

timberk

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ INSTRUCTION MANUAL ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

RU	ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	2
EN	ELECTRIC BUILT-IN OVEN	28
KZ	КІРІКТІРІЛГЕН ЭЛЕКТРЛІ ТҰМША ШКАФ	51

Модель/Model:

T-OV60G151



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за удачный выбор и приобретение встраиваемого духового шкафа timberk. Он прослужит Вам долго.

1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Просим внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В данном руководстве по эксплуатации содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Сохраните руководство по эксплуатации вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом. В данном руководстве по эксплуатации описываются разные виды данного типа устройства. Приобретенный Вами прибор может несколько отличаться от описанного в руководстве, что не влияет на способы использования и эксплуатации. Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность. В тексте и цифровых обозначениях данной инструкции могут быть допущены опечатки.

ВНИМАНИЕ!

Важные меры предосторожности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не включают всех возможных режимов и ситуаций, которые могут встречаться. Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения прибора или его отдельных частей во время транспортировки, в результате неправильной установки, в результате колебаний напряжения, а также в случае, если какая-либо часть прибора была изменена или модифицирована.

ПРИМЕЧАНИЕ

На изделии присутствует этикетка, на которой указаны все необходимые технические данные и другая полезная информация о приборе. Используйте прибор только по назначению, указанному в данном руководстве.

2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием духового шкафа, пожалуйста, внимательно изучите данное руководство по эксплуатации: это обеспечит правильное использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время эксплуатации.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для прибора рекомендуется (но не обязательно) отдельная цепь питания. Дополнительные электрические приборы, подключенные к той же цепи, что и данный прибор могут превышать допустимый номинальный ток для данной цепи.

Если после установки вашего устройства постоянно срабатывает автоматический выключатель или предохранитель, то, скорее всего, потребуется отдельная цепь.

Прибор должен быть установлен только квалифицированным специалистом в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Неправильная установка может привести к ущербу здоровью или имуществу.

Производитель снимает с себя ответственность, в случае некорректной установки прибора, которая может причинить вред здоровью и ущербу имуществу

Важно: Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено.

ВНИМАНИЕ:

При использовании данного изделия необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие: ваша встраиваемая духовка является электроприбором. Как и в случае с любым электроприбором, и особенно с электрическими нагревательными приборами, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, ожогов, поражения электрическим током и/или других серьезных травм или смерти.

1. При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
2. Позаботьтесь о том, чтобы дети и лица, незнакомые с данной инструкцией, не пользовались духовкой без вашего присмотра.
3. Прикосновение к прибору во время его работы может привести к ожогам.
4. Следите за тем, чтобы мелкие предметы бытовой техники, в том числе соединительные провода, не касались горячей духовки или варочной панели, так как изоляционный материал этого оборудования обычно не устойчив к высоким температурам.
5. Не оставляйте прибор без присмотра в процессе приготовления пищи. Масла и жиры могут воспламениться из-за перегрева или перелива.
6. Не ставьте посуду тяжелее 15 кг на открытую дверь прибора и тяжелее 25 кг внутрь на прибор.
7. Не используйте жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа/стекла крышек конфорок на петлях (что применимо), так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
8. Не используйте прибор при технической неисправности. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
9. При возникновении технической неисправности, отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Соблюдайте все рекомендации и требования, указанные в данном руководстве по эксплуатации.
11. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
12. Прибор запрещено очищать с помощью паровых очистителей.
13. Поверхности, находящиеся рядом с прибором, должны быть жаростойкими.
14. Шкафы с отделкой из шпона должны быть собраны с помощью клея, который выдерживает температуру до 100 °C.
15. Держите следующие горючие материалы на расстоянии 1 метра от передней и задней части прибора: шторы, портьеры, мебель, подушки, одежду, постельное белье, бумагу.
16. Не используйте прибор в помещениях, в которых могут присутствовать бензин, краска и другие воспламеняемые жидкости или их испарения.
17. Для снижения риска возгорания, не устанавливайте прибор в местах, где вентиляция или вытяжки могут быть заблокированы.
18. Электрический шнур прибора должен быть подключен к заземленной розетке 220-240 В~/50 Гц. Всегда используйте защиту от замыкания на землю, если это требуется по электротехническим нормам.
19. Во избежание риска возгорания, не прокладывайте провод под коврами и т.д. Не прокладывайте его в местах, где за него можно легко зацепиться.
20. Не рекомендуется использовать удлинители, так как это может вызвать перегрев и привести к возгоранию.

21. При транспортировке и хранении прибора, держите его в сухом месте, свободном от пыли, чрезмерных вибраций или других факторов, которые могут привести к повреждению прибора.
22. Не пользуйтесь духовым шкафом с поврежденным шнуром питания, после проявления неисправностей, если духовой шкаф был уронен или поврежден другими схожими способами. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для экспертизы и/или ремонта.
23. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
24. Используйте прибор только так, как указано в данном руководстве. Любое другое использование, не рекомендованное производителем может привести к возгоранию, поражению электрическим током или нанесению вреда здоровью.
25. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
26. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
27. В процессе приготовления не лейте воду на дно духовки и на продукты, находящиеся внутри прибора. Образующийся пар может привести к серьезным ожогам или образованию накипи. Резкое изменение температуры также может повредить эмалированное покрытие.
28. Не поднимайте духовой шкаф, держась за ручку.
29. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
30. Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
31. Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они прошли контроль или инструктаж по безопасному использованию прибора и, если они понимают связанные с этим опасности.

Чистка и обслуживание прибора не должны проводиться детьми, если они младше 8 лет и если они не находятся под присмотром.

ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части становятся горячими во время работы. Обращайтесь прибором с осторожностью, во избежание прикосновения к горячим деталям. Не допускайте детей близко к прибору.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что прибор отключен от электросети перед заменой лампы, во избежание поражения электрическим током.

3. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Духовой шкаф является высокотехнологичным устройством и предназначен для приготовления ваших блюд. Комфортная настройка режимов работы позволит приготовить блюда любой сложности. Духовой шкаф отлично подойдет для приготовления выпечки, запекания мяса, овощей, для работы с тестом и заготовками, а также другими продуктами.

КАК СБЕРЕЧЬ ЭНЕРГИЮ



Правильный расход энергии не только экономичен с финансовой точки зрения, но также помогает окружающей среде. Вот некоторые советы:

Не приоткрывайте дверцу духовки слишком часто

Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто

Вовремя выключайте духовой шкаф и используйте остаточное тепло

Для готовки продолжительное время, выключайте нагревательные зоны за 5-10 минут перед завершением приготовления – это сохранит до 20% энергии.

Используйте духовой шкаф только для приготовления больших блюд

Мясо до 1 кг может быть приготовлено более экономично на сковороде на обычной плите.

Используйте остаточное тепло от духового шкафа

Если время приготовления превышает 40 минут, выключайте прибор за 10 минут до конца приготовления.

ВАЖНО! При программировании таймера, устанавливайте время короче, чем необходимо, для соответствующего блюда

Убедитесь, чтобы во время работы прибора дверца плотно закрыта

Тепло может просачиваться через дверные уплотнители

Не устанавливайте духовой шкаф в непосредственной близости с холодильниками/морозильниками.

В противном случае потребление энергии увеличивается без надобности.

4. РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

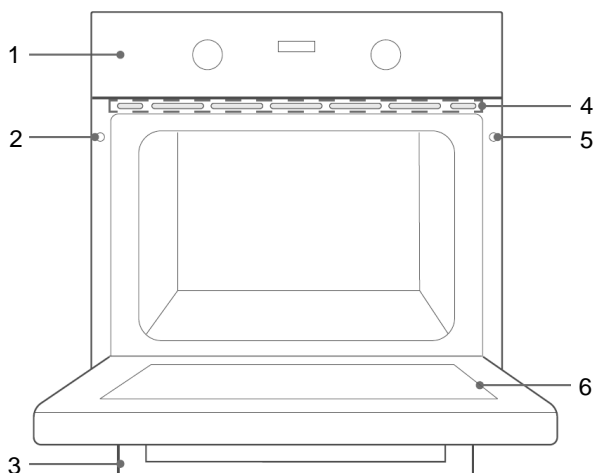
Технические характеристики

Технические характеристики прибора приведены в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Ед. изм	T-OV60G151
Номинальная мощность	Вт	3000
Мощность нижнего нагревательного элемента	Вт	1100
Мощность верхнего нагревательного элемента	Вт	950
Мощность гриля	Вт	2000
Параметры электропитания	В/Гц	220-240~/ 50
Класс электрозащиты	-	I
Класс энергопотребления	-	A
Материал поверхности духового шкафа	-	Стекло, нержавеющая сталь
Дисплей	-	Да
Объем духовки	л	70
Кол-во режимов работы	шт.	9
Конвекция	-	Да
Гриль	-	Да
Охлаждающий вентилятор	-	Да
Функция разморозки	-	Да
Наличие блокировки от детей	-	Нет
Наличие таймера	-	Да
Отложенный запуск	-	Да
Максимальное время отложенного запуска	ч	10
Наличие подсветки внутри духовки	-	Да
Автоматическое отключение устройства	-	Да
Тип управления	-	Механическое + Электронное
Наличие утапливаемых кнопок	-	Да
Способ очистки	-	Гидролизная
Количество уровней установки противня	шт.	5
Наличие встроенных направляющих	-	Нет
Наличие съемных направляющих	-	Да
Наличие телескопических направляющих	-	Нет
Количество стекол в духовке	шт.	2
Съемная дверь	-	Да
Съемное стекло двери	-	Да
Кол-во решеток в комплекте	шт.	1
Кол-во противней в комплекте	шт.	1
Размер прибора	мм	595*540*595
Размер встраивания	мм	560*540*590
Вес нетто	кг	31
Вес брутто	кг	34
Длина шнура (внешняя)	м	1

5. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Монтажное крепежное отверстие
3. Ручка дверцы
4. Вентиляционные отверстия
5. Монтажное крепежное отверстие
6. Стеклопанельная дверца

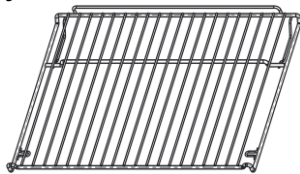
Рисунок 1*

**Изображение приведено в качестве справочной информации и может отличаться от реального прибора*

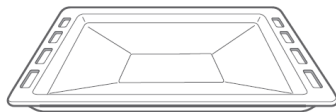
6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплектующие	Модель духового шкафа
	T-OV60G151
Духовой шкаф	1
Стандартный противень	1
Решетка	1
Съемные направляющие	2
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Монтажный комплект	1
Гарантийный талон	1

Комплекующие



Решетка: используется для запекания на гриле или размещения противня и иной жаропрочной посуды



Стандартный противень: используется для запекания еды в духовом шкафу

Для корректной работы духовки решетку и противень следует размещать только между первым и пятым уровнями. При совместном использовании помещайте противень под решетку.

Пример использования:

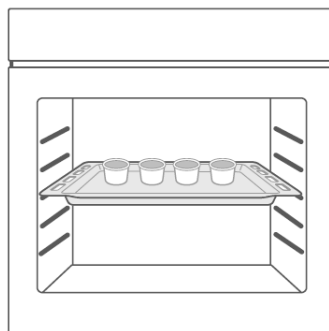
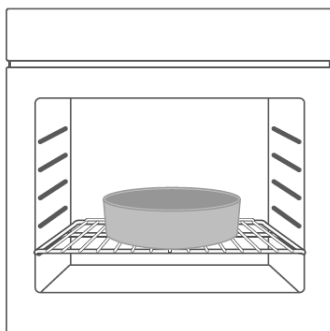
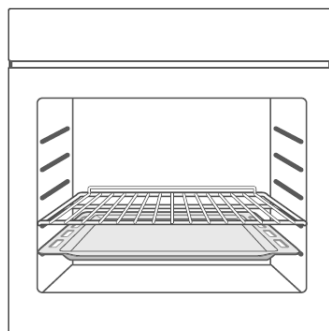
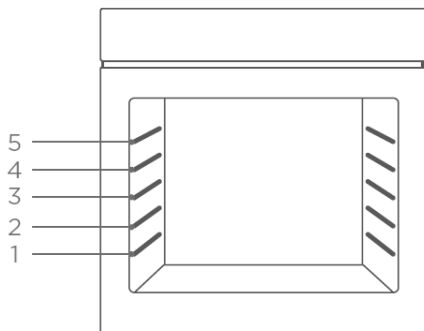


Рисунок 2

7. НАЧАЛО РАБОТЫ



Во время транспортировки использовалась защитная упаковка для защиты прибора от любых повреждений. После распаковки утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Все материалы, используемые для упаковки прибора, являются экологически чистыми; они на 100% пригодны для повторного использования и отмечены соответствующим символом.

ОСТОРОЖНО! В процессе распаковки следует держать вдали от детей следующие упаковочные материалы - полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т.д.

Съемные направляющие:

Если вы хотите очистить внутреннюю часть духовки, вы можете снять направляющие с боковых стенок духовой камеры. Таким образом, ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени.

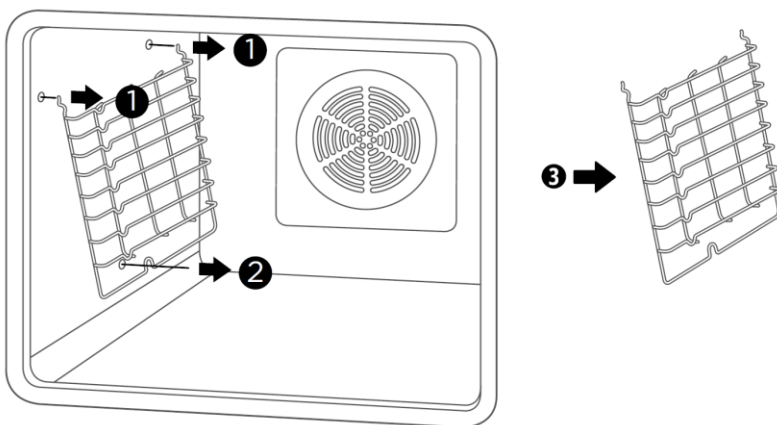



Рисунок 3

Перед первым использованием







1. Прибор нельзя использовать до тех пор, пока он не будет корректно установлен.
2. Во избежание возгорания снимите все защитные транспортировочные материалы и убедитесь, что внутри прибора нет других упаковочных материалов (например, пенопласта, картона, противня для гриля, решетки для гриля и т.д.).
3. Очистите камеру прибора и принадлежности из комплекта поставки мягкой тканью, слегка смоченной моющим средством.
4. Откройте окна и включите вытяжку в помещении для поддержания хорошей вентиляции.
5. Не допускайте детей и животных к прибору во время установки.
6. После установки и подключения прибора к электросети включите его, установите время и температуру согласно приведенным ниже настройкам, чтобы устранить неприятные запахи внутри духовой камеры.
7. После первого использования откройте дверцу прибора под небольшим углом и дождитесь, когда прибор полностью остынет.

Функция	Температура	Время
 <p>Стандартный режим (верхний + нижний нагрев)</p>	250 °С	30 мин - 1 час

Настройка часов

При первом подключении прибора к электросети необходимо настроить часы на панели управления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время отображается в формате 24 часов

1. Нажимайте кнопки "  " или "  " для настройки часов
2. Нажмите кнопку "  " для подтверждения выбора
3. Нажимайте кнопки "  " или "  " для настройки минут
4. Нажмите кнопку "  " для подтверждения выбранного времени.

8. УСТАНОВКА

Инструкции по установке

ВНИМАНИЕ

1. Для безопасной эксплуатации необходимо установить прибор в соответствии с профессиональными стандартами на основании представленных в мануале инструкций по установке. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Для всего процесса установки требуются два профессиональных монтажника. Во время монтажа надевайте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
3. Блоки, в которые устанавливается прибор, должны быть термостойкими до 90°C, а прилегающие к ним фасады до 70°C.
4. Используйте розетку 16А.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву прибора.
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не закрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между пространством установки и прибором.
4. Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении или установке прибора. Он очень тяжелый, не поднимайте прибор за дверную ручку.

5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора, чтобы избежать пожара, поражения электрическим током или других травм.



ПРИМЕЧАНИЕ

1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы избежать повреждения прибора или кухонной мебели.
2. Перед включением прибора извлеките все упаковочные материалы и принадлежности из духовой камеры.
3. Розетка должна располагаться в доступном месте (например, рядом со шкафом) для удобства отключения питания.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка сетевого шнура надежно вставлена в розетку.
5. Пожалуйста, обратитесь к пункту "Размеры корпуса" для получения информации о требованиях к глубине пространства для установки. Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стенкой) должен составлять не менее 50 мм. (Рисунки 8,11).
6. Место установки прибора должно быть сухим, проветриваемым, с хорошей вентиляцией.
7. При установке прибора следует обеспечить легкий доступ ко всем элементам управления.
8. Данный прибор является встраиваемым, и его задняя стенка или одна из боковых стенок может быть расположена рядом с высокой мебелью или стеной. Покрытие или шпон, используемые на соседствующей мебели должны быть нанесены на нее с помощью жаростойкого клея (100°C), во избежание деформации поверхности или отслоения покрытия.
9. Для встраивания духового шкафа необходимо обеспечить пространство, с размерной областью, указанной на рисунках далее.
10. При установке прибора убедитесь, что сетевая вилка не подключена к розетке, и что прибор находится в выключенном состоянии.
11. Установите духовой шкаф в подготовленную нишу.

Этапы установки

1. Подберите нишу для установки в соответствии с пунктами «Размеры корпуса».
2. Перед установкой убедитесь в наличии электрической розетки с соответствующим заземлением, а также проверьте, соответствуют ли размеры ниши требованиям по установке.
3. Разместите прибор в специально отведенной нише на кухне, установите его и подключите к источнику питания.
4. Чтобы определить местонахождение монтажных крепежных отверстий, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковые рамы прибора
5. Закрепите прибор в кухонном шкафу с помощью двух резиновых заглушек А и винтов В, входящих в комплект поставки прибора.

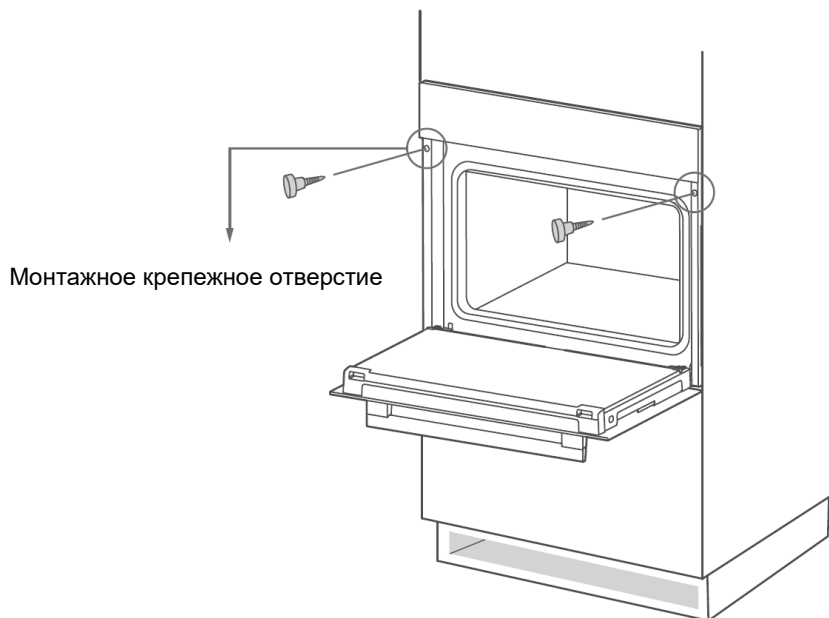


Рисунок 4

Установка ручки дверцы

1. Защелкните оба конца дверной ручки на двух металлических кольцах на стекле дверцы.
2. Потяните дверную ручку вправо так, чтобы она полностью прилегала к стеклу дверцы.
3. После установки ручка будет находиться по центру стекла дверцы.



Рисунок 5

Установка ручек управления

Установите ручки на панель управления, как показано на рисунке.

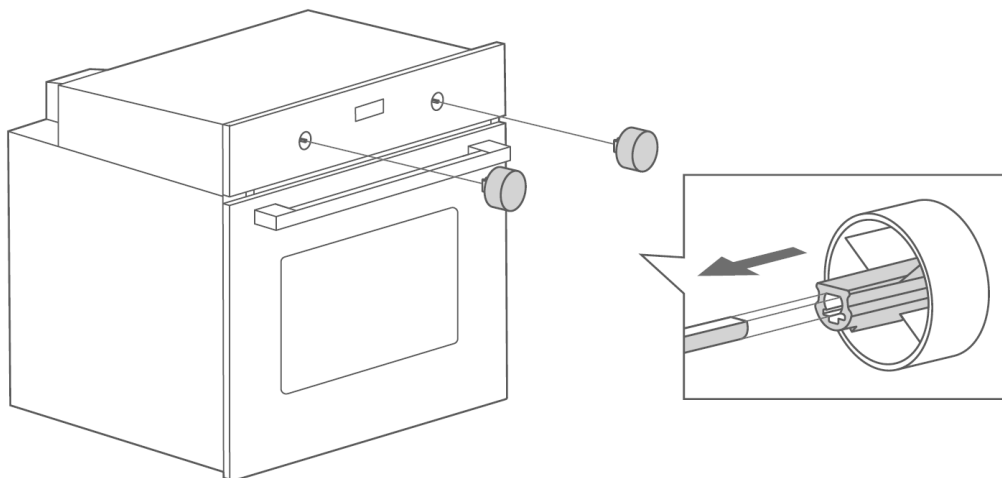
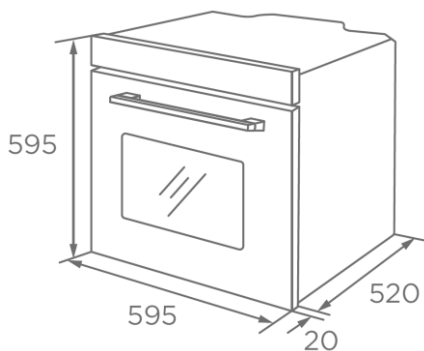


Рисунок 6

ВНИМАНИЕ!

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за мебельной дверцей

Размеры корпуса (установка в кухонный шкаф)

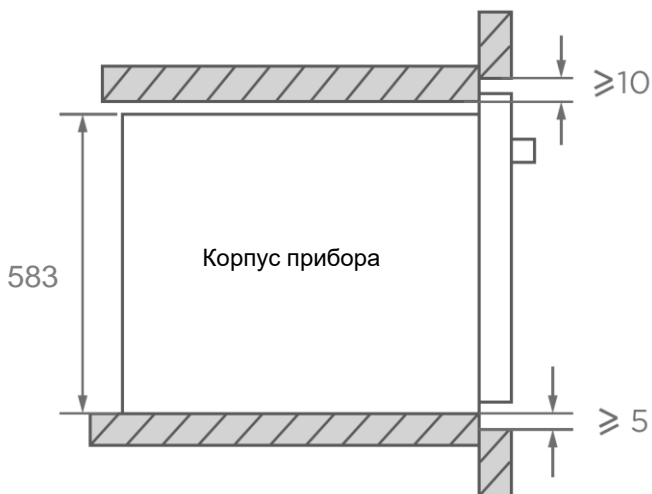


Рисунок 7

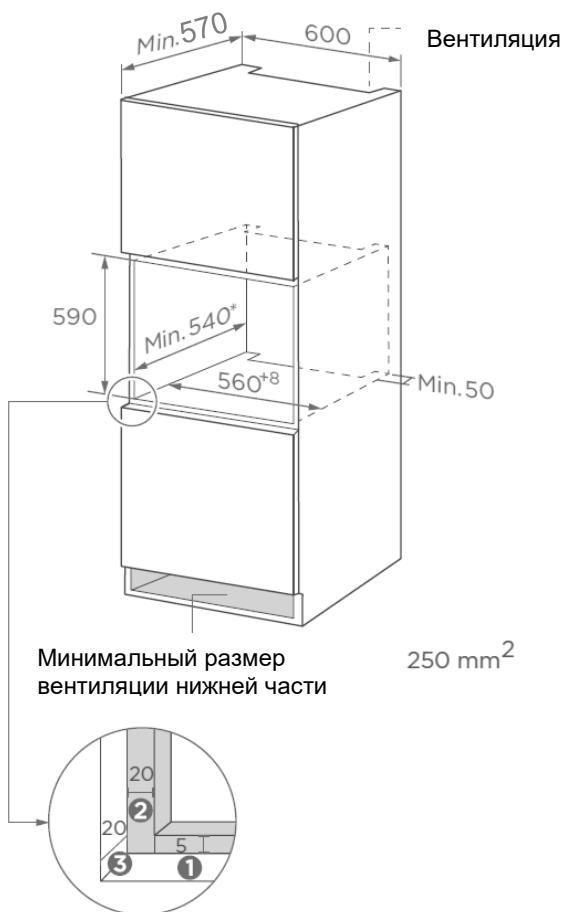
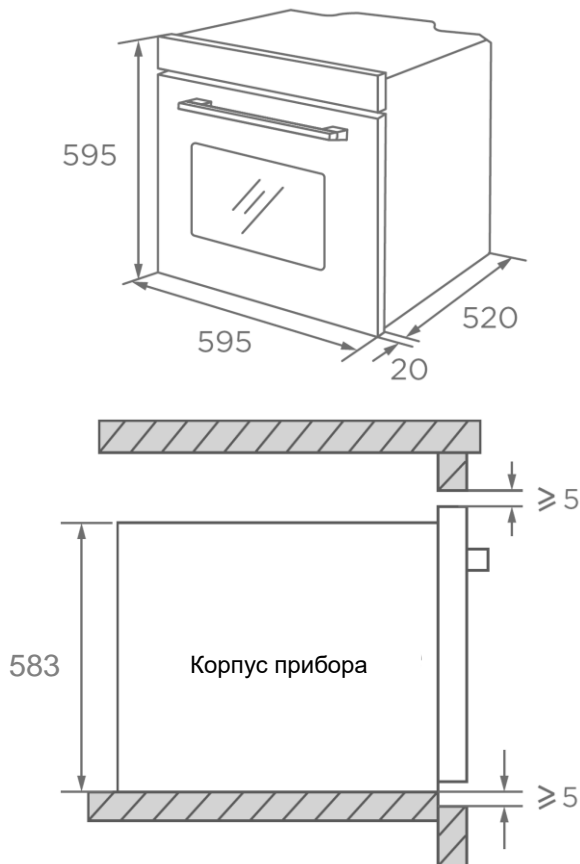


Рисунок 8

1. Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
2. Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
3. Оставьте 20 мм глубины для дверной панели.

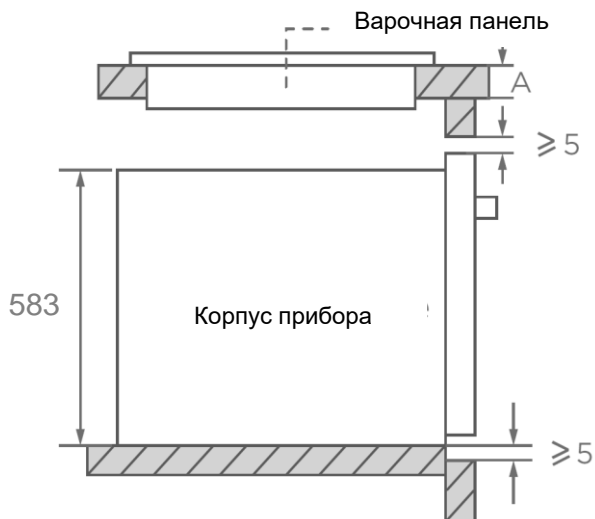
1. Толщина стенок ниши для установки должна быть 20 мм
2. Если розетка будет располагаться позади корпуса прибора, глубина пустого пространства сзади должна быть увеличена с 570 мм до 590 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Размеры корпуса (Установка под столешницу)



Без варочной панели

Рисунок 9



С варочной панелью

Рисунок 10

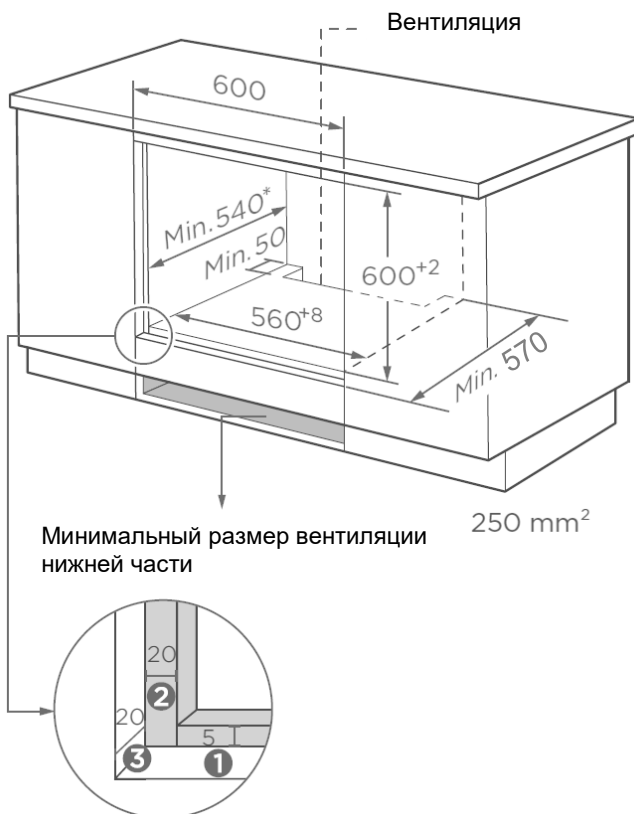


Рисунок 11

- 1 Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
- 2 Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
- 3 Оставьте 20 мм глубины для дверной панели.

Если прибор устанавливается под варочной панелью, необходимо соблюсти требования к толщине столешницы А (рис. 10)

Тип варочной панели	Толщина столешницы А (рис. 10)
Индукционная	37 мм
Индукционная с Flex-зоной	47 мм
Газовая	30 мм
Электрическая	27 мм

1. Толщина стенок ниши для установки должна быть 20 мм
2. Если розетка будет располагаться позади корпуса прибора, глубина пустого пространства сзади должна быть увеличена с 570 мм до 590 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Подключение прибора к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом. Запрещается самостоятельно вносить изменения в электроснабжение.

Прибор оснащен кабелем с вилкой. Для подключения прибора к электросети подсоедините вилку к электрической розетке.

9. РАБОТА ПРИБОРА

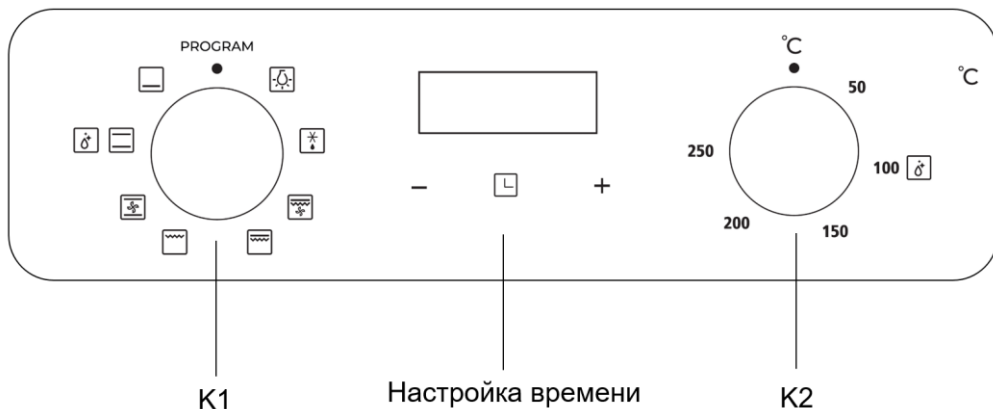


Рисунок 12

K1 – для выбора функций прибора






K2 – для настройки температуры





Настройка времени – для установки времени приготовления

Стандартная работа прибора



1. Вращайте ручку K1 для выбора функции
2. Вращайте ручку K2 для выбора нужной температуры
3. Настройка режима
4. Когда процесс приготовления завершился, поверните ручки в положение "●".



Выбор функции

Функция	Описание функции
 <p data-bbox="68 472 180 496">Подсветка</p>	<p data-bbox="225 379 1003 424">В камере прибора загорается лампочка, что позволяет следить за процессом приготовления блюда</p>
 <p data-bbox="62 699 185 722">Разморозка</p>	<p data-bbox="225 600 966 644">Циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет ускорить процесс оттаивания замороженных блюд (без тепловой обработки)</p>
 <p data-bbox="62 927 185 994">Двойной гриль + вентилятор</p>	<p data-bbox="225 847 1048 892">Нагревательный элемент «Гриль» и верхний нагревательный элемент работают вместе с вентилятором</p>
 <p data-bbox="73 1198 169 1243">Двойной гриль</p>	<p data-bbox="225 1110 1037 1155">Нагревательный элемент «Гриль» и верхний нагревательный элемент работают вместе</p>
 <p data-bbox="90 1445 157 1469">Гриль</p>	<p data-bbox="225 1334 1037 1406">Нагревательный элемент «Гриль» включается и отключается для поддержания температуры. Функция используется для приготовления небольшого количества еды</p>



 <p>Верхний + Нижний нагрев + Вентилятор</p>	<p>Функция, в которой вентилятор работает с верхним и нижним нагревательными элементами обеспечивая более равномерное распределение тепла, можно использовать для равномерного запекания мяса</p>
 <p>Верхний + Нижний нагрев</p>	<p>Верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно</p>
 <p>Нижний нагрев</p>	<p>Работа нижнего нагревательного элемента обеспечивает тепло внутри камеры. Используется для поддержания температуры приготовленной пищи</p>
 <p>HydroClean (Гидролизная очистка)</p>	<p>Пар размягчает остатки еды или масла в камере, что облегчает процесс очистки камеры духовки</p>

Выбор режима

В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку " " 3 секунды для входа в режим ручного управления – индикатор " " загорится.

В режиме ручного управления нажмите кнопку " " для входа в режим настройки времени. Последовательными нажатиями на кнопку " " можно поочередно выбирать режимы работы прибора:
Режим ручного управления – Настройка таймера – Настройка продолжительности приготовления (dur) – Настройка времени окончания приготовления (End) – Режим ручного управления.


Режимы приготовления в духовом шкафу являются полуавтоматическими (с установкой длительности приготовления или времени окончания приготовления) и полностью автоматическими (с совместной установкой длительности приготовления и времени окончания приготовления)



Если на панели управления не загорается индикатор " ", прибор не будет работать или осуществлять нагрев. Духовка будет работать и осуществлять нагрев только если на дисплее горит индикатор " ".

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Режим ручного управления – время приготовления настраивается пользователем
2. Таймер – Установка таймера со звуковым сигналом по истечении времени (без активации процессов приготовления блюд)
3. Dur – Настройка времени приготовления блюда по часам (1-10) с последующим отключением духовки.
4. End – Настройка конкретного времени окончания приготовления блюда с последующим отключением духовки.









Режим ручного управления

В данном режиме показывается только текущее время и индикатор " ". Прибор всегда готов к работе, время приготовления устанавливается пользователем

1. В режиме ручного управления время на дисплее начнет мигать после 5 часов отсутствия действий. После 10 часов отсутствия действий прибор вернется в режим ожидания
2. При необходимости использования режима ручного управления снова, когда время на дисплее мигает, нажмите кнопку " " или " " .






Настройка таймера

Данный режим осуществляет только функцию таймера со звуковым сигналом по истечению времени и не активирует процесс приготовления.

1. Нажмите кнопку " " для выбора данной функции – индикаторы " ", " " будут мигать.
2. Нажмите кнопки " " или " " для входа в режим настройки таймера (см. «Настройка часов»).
3. После настройки таймера нажмите кнопку " " для подтверждения настроек – индикатор " " будет постоянно гореть.
4. Когда наступает установленное время, прибор издает звуковой сигнал, индикатор " " начинает мигать. Нажмите любую кнопку для сброса таймера.






Длительность приготовления (dur)


Настройка времени приготовления блюда по часам (1-10)

1. Нажимайте кнопку " " до тех пор, пока на дисплее не появится "dur"
2. Нажмите кнопку " " или " " для выбора времени данного режима. Максимальное время - 10 часов.
3. После выбора времени нажмите кнопку " " для активации режима – индикаторы " " и "A" будут гореть.
4. По достижении указанного времени прибор завершит процесс приготовления блюда и издаст звуковой сигнал – индикатор "A" (Автоматическое приготовление) будет мигать.
5. Нажмите любую кнопку для перехода в режим ожидания.

Время окончания приготовления (End)



Настройка конкретного времени окончания приготовления блюда

1. Нажимайте кнопку " " до тех пор, пока на дисплее не появится "End"
2. Нажмите кнопку " " или " " для выбора времени данного режима.
3. После выбора времени нажмите кнопку " " для активации режима – индикаторы " " и "A" будут гореть.



4. Когда установленное время совпадает со временем на часах, прибор завершит процесс приготовления блюда и издаст звуковой сигнал – индикатор "А" будет мигать, индикатор " " погаснет.
5. Нажмите любую кнопку для перехода в режим ожидания

Отложенный старт

Процесс приготовления начинается в указанное время


1. Нажимайте кнопку " " до тех пор, пока на дисплее не появится "dur"
2. Нажмите кнопку " — " или " + " для выбора продолжительности времени приготовления.
3. Нажмите кнопку " " для подтверждения.
4. Нажимайте кнопку " " до тех пор, пока на дисплее не появится "End"
5. Нажмите кнопку " — " или " + " для выбора времени окончания процесса приготовления.
6. Нажмите кнопку для подтверждения " "

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Если на часах 12.30, время режима "dur" установлено на 1 час, а время режима "End" на 16:00, прибор начнет процесс приготовления в 15:00 и закончит в 16:00.
2. Когда наступает запланированное время запуска, прибор начинает процесс приготовления, и индикаторы "А" и " " начнут гореть.
3. Когда наступает запланированное время окончания, прибор завершает процесс приготовления, индикатор " " погаснет, индикатор "А" начнет мигать и раздастся звуковой сигнал. Нажмите любую клавишу, чтобы отменить звуковой сигнал.

Особенности использования таймера



1. При настройке таймера зажимайте и удерживайте кнопки " — " или " + " для более быстрого переключения устанавливаемого времени.
2. Во время приготовления с таймером или при использовании автоматической программы (с установкой длительности приготовления и времени окончания приготовления) – нажмите и удерживайте " — " и " + " до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал, чтобы отменить все настройки режима и перейти в режим ожидания.
3. Если во время настройки таймера ничего не происходит на протяжении 5 минут, то прибор вернется к режиму ручного управления.

4. При выборе конкретной функции нажмите и держите кнопку " " 3 секунды для отмены текущих настроек и возврата к режиму ручного управления.

10. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой и техническим обслуживанием отключите прибор от электросети. Чтобы продлить срок службы прибора, своевременно чистите его после завершения процесса приготовления.

Функция гидролизной очистки HydroClean:

1. После завершения процесса приготовления подождите, пока прибор полностью остынет.
2. Достаньте все принадлежности из духовой камеры, промойте теплой водой и высушите.
3. Удалите остатки пищи и масляные пятна из камеры прибора.
4. Протрите поверхность прибора мягкой тканью, смоченной в моющем средстве, и вытрите насухо.
5. Запустите функцию гидролизной очистки HydroClean следующим образом:
 - 1) Добавьте на дно камеры около 250 мл очищенной воды и соответствующее количество средства для мытья посуды и тщательно перемешайте.
 - 2) Закройте дверцу и поверните ручку K1 в положение "".
 - 3) Поверните ручку K2 в положение "100°C".
 - 4) Выберите режим «Продолжительность приготовления (dur)» и установите время на 30 минут.
 - 5) Нажмите кнопку " " для запуска.
6. После завершения работы функции HydroClean подождите, пока прибор полностью остынет. Затем протрите камеру прибора чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.

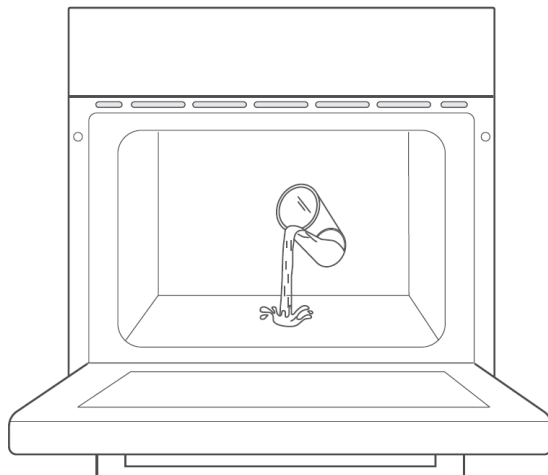


Рисунок 13

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Не используйте острые предметы для очистки, жесткие щетки и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить прибор и его комплектующие.
2. Не используйте грубое чистящее средство или острый металлический шпатель для очистки дверного стекла.

Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.

Замена лампы

1. Выключите и отсоедините питание прибора. Прежде чем прикасаться к внутренним деталям, убедитесь, что они остыли.
2. Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (обратите внимание, лампа может быть сильно закручена), замените лампу на новую галогенную лампу мощностью 25 Вт.
3. Вставьте новую лампу, которая должна выдерживать температуру до 300°C. Для замены лампы обратитесь в авторизованный сервисный центр.
4. Если у вас есть какие-либо сомнения, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.

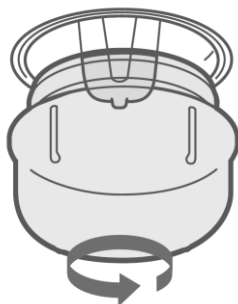


Рисунок 14

ВНИМАНИЕ

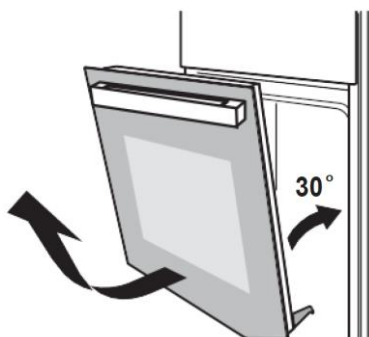
Убедитесь, что прибор отключен от электросети перед заменой лампы, во избежание поражения электрическим током.

Снятие дверцы**Демонтаж дверцы**

1. Чтобы снять дверцу, откройте ее полностью. Затем потяните пряжку на дверной петле назад.

**Рисунок 15**

2. Закройте дверцу под углом примерно 30° . Держите дверь с каждой стороны. Приподнимите и медленно вытяните дверцу из духовки.

**Рисунок 16**

3. Откройте поворотный кронштейн двери в сборе, см. действие на следующем рисунке.



Рисунок 17

4. Поднимите внутреннее стекло двери и вытащите его, затем таким же образом извлеките среднее стекло двери (опционально).

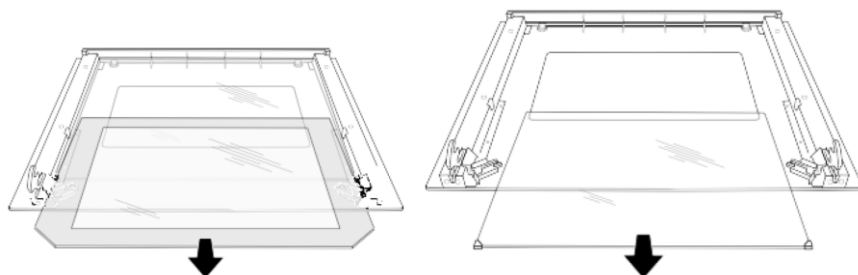


Рисунок 18

ВНИМАНИЕ! Не тяните за дверцу духовки и будьте аккуратны в обращении со стеклом.

ВНИМАНИЕ! Обратите внимание, что пружины шарнира могут ослабнуть и привести к травмам.

ВНИМАНИЕ! Не поднимайте и не переносите духовку за ручку дверцы

11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения неполадок необходимо:

- Выключить все функции и режимы работы прибора
- Вынуть сетевую вилку из розетки
- Обратиться в авторизованный сервисный центр
- Некоторые небольшие неисправности можно устранить, обратившись к таблице ниже.
- Перед обращением в авторизованный сервисный центр обратитесь к таблице ниже

Неисправность	Причина	Устранение
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Вставьте электрическую вилку в розетку
	Щиток не включен	Включите щиток
	Дверца не закрыта	Закройте дверцу
Лампа не включается	Лампа сломана	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

Прибор имеет резкий запах или дым	Прибор используется в первый раз	Это нормальное явление, запахи устроятся через несколько циклов работы прибора (см. «Перед первым использованием»)
Блюдо не приготовилось	Низкая температура	Повысьте температуру
	Слишком большое блюдо	Увеличьте время приготовления или уменьшите порцию блюда
Неравномерно приготовленная или подгоревшая пища	Слишком высокая температура или слишком большое время приготовления	Выберите более подходящие температуру и время
	Блюдо слишком близко к нагревательному элементу	Переставьте противень/решетку на уровни дальше от нагревательных элементов (примерно посередине камеры)
Вентилятор продолжает работать после того, как нагрев отключен	Вентилятор продолжает обдув для отвода тепла	Это нормальное явление

12. УТИЛИЗАЦИЯ, СРОК СЛУЖБЫ, ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

По окончании срока службы прибора следует провести его утилизацию в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Подробную информацию по утилизации прибора Вы можете получить у представителя местного органа власти, предоставив ему полную информацию о приборе.

Изготовитель и уполномоченное им лицо не несут ответственности за исполнение Покупателем требований законодательства по утилизации и способы утилизации прибора, выбранные Покупателем. Срок службы прибора указан в гарантийном талоне. Гарантийный срок на прибор, условия гарантии и гарантийного срока указаны в гарантийном талоне. Гарантийный талон является неотъемлемой частью товаросопроводительной документации, входящей в комплект поставки данного прибора. При отсутствии гарантийного талона в комплекте поставки, требуйте его у Продавца. Гарантийный талон, предоставляемый Продавцом должен соответствовать установленной Изготовителем форме. Изготовитель и уполномоченное лицо изготовителя снимают с себя любую ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный данным прибором людям, животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки прибора, умышленных или неосторожных

действий потребителя и/или третьих лиц, а также в случае ситуаций, вызванных природными и/или антропогенными форс-мажорными явлениями.

Dear customer!

We thank you for your wise choice and for a purchase of this timberk electric built-in oven. It will serve you for a long time.

1. IMPORTANT INFORMATION

Please, read this manual before using the device. This manual contains important information regarding your safety, as well as recommendations concerning the correct use and maintenance of this appliance. Keep this manual together with a warranty card, cash register receipt and, if possible, carton and packaging material. This instruction manual describes different types of this device. The device you purchased may differ slightly from the description in the manual, which does not affect the methods of use and operation. The manufacturer reserves the right to make minor changes to the device without additional notice which is not fundamentally affect its safety, performance and functionality. There may be some misprints in text and digital notations in the present manual.

IMPORTANT!

Important safeguards and descriptions contained in this manual do not include all possible situations that you may experience using the device. The manufacturer is not responsible for damage of the appliance or its parts during transportation, as a result of incorrect installation or voltage fluctuations, as well as when any part of the appliance has been changed or modified.

NOTE

There is a label on the device which has all the necessary technical data and other useful information about the device. Use the appliance only for the purpose specified in this manual.

2. PRECAUTIONS

Before using the built-in oven, please read this instruction manual carefully: this will ensure proper use and prevent the occurrence of dangerous situations during operation.

NOTE:

A dedicated power circuit is recommended for the unit but not required. Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current (amperage) rating for that circuit. If after the installation of your unit the circuit breaker trips or the fuse fails on a repeated basis, then a dedicated circuit will likely be required.

The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

WARNING:

When using this product, basic precautions should always be taken, including the following: Your build-in oven is a classified electrical appliance. As with any electrical appliance and particularly

with electric heaters, basic precautions must be followed in order to reduce the risk of fire, burns, electrical shocks and/or other serious injuries or death.

1. The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot parts inside the oven.
2. Always keep children away from the cooker.
3. During operation direct contact with the cooker may cause burns!
4. Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
5. Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
6. Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg inside the hob.
7. Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
8. Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
9. In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service center to be repaired.
10. The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed.
11. Improper handling may cause damage to the product, cause material damage and cause harm to the user's health.
12. The cooker should not be cleaned using steam cleaning equipment.
13. The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
14. Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100°C.
15. Keep combustible materials, such as: curtains, drapes, furniture, pillows, clothing, linens, bedding, paper, etc., at least 3 feet (1 meter) from the front sides and rear of the heater.
16. Do not use this unit in areas where gasoline, paint or other flammable liquids or their associated vapors may be present.
17. To reduce the risk of fire, do not place or install this unit in areas where the ventilation or circulation ducts may become blocked.
18. The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected, 220-240V~ electrical outlet. Always use ground fault protection where required by the electrical code.
19. To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep the power cord away from high traffic areas where it may pose a tripping hazard.
20. Avoid the use of an extension cord, which may overheat and cause a fire.
21. When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors, which may damage the unit.
22. Do not operate any oven with a damaged cord or plug or after the heater malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return oven to authorized service facility for examination, electrical or mechanical adjustment, or repaired.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
24. Use this oven only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
25. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

27. Never add cold water to food on a hot universal tray or baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.
28. Do not lift the oven by the handle.
29. Make sure that the power cord does not touch sharp edges and hot surfaces.
30. If the product has been at a temperature below 0 °C for some time, it should be kept in room conditions for at least 2 hours before switching on.
31. Do not use outdoors or in conditions of high humidity

This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Don't let children get near the appliance

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp, to avoid the possibility of electric shock.

3. DESIGNATION

The oven is a high-tech device and is designed for cooking your dishes. Comfortable adjustment of operating modes will allow you to cook dishes of any complexity. The oven is perfect for baking, baking meat, vegetables, for working with dough and blanks, as well as other products.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it.

Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)

Do not open the oven door unnecessarily often.

Switch off the oven in good time and make use of residual heat.

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking, this saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

Make use of residual heat from the oven.

If the cooking time is more than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

Make sure the oven door is properly closed.

Heat can leak through spillages on the door seals.

Clean up any spillages immediately.

Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

4. SPECIFICATIONS**Technical parameters**

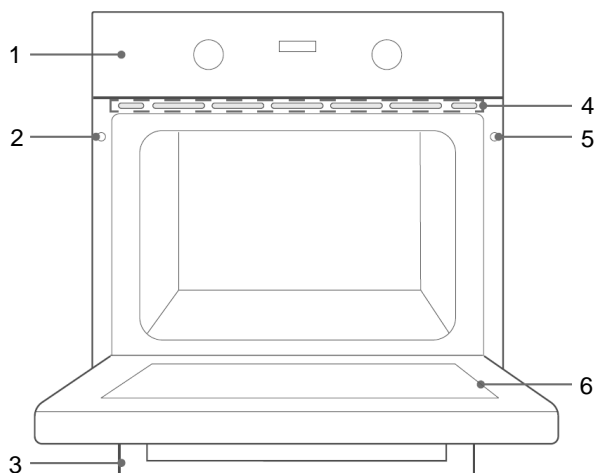
Technical parameters are shown in table 1.

Table 1

Article	Unit of measurement	T-OV60G151
Rated power	W	3000
Power of lower heating element	W	1100
Power of upper heating element	W	950
Power of grill element	W	2000
Power options	V/Hz	220-240~/ 50
Electricity Protection Class	-	I
Energy efficiency class		A
Oven surface material	-	Glass, stainless steel
Display	-	Yes
Oven volume	liters	70
Oven functions	pcs	9
Convection fan	-	Yes
Grill	-	Yes
Cooling fan	-	Yes
Defrost function	-	Yes
Child lock	-	No
Timer	-	Yes
Delay start	-	Yes
Maximum time for delay start	h	10
Oven lamp	-	Yes
Automatic Safety Switch-off	-	Yes
Type of control	-	Manual + Touch control
Pop-up knobs		Yes
Type of cleaning	-	Hydro
Number of levels of side racks	pcs	5
Embedded rails	-	No
Removable rails	-	Yes
Telescopic rails	-	No
Oven glass qty	pcs	2

Removable door	-	Yes
Removable door glass	-	Yes
Grids qty	pcs	1
Trays qty	pcs	1
Dimensions	mm	595*540*595
Embedding dimensions	mm	560*540*590
Net weight	kg	31
Gross weight	kg	34
Cord length (external)	m	1

5. DESCRIPTION OF THE DEVICE



1. Control panel
2. Mounting fixing hole
3. Handle
4. Ventilation openings
5. Mounting fixing hole
6. Glass door

Fig. 1*

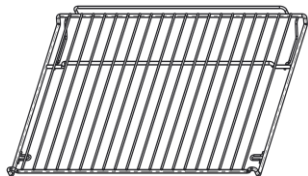
**The picture is for reference only and may differ from the actual product*

6. DELIVERY SET

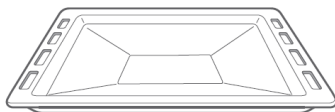
Accessories	Model
	T-OV60G151
Built-in oven	1
Backing tray	1
Grilling rack	1

Side racks	2
Instruction manual	1
Packing	1
Installation set	1
Warranty card	1

Accessories



Grill rack: used for grilling or placing a baking tray and other heat-resistant dishes



Standard baking tray: used for baking food in the oven

For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the Grill rack.

How to use:

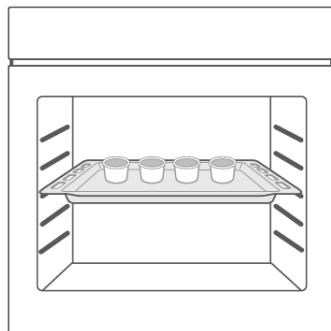
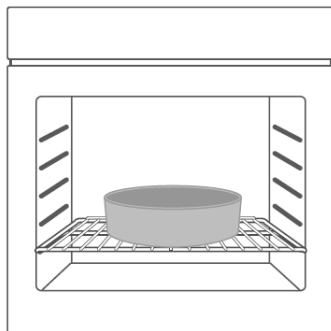
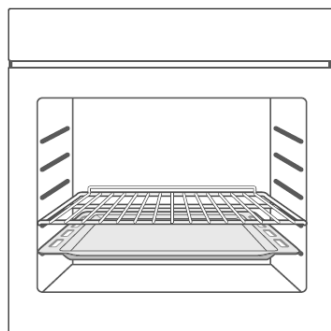
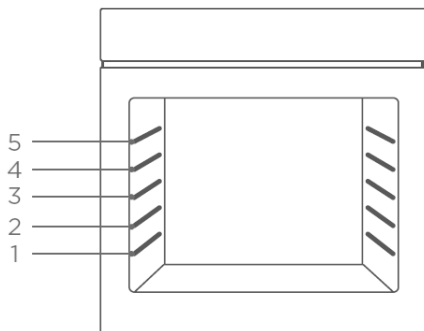


Fig. 2

7. BEGINNING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

Removable side racks:

If you want to clean the inside of the oven, you can remove the side racks from the side walls of the oven chamber. Thus, your device will retain its appearance and function properly for a long time.

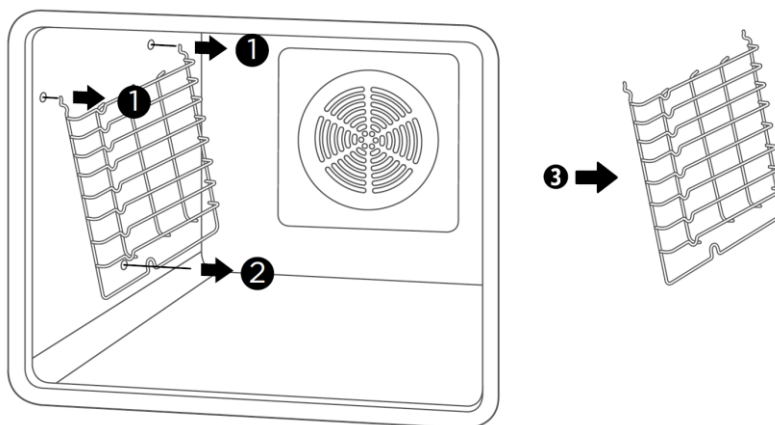



Fig. 3

Before using for the first time







1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
 Conventional	250 °C	0.5-1 Hour

Setting the clock

When the oven is connected to the power supply for the first time, you need to set the clock.

NOTE: The clock is a 24 hour clock.

1. Press "  " or "  " key to adjust the hour setting.
2. Press "  " key to confirm the hour setting.
3. Press "  " or "  " key to adjust the minute setting.
4. Press "  " key to complete the clock setting.

8. INSTALLATION

Installation Important Instructions



WARNING

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.



INSTALLATION SAFEGUARDS

1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cabinet and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.



NOTE

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cabinets.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.

3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cabinet) for easy power-off.
 4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
 5. Please refer to the "Cabinet Diagram" for the requirements of net depth of the cabinet. The clearance between the cabinet bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm. (see Fig. 8, 11).
1. The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation.
 2. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
 3. This is a built-in oven, and its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
 4. Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
 5. Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply
 6. Insert the oven completely into the opening.

Installation steps

1. Please customize the cabinet according to the "Cabinet Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cabinet dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cabinet, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance
5. Fix the appliance to the cabinet with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.

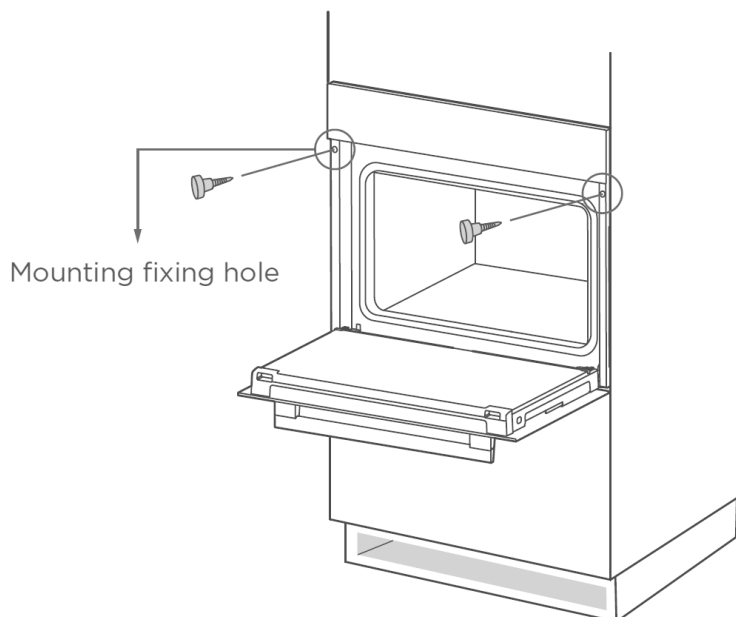


Fig. 4

Door handle installation

1. Snap both ends of the door handle onto the two metal rings on the door glass.
2. Move the door handle parallel to the right so that the door handle is fully seated on the oven door glass.
3. After installation, the handle will be centered with the door glass left and right.

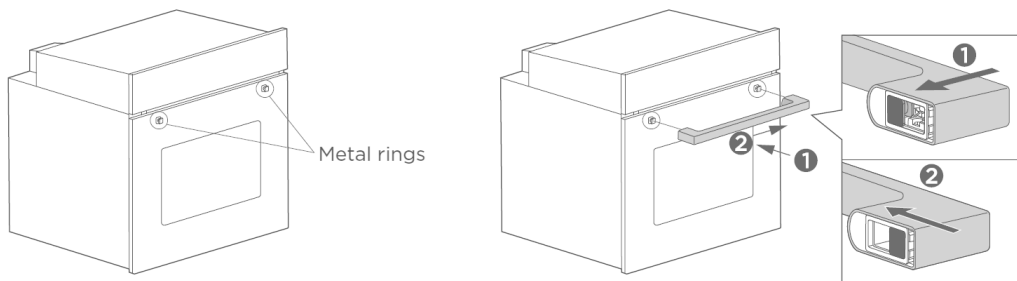


Fig. 5

Knob installation

Mount the knob to the control panel.

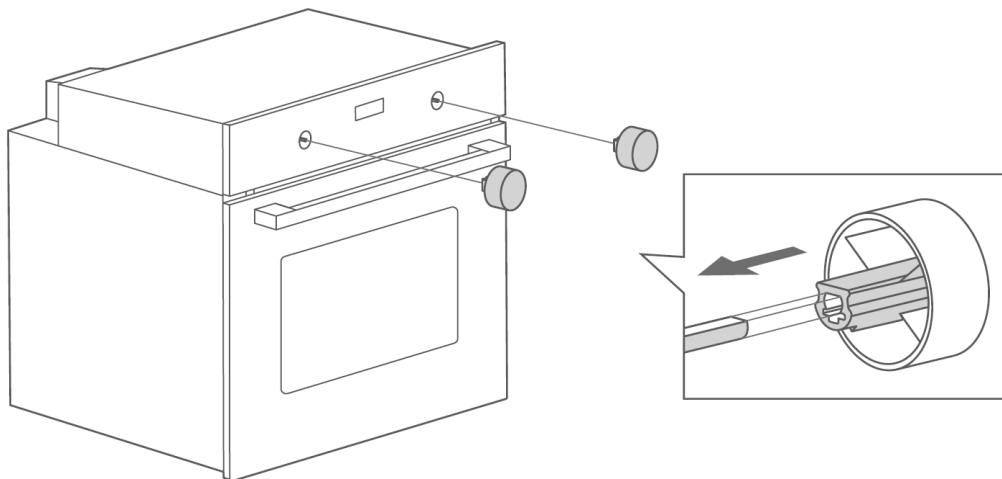
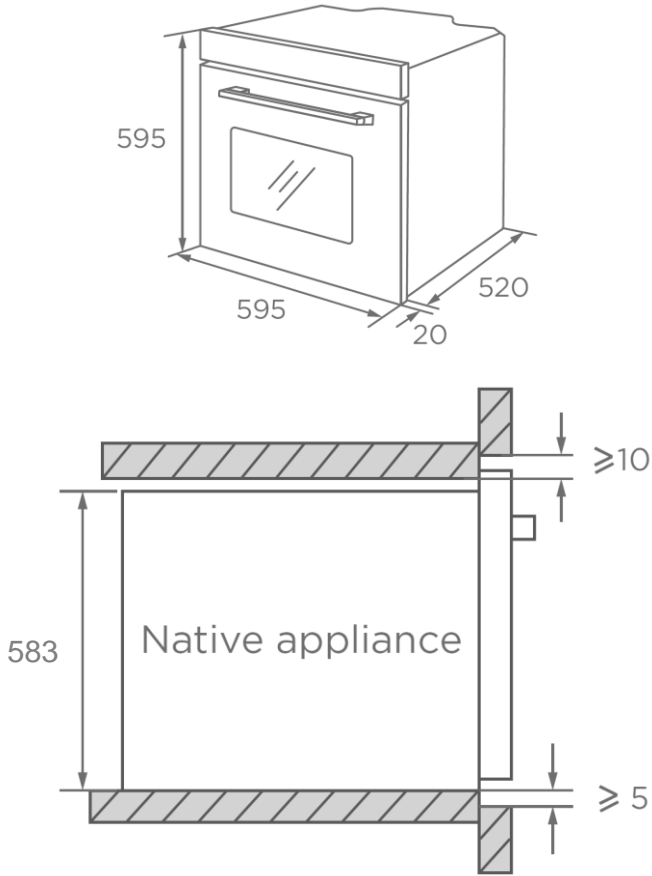


Fig. 6

WARNING:

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Cabinet Diagram (Standing Cabinet)**Fig. 7**

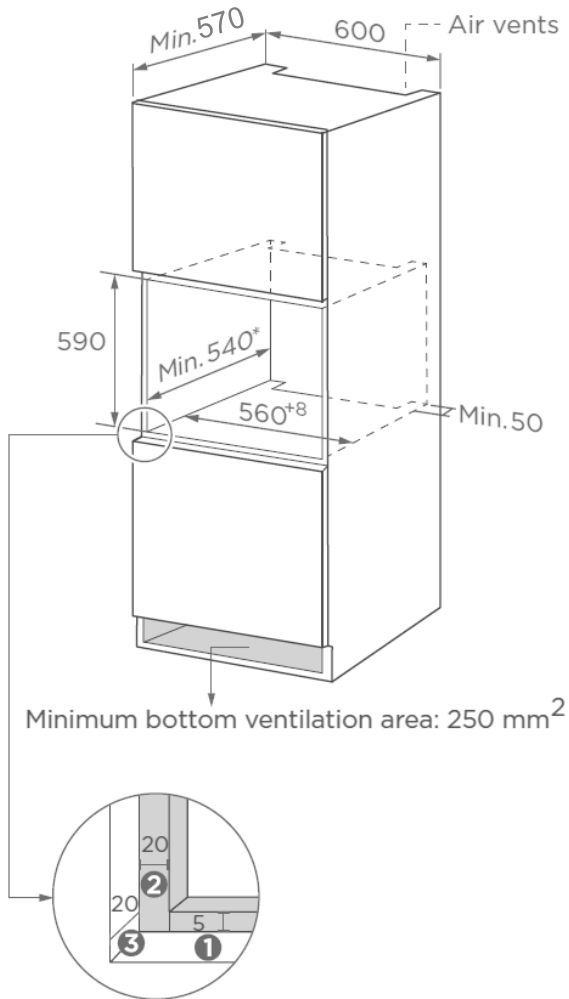
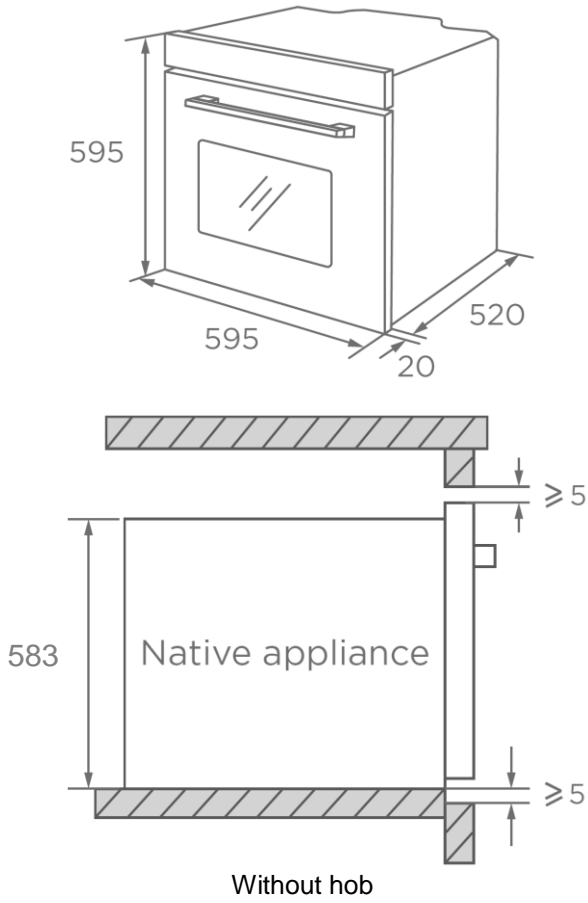


Fig. 8

- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cabinet board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 570 mm to 590 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Cabinet Diagram (Ground Cabinet)**Fig. 9**

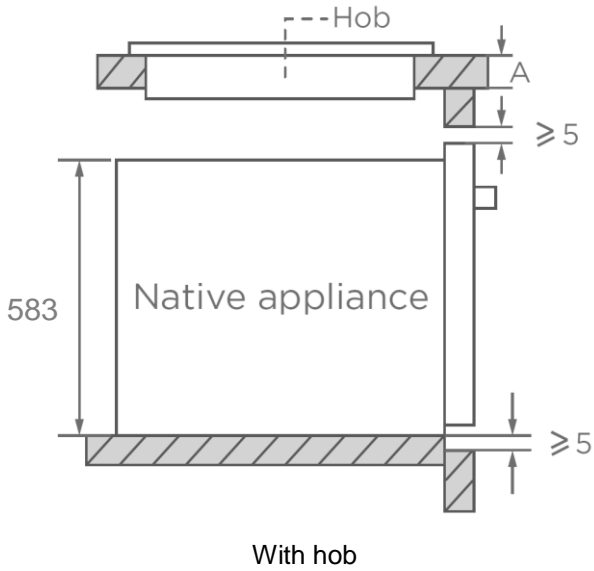


Fig. 10

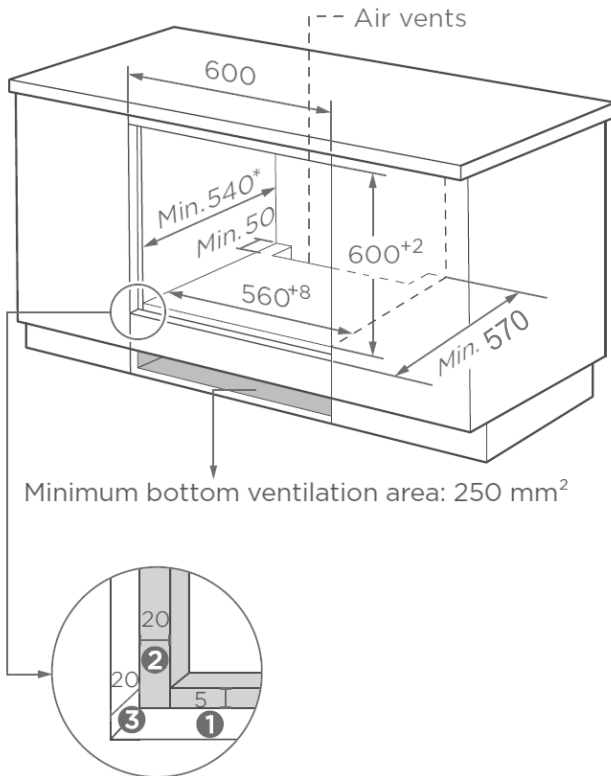


Fig. 11

- 1 Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- 2 Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- 3 Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below: (Fig. 10)

Hob type	worktop A (Fig. 10)
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cabinet board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 570 mm to 590 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

The device is equipped with a cable with a plug. To connect the appliance to the mains, connect the plug to an electrical outlet.

9. OPERATION

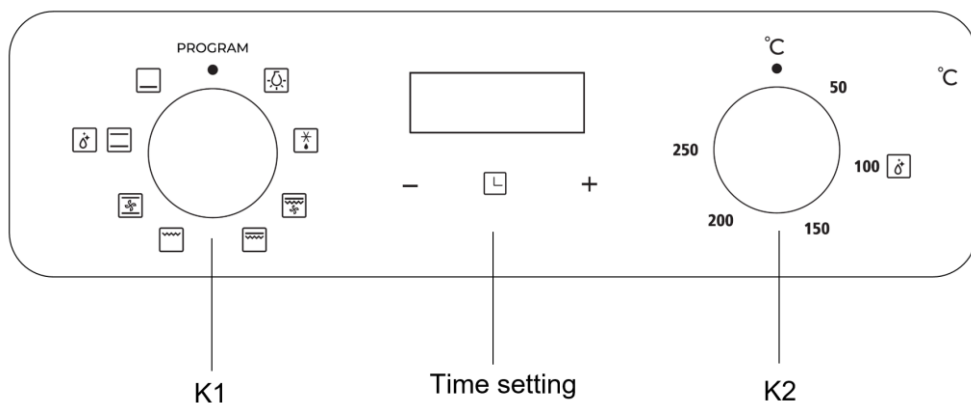


Fig. 12








K1: For selecting oven functions.



K2: For setting the temperature.

Time Setting: For adjusting the cooking time.

Regular operation



1. Turn knob K1 to select the oven functions.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Mode setting.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the "●" position.

Function	Function introduction
	The cooking process can be observed under illuminated conditions
	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat)
	The radiant heating element and top heating element are working with fan
	The radiant heating element and top heating element are working
	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food
	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat
	The top and bottom heating elements work together to provide convectional

	<p>Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food</p>
	<p>Steam softens food residue or grease in the cavity</p>


Mode setting


In standby mode, press and hold the " " key for 3 seconds to enter manual mode, the " " icon will light up.

Under manual mode, press the " " key to enter the time mode selection. By pressing the " " button you can select the operation mode of the device:

Manual → Minute minder → dur → End → Manual.

The automatic cooking modes that can be set are semi-automatic: dur or End, and full automatic: dur+End.


If the display does not show the icon " ", the oven will not work or heat up.



The oven will only work or heat up if the display shows icon " ".

NOTES:

1. Manual mode - the cooking time is controlled by the user.
2. Minute minder - you can set an audible reminder for the time period of completion.
3. Dur - you can set the oven so it will cook for a desired time range.
4. End - you can set the oven so it will cook to a desired time.









Manual mode

In manual mode, only the day's time and the symbol " " lights up. The oven is always in working order and the cooking time is controlled by the user.

1. In manual mode, after 5 hours of no operation, the displayed time starts to flash. After 10 hours without any operation, return to the standby state.
2. When the time is flashing, if you want to use the manual mode again, please press the " " or " " key.






Minute minder

This mode is only used as a reminder function.

1. Press " " key to select the minute minder function. The relevant " " " " symbol will flash.
2. Press the " " or " " key to enter the alarm clock time setting (Refer to "Setting the clock").
3. After setting, press the " " key to confirm the alarm clock setting, and the " " icon is always on.
4. When the time is up, the buzzer beeps to remind you, and the " " symbol on the screen begins to blink. At this point, press any key to cancel the reminder.






Cooking dur time


If the dur mode is set for 1 hour, cooking ends after 1 hour.

1. Press the " " key continuously until the screen shows "dur".
2. Press the " " or " " key to enter the dur mode time setting (Refer to "Setting the clock"). The maximum setting time is 10 hours.
3. After confirming the time setting, press the " " key to start. At this time, the icons " " and " A " are always on.
4. If the dur mode is set for 1 hour, the buzzer sounds after 1 hour to indicate the end of cooking and the icon "A" flashes.
5. At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

Cooking End time









Cooking starts at the current time and ends at the set clock time.

1. Press the " " key continuously until the screen shows "End".
2. Press the " " or " " key to enter the End mode time setting (Refer to "Setting the clock").
3. After confirming the time setting, press the " " key to start. At this time, the icons " " and " A " are always on.



- When the End time is the same as the system clock time, the buzzer will sound, indicating the end of cooking. The icon " " disappears and the icon "A" flashes.
- At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

Reservation function






This function can start cooking at a specified time.

- Press the " " key until the screen shows "dur".
- Press the " " or " " key to adjust the cooking duration (Refer to "Setting the clock").
- Press the " " key to confirm.
- Press the " " key until the screen shows "End".
- Press the " " or " " key to adjust the cooking end time (Refer to "Setting the clock").
- Press the " " key to start.

NOTES:

- If the clock time is 12.30, the dur time is set to 1 hour and the end time is set to 16:00, the oven will start cooking at 15:00 and finish at 16:00.
- When the clock time is the same as the scheduled start time, the oven starts cooking and the icons "A" and " " are always lit.
- When the end time is the same as the clock time, finish cooking, icon " " disappears, icon "A" flashes, and buzzer sounds. At this point, press any key to cancel the tone.



Precautions for timer use

- When setting the time, press and hold the " " or " " key for 3 seconds to increment or decrement the time continuously.
- In alarm or automatic cooking mode, press and hold the " " and " " keys until the buzzer sounds to cancel all mode settings and enter standby mode.
- When setting the timer mode, if nothing is done for 5 minutes, it will return to manual mode.
- When setting each function, press and hold the " " key for more than 3 seconds to cancel the current setting and enter manual mode.

10. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
In order to ensure the life of the oven, clean it in time after cooking.

Cleaning steps are as follows:

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Remove food residues and oil stains from the oven cavity.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the water clean function as follows: (**HydroClean**)
 - 1). Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
 - 2). With the oven door closed, turn Knob K1 to the "  " position.
 - 3). Turn knob K2 to the "100°C" position.
 - 4). Select dur mode and set the time to 30 minutes.
 - 5). Press the "  " key to start.
 6. After the water clean function is completed, wait for the oven to cool completely. Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.

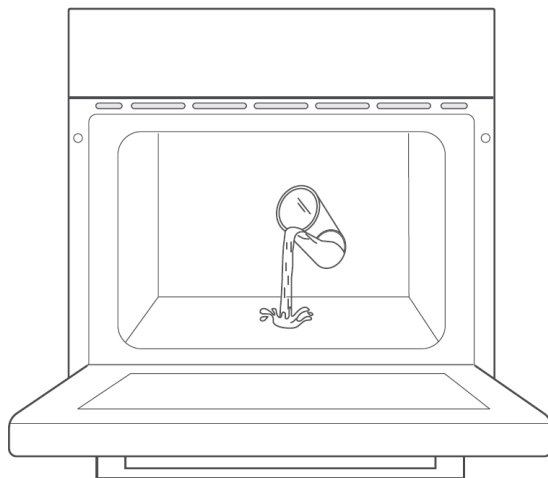


Fig. 13

Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Do not use hard abrasive cleaners or hard metal scrapers to clean the glass of the oven door, as they can scratch the surface, which as a result may break into small fragments.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.

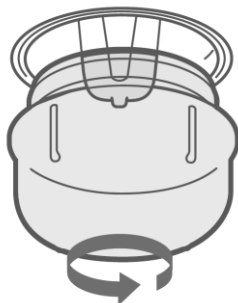


Fig. 14

ATTENTION:

Make sure that the appliance is disconnected from the mains before replacing the lamp, in order to avoid electric shock.

Removing the door

1. To remove the door, open it completely. Then pull the buckle on the door hinge back.

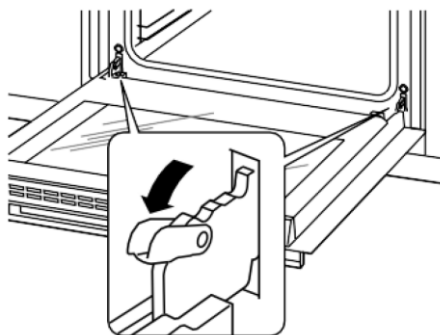


Fig. 15

2. Close the door at an angle of approximately 30°. Hold the door on each side. Lift and slowly pull the door out of the oven.

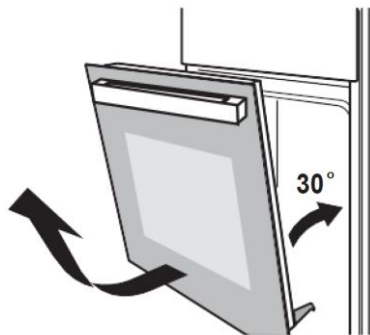


Fig. 16

3. Open the door swivel bracket assembly, see the action in the following figure.

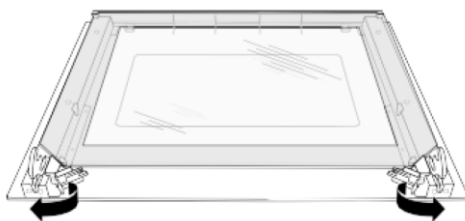


Fig. 17

4. Lift the inner glass of the door and pull it out, then remove the middle glass of the door in the same way (optional).

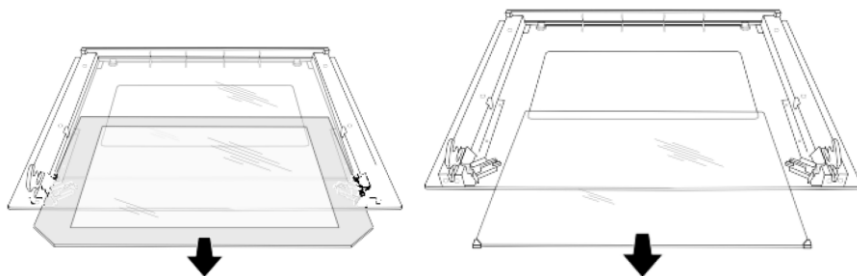


Fig. 18

Attention! Do not pull the oven door and be careful when handling the glass.

Attention! Please note that the hinge springs may loosen and cause injury.

Attention! Do not lift or carry the oven by the door handle


11. TROUBLESHOOTING

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker.
- disconnect the mains plug.
- call the service center.
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.
- Before calling the customer support center or the service center check the following points that are presented in the table.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	Power is not connected	connect power supply
	The main power switch is not turned on	Turn on the power switch
	Oven door not closed	Close the oven door
lamp does not come on	It's broken	Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	first use	It is normal. See «Before using for the first time»
Food is not cooked	Temperature is too low	Use a higher temperature
	Food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	The temperature is set too high or the heating time is too long	Adjust the cooking temperature or time
	The food is too close to the heating tube	Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	No processing required

12. UTILIZATION RULES

 The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to a special receiving point.

For additional information about the actual system of the garbage collection, address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

After the lifetime of the device expires, it should be recycled in compliance with the laws, rules and methods in region of recycling. Detailed information about the recycling of the device, you can receive from a representative of the local authorities, after providing full information about the device.

The manufacturer and authorized organization of the manufacturer do not carry responsibility for the fulfillment by the Buyer of the requirements of legislation on utilization and methods of utilization of the device selected by the Buyer. The lifetime of the device is indicated in the warranty card. Warranty period for the device and warranty terms are specified in the warranty card. The warranty card is an integral part of the documentation supplied with this unit. If there is no warranty card in the delivery set, ask for it from the Seller. The warranty card provided by the Seller must conform to the manufacturer's form.

The manufacturer and the authorized organization of the manufacturer remove responsibility for any possible harm which can be caused to people, animals or property directly or indirectly, if this harm occurred as a result of noncompliance with the rules and operating conditions, installation of the device, intentional or reckless actions of the user- and / or third parties, as well as in situations caused by natural and / or anthropogenic accidents.

Құрметті, сатып алушы!

Кіріктірілетін Timberk тұмша шкафын сәтті таңдағаныңыз және сатып алғаныңыз үшін Сізге алғыс білдіреміз. Ол Сізге ұзақ уақыт қызмет етеді.

1. МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

Аспапты пайдаланбас бұрын пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығуға кеңес береміз. Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта Сіздің қауіпсіздігіңізге байланысты маңызды ақпарат, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оған күтім жасауға қатысты ұсыныстар қамтылған. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепілдік талоны, кассалық чекті, мүмкіндігінше, картон қорап пен қаптама материалын бірге сақтап қойыңыз. Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта құрылғының осы типтегі әр түрлері сипатталады. Сіз сатып алған аспап нұсқаулықта сипатталған үлгіден біршама ерекшеленуі мүмкін, алайда бұл қолдану мен пайдалану тәсілдеріне ықпал етпейді. Өндіруші қосымша хабарламасыз, оның қауіпсіздігіне, жұмысқа қабілеттілігі мен функционалдылығына түбегейлі әсер етпейтін бұйымның құрылысына шамалы өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады. Осы нұсқаулықтың мәтінінде және цифрлық шартты белгілерінде қате басылып кету болуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Осы нұсқаулықта берілген маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар кездесуі мүмкін барлық ықтималды режимдер мен жағдайларды қамтиы алмайды. Дайындаушы тасымалдау, кезінде, дұрыс орнатпау нәтижесінде, кернеудің ауытқуы нәтижесінде аспап немесе оның қандай да бір бөлшегі зақымдалған жағдайда, сондай-ақ аспаптың қандай да бір бөлігі өзгертілген немесе түрлендірілген болса, жауапты болмайды.

ЕСКЕРТУ

Бұйымда затбелгі бар, онда барлық қажетті техникалық деректер және аспап туралы өзге де пайдалы ақпарат берілген. Аспапты тек осы нұсқаулықта көрсетілген мақсаты бойыша пайдаланыңыз.

2. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Өтінеміз, тұмша шкафты қолданар алдында пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз: бұл дұрыс пайдалануды қамтамасыз етеді және пайдалану кезінде қауіпті жағдайлардың алдын алады.

ЕСКЕРТПЕ:

Осы аспаппен бірдей тізбекке қосылған қосымша электр аспаптары бұл тізбек үшін рұқсат етілген номиналды токтан асып кетуі мүмкін.

Егер Сіздің құрылғыңызды орнатқаннан кейін автоматты ажыратқыш немесе сақтандырғыш үнемі іске қосылса, онда бөлек тізбек қажет болуы мүмкін.

Аспапты осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес білікті маман ғана орнатуы керек. Дұрыс орнатпау денсаулыққа немесе мүлікке зиян келтіруі мүмкін.

Аспапты денсаулыққа және мүлікке зиян келтіретіндей дұрыс орнатпаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өзінен алып тастайды.

Маңызды: Кез келген реттеулерді немесе техникалық қызмет көрсету жөніндегі жұмыстарды орындамас бұрын, аспаптың қуаты өшірілуі керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Бұл бұйымды пайдаланған кезде әрдайым негізгі сақтық шараларын сақтау қажет, соның ішінде мыналарды: сіздің кіріктірілетін тұмшапешіңіз электр аспабы болып табылады. Кез келген электр аспабы сияқты, әсіресе электр жылыту аспаптары сияқты, өрт, күйік, электр тогымен зақымдану және/немесе басқа да ауыр жарақаттар немесе өлім қаупін азайту үшін негізгі сақтық шараларын сақтау қажет.

1. Пайдалану кезінде аспап қатты қызады. Қуыру шкафының ішіндегі қыздыру элементтеріне қол тигізуден сақ болыңыз.
2. Осы нұсқаулықпен таныс емес балалар мен адамдар сіздің қарауыңызсыз тұмшапешті пайдаланбайтындығына көз жеткізіңіз.
3. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде оған жанасу күйікке әкелуі мүмкін.
4. Тұрмыстық техниканың ұсақ заттары, соның ішінде қосылатын сымдар ыстық тұмшапешке немесе пісіру панеліне тимейтініне көз жеткізіңіз, өйткені бұл жабдықтың оқшаулағыш материалы әдетте жоғары температураға төзімді емес.
5. Тағам даярлау процесінде аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Майлар мен тоңмайлар қызып кетуден немесе асып төгілуден тұтануы мүмкін.
6. Аспаптың ашық есігіне 15 кг-нан ауыр және аспаптың ішіне 25 кг-нан ауыр ыдыстарды салмаңыз.
7. Қатты қажақты тазартқыштарды немесе қатты металл қырғыштарды қуыру шкафының есігінің әйнектерін/ ілмектердегі кемпіректер қақпағының әйнектерін тазалау үшін пайдаланбаңыз (бұл қолданылады), себебі олар нәтижесінде ұсақ сынықтарға сынуы мүмкін бетті сызып тастауы мүмкін.
8. Техникалық ақаулықтар кезінде аспапты пайдаланбаңыз. Аспапты немесе қандай да бір бөлшектерін өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Ақаулар анықталған кезде ең жақын Сервистік орталыққа жүгініңіз.
9. Егер техникалық ақаулық туындаса, аспапты электр желісінен ажыратып, авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.
10. Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықта көрсетілген барлық ұсынымдар мен талаптарды орындаңыз.
11. Қате пайдалану бұйымның бұзылуына әкелуі, мүлікке материалдық зиян келтіруі және пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
12. Аспапты бу тазартқыштардың көмегімен тазартуға тыйым салынады.
13. Аспаптың жанындағы беттер ыстыққа төзімді болуы керек.
14. Қабыршақпен қапталған шкафтар 100 °C-қа дейінгі температураға төтеп бере алатын желіммен құрастырылуы керек.
15. Мынадай жанғыш материалдарды аспаптың алдыңғы және артқы бөлігінен 1 метр қашықтықта ұстаңыз: перделер, шымылдықтар, жиһаз, жастықтар, киім, төсек-орын жабдығы, қағаз.
16. Аспапты бензин, бояу және басқа жанғыш сұйықтықтар немесе олардың булануы болуы мүмкін үй-жайларда пайдаланбаңыз.
17. Өртену қаупін азайту үшін аспапты желдеткіш немесе сорғыштар бұғатталуы мүмкін жерлерде орнатпаңыз.
18. Аспаптың электр баусымы 220-240В~/50Гц жерге тұйықталған розеткаға қосылуы керек. Электр техникалық нормалар бойынша, егер талап етілсе, әрқашан жерге тұйықталудан қорғанысты қолданыңыз.
19. Өртену қаупін болдырмау үшін кілемдердің және т.б. астына сымды төсеменіз. Оны оңай ілініп қалатын жерлерге төсеменіз.

20. Ұзартқыштарды пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл қызып кетуге және өртке әкелуі мүмкін.
21. Аспапты тасымалдау және сақтау кезінде оны шаңсыз, дірілсіз немесе аспапқа зақым келтіруі мүмкін басқа факторлардан бос құрғақ жерде ұстаңыз.
22. Егер тұмша шкаф құласа немесе басқа ұқсас тәсілдермен зақымдалса, ақаулар пайда болғаннан кейін зақымдалған қуат баусымы бар тұмша шкафты пайдаланбаңыз. Сараптама және / немесе жөндеу үшін авторландырылған сервистік орталығына орталығына жүгініңіз.
23. Қауіптілікті болдырмау үшін қуат беретін баусым зақымданған кезде, оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе оған ұқсас білікті қызметкерлердің жүргізуі тиіс.
24. Аспапты осы нұсқаулықта көрсетілгендей ғана қолданыңыз. Өндіруші ұсынбаған кез келген өзге қолдану өртенуге, электр тогымен зақымдануға немесе денсаулыққа зиян келтіруге әкелуі мүмкін.
25. Аспап қимыл, сезу немесе ойлау қабілеті төмен тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың тәжірибесі мен білімі болмағанда, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауапты болып табылатын тұлғаның қарауында болмаса және одан бұйымды қолдану жөнінде нұсқаулар алмаса, қолдануына арналмаған.
26. Балалар аспаппен ойнамауы керек.
27. Тұмшапештің түбіне және аспап ішіндегі өнімдерге суық су құймаңыз. Түзілген бу қатты күйікке немесе қақтың түзілуіне әкелуі мүмкін. Температураның күрт өзгеруі эмальды жабынды да зақымдауы мүмкін.
28. Тұтқаны ұстап тұрып, тұмшапешті көтермеңіз.
29. Қуат баусымының өткір жиектер мен ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
30. Егер бұйым біраз уақыт бойы 0°C-тан төмен температурада тұрған болса, оны қоспас бұрын бөлме жағдайында кем дегенде 2 сағат ұстау керек.
31. Үй-жайдан тыс жерде немесе жоғары ылғалдылық жағдайында пайдалануға болмайды.

Бұл аспапты 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ дене тұрғысынан, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар, егер олар аспапты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқамадан өтсе және онымен байланысты қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.

Балалар, егер олар 8 жастан кіші болса және олар қарауда болмаса, аспапты тазалау мен күтіп ұстауды жүргізбеуі керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Аспап пен оның қол жетімді бөліктері жұмыс кезінде ыстық болады. Ыстық бөліктерге тиіп кетпес үшін аспаппен абайлап жұмыс істеңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Электр тогымен зақымданбау үшін шамды ауыстырмас бұрын аспаптың электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

3. АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ

Тұмша шкаф - бұл жоғары технологиялық құрылғы болып табылады және сіздің тағамдарыңызды дайындауға арналған. Жұмыс режимдерін жайлы теңшеу кез келген күрделіліктегі тағамдарды дайындауға мүмкіндік береді. Тұмша шкаф нан өнімдерін пісіруге, ет, көкөністерді көмештеуге, қамырмен және дайындамалармен, сондай-ақ басқа да өнімдермен жұмыс істеуге өте ыңғайлы.

ЭНЕРГИЯНЫ ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ КЕРЕК



Энергияны дұрыс тұтыну қаржылық тұрғыдан үнемді ғана емес, сонымен бірге қоршаған ортаға да көмектеседі. Мұнда бірнеше кеңестер берілген:

Тұмшапештің есікшесін тым жиі ашпаңыз

Пісіру кезінде аспаптың есікшесін тым жиі ашпаңыз

Тұмша шкафты уақытылы сөндіріңіз және қалған жылуды қолданыңыз

Ұзақ уақыт пісіру үшін, пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын қыздыру аймақтарын өшіріңіз - бұл энергияны 20% дейін сақтайды.

Тұмша шкафты тағамды тек үлкен ыдыста пісіру үшін пайдаланыңыз

1 кг-ға дейінгі етті кәдімгі плитада табада біршама үнемді пісіруге болады.

Тұмшашкафтың қалдық жылуын қолданыңыз

Егер пісіру уақыты 40 минуттан асса, аспапты пісіру аяқталғанға дейін 10 минут бұрын өшіріңіз.

МАҢЫЗДЫ! Таймерді бағдарламалау кезінде тиісті тағамға қажет уақыттан қысқа уақытты орнатыңыз

Аспап жұмыс істеп тұрған кезде есікшенің мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз

Жылу есік тығыздағыштары арқылы шығуы мүмкін

Тұмша шкафты тоңазытқыштарға/мұздатқыштарға тікелей жақын жерде орнатпаңыз.

Өйтпесе, энергияны тұтыну қажетсіз артады.

4. ЖҰМЫС СИПАТТАМАЛАРЫ

Техникалық сипаттамалары

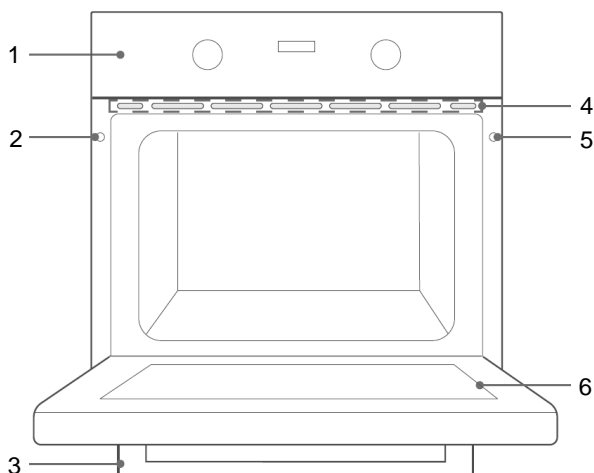
Құрылғының техникалық сипаттамалары 1-кестеде көрсетілген.

1-кесте

Техникалық сипаттамасы	Бірлік	T-OV60G151
Номиналды қуаты	Вт	3000
Төменгі қыздыру элементінің қуаты	Вт	1100
Жоғарғы қыздыру элементінің қуаты	Вт	950
Қақтама қуаты	Вт	2000
Электр қуат көзі параметрлері	В/Гц	220-240~/ 50
Электр қорғау класы	-	I
Қуат тұтыну класы	-	A
Тұмша шкаф бетінің материалы	-	Әйнек, тот баспайтын болат
Дисплей	-	Иә
Тұмшапеш көлемі	л	70

Қыздыру режимдерінің саны	дана	9
Конвекция	-	Иә
Гриль	-	Иә
Салқындатушы желдеткіш	-	Иә
Жібіту функциясы	-	Иә
Балалардан бұғаттаудың болуы	-	Жоқ
Таймердің болуы	-	Иә
Кешіктірілген іске қосу	-	Иә
Кешіктірілген іске қосудың максималды уақыты	ч	10
Тұмшاپеш ішін жарықтандырудың болуы	-	Иә
Құрылғыны автоматты түрде өшіру	-	Иә
Басқару түрі	-	механикалық + электронды
Су басатын түймелердің болуы	-	Иә
Тазарту тәсілі	-	Гидролиз
Пісіру парағын орнату деңгейлерінің саны	дана	5
Кірістірілген рельстердің болуы	-	Жоқ
Алмалы-салмалы бағыттауыштардың болуы	-	Иә
Телескопты бағыттауыштардың болуы	-	Жоқ
Тұмшапештегі әйнектер саны	дана	2
Алмалы-салмалы есік	-	Иә
Есіктің алмалы-салмалы әйнегі	-	Иә
Жинақтағы торлар саны	дана	1
Жинақтағы қаңылтыр табалардың саны	дана	1
Аспаптың өлшемі	мм	595*540*595
Кірістіру өлшемі	мм	560*540*590
Таза салмағы	кг	31
Жалпы салмағы	кг	34
Баусымның ұзындығы (сыртқы)	м	1

5. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



Сурет 1*

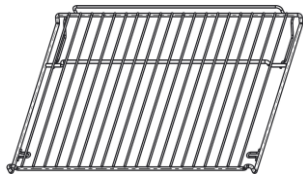
1. Басқару тақтасы
2. Монтаждық бекіткіш саңылау
3. Есіктің тұтқасы
4. Желдету саңылаулары
5. Монтаждық бекіткіш саңылау
6. Шыны есік

* Сурет анықтамалық ақпарат ретінде берілген және нақты құрылғыдан өзгеше болуы мүмкін

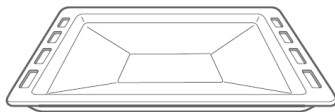
6. ЖЕТКІЗУ ЖИЫНТЫҒЫ

Толымдаушылар	Тұмша шкафтың моделі
	T-OV60G151
Тұмша шкаф	1
Стандартты қаңылтыр таба	1
Тор	1
Алмалы-салмалы бағыттауыштар	2
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1
Қаптама	1
Монтаждық жиынтық	1
Кепілдік талоны	1

Жиынтықтауыштар



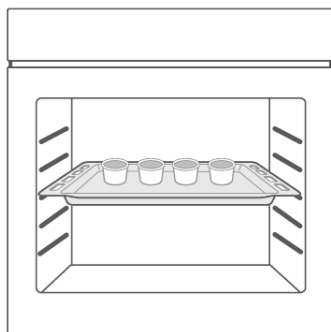
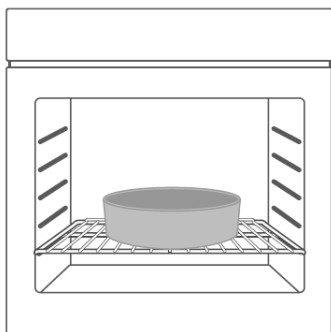
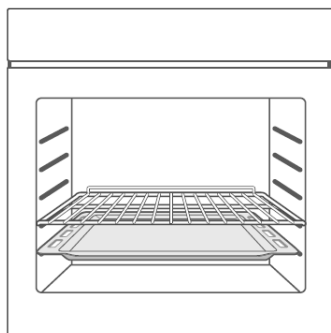
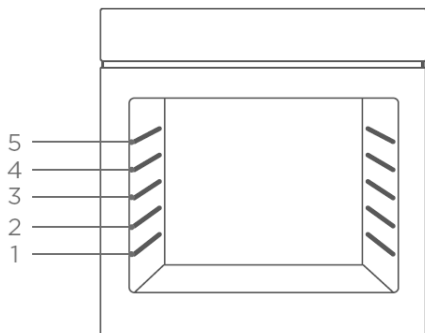
Тор: қақтамада көмештеу немесе қаңылтыр табаны және басқа да ыстыққа төзімді ыдыстарды орналастыру үшін қолданылады



Стандартты қаңылтыр таба: тағамды тұмша шкафта көмештеу үшін қолданылады

Тұмшашапештің дұрыс жұмыс істеуі үшін тор мен қаңылтыр табаны тек бірінші және бесінші деңгейлер арасында орналастыру керек. Бірге пайдалану кезінде қаңылтыр табаны тордың астына қойыңыз.

Қолдану мысалы:



Сурет 2

7. ЖҰМЫСТЫҢ БАСТАЛУЫ

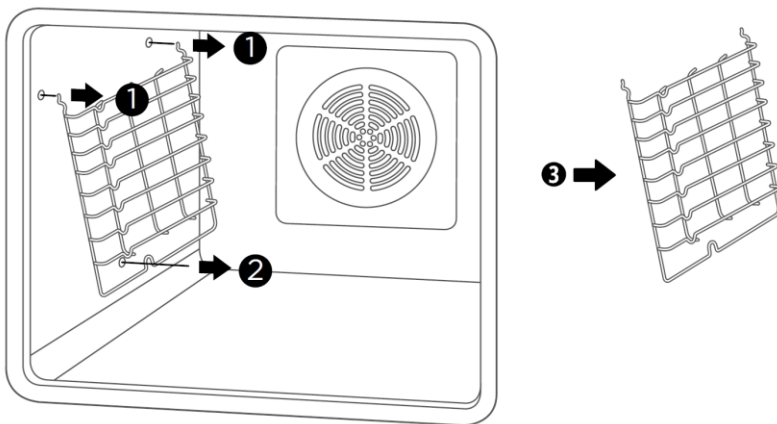


Тасымалдау кезінде аспапты кез келген зақымданудан қорғау үшін қорғаныс қаптама қолданылды. Қаптамадан шығарғаннан кейін, барлық қаптау элементтерін қоршаған ортаға зиян келтірмейтіндей етіп кәдеге жаратыңыз. Аспапты орау үшін қолданылатын барлық материалдар экологиялық таза; олар 100% қайта пайдалануға жарамды және сәйкес символдармен белгіленген.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ! Қаптаманы ашу процесінде балалардан мынадай орау материалдарын - полиэтилен пакеттерін, полистирол кесектерін және т. б. алыс ұстау керек.

Алмалы-салмалы бағыттауыштар:


Егер сіз пештің ішін тазалағыңыз келсе, үрмелі камераның бүйір қабырғаларынан рельстерді алып тастай аласыз. Осылайша, сіздің құрылғыңыз сыртқы түрін сақтайды және ұзақ уақыт бойы дұрыс жұмыс істейді.



Сурет 3

Алғашқы пайдаланар алдында







1. Аспап дұрыс орнатылғанға дейін оны қолдануға болмайды.
2. Өртенудің алдын алу үшін барлық қорғаныс тасымалдау материалдарын алып тастаңыз және аспаптың ішінде басқа орау материалдары жоқ екеніне көз жеткізіңіз (мысалы, көбікті пласт, қатырма қағаз, қақтамаға арналған қаңылтыр таба, қақтамаға арналған торлар және т.б.).
3. Аспаптың камерасы мен жекізілім жиынтығының керек-жарақтарын жуғыш затпен аздап ылғалданған жұмсақ матамен тазалаңыз.
4. Жақсы желдетуді қолдау үшін терезелерді ашып, үй-жайдағы сорғышты қосыңыз.
5. Орнату кезінде балалар мен жануарларды аспапқа жақындауына жол бермеңіз.
6. Аспапты орнатып, электр желісіне қосқаннан кейін, оны іске қосыңыз, тұмша камераның ішіндегі жағымсыз иістерді жою үшін төменде берілген теңшелімдерге сәйкес уақыт пен температураны орнатыңыз.
7. Бірінші қолданғаннан кейін аспаптың есікшесін аздаған бұрышпен ашып, аспап толығымен суығанша күтіңіз.

Атқарым	Температурасы	Уақыт
 <p>Стандартты режим (жоғарғы + төменгі қыздыру)</p>	250 °C	30 мин. – 1 сағ

Сағатты теңшеу

Аспапты электр желісіне алғаш қосқан кезде басқару панеліндегі сағатты реттеу керек.

ЕСКЕРТПЕ: Уақыт 24 сағаттық пішімде көрсетіледі.

1. Уақытты теңшеу үшін «» немесе «» батырмаларын басыңыз.
2. Таңдауды растау үшін «» батырмасын басыңыз.
3. Минутты теңшеу үшін «» немесе «» батырмаларын басыңыз.
4. Таңдауланған уақытты растау үшін «» батырмасын басыңыз.

8. ОРНАТУ**Орнату бойынша нұсқаулықтар****НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ**

1. Қауіпсіз пайдалану үшін аспапты мануалда берілген орнату жөніндегі нұсқаулық негізінде кәсіби стандарттарға сәйкес орнату қажет. Орнатушыға қате орнату нәтижелерінен туындаған кез келген зақым үшін жауапкершілік артылады.
2. Бүкіл орнату процесіне екі кәсіби орнатушы қажет. Монтаждау кезінде сызаттар мен электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін құрғақ қорғаныс қолғаптарын киіңіз.
3. Аспап орнатылатын блоктар 90°C дейін, ал оларға іргелес қасбеттер 70°C дейін ыстыққа төзімді болуы керек.
4. 16А розеткасын пайдаланыңыз.

**ОРНАТУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ**

1. Аспапты ас үй гарнитурасының сәндік есікшесінің немесе ас үй гарнитурасы есігінің артына орнатпаңыз, себебі бұл аспаптың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
2. Қаптамадан шығарғаннан кейін аспапта зақымданулардың бар-жоқтығына тексеріңіз. Тасымалдау кезінде зақымдалған болса, аспапты қоспаңыз.
3. Аспаптың желдеткіш саңылауларын және орнату кеңістігі мен аспап арасындағы саңылауды жаппаңыз.
4. Аспапты жылжыту немесе орнату кезінде өте сақ болыңыз. Ол өте ауыр, аспапты есігінің тұтқасынан көтермеңіз.
5. Егер қуат баусымы немесе аша зақымдалған болса, өрттен, электр тогымен зақымданудан немесе басқа жарақаттардан аулақ болу үшін аспапты пайдалануды дереу тоқтатыңыз.

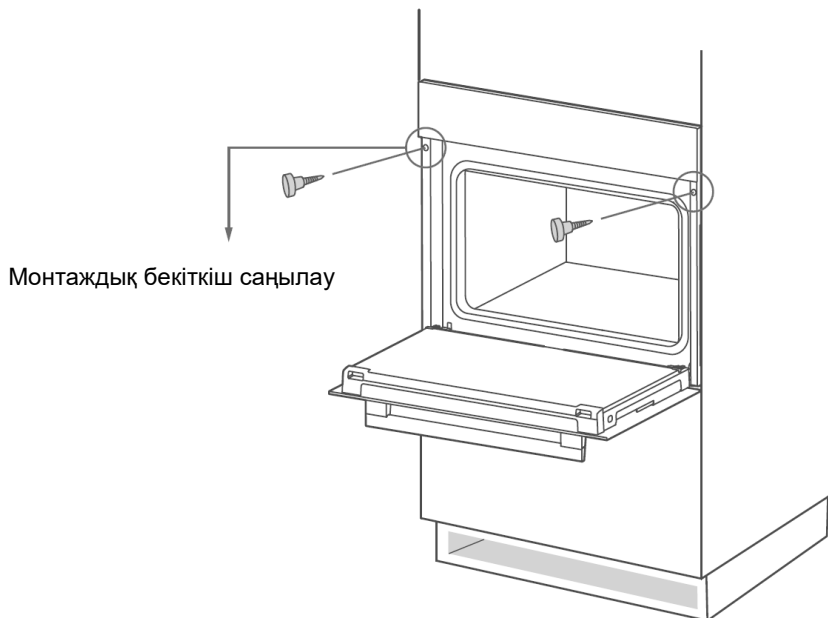
**ЕСКЕРТПЕ**

1. Аспапқа немесе ас үй жиһазына зақым келтірмеу үшін аспапты жылжытқанда немесе орнатқанда өте сақ болыңыз.
2. Аспапты қоспас бұрын, барлық қаптау материалдары мен керек-жарақтарын тұмша камерадан шығарыңыз.
3. Қуат көзін өшіру үшін розетка қол жетімді жерде (мысалы, шкафтың жанында) орналасуы керек.
4. Орнату аяқталғаннан кейін, желілік баусымның ашасы розеткаға сенімді салынғанына көз жеткізіңіз.
5. Орнату үшін кеңістік тереңдігіне қойылатын талаптар туралы ақпарат алу үшін «Корпус өлшемдері» тармағын қараңыз. Шкафтың төменгі панелі мен артқы панелі (немесе қабырға) арасындағы алшақтық кемінде 50 мм болуы керек. (Сурет 8, 11).

1. Аспапты орнату орны құрғақ, желдетілетін, жақсы желдетілетін болуы керек.
2. Аспапты орнатқан кезде барлық басқару элементтеріне оңай қол жетімділікті қамтамасыз ету керек.
3. Бұл аспап кіріктірілген және оның артқы қабырғасы немесе бүйір қабырғаларының бірі биік жиһаздың немесе қабырғаның жанында орналасуы мүмкін. Көрші жиһазда қолданылатын жабын немесе кілтек беттің деформациясын немесе жабынның қабыршақтануын болдырмау үшін оған ыстыққа төзімді желіммен (100°C) жағылуы керек.
4. Тұмша шкафты кіріктіру үшін 6-суретте көрсетілген өлшемді аймақ бар кеңістікті қамтамасыз ету қажет.
5. Аспапты орнатқан кезде, желілік ашаның розеткаға қосылмағанына және аспаптың өшірулі күйде екеніне көз жеткізіңіз.
6. Тұмша шкафты дайындалған текшеге орнатыңыз.

Орнату кезеңдері

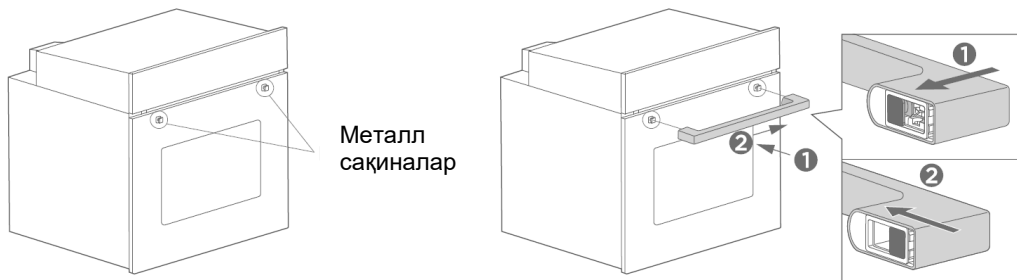
1. "Корпус өлшемдері» тармақтарына сәйкес орнату үшін тауашаны таңдаңыз.
2. Орнатпас бұрын, жерге тиісті тұйықталған электр розеткасының болуына көз жеткізіңіз, сонымен қатар тауашаның өлшемдері орнату талаптарына сәйкес келетінін тексеріңіз.
3. Аспапты ас үйдегі арнайы бөлінген тауашаға орналастырыңыз, оны орнатыңыз және қуат көзіне қосыңыз.
4. Монтаждық бекіту саңылауларының орналасуын анықтау үшін аспаптың есікшесін ашып, аспаптың бүйір жақтауларына қараңыз
5. Аспапты ас үй шкафына аспаптың жеткізілім жиынтығына енетін екі резеңке А бітеуіштермен және В бұрандаларымен бекітіңіз.



Сурет 4

Есікше тұтқасын орнату

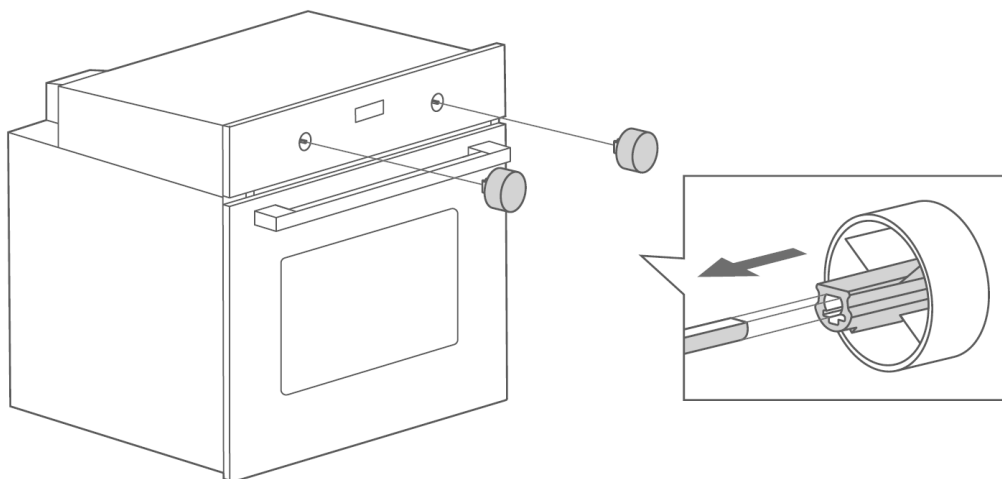
1. Есік тұтқасының екі ұшын есікше әйнегіндегі екі металл сақинаға бекітіңіз.
2. Есіктің тұтқасын ол есікше әйнегіне толық қабысатындай етіп оңға қарай тартыңыз.
3. Орнатқаннан кейін тұтқа есікше әйнегінің ортасында болады.



Сурет 5

Басқару тұтқаларын орнату

Басқару панеліне тұтқаларды суретте көрсетілгендей етіп орнатыңыз.

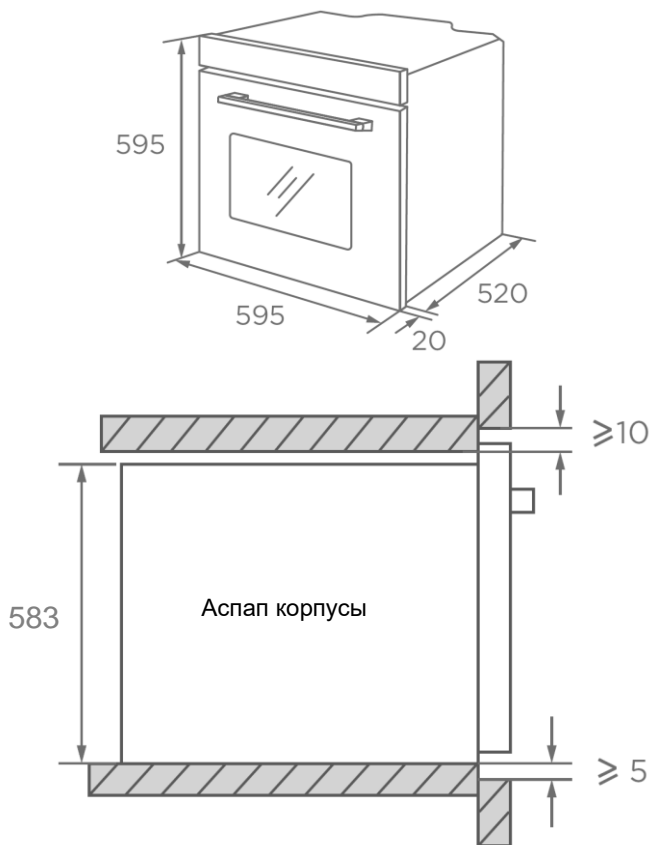


Сурет 6

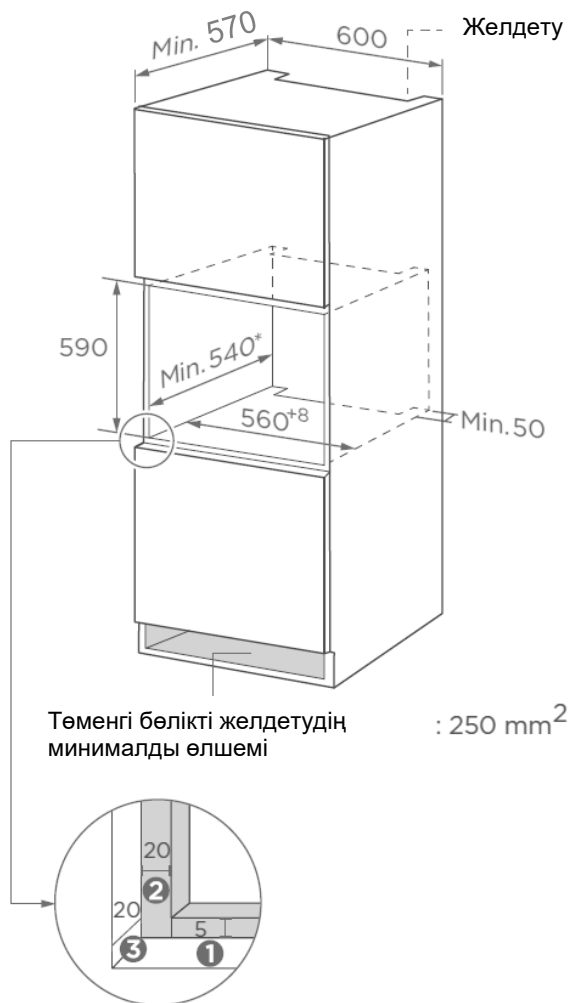
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қызып кетпес үшін аспапты жиһаз есігінің артына орнатуға тыйым салынады.

Корпустың өлшемдері (ас үй шкафына орнату)



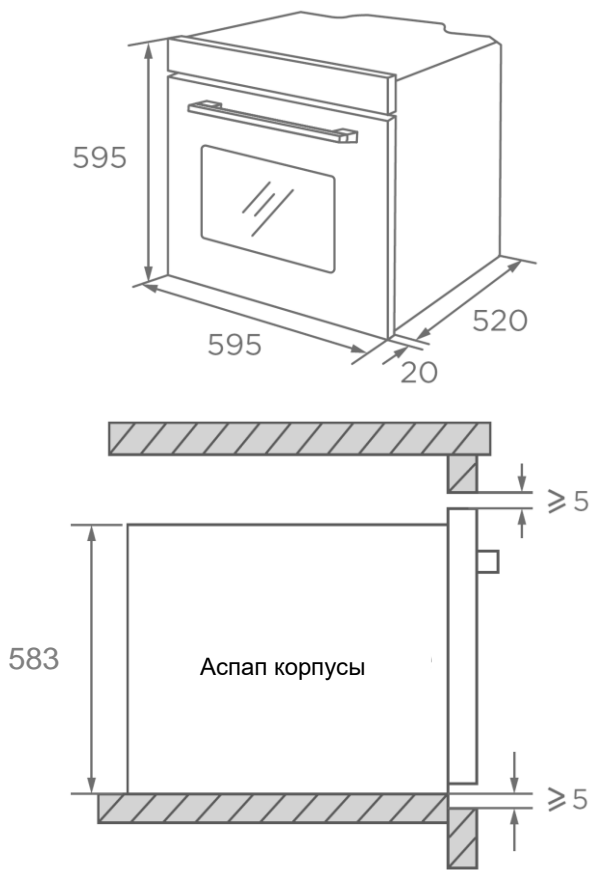
Сурет 7

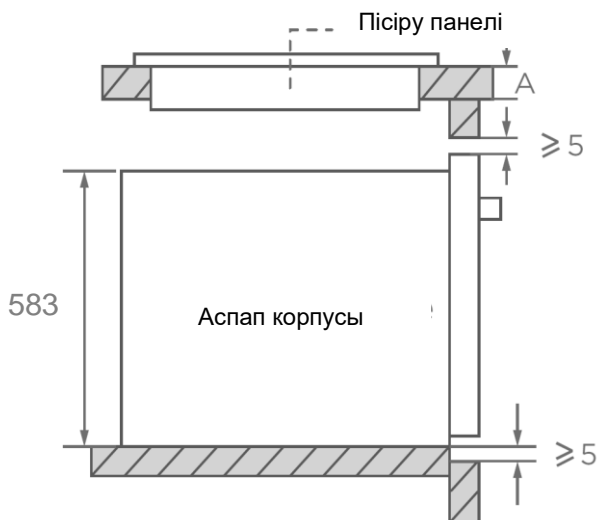


Сурет 8

- 1 Сәйкесінше үстіңгі және астыңғы жағындағы есік панелі үшін 5 мм қалдырыңыз.
- 2 Сәйкесінше сол және оң жақтағы есік панелі үшін 20 мм қалдырыңыз.
- 3 Есік панелі үшін 20 мм тереңдік қалдырыңыз.

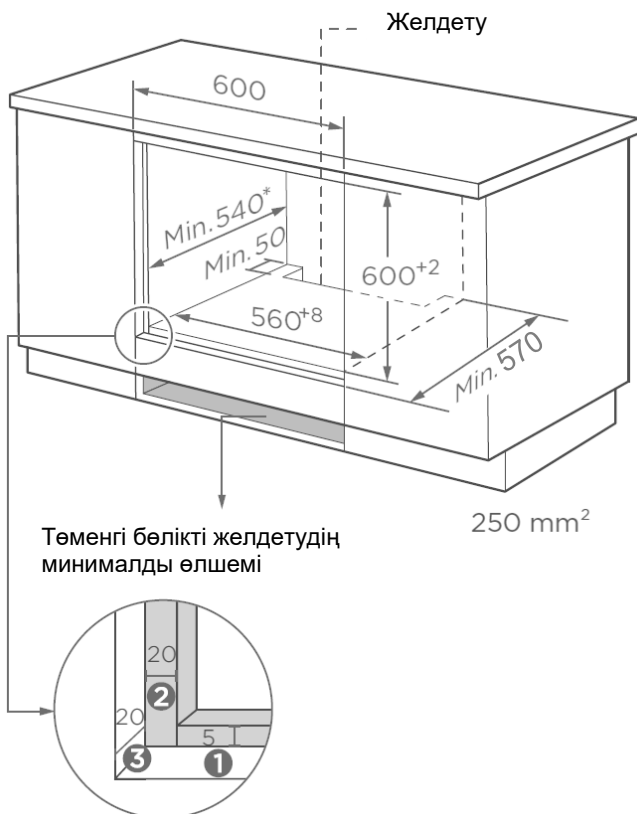
1. Орнату үшін тауаша қабырғаларының қалыңдығы 20 мм болуы керек
2. Егер розетка аспап корпусының артында орналасатын болса, артқы жағындағы бос кеңістіктің тереңдігі 570 мм-ден 590 мм-ге дейін ұлғайтылуы керек.
3. Суреттердегі өлшемдер мм-мен көрсетілген.

Корпустаың өлшемдері (Үстелдің үстіңгі тақтайының астына орнату)**Пісіру панелінсіз****Сурет 9**



Пісіру панелімен

Сурет 10



Сурет 11

- 1 Сәйкесінше үстіңгі және астыңғы жағындағы есік панелі үшін 5 мм қалдырыңыз.
- 2 Сәйкесінше сол және оң жақтағы есік панелі үшін 20 мм қалдырыңыз.
- 3 Есік панелі үшін 20 мм тереңдік қалдырыңыз.

Егер құрылғы плитаның астына орнатылса, үстелдің қалыңдығына қойылатын талаптарды сақтау қажет А (Сурет 10)

Пісіру панелінің түрі	Үстелдің үстіңгі тақтайының қалыңдығы А (Сурет 10)
Индукциялық	37 мм
Flex аймағы бар индукциялық	47 мм
Газды	30 мм
Электрлік	27 мм

1. Орнату үшін тауаша қабырғаларының қалыңдығы 20 мм болуы керек
2. Егер розетка аспап корпусының артында орналасатын болса, артқы жағындағы бос кеңістіктің тереңдігі 570 мм-ден 590 мм-ге дейін ұлғайтылуы керек.
3. Суреттердегі өлшемдер мм-мен көрсетілген.

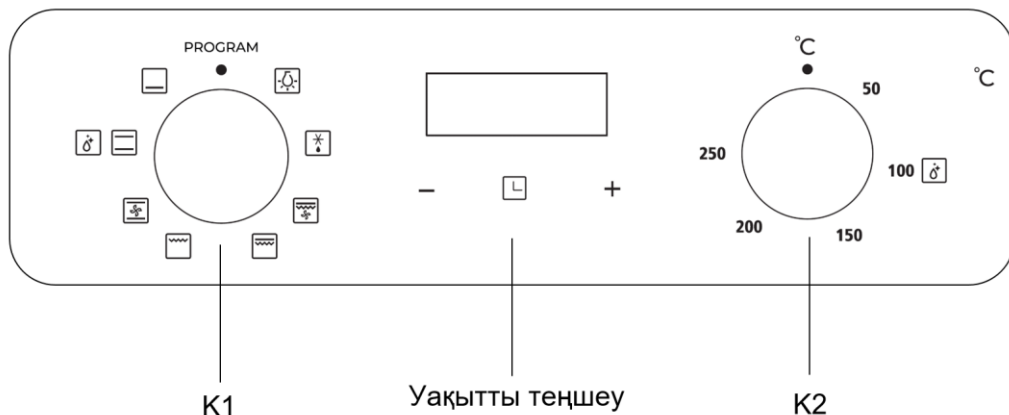
Электр желісіне қосылу

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Аспапты электр желісіне қосу тек білікті маманмен жүзеге асырылуы керек. Электрмен жабдықтауға өз бетінше өзгерістер енгізуге тыйым салынады.

Аспап ашасы бар кәбілмен жабдықталған. Аспапты электр желісіне қосу үшін ашаны электр розеткасына қосыңыз.

9. АСПАПТЫҢ ЖҰМЫСЫ








Сурет 12





K1 – аспап функцияларын таңдау үшін
K2 – температураны теңшеу үшін
Уақытты теңшеу – пісіру уақытын орнату үшін

Аспаптың стандартты жұмысы



1. Функцияны таңдау үшін K1 тұтқасын бұраңыз
2. Қажетті температураны таңдау үшін K2 тұтқасын бұраңыз
3. Режимді теңшеу
4. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін тұтқаларды «●» күйіне бұраңыз.



Функцияны таңдау

Атқарым	Функцияның сипаты
 <p data-bbox="84 483 173 534">Көмескі жарық</p>	<p data-bbox="236 400 1031 451">Аспаптың камерасында шам жанады, бұл тағамды дайындау процесін бақылауға мүмкіндік береді</p>
 <p data-bbox="84 726 173 754">Жібіту</p>	<p data-bbox="236 635 1037 686">Бөлме температурасындағы ауа айналымы мұздатылған тағамдардың еру процесін жылдамдатуға мүмкіндік береді (жылумен өңдеусіз)</p>
 <p data-bbox="64 949 192 1023">Қосарлы қақтама + желдеткіш</p>	<p data-bbox="236 879 916 930">"Қақтама" қыздыру элементі мен жоғарғы қыздыру элементі желдеткішпен бірге жұмыс істейді</p>
 <p data-bbox="76 1219 184 1270">Қосарлы қақтама</p>	<p data-bbox="236 1137 977 1189">"Қақтама" қыздыру элементі мен жоғарғы қыздыру элементі бірге жұмыс істейді</p>
 <p data-bbox="92 1465 168 1493">Гриль</p>	<p data-bbox="236 1358 1044 1434">«Қақтама» қыздыру элементі температураны ұстап тұру үшін қосылады және өшіріледі. Функция аз мөлшерде тамақ дайындау үшін қолданылады</p>

 <p>Жоғарғы + Төменгі қыздыру + Желдеткіш</p>	<p>Желдеткіш жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерімен жұмыс істейтін функцияны жылудың біршама біркелкі таралуын қамтамасыз ете отырып, етті біркелкі көмештеу үшін пайдалануға болады</p>
 <p>Жоғарғы + Төменгі қыздыру</p>	<p>Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді</p>
 <p>Төменгі қыздыру</p>	<p>Төменгі қыздыру элементінің жұмысы камераның ішіндегі жылуды қамтамасыз етеді. Пісірілген тағамның температурасын ұстап тұру үшін қолданылады</p>
 <p>HydroClean (Гидролиздік тазарту)</p>	<p>Бу камерадағы қалған тағамды немесе майды жұмсартады, бұл тұмшاپеш камерасын тазалау процесін жеңілдетеді</p>



Режимді таңдау

Күту режимінде қолмен басқару режиміне кіру үшін «» батырмасын 3 секунд басып ұстап тұрыңыз – «» индикаторы жанады.

Қолмен басқару режимінде уақытты теңшеу режиміне кіру үшін «» батырмасын басыңыз. «» батырмасын кезекпен басу арқылы аспаптың жұмыс режимдерін кезекпен таңдауға болады:

Қолмен басқару режимі – Таймерді орнату – Пісіру ұзақтығын реттеу (dur) – Пісірудің аяқталу уақытын теңшеу (End) - Қолмен басқару режимі.


Тұмшашеште пісіру режимдері жартылай автоматты (пісіру ұзақтығын немесе пісірудің аяқталу уақытын белгілейтін) және толық автоматты (пісіру ұзақтығы мен пісірудің аяқталу уақытын бірлесіп белгілейтін) болып табылады



Егер басқару панелінде «» индикаторы жанбаса, аспап жұмыс істемейді немесе қыздырмайды. Тұмшашеш дисплейде «» индикаторы жанып тұрса ғана жұмыс істейтін болады және қыздырады.

ЕСКЕРТПЕ:

1. Қолмен басқару режимі - пісіру уақытын пайдаланушы теңшейді
2. Таймер - Уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигналмен таймерді орнату (тағам дайындау процестерін белсендірусіз)
3. Dur – Пісіру уақытын сағат бойынша теңшеу (1-10)
4. End – Тағамды дайындаудың нақты аяқталу уақытын теңшеу









Қолмен басқару режимі

Бұл режимде тек ағымдағы уақыт пен индикатор көрсетіледі «». Аспап әрқашан жұмыс істеуге дайын, пісіру уақытын пайдаланушы белгілейді

1. Қолмен басқару режимінде дисплейдегі уақыт 5 сағат әрекет болмағаннан кейін жыпылықтай бастайды. 10 сағат әрекет болмағаннан кейін аспап күту режиміне оралады.
2. Қолмен басқару режимін қайтадан пайдалану қажет болса, дисплейдегі уақыт жыпылықтаған кезде «» немесе «» батырмасын басыңыз.






Таймерді баптау

Бұл режим тек таймер функциясын орындайды және пісіру процесін белсендірмейді

1. Берілген функцияны таңдау үшін «» батырмасын басыңыз - «», «» индикаторлары жыпылықтайды.
2. Таймерді теңшеу режиміне кіру үшін «» немесе «» батырмаларын басыңыз («Сағатты теңшеу» қараңыз).
3. Таймерді теңшегеннен кейін теңшелімдерді растау үшін «» батырмасын басыңыз – «» индикаторы үнемі жанып тұрады.
4. Белгіленген уақыт келгенде, аспап дыбыстық сигнал шығарады «» индикаторы жыпылықтай бастайды. Таймерді арылту үшін кез келген батырманы басыңыз.







Пісіру ұзақтығы (dur)

Тағамд пісіру уақытын сағат бойынша теңшеу (1-10)

1. Дисплейде «dur» пайда болғанша «» батырмасын басыңыз
2. Осы режимнің уақытын таңдау үшін «» немесе «» батырмасын басыңыз. Максималды уақыт - 10 сағат.
3. Уақытты таңдағаннан кейін режимді іске қосу үшін «» батырмасын басыңыз – «» және «A» индикаторлары жанады.
4. Көрсетілген уақытқа жеткенде аспап тағамды дайындау процесін аяқтайды және дыбыстық сигнал шығарады – «A» индикаторы жыпылықтайды.
5. Күту режиміне өту үшін кез келген батырманы басыңыз.








Пісірудің аяқталу уақыты (End)


Тағамды пісірудің нақты аяқталу уақытын теңшеу

1. Дисплейде «End» пайда болғанша «» батырмасын басыңыз
2. Осы режимнің уақытын таңдау үшін «» немесе «» батырмасын басыңыз.
3. Уақытты таңдағаннан кейін режимді іске қосу үшін «» батырмасын басыңыз – «» және «A» индикаторлары жанады.
4. Белгіленген уақыт сағаттағы уақытпен сәйкес келгенде, аспап тағамды пісіру процесін аяқтайды және дыбыстық сигнал береді – «A» индикаторы жыпылықтайды, «» индикаторы сөнеді.
5. Күту режиміне өту үшін кез келген батырманы басыңыз.



Кейінге қалдырылған бастау

Пісіру процесі белгіленген уақытта басталады






1. Дисплейде «dur» пайда болғанша «» батырмасын басыңыз
2. Пісіру уақытының ұзақтығын таңдау үшін «» немесе «» батырмасын басыңыз.
3. Растау үшін «» батырмасын басыңыз.
4. Дисплейде «End» пайда болғанша «» батырмасын басыңыз
5. Пісіру процесінің аяқталу уақытын таңдау үшін «» немесе «» батырмасын басыңыз.

6. Растау үшін «» батырмасын басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ:

1. Егер сағатта 12.30 болса «dug» режимінің уақыты 1 сағатқа, ал «End» режимінің уақыты 16:00-де орнатылса, аспап пісіру процесін 15:00-де бастайды және 16:00-де аяқтайды.
2. Жоспарланған іске қосу уақыты келгенде, аспап пісіру процесін бастайды және «А» және «» индикаторлары жана бастайды.
3. Жоспарланған аяқталу уақыты келгенде, аспап пісіру процесін аяқтайды, «» индикаторы сөнеді, «А» индикаторы жыпылықтай бастайды және дыбыстық сигнал шығады. Дыбыстық сигналды болдырмау үшін кез келген пернені басыңыз.

Таймерді пайдалану ерекшеліктері

1. Таймерді теңшеу кезінде белгіленген уақытты үздіксіз азайту немесе арттыру үшін «» немесе «» батырмасын басыңыз.
2. Таймермен пісіру кезінде немесе автоматты бағдарламаны пайдалану кезінде (пісіру ұзақтығы мен пісіру уақыты белгіленген) – барлық режим теңшеулерін болдырмау және күту режиміне өту үшін «» және «» дыбыстық сигнал шыққанша басып ұстап тұрыңыз.
3. Егер таймерді теңшеу кезінде 5 минут ішінде ештеңе болмаса, онда аспап қолмен басқару режиміне оралады.
4. Белгілі бір функцияны таңдағанда «» батырмасын ағымдағы теңшеулерді болдырмау және қолмен басқару режиміне оралу үшін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.



10. ТАЗАЛАУ МЕН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

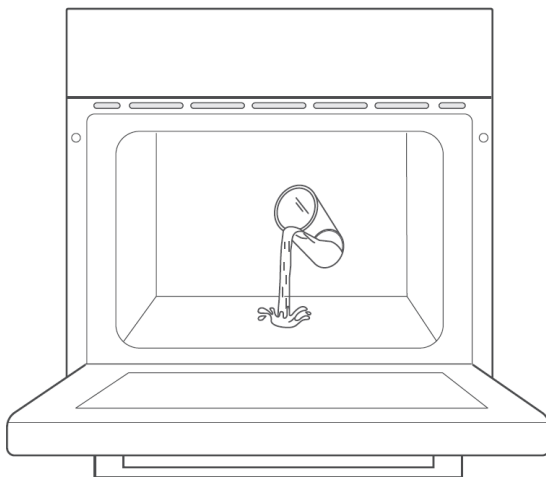
Тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Аспаптың қызмет ету мерзімін ұзарту үшін оны пісіру процесі аяқталғаннан кейін уақтылы тазалаңыз.

HydroClean гидролиздік тазарту функциясы:

1. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аспап толығымен суығанша күтіңіз.
2. Барлық керек-жарақтарды тұмша камерадан алыңыз, жылы сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
3. Аспап камерасынан тамақ қалдықтары мен май дақтарын кетіріңіз.
4. Аспап бетін жуғыш затқа малынған жұмсақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.
5. HydroClean гидролиздік тазарту функциясын келесідей іске қосыңыз:

- 1) Қуысқа шамамен 250 мл тазартылған су мен ыдыс жуатын құралдың тиісті мөлшерін қосып, жақсылап араластырыңыз.
 - 2) Есікшені жауып, K1 тұтқасын «» күйіне бұраңыз.
 - 3) K2 тұтқасын «100°C» күйіне бұраңыз.
 - 4) "Пісіру ұзақтығы (dur)" режимін таңдап, уақытты 30 минутқа орнатыңыз.
 - 5) Іске қосу үшін «» батырмасын басыңыз.
6. HydroClean функциясы аяқталғаннан кейін аспап толығымен суығанша күтіңіз. Содан кейін аспап камерасын таза сіңіргіш губкамен немесе жұмсақ матамен сүртіңіз.



Сурет 13

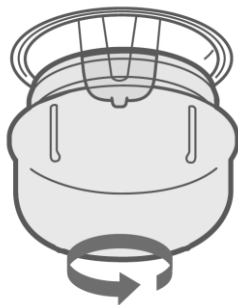
ЕСКЕРТПЕ:

1. Аспапқа және оның жиынтықтаушыларына зақым келтірмеу үшін тазалау кезінде өткір заттарды, қатты щеткаларды және қажақты тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз.
2. Есіктің әйнегін тазалау үшін үстірт тазалау құралын немесе өткір металл қалақшаны пайдаланбаңыз.

Қатты абразивті тазалағыштарды немесе қатты металл қырғыштарды пеш есігінің әйнегін тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі олар нәтижесінде ұсақ сынықтарға айналуы мүмкін бетті сызып тастауы мүмкін.

Шамды ауыстыру

1. Аспаптың қуатын өшіріңіз және ажыратыңыз. Ішкі бөліктерге қол тигізбес бұрын, олардың салқындағанына көз жеткізіңіз.
2. Шамның қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз (шам қатты бұралуы мүмкін екенін ескеріңіз), шамды сол түрдегі жаңасына ауыстырыңыз.
3. 300°C дейінгі температураға төтеп беруге тиіс жаңа шамды салыңыз. Шамды ауыстыру үшін авторландырылған сервистік орталығына хабарласыңыз.
4. Егер сізде қандай да бір күмән туындаса, білікті электрриктің көмегіне жүгініңіз.



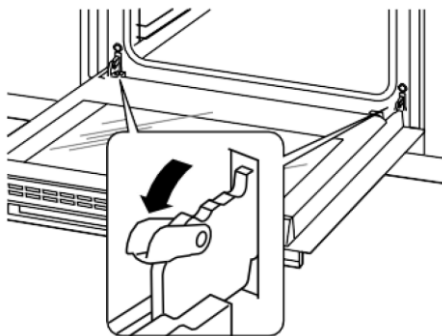
Сурет 14

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Электр тогының соғуын болдырмау үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

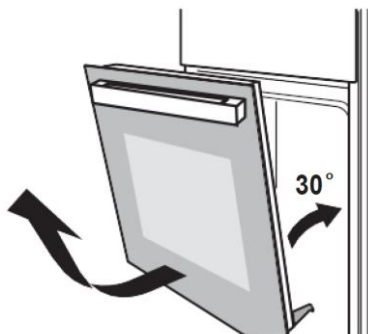
Есікті алу**Есікті бөлшектеу**

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз. Содан кейін есіктің ілмегіндегі ілгекті артқа тартыңыз.



Сурет 15

2. Есікті шамамен 30° бұрышпен жабыңыз. Есікті екі жағынан ұстаңыз. Есікті көтеріп, пештен баяу шығарыңыз.

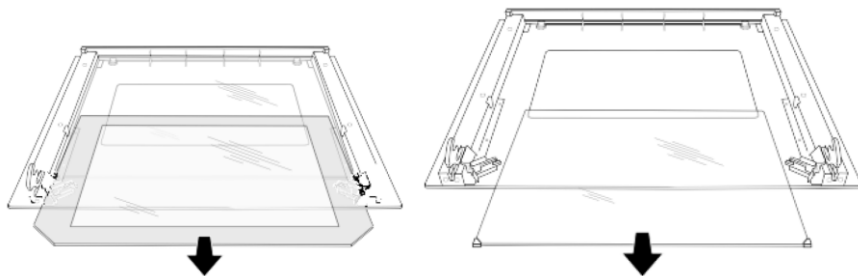


Сурет 16

3. Есіктің айналмалы кронштейнін ашыңыз, келесі суреттегі әрекетті қараңыз.

**Сурет 17**

4. Есіктің ішкі әйнегін көтеріп, оны шығарыңыз, содан кейін есіктің ортаңғы әйнегін дәл осылай алыңыз (міндетті емес).

**Сурет 18**

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пештің есігінен тартпаңыз және әйнекті ұқыпты ұстаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Топсаның серіппелері босап, жарақатқа әкелуі мүмкін екенін ескеріңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пешті есіктің тұтқасынан көтермеңіз немесе көтермеңіз

11. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Ақаулар туындаған жағдайда:

- Аспаптың барлық функциялары мен жұмыс режимдерін өшіріңіз
- Желілік ашаны розеткадан суырыңыз
- Авторландырылған сервистік орталығына жүгіну
- Кейбір кішігірім ақауларды төмендегі кестеге жүгіну арқылы жоюға болады.
- Авторландырылған сервистік орталығына жүгінбес бұрын төмендегі кестені қараңыз

Ақаулық	Себеп	Жою
Аспап қосылмайды	Аспап электр желісіне қосылмаған	Электрлік ашаны розеткаға қосыңыз
	Электр қалқаны қосылмаған	Электр қалқанын қосыңыз
	Есікше жабылмаған	Есікшені жабыңыз

Шам қосылмайды	Шам сынған	Авторландырылған сервистік орталығына жүгініңіз
Аспапта өткір иіс немесе түтін бар	Аспап бірінші рет қолданылады	Бұл қалыпты жағдай, иістер аспаптың бірнеше жұмыс циклінен кейін жойылады (қараңыз «Алғашқы пайдаланар алдында»)
Тағам піскен жоқ	Төмен температура	Температураны жоғарылатыңыз
	Тым үлкен тағам	Пісіру уақытын көбейтіңіз немесе тағамның порциясын азайтыңыз
Біркелкі емес пісірілген немесе күйдірілген тағам	Тым жоғары температура немесе пісіру уақыты тым көп	Неғұрлым қолайлы температура мен уақытты таңдаңыз
	Ыдыс қыздыру элементіне тым жақын	Қаңылтыр табаны/торды қыздыру элементтерінен алыс деңгейге қойыңыз (шамамен камераның ортасына)
Қыздыру өшірілгеннен кейін желдеткіш жұмысын жалғастырады	Желдеткіш жылуды бұру үшін үрлеуді жалғастырады	Бұл қалыпты құбылыс

12. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ, ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ, КЕПІЛДІК МЕРЗІМІ



Аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталған кезде кәдеге жарату жерінде қолданылатын нормалар, қағидалар және тәсілдерге сәйкес оның кәдеге жаратылуын жүргізу керек. Аспапты кәдеге жарату бойынша егжей-тегжейлі ақпаратты Сіз жергілікті билік органының өкілінен оған аспап туралы толық ақпаратты ұсына отырып, ала аласыз.

Өндіруші және оның өкілетті тұлғасы Сатып алушымен кәдеге жарату бойынша заңнама талаптарын және Сатып алушымен таңдалған аспапты кәдеге жарату тәсілдерін орындау үшін жауапты болмайды. Аспаптың қызмет ету мерзімі кепілдік талонында көрсетілген. Аспапқа кепілдік мерзімі, кепілдік және кепілдік мерзім талаптары кепілдік талонында көрсетілген. Кепілдік талоны осы аспапты жеткізу жиынтығына кіретін тауардың ілеспе құжаттамасының ажырамас бөлігі болып табылады. Жеткізу жиынтығында кепілдік талоны болмаған жағдайда, оны Сатушыдан талап етіңіз. Сатушымен ұсынылатын кепілдік талоны Өндірушімен белгіленген нысанға сәйкес келуі тиіс. Өндіруші және өндірушінің өкілетті тұлғасы өздеріне, егер бұл аспапты пайдалану қағидалары мен талаптарын сақтамау, оны дұрыс орнатпау нәтижесінде, тұтынушының және/немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе ұқыпсыз іс-әрекеттері нәтижесінде, сондай-ақ табиғи және/немесе антропогендік форс-мажорлық құбылыстар тудырған жағдайлар нәтижесінде орын алып, осы аспап адамдарға, жануарларға, мүлікке тікелей немесе жанама келтірген зияны үшін қандай да бір жауапкершілікті жүктемейді.

EAC

www.timberk.ru