



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ  
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

**RU**

## ИНСТРУКЦИЯ

по установке, эксплуатации и уходу

Модели

**DE-452,  
DE-453IV,  
DE-453BL**

ЭЛЕКТР КІРІСТІРІЛЕТІН  
ДУХОВКА ШКАФТАРЫ  
орнату, пайдалану және күту

**KZ**

## НҰСҚАУЛЫҒЫ

Үлгілер

**DE-452,  
DE-453IV,  
DE-453BL**

<b>RU</b>	. . . . .	<b>1</b>
<b>KZ</b>	. . . . .	<b>23</b>

## Уважаемый покупатель,

мы благодарим Вас за доверие, оказанное данному продукту. Наша цель - обеспечить для Вас наиболее эффективное использование данного продукта, который был произведен в соответствии с нашим пониманием качества, на современных заводах, в чистой атмосфере и без вреда окружающей среде.

Рекомендуем Вам внимательно изучить и сохранить для дальнейшего пользования данное руководство по эксплуатации в целях обеспечения наиболее долгого сохранения приобретенной Вами электрической плитой своих первоначальных особенностей.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Настоящее руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. Некоторые из характеристик, указанных в руководстве, могут отсутствовать в Вашем приборе.

Рисунки прибора представлены в схематическом отображении.

Настоящий прибор был изготовлен без вреда для окружающей среды на современных заводах.

Особенности, отмеченные знаком \* являются выборочными.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ВИДЫ ПРОГРАММ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ЧИСТКА СТЕКЛА

ЧИСТКА И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

УХОД И ЧИСТКА

ПАРООЧИСТКА

АКСЕССУАРЫ

ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

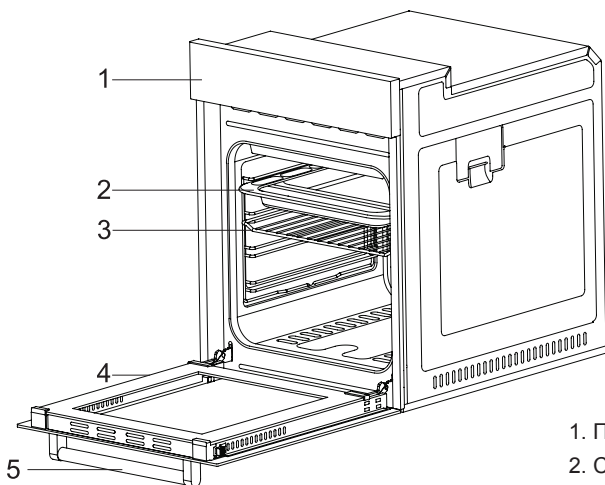
УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

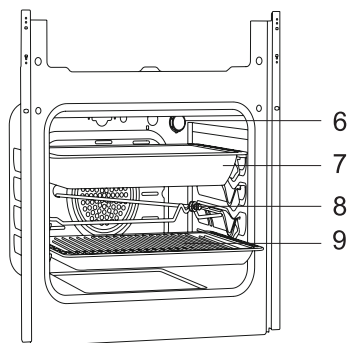
## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания.
2. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед работой с соединительными контактами необходимо отключить все соединения цепи питания.
3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его части могут нагреваться во время использования.
4. Условия для настройки настоящего прибора указаны в инструкции. (Или на табличке с техническими данными).
5. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Не подлежит использованию для других целей, таких как обогрев помещения.
6. Имеются дополнительные ограничители, препятствующие контакту с дверцами духового шкафа. Данные детали следует устанавливать в случае возможности присутствия детей рядом с прибором.
7. Не следует использовать паровые генераторы для чистки прибора.
8. НИКОГДА не пытайтесь потушить пламя водой. Сначала отключите питание прибора, а затем потушите огонь.
9. Не используйте не предназначенные для этого чистящие средства и жесткие металлические щетки для чистки стеклянной поверхности духового шкафа во избежание появления царапин и трещин.
10. Убедитесь в том, что дверца плотно закрыта после того, как поместили еду в духовку.
11. Если за духовым шкафом не ведется постоянное наблюдение, следует держать детей вдали от него.
12. Настоящий прибор может использоваться детьми старше 8-и лет, лицами с ограниченными физическими, слуховыми или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями только в случае обеспечения непрерывного наблюдения или предоставления необходимой информации для безопасного использования прибора и осознания возможных рисков.
13. Настоящий прибор предназначен для бытового применения.
14. Чистка и пользовательский уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра ответственных лиц.
15. Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.
16. Убедитесь, что прибор и кабель питания расположены в месте, не доступном для детей.
17. Перед использованием прибора, убедитесь, что занавески, тюль, бумага и прочие горючие (воспламеняющиеся) предметы отдалены от прибора. Не располагайте легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри или на приборе.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Стандартный противень
3. Решетка
4. Дверца духовки
5. Ручка дверцы духовки



6. Лампа
7. Глубокий поднос\*
8. Шампур для жарки курицы\*
9. Решетка на поднос\*

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность лампы	15-25Вт
Термостат	40-240 / Max °C
Нижний нагреватель	1000Вт
Верхний нагреватель	800Вт
Вентилятор (конвекция)	150Вт
Нагреватель гриля	1500Вт
Напряжение	220-240В 50/60 Гц

### ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ 45 см

В прибор могут вноситься изменения без предварительного предупреждения в целях улучшения его технических характеристик.

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации.

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут не отражать настоящий вид продукта.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

### Важные примечания по установке:

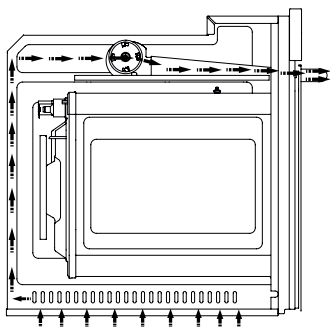


Рис. 1

Во время работы духовки, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора.

Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать.

Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено.

В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора. Не следует закрывать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

## **Правильное место для монтажа**

Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние.

- Материалы должны быть жароустойчивыми (минимум 100°C).
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под духовкой имеется выдвижной ящик, между духовкой и ящиком следует установить панель.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

## **Сборка и установка встраиваемого духового шкафа 45 см**

Перед началом установки следует определить место использования прибора.

Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения полового покрытия.

Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

## **Установка под столешницу**

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 2.

В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой "А" на рисунке 5.

Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

## **Установка в шкаф**

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.

В задней части отсека, в нижней и верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

## **Условия установки**

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.



### Установка и закрепление духового шкафа

Установите духовой шкаф в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под духовкой, зажиматься между духовкой и мебелью и сгибаться.

Закрепите духовой шкаф к окружающей мебели при помощи болтов, предоставленных вместе с прибором. Болты следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Болты не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться.

После установки убедитесь, что духовка не двигается. Если установка духового шкафа выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

### Подключение к сети

Место подключения духового шкафа должно обладать подходящим электрическим оборудованием.

Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.

Сетевое соединение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электричества.

### Монтаж

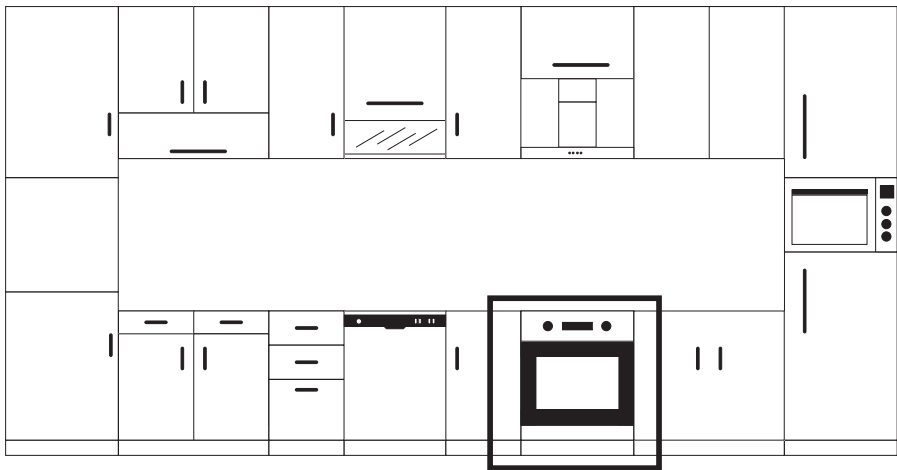


Рис. 2

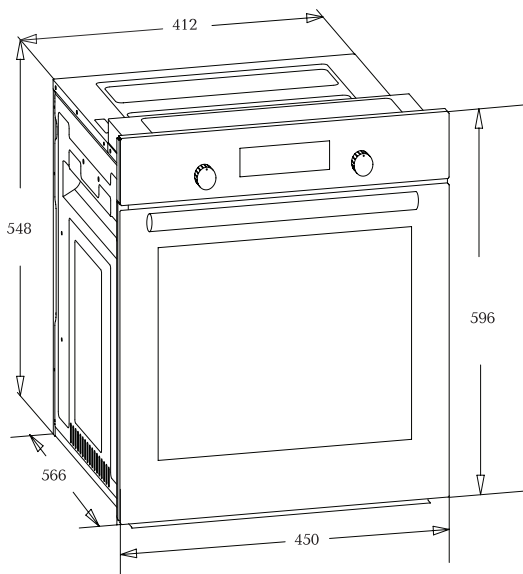
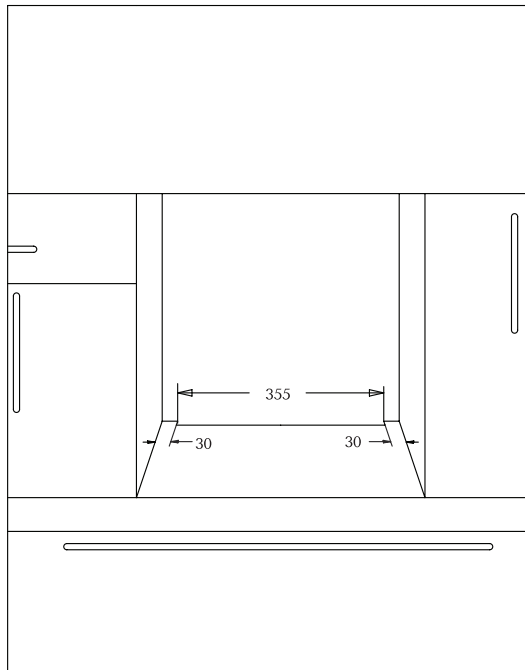
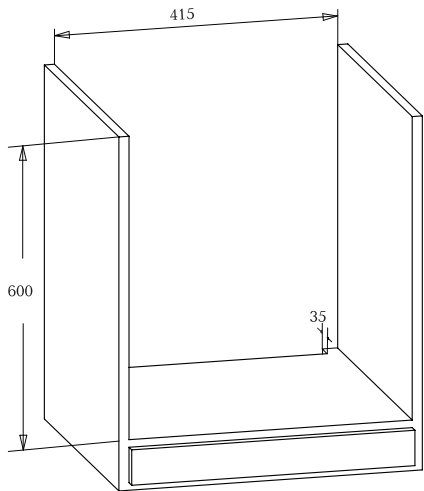


Рис. 3

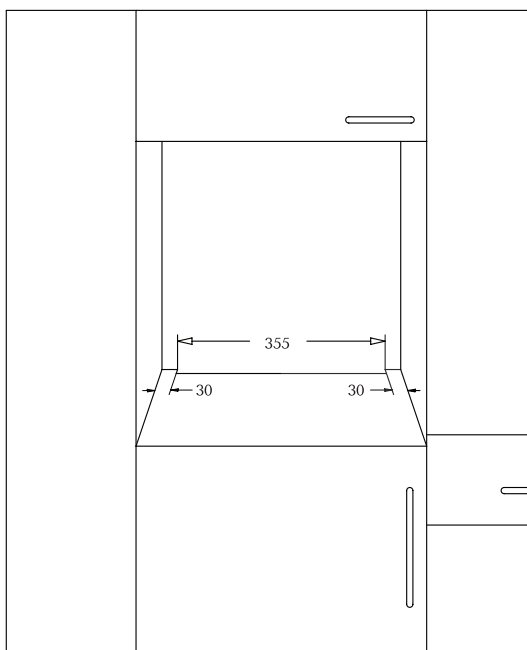
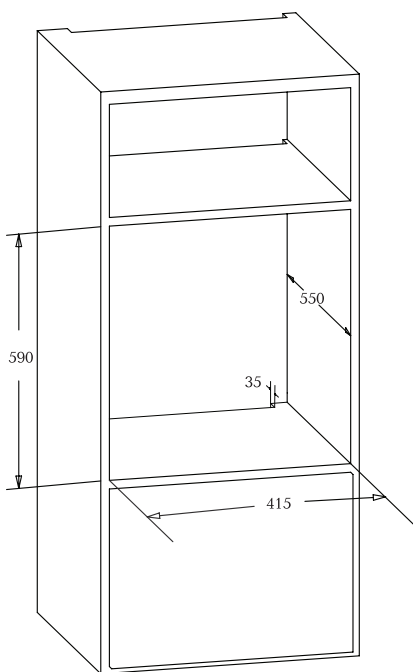
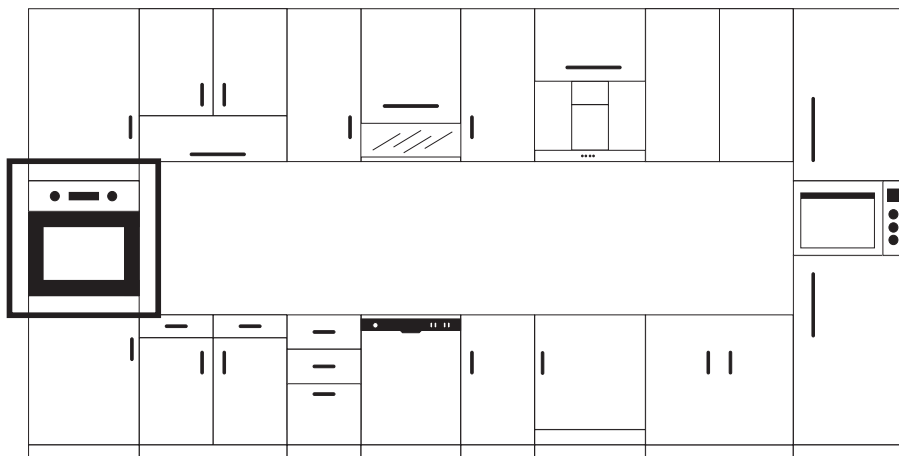


Рис. 4

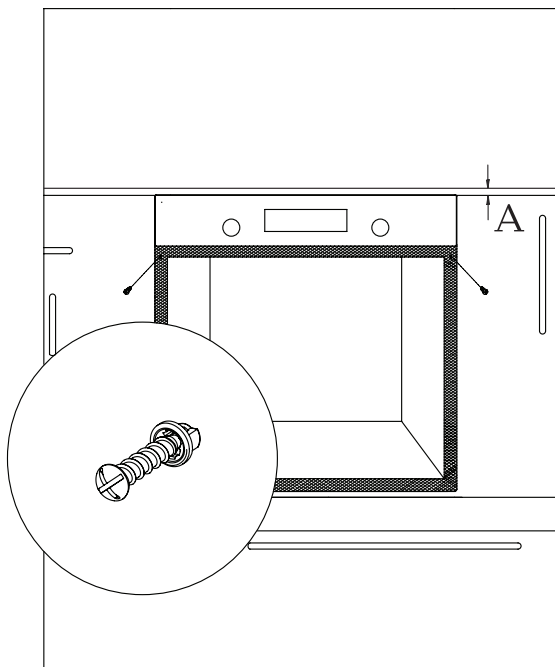


Рис. 5

## **ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

### **Электрическое соединение и Безопасность**

Установка и соединения данной духовки должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в отсек для духовки, обеспечивающий хорошую вентиляруемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным сервисным центром. Производитель ни в коем случае не несет ответственность за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания.

Вилка Вашей духовки оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваша духовка изготовлена в соответствии с электропитанием 220-240 В 50/60 Гц. AC и требует установки предохранителя мощностью 16 Аmp. Если Ваша сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

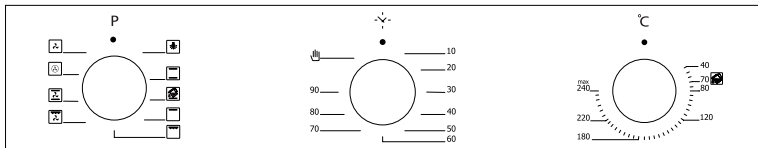
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Изображение механической панели

В моделях с выдвигающимися реле настройка может осуществляться только когда реле выдвинуто.

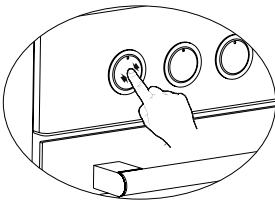


Рис. 6 \*

Нажмите и отпустите реле, чтобы оно выдвинулось, как показано на рисунке слева.

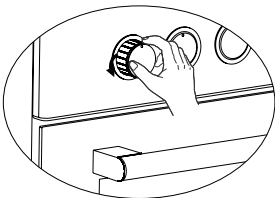


Рис. 7 \*

Когда реле выдвинуто вперед, можно осуществлять необходимые настройки поворотами влево или вправо.

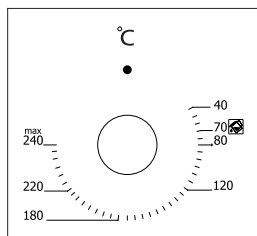


Рис. 8

**Реле Термостата:** Используется для установки температуры приготовления пищи в духовке. После размещения блюда в духовке поверните реле и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.

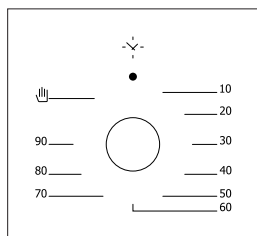


Рис. 9

**\*Механическое реле таймера:** Используется для установки времени приготовления пищи. Когда установленное для приготовления время истекает, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный звон. Для времени приготовления различных продуктов см. таблицу приготовления.

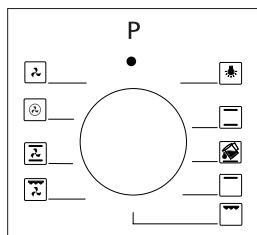


Рис. 10

**Реле программы готовки:** Используется для определения программы приготовления продуктов, размещенных в духовке. Виды программ, расположенных на реле, и их функции описаны далее. Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими видами программ.

## ВИДЫ ПРОГРАММ

Виды программ приготовления пищи и важные пояснения к ним предоставлены ниже с целью предоставления Вам возможности приготовления различных блюд на свой вкус.

	Нижний и верхний нагревательные элементы		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Турбо нагреватель и вентилятор
	Гриль и шампур для жарки курицы		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Верхний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Нижний нагревательный элемент		Гриль
	Верхний нагревательный элемент		Пароочистка

**Нижний нагревательный элемент:** Выбирайте эту программу ближе к концу времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.

**Верхний нагревательный элемент:** Используется для приготовления или разогрева мелких продуктов.

**Нижний и верхний нагревательный элемент:** Программа, используемая для приготовления таких продуктов, как кексы, пицца, бисквиты, печенье.

**Нижний нагревательный элемент и вентилятор:** Используется для приготовления фруктовых кексов и похожих продуктов.

**Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор:** Программа, подходящая для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.

**Гриль:** Используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыбы на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

**Турбо нагреватель и вентилятор:** Подходит для приготовления и жарки пищи в духовке. Устанавливайте температуру немного ниже, чем для программы “Верхнего и нижнего нагревательного элемента”, так как жар быстро распространяется при помощи потока воздуха.

**Гриль и вентилятор:** Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Информация о различных продуктах, которые мы протестировали в наших лабораториях и установили значения для их приготовления, приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов. Блюда, приготовленные с применением предоставленных значений, могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете определить новые значения экспериментируя и находя более подходящие для Вас.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед размещением продуктов в духовку, ее следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюда	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	170-180	2-3	35-45
Небольшие Торты	170-180	2	25-30
Печенье	170-180	2	20-25
Бисквит	200/150*	2	20-25
Пицца	180-200	3	20-30
Лазанья	180-200	2-3	25-40
Меренга	100	2	50
Курица На Гриле**	200-220	3	25-35
Жареная Рыба**	200-220	3	25-35
Стейк Без Костей**	Мах	4	15-20
Фрикадельки**	Мах	4	20-25

\* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200°C, остальное время - 150°C.

\*\* В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Первое использование

После выполнения необходимых соединений согласно инструкциям, необходимо совершить следующие действия:

1. Извлеките все аксессуары, находящиеся внутри духового шкафа. Удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.
2. Протрите внутреннюю часть духовки от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность духовки должна быть пустой. Вставьте вилку устройства в розетку.
3. Установите реле термостата на максимальную температуру (240 Макс. °C) и дайте духовке проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.
4. После этой процедуры, дождитесь охлаждения духовки, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь Вы можете использовать свою духовку.

### Стандартная эксплуатация духовки

1. Для начала приготовления, установите реле термостата в положение желаемой температуры в соответствии с продуктами.
2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время готовки при помощи реле таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.



3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.
4. После завершения процедуры готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания. (Отключение от цепи питания означает отключение от магистральной сети). Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл.

Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте перчатки.

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками. Характеристики лампы должны быть следующими:

### Тип G9 Лампы



220-240 В, AC  
15-25 Вт

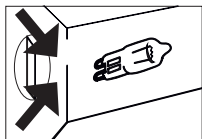
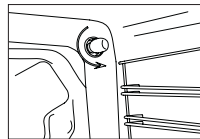


Рис. 11

### Тип E14 Лампы



220-240 В, AC  
15 Вт



Рис. 12

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свою духовку.

## ЧИСТКА СТЕКЛА

Нажмите на пластиковые защелки по левой и правой стороне дверцы, как показано на рисунке 13 и потяните планку на себя, как показано на рисунке 14. Как показано на рисунке 15, после снятия профиля, стекло остается свободным. Осторожно потяните на себя освобожденное стекло. Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы духовки. После снятия стекол, Вы можете с легкостью их очистить. После завершения процедуры чистки и ухода, выполните процедуру в обратном порядке и установите стекла на место. Убедитесь, что профиль плотно установлен на свое место.

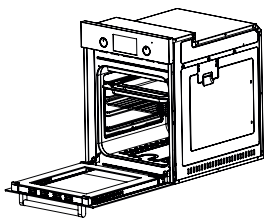


Рис. 13

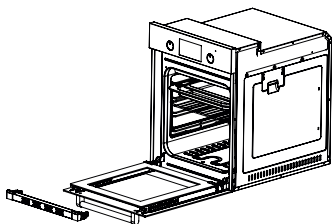


Рис. 14

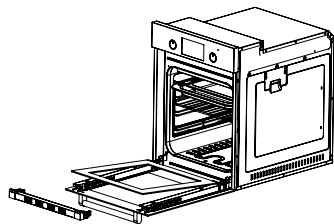


Рис. 15

## ЧИСТКА И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

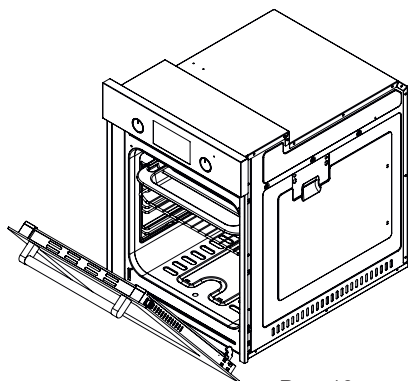


Рис. 16

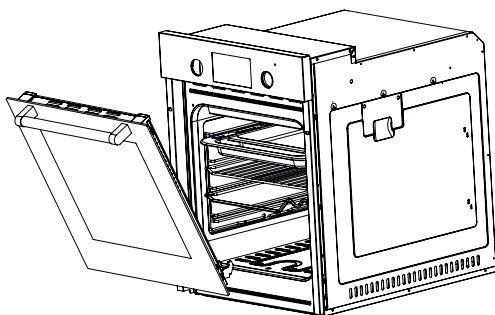


Рис. 17

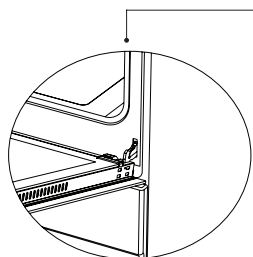


Рис. 16.1

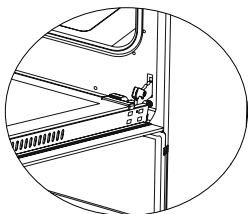


Рис. 16.2

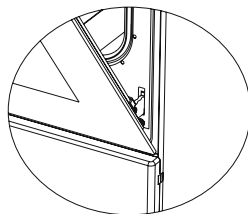


Рис. 17.1

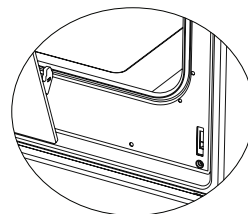


Рис. 17.2

Потяните дверцу духовки на себя и откройте ее до предела.  
Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия замка, как показано на **рисунке 16.1**

Приведите замок петли в максимально открытое положение, как показано на **рисунке 16.2**.  
Переведите обе петли, соединяющие дверцу с духовкой, в одинаковое положение.

Затем, прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на **рисунке 17.1**.

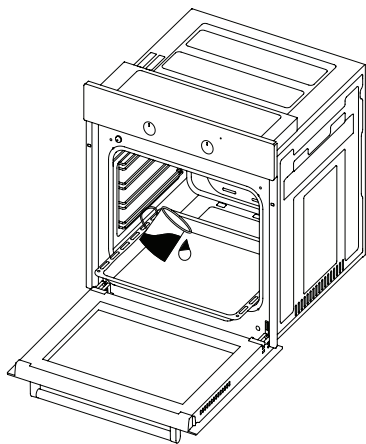
Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на **рисунке 17.2**.

Для установки дверцы на место выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

## УХОД И ЧИСТКА

1. Отсоедините вилку питания от розетки.
2. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, подносов и прочих частей духовки. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.
3. Протрите духовку мыльной водой, а затем тщательно просушите мягкой тканью.
4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.
5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.
6. Для чистки духовки никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.
7. Не мойте какие-либо части духовки в посудомоечной машине.
8. Для удаления грязи и пятен используйте нейтральное мыло.

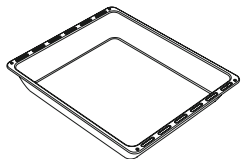
## ПАРООЧИСТКА\*



Это дает возможность очистить размягченные загрязнения благодаря пару, образующемуся в духовке.

1. Удалите все аксессуары из духовки.
2. Залейте пол литра воды в поднос и поместите лоток в нижнюю часть духового шкафа.
3. Установите переключатель на режим очистки паром.
4. Установите термостат на 70°C градусов и включите духовку в течение 30 минут.
5. После работы духовки в течение 30 минут откройте дверцу духовки и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.
6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем просушите очищенное пространство сухой тряпкой.

## АКСЕССУАРЫ (Выборочно)



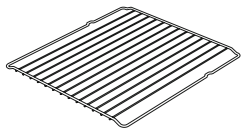
### Глубокий поднос\*

Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



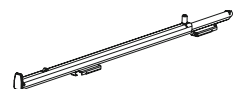
### Поднос

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



### Решетка (гриль)

Используется для жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



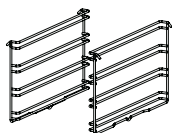
### Телескопические направляющие \*

Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



### Решетка на поднос \*

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри подноса. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к подносу.



### Решетки

Вы можете устанавливать глубокий и стандартный подносы на верхнюю и нижнюю решетку одновременно во время приготовления пищи.

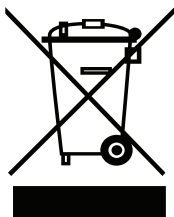
## ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Перед тем, как вызвать технический сервис, попробуйте воспользоваться следующими рекомендациями для устранения проблем.

### Если плита не работает:

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
- Проверьте безопасными способами наличие электричества в сети.
- Проверьте предохранители.
- Проверьте наличие повреждений электрического шнура.

## УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ



Утилизируйте упаковку с учетом требований по охране окружающей среды. Данное устройство маркировано в соответствии с требованиями Директивы ЕС 2012/19/EU по утилизации использованных электрических и электронных устройств (утилизация электрического и электронного оборудования -WEEE). Здесь указаны требования по возврату и переработке использованных устройств, применимые во всех странах Европейского Союза.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковка духового шкафа изготовлена из материалов, подлежащих вторичной переработке, в соответствии с местными нормативами и правилами касательно защиты окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Сдайте их на пункт сбора упаковочных материалов, определенный местными властями.

## ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данный духовой шкаф сроком на три года со дня его покупки. Если Вы пользовались духовым шкафом согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуется заполнения Гарантийного талона.

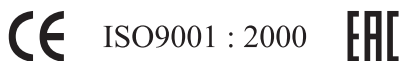
В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

### Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.
- Поверхность использовалась в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на поверхность.
- Поверхность проходила ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



Срок хранения изделия – 10 лет. Срок эксплуатации изделия – 7 лет.

Данная инструкция предназначена для следующих моделей духовых шкафов:  
DE-452, DE-453BL, DE-453IV.

**Уважаемый покупатель,  
Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки “MBS”.**

## Производитель

SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SAN. VE TIC. KOLL. STI.

(СЕРСИМ ДАЙАНИКЛИ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРИ САН. ВЕ ТИК. КОЛЛ. СТИ.).

АДРЕС: СЕРБЕСТ БЁЛГЕ 12. КАДДЕ № 18, МЕЛИКГАЗИ, КАЙСЕРИ, ТУРЦИЯ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

## Импортер

ООО «Развитие».

Митрофаньевское шоссе, дом 29, лит. П, пом. 16, 196084, Санкт-Петербург, Россия.

## Серийный идентификационный номер

(Указан в гарантийном талоне, в наклейке на приборе, в наклейке на коробке).

3 11 14 01 472



1 – № класса изделия (духовой шкаф)

2 – год

3 – неделя

4 – серийный номер изделия





## Құрметті сатып алушы,

Біз сіздерге осы өнімге деген сеніміңіз үшін алғыс білдіреміз.

Біздің мақсатымыз – Сіз үшін сіздің сапа туралы түсінігіңізге сәйкес, заманауи зауыттардан, таза жұмыс атмосферасында және қоршаған ортаға залалсыз өндірілген осы өнімді анағұрлым өнімді қолдануды қамтамасыз ету.

Сізге сатып алған электр плитаңыздың бастапқы ерекшеліктерін ұзағырақ сақтау мақсаттарында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығып, ары қарай пайдалану үшін сақтауға кеңес береміз.

### **ЕСКЕРТУ:**

Осы пайдалану нұсқаулығы бірнеше үлгілер үшін әзірленген. Нұсқаулықта көрсетілген сипаттамалардың кейбірі Сіздің аспабыңызда болмауы мүмкін.

Аспап суреттері схемалық көріністе берілген.

Бұл аспап заманауи зауыттарда, қоршаған ортаға залалсыз түрде жасалған.

\* белгісімен берілген ерекшеліктер таңдаулы болып келеді.

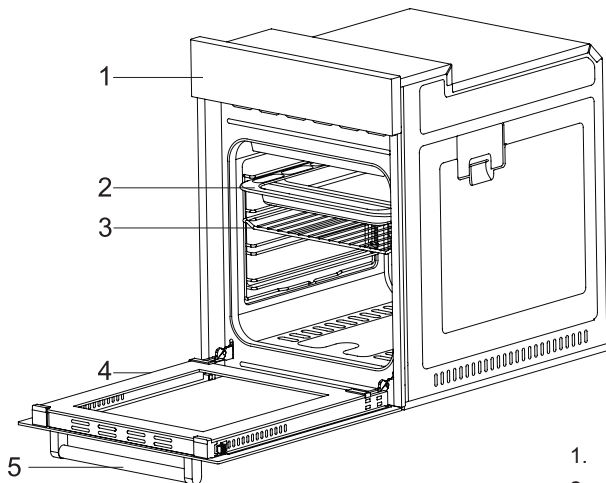
## **МАЗМҰНЫ**

МАҢЫЗДЫ САҚТАНДЫРУЛАР  
АСПАП СИПАТТАМАСЫ  
ТЕХНИКАЛЫҚ ЕРЕКШЕЛІКТЕР  
АСПАПТЫ ОРНАТУ  
МАҢЫЗДЫ САҚТАНДЫРУЛАР  
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ  
БАҒДАРЛАМА ТҮРЛЕРІ  
ӨЗІРЛЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР  
ӨЗІРЛЕУ КЕСТЕСІ  
ПАЙДАЛАНУ  
ШАМДЫ АУЫСТЫРУ  
ШЫНЫНЫ ТАЗАЛАУ  
ЕСІКТІ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ОРНАТУ  
КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ  
БУМЕН ТАЗАЛАУ\*  
АКСЕССУАРЛАР  
ҚИЫНДЫҚТАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР  
ЭКОЛОГИЯЛЫҚ ТАЛАПТАРҒА СӘЙКЕС ПАЙДАҒА АСЫРУ  
ОРАМ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

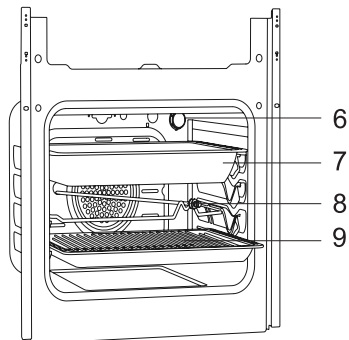
## МАҢЫЗДЫ САҚТАНДЫРУЛАР

- 1. САҚТАНДЫРУ:** Электр тоғына ұрынбау үшін шамды ауыстырар алдында аспаптың қорек көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- 2. САҚТАНДЫРУ:** Байланыстыру түйіспелермен жұмыс істер алдында қорек тізбегінің барлық қосылыстарын ажырату қажет.
- 3. САҚТАНДЫРУ:** Аспап пен оның бөліктері қолданыс кезінде қызуы мүмкін.
4. Осы аспапты теңшеу шарттары нұсқаулықта көрсетілген. (Немесе техникалық деректері бар кестеде).
- 5. САҚТАНДЫРУ:** Аспап тек тамақ әзірлеуге арналған. Бөлме жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.
6. Пештің есіктеріне жанасуға кедергі келтіретін қосымша шектегіштер бар. Бұл бөлшектерді аспаптың жанында балалар болған жағдайда орнатқан жөн.
7. Аспапты тазалау үшін бу генераторларын қолданбаған жөн.
8. ЕШҚАШАН жалынды сумен өшіруге тырыспаңыз. Алдымен аспаптың қорегін өшіріңіз, содан кейін өртті сөндіріңіз.
9. Пештің шыны бетінде сызаттар мен сызаттар болмауы үшін дұрыс емес тазартқыштар немесе қатты металл щеткаларды қолданбаңыз.
10. Тамақты пешке салған соң есіктің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз.
11. Егер пеш үнемі бақылауда болмаса, балаларды пештен аулақ ұстау керек.
12. Бұл аспапты 8 жастан асқан балалар, физикалық, есту немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалар немесе білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз тұлғалар аспапты қауіпсіз қолдану мен ықтимал тәуекелдерді түйсіну үшін қажетті ақпарат беру немесе үздіксіз бақылау қамтамасыз етілген жағдайда қолдана алады.
13. Бұл аспап тұрмыстық қолдануға арналған.
14. Жауапты тұлғалардың қарауынсыз балаларға аспапты тазалау мен пайдаланушы күтімін жасауға болмайды.
15. Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
16. Аспап пен қорек кабелінің балаларға қол жетімді жерде орналаспағанына көз жеткізіңіз.
17. Аспапты қолданар алдында, перде, шілтер, қағаз бен басқа жанғыш (тұтанғыш) заттардың аспаптан алыс тұрғанына көз жеткізіңіз. Аспаптың ішіне немесе сыртына тез тұтанатын немесе жанғыш материалдар орналастырмаңыз.

## АСПАП СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Стандарт сөре
3. Тор
4. Пештің есігі
5. Пеш есігінің тұтқасы



6. Шам
7. Терең табақ\*
8. Тауық қуыратын істік\*
9. Табақ торы\*

## ТЕХНИКАЛЫҚ ЕРЕКШЕЛІКТЕР

### СИПАТТАМАЛАР

Шамның қуаты

Термостат

Төменгі қыздырғыш

Үстіңгі қыздырғыш

Желдеткіш (конвекция)

Гриль қыздырғыш

Кернеу

### КІРІКТІРЕЛТІН ПЕШ 45 см

15-25Вт

40-240 / Max °C

1000Вт

800Вт

150Вт

1500Вт

220-240В 50/60 Гц

Техникалық сипаттамаларын жақсарту мақсаттарында аспапқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

Бұйым таңбаларында бар белгілер немесе бұйыммен бірге келетін қосымша баспа құжатында декларацияланатын мәндер белгіленген стандарттарға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған мәндер болып табылады. Бұл мәндер бұйымды қолдану тәсілі мен оны қолдану шарттарына қарай өзгеруі мүмкін.

Нұсқаулықта берілген суреттер схемалық болып табылады және өнімнің нағыз түрін көрсете алмайды.

## АСПАПТЫ ОРНАТУ

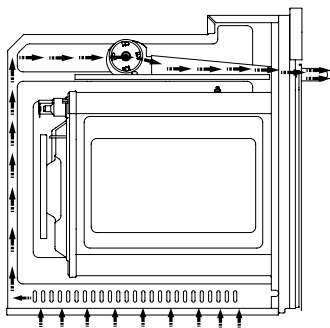
Аспаптың жұмысқа қабілеттілігін қамтамасыз ету мақсаттарында электр жабдықтың талаптарға сай екеніне көз жеткізіңіз. Сәйкес келмеген жағдайда, тиісті түзетулер жасау үшін кәсіби жөндеуші немесе электрик шақырыңыз. Өндіруші уәкілеттігі жоқ тұлғалардың амалдарды орындау нәтижесінде келген зиян үшін жауап бермейді, бұл кепілдік әрекетінің тоқтауына әкеліп соқтырады.

**САҚТАНДЫРУ:** Сатып алушы аспапты және электр жабдық орналастыратын орынды дайындау үшін жауап бермейді.

**САҚТАНДЫРУ:** Бұйымды монтаждау кезінде электр жұмыстары бөлігінде жергілікті стандарттармен белгіленген ережелерді ұстанған жөн.

**САҚТАНДЫРУ:** Аспапты орнатар алдында, онда зақымдардың бар-жоғын тексеріңіз. Аспап зақымдалған болса, орнатпаңыз. Зақымдалған аспаптар Сіздің қауіпсіздігіңізді тәуекелге тігеді.

## Орнату барысындағы маңызды ескертулер:



1 сур

Пеш жұмыс істеген кезде, суытқыш желдеткіш артық бұды сыртқа шығарып, аспаптың сыртқы беттерінің шектен тыс қызуының алдын алады. Бұл аспаптың дұрыс жұмысы мен тамақты бірқалыпты әзірлеу үшін қажет. Әзірлеу барысы аяқталған соң желдеткіш жұмысын жалғастыра береді.

Суыту аяқталғанда желдеткіш автоматты түрде өшеді.

Ұяшықтың артқы жағында аспапты орнату үшін аспаптың сапалы әрі дұрыс жұмысы үшін кеңістік қарастыру қажет. Бұл орын жабық болмауы керек, өйткені ол аспапты желдету жүйесінің дұрыс жұмысына қажет.

## **Монтажға арналған дұрыс орын**

Аспап пен ас үй қабырғалары немесе жиһаз арасында қауіпсіз аралық қалдыру қажет. Қолайлы аралықтар үшін келесі бетте берілген диаграмманы қараңыз. (мәндер мм көрсетілген).

- Материалдар ыстыққа төзімді болуы керек (кем дегенде 100°C).
- Ас үй шкафтары аспаппен бір деңгейде және бекітілуі тиіс.
- Егер пештің астында тартпалы жәшік болса, пеш пен жәшік арасына панель орнатқан жөн.

**САҚТАНДЫРУ:** Аспапты тоңазытқыштар немесе суытқыш аспаптардың қасына орнатыңыз. Аспаптан шығатын ыстық суытқыш аспаптардың қуат тұтынуын арттыруы мүмкін.

**САҚТАНДЫРУ:** Аспапты жылжыту үшін есік немесе тұтқаны қолданбаңыз.

## **Кіріктірілетін пешті гинау және орнату 45 см**

Орнатуды бастау алдында аспапты қолданатын орынды анықтаған дұрыс.

Аспапты ауаның ағыны қатты жерлерде орнатуға болмайды.

Аспапты кем дегенде екі адам жылжытуы керек. Еден жабынын зақымдамау үшін аспапты еденде сүйретуге болмайды.

Аспаптың іші-сыртындағы барлық байлау материалын алып тастаңыз. Аспаптан барлық материалдар мен құжатты шығарып алыңыз.

### **Үстел бетінің астына орнату**

Ұяшық 2 суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес болуы тиіс.

Ұяшықтың артқы жағында ойдағыдай желдетілуін қамтамасыз ету үшін суретте көрсетілгендей кеңістікті қамтамасыз ету қажет.

Үстел беті мен аспаптың жоғарғы жағының арасында орнатқан соң қалуы тиіс кеңістік 5 суретте “А” әрпімен белгіленген. Бұл кеңістік желдету үшін қажет және жабылмауы тиіс.

## **Шкафқа орнату**

Ұяшық 4 суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес келуі керек.

Ұяшықтың төменгі жағында, төменгі жоғарғы жақтарда ойдағыдай желдетілуін қамтамасыз ету үшін суретте көрсетілгендей кеңістік қалдырған жөн.

## **Орнату шарттары**

Аспап өлшемдері 3 суретте келтірілген.

Жиһаз беті мен орнатуға қолданылатын монтаждау материалдары 100°C ең аз ыстыққа төзімділікке ие болуы тиіс.

Аспап аударылып кетпеу үшін орнатуға арналған ұяшық бекітіліп, негіз тегіс болуы тиіс. Ұяшық негізі кем дегенде 60 кг салмақты көтере алуы қажет.

## **Пешті орнату және бекіту**

Пешті ұяшыққа екі немесе бірнеше адам көмегімен орнатыңыз.

Аспап жақтауы мен жиһаздың алдыңғы жағының тегістелгеніне көз жеткізіңіз.

Қорек кабелі пештің астында қалмауы, пеш пен жиһаз арасында қыстырылып, иілмеуі тиіс.

Пешті айналадағы жиһазға аспаппен бірге берілген бұрандалар көмегімен бекітіңіз.

Болттар 5 суретте көрсетілгендей, аспап жақтауына орнатылған пластик бекітпелерге киіліп, бұралғаны жөн. Бұрандалар тым қатты бұралмауы тиіс. Өйтпесе бедері зақымдалуы мүмкін.

Орнатқан соң пештің қозғалмайтынына көз жеткізіңіз. Егер пеш нұсқауларға сай орындалмаса, қолдану кезінде аударылып кету қаупі бар.

### Желіге қосу

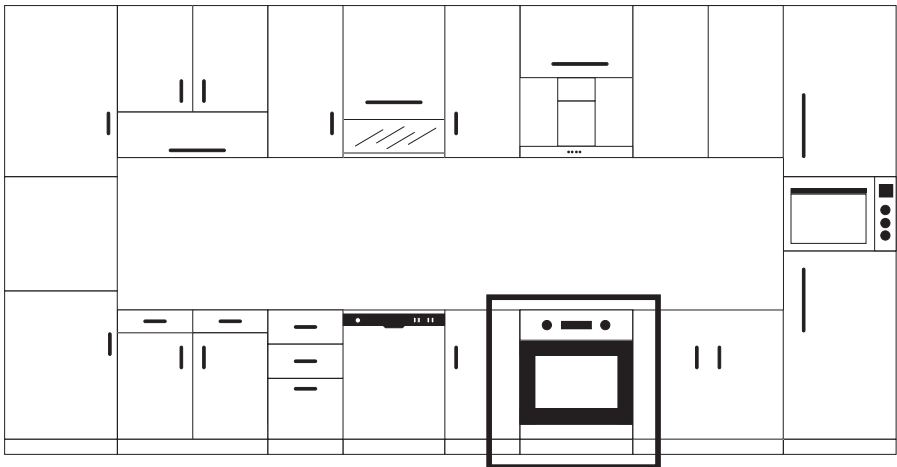
Пеш қосылатын орында қолайлы электр жабдық болуы тиіс.

Желінің кернеуі аспаптың типтік жапсырмасында көрсетілген мәндерге сай келуі керек.

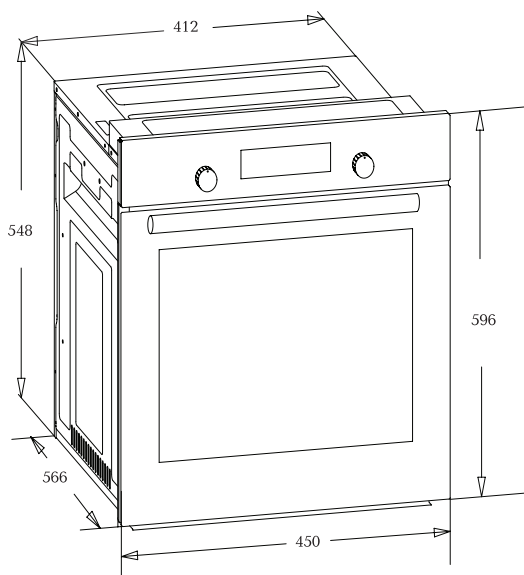
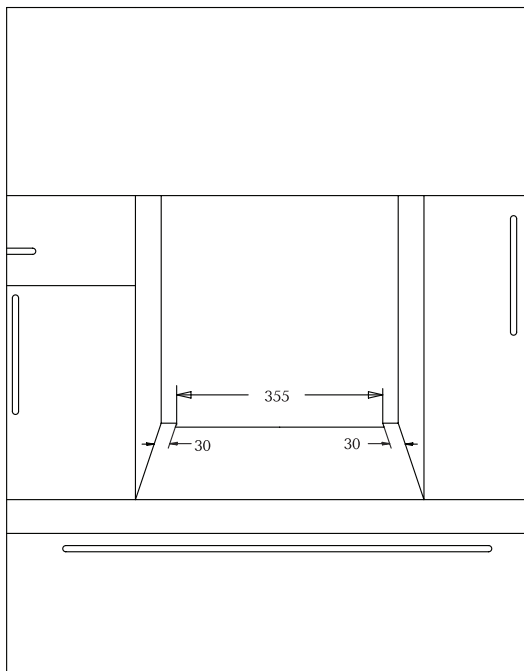
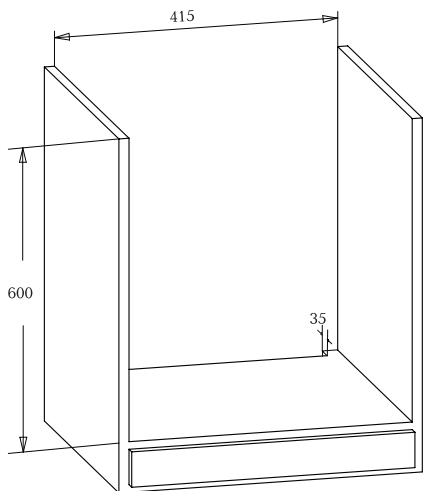
Аспаптың желілік қосылысы жергілікті және ұлттық электр стандарттарына сәйкес орындалғаны жөн.

Аспапты орнатар алдында желідегі қоректі ажыратыңыз. Орнату шарасы аяқталғанша аспапты желіден ажыратпаңыз.

### Монтаж

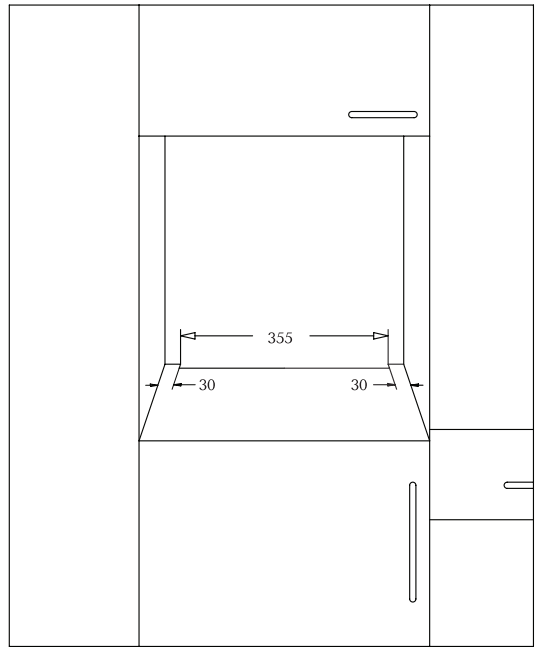
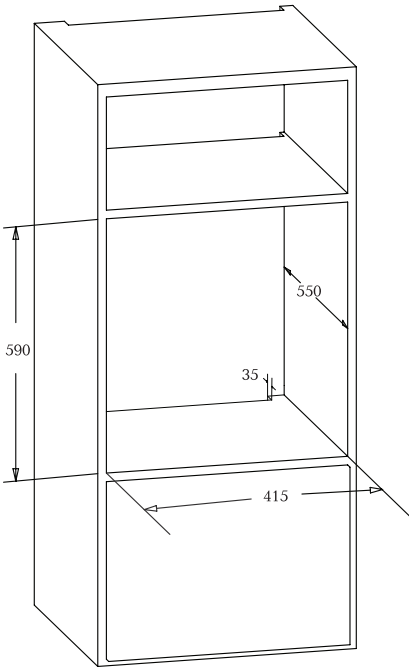
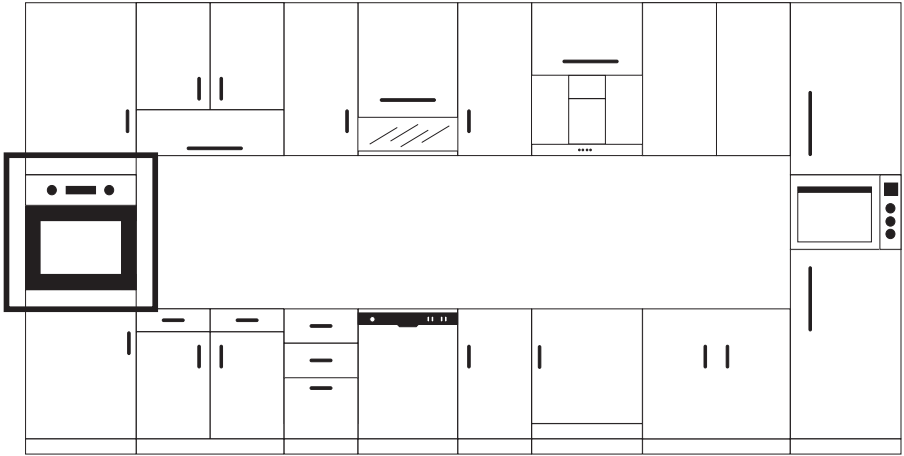


2 сур

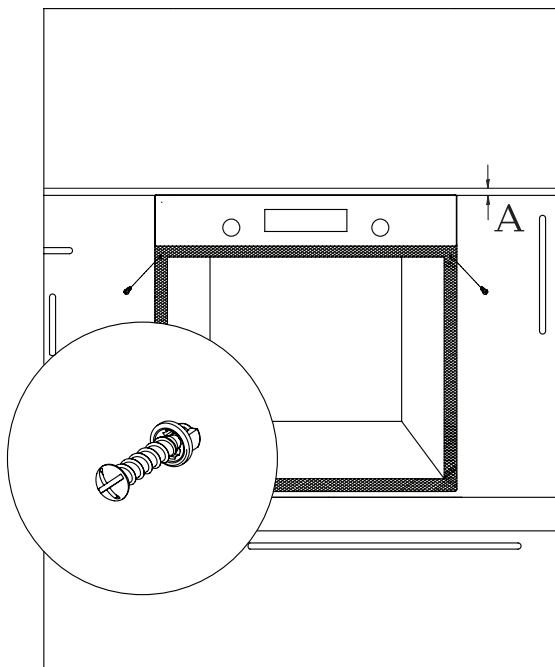


3 цуп





4 cyp



5 сур

## МАҢЫЗДЫ САҚТАНДЫРУЛАР

### Электрлік қосылыс пен Қауіпсіздік

Бұл пешті орнату мен қосуды уәкілетті сервис және өндіруші нұсқауларына сәйкес орындауы тиіс.

Аспапты жақсы желдетуді қамтамасыз ететін пеш ұяшығына орнатқан жөн.

Аспап электр желісіне тек тиісті жерлендіру жүйесі бар розетка арқылы ғана қосылуы қажет. Егер аспапты орнататын жерде тиісті жерлендіру жүйесі бар розетка болмаса, қызмет көрсету орталығына байланысыңыз. Өндіруші ешбір жағдайда аспаптың тиісті жерлендірілмеген қорек жүйесіне қосылысы салдарынан келетін шығын үшін жауап бермейді.

Сіздің пешіңіздің ашасы жерлендірумен жарақтандырылған, қосуға арналған розетканың жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз. Аспап орнатылған соң, розетка жеңіл қол жеткізуге болатын жерге орналастырылуы тиіс.

Сіздің пешіңіз 220-240 В 50/60 Гц. АС электр қорекке сәйкес жасалған және қуаты 16 Амр сақтандырғышты орнатуды талап етеді. Егер Сіздің желіңіз аталған мөндерден бөлек болса, уәкілетті сервис немесе кәсіби электрикке жолығыңыз.

Электр сақтандырғышты ауыстыру қажет болса, электр қосылыстың төмендегідей орындалғанына көз жеткізіңіз:

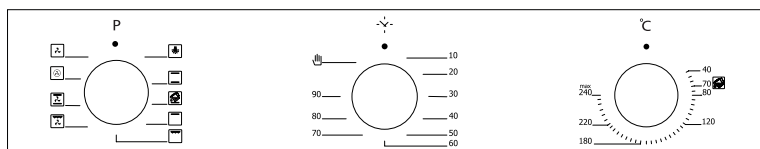
- Қоңыр кабель фазада (жұмыс түйіспесі)
- Көк кабель бейтарап түйіспеде
- Сары-жасыл кабель жерлендіру түйіспесінде

Қорек тізбесін ажыратқыштар пайдаланушыға қол жетімді жерде орналасуы тиіс.

Қорек кабелі (ашалы кабель) аспаптың қызатын беттеріне түйіспеуі тиіс.

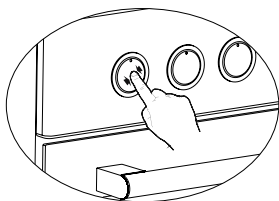
Қорек кабелі (ашалы кабель) зақымдалған оны ауыстыру қажет.

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



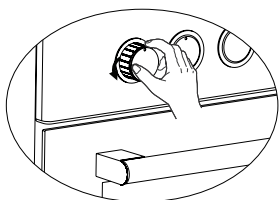
Механикалық панель кескіні

Релелері жылжитын үлгілерде теңшелім тек реле шығарылған жағдайда ғана жасала алады.



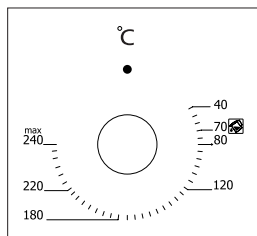
6 сур. \*

Релені сол жақтағы суретте көрсетілгендей шығуы үшін басып, жібере салыңыз.



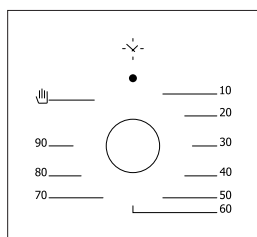
7 сур. \*

Реле алға шығып тұрғанда, солға немесе оңға бұрып отырып, қажетті теңшелімдер жасауға болады.



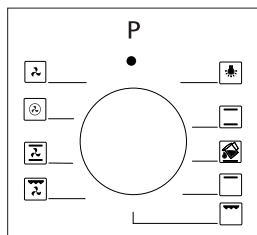
8 сур.

Термостат релесі: Пеште тамақ әзірлеу температурасын орнату үшін қолданылады. Тамақты пешке салған соң релені бұрып, қалаған температураны қойыңыз. Түрлі тамақ әзірлеу температурасын білу үшін тамақ әзірлеу кестесін қараңыз.



9 сур.

Таймердің механикалық релесі: Тамақ әзірлеу уақытын орнату үшін қолданылады. Әзірлеу үшін орнатылған уақыт аяқталғанда, таймер қыздыру элементтерін өшіріп, соған тән дыбыс шығарады. Түрлі тамақ әзірлеу температурасын білу үшін тамақ әзірлеу кестесін қараңыз.



10 сур.

Әзірлеу бағдарламасының релесі: Пешке салынған азық-түлікті әзірлеу бағдарламасын анықтау үшін қолданылады. Реледе орналасқан бағдарлама түрлері мен олардың функциялары келесіде сипатталған. Барлық үлгі қыздырғыштардың барлық түрлері мен бағдарламалардың тиісті түрлерімен жарақтандырылмауы мүмкін.

## БАҒДАРЛАМА ТҮРЛЕРІ

Тамақ әзірлеу бағдарламаларының түрлері мен оларға түсініктемелер Сізге өз қалауыңызша түрлі тамақ әзірлеу мүмкіндігін беру мақсатында төменде келтірілген.

	Төменгі және үстіңгі қыздыру элементтері		Желдеткіш
	Төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш		Турбо қыздырғыш пен желдеткіш
	Гриль мен тауық қуыруға арналған істік		Төменгі және үстіңгі қыздыру элементтері мен желдеткіш
	Үстіңгі қыздыру элементі мен желдеткіш		Гриль мен желдеткіш
	Төменгі қыздыру элементі		Гриль
	Үстіңгі қыздыру элементі		Бумен тазалау

**Төменгі қыздыру элементі:** Тамақтың төменгі жағының пісуін қамтамасыз ету үшін бұл бағдарламаны әзірлеу уақытының соңына таман таңдаңыз.

**Үстіңгі қыздыру элементі:** Ұсақ азық-түлікті әзірлеу немесе қыздыру үшін қолданылады.

**Төменгі және үстіңгі қыздыру элементі:** Кекстар, пицца, бисквиттер, печенье сияқты тағамдар әзірлеу үшін қолданылатын бағдарлама.

**Төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш:** Жеміс кекстары мен сол тәрізді тағам әзірлеу үшін қолданылады.

**Төменгі және үстіңгі қыздыру элементтері мен желдеткіш:** Кекстар, бисквиттер, лазанья және сол сияқты тағамдар әзірлеу үшін қолданылатын бағдарлама. Сондай-ақ ет тағамдарын әзірлеуге жарайды.

**Гриль:** Гриль бифштекстер, сосиски мен тордағы балық сияқты тағамдарды әзірлеуге қолданылады. Грильде тамақ әзірлеу кезінде тор астына біраз суы бар табақ қойған жөн.

**Турбо қыздырғыш және желдеткіш:** Тамақты пеште әзірлеу және қуыруға жарамды. Температураны “Үстіңгі және төменгі қыздыру элементі” бағдарламасынан төменірек қою керек, өйткені ыстық ауа ағынымен тез таралады.

**Гриль және желдеткіш:** Ет тағамдарын әзірлеуге жарамды. Грильде тамақ әзірлеу кезінде тор астына біраз суы бар табақ қойған жөн.

## ӘЗІРЛЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Біз зертханаларымызда сынаған және әзірлеу үшін мәндер белгілеген түрлі азық-түлік туралы ақпарат төмендегі кестеде келтірілген. Әзірлеу уақыты желі кернеуі, азық-түлік ерекшеліктері, мөлшері мен температурасына қарай ауысып тұрады. Берілген мәндерді қолдана отырып әзірленген тағамдар Сізге ұнамауы мүмкін. Сіз сынақ жүргізе отырып, өзіңізге анағұрлым қолайлы жаңа мәндер тауып, анықтай аласыз.

**САҚТАНДЫРУ:** Пешке тамақ салар алдында оны 7-10 минут бойы алдын ала қыздырып алған жөн.

## ӨЗІРЛЕУ КЕСТЕСІ

Тағамдар	Температура (°C)	Сәре	Уақыт (мин.)
Торт	170-180	2-3	35-45
Кішігірім торттар	170-180	2	25-30
Печенье	170-180	2	20-25
Алма пирогы	180-190	1	50-70
Бисквит	200/150*	2	20-25
Пицца	180-200	3	20-30
Лазанья	180-200	2-3	25-40
Меренга	100	2	50
Грильдегі тауық**	200-220	3	25-35
Қуырылған балық**	200-220	3	25-35
Сүйексіз стейк**	Мах	4	15-20
Ет шарлары**	Мах	4	20-25

\* алдын ала қыздырусыз Өзірлеу уақытының бірінші жартысы 200°C температурасында, қалған уақыт - 150°C.

\*\* Өзірлеу ұзақтығының ортасында азық-түлікті аудару қажет.

## ПАЙДАЛАНУ

### Алғашқы пайдалану

Қажетті қосылыстарды орындаған соң нұсқауларға сәйкес, келесі әрекеттер жасау қажет:

1. Пеш ішіндегі барлық жапсырмалар мен аксессуарларды шығарып алыңыз. Аспаптың сыртқы жағындағы қорғаныс үлдірін алып тастаңыз.
2. Пештің ішкі жағын дымқыл шүберекпен шаң-тозаң мен орам бөліктерін сүртіп алыңыз. Пештің іші бос болуы тиіс. Құрылғы ашасын розеткаға тығыңыз.
3. Термостат релесін ең жоғарғы температураға қойыңыз да (240 Макс. °C), 30 минут бойы пешті есігін жауып қойып, жұмыс істетіңіз. Бұл ретте жеңіл түтін мен иіс шығуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай.
4. Бұл шарадан соң, пештің суығанын күтіп, ішкі бөлікті жылы сабынды сумен сүртіп, таза құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Енді Сіз пешіңізді қолдана аласыз.

### Пешті стандартты пайдалану

1. Пештің ішіндегі барлық керек-жарақтарды алыңыз.
2. Механикалық таймері бар үлгілерде Сіз таймер релесінің көмегімен әзірлеудің қалаған уақытын орната аласыз. Белгіленген уақыт біткен кезде таймер қыздырғыштарды өшіріп, соған тән дыбыс шығарады.
3. Цифрлық таймері бар үлгілерде, белгіленген деректерге сәйкес әзірлеу уақыты аяқталған соң, таймер қыздырғыштарды өшіріп, соған тән дыбыс шығарады.

4. Әзірлеу шарасы аяқталған соң аспапты суыту жүйесі жұмыс істей береді. Аспап қорегін аспап осы режимде толық суығанша өшірмеңіз. Суыту аяқталған соң жүйе автоматты түрде өшеді.

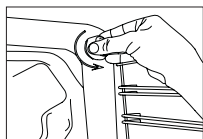
## ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

**САҚТАНДЫРУ:** Электр тоғына ұрынбау үшін шамды ауыстырар алдында аспаптың қорек тізбегінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз. (Қорек тізбегінен ажырату магистральды желіден өшіруді білдіреді). Алдымен аспап қорегін өшіріп, оның суығанын тексеріңіз.

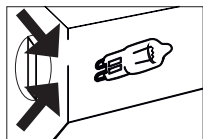
Шыны плафонды суретте көрсетілгендей бұрап, шешіп алыңыз. Плафонды бұрғанда қиналасаңыз, қолғаптар қолданыңыз.

Содан кейін, ескісін бұрап алып, сипаттамалары сондай жаңа шам орнатыңыз. Шам сипаттамалары мынадай болуы керек:

### Шамның G9 типі



220-240 В, АС  
15-25 Вт



11 сур.

### Шамның E14 типі



220-240 В, АС  
15 Вт

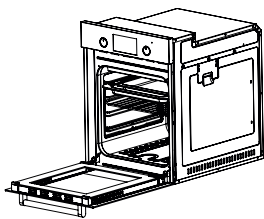


12 сур.

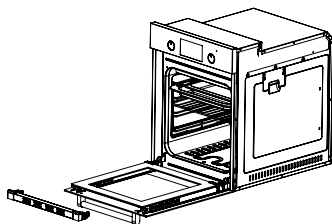
Плафонды орнына орнатып, қорек кабелін розеткаға қосып, шамды ауыстыру шарасын аяқтаңыз. Енді Сіз өз пешіңізді қолдана аласыз.

## ШЫНЫНЫ ТАЗАЛАУ

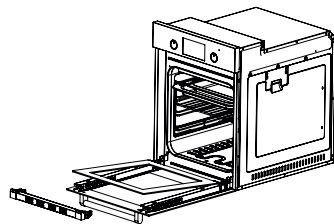
Есіктің сол және оң жағынан 13 суретте көрсетілгендей, пластик ілгектерді басыңыз да, алдыңғы жағын 14 суретте көрсетілгендей өзіңізге тартыңыз. 15 суретте көрсетілгендей, профильді шешкен соң, шыны бос қалады. Босаған шыныны өзіңізге абайлап тартыңыз. Сыртқы шыны пеш есігінің профиліне бекітілген. Шыныны шешкен соң, Сіз оларды оңай тазалай аласыз. Тазалау және күту шарасы аяқталған соң, шараны кері ретпен қайталап, шыныларды орнына салыңыз. Профильдің орнына тығыз түскеніне көз жеткізіңіз.



13 сур.

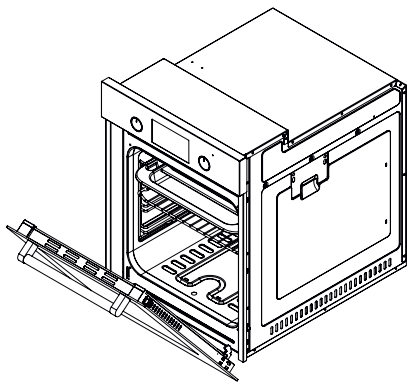


14 сур.

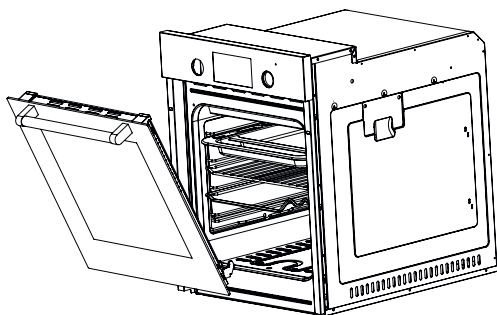


15 сур.

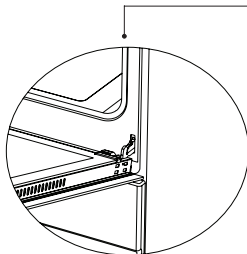
## ЕСІКТІ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ОРНАТУ



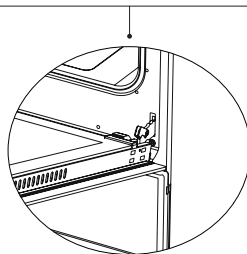
16 сур.



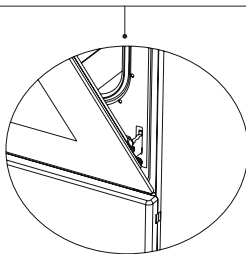
17 сур.



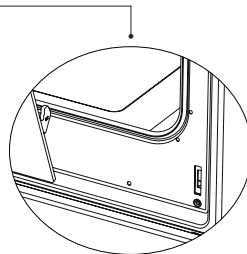
16.1 сур.



16.2 сур.



17.1 сур.



17.2 сур.

Пеш есігін өзіңізге тартып, соңына дейін ашыңыз. Содан кейін, бұранда көмегімен құлыпты тартып, құлыпты 16.1 суретте көрсетілгендей ашыңыз.

Ілгек құлпын 16.2 суретте көрсетілгендей мейлінше ашық күйге келтіріңіз. Есікті пешке қосатын екі ілгекті бірдей күйге апарыңыз.

Содан кейін, есікті ол 17.1 суретте көрсетілгендей ілгек құлпына тірелгенше жауып тұрыңыз.

Есікті шешкен соң, оны жабық дерлік күйге келтіріп, 17.2 суретте көрсетілгендей екі қолмен жоғары тартыңыз.



Есікті орнына қою үшін шешу үшін сипатталған әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

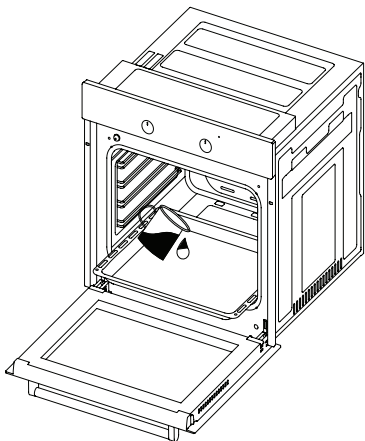
## КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

1. Қорек ашасын розеткадан ажыратыңыз.
2. Қатқыл қылшақтар, металл қылшақтар немесе ішкі бөліктер, панель, табақтар мен пештің басқа бөліктерін тазалауға арналған пышақтар қолданбаңыз. Абразивті, сызғыш материалдар немесе жуу құралдарын қолданбаңыз.
3. Пешті сабынды сумен тазалаңыз, содан кейін жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз.
4. Шыны беттерді шыны тазалауға арналған құралдармен тазалаңыз.
5. Аспапты тазалау үшін бугенераторлы тазартқыштар қолданбаңыз.
6. Пешті тазалау үшін ешқашан қышқыл, еріткіш және керосин, басқа да жанғыш заттар қолданбаңыз.
7. Пештің қандай да бір бөліктерін ыдыс жуу мәшинесінде жумаңыз.
8. Кір мен дақтарды кетіру үшін калий стеарат қолданыңыз (бейтарап сабын).

Тазалауды сызат түсірмеу үшін төмендегі суретке сәйкес жұмсақ шүберекпен жүзеге асырыңыз.

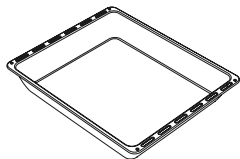
## БУМЕН ТАЗАЛАУ\*

Бұл пеште түзілетін будың арқасында жұмсарған кірді тазалауға мүмкіндік береді.



1. Духовкіден барлық аксессуарларды шығарыңыз.
2. Табаққа жарты литр су құйып, науаны қазанның төменгі жағына қойыңыз.
3. Ауыстырып-қосқышты бумен тазалау режиміне орнатыңыз.
4. Термостатты 70 ° C градусқа орнатып, пешті 30 минутқа қосыңыз.
5. Пеш 30 минут жұмыс істеген соң пеш есіктерін ашып, ішкі жағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
6. Қатты кір үшін ыдыс жуу құралын, жылы су мен жұмсақ шүберек қолданыңыз, содан кейін тазартылған кеңістікті құрғақ шүберекпен кептіріңіз.

## АКСЕССУАРЛАР (Таңдалады)



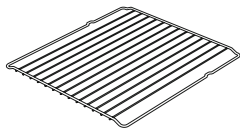
### Шұңғыл табақ \*

Нан-тоқаш өнімдер пісіру, үлкен пісірмелер, сұйық тамақ әзірлеуге қолданылады. Кекстар пісіру, сонымен қатар ет өнімдерін пісірген немесе грильде мұздатылған азықты еріткен жағдайда май жинағыш ретінде қолданылады.



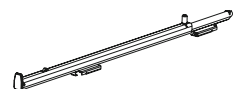
### Табақ

Нан-тоқаш өнімдер пісіру (печенье, бисквиттер, және т.б.), азықты еріту үшін қолданылады.



### Тор (гриль)

Қажетті деңгейде пісіру, қуыру немесе еріту үшін азықты орналастыру, қуыруға қолданылады.



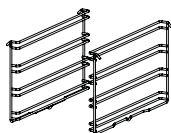
### Телескопиялық бағыттауыштар \*

Телескопиялық бағыттауыштардың көмегімен табақтар немесе торлар жеңіл орнатылып, шешіледі.



### Табаққа арналған тор \*

Жаншылған ет сияқты пісірген кезде күйіп кетуі мүмкін азық табақ ішіндегі торға салынады. Осылайша азықтың табаққа жабысуының алдын алуға болады.



### Торлар

Сіз тамақ әзірлегенде бір мезгілде үстіңгі және төменгі торға терең және стандарт табақтар орната аласыз.

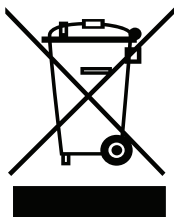
## ҚИЫНДЫҚТАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Техникалық сервисті шақырмас бұрын, қиындықтардың алдын алу үшін мынадай кеңестерді қолданып көріңіз.

### Егер плита жұмыс істемесе;

- Электр баудың штепсельдік ашасының розеткаға салынғанын тексеріп алыңыз.
- Қауіпсіз тәсілдермен желіде электрдің барын тексеріңіз.
- Сақтандырғыштарды тексеріңіз.
- Электр баудың зақымдарының бар-жоғын тексеріңіз.

## ЭКОЛОГИЯЛЫҚ ТАЛАПТАРҒА СӘЙКЕС ПАЙДАҒА АСЫРУ



Орамды қоршаған ортаны қорғау бойынша талаптарлы ескере отырып пайдаға асырыңыз.

Бұл құрылғы қолданылған электр және электронды құрылғыларды пайдаға асыру бойынша ЕС 2012/19/EU директивасының талаптарына сәйкес таңбаланған (электр және электронды құрылғыларды пайдаға асыру -WEEE). Мұнда Еуропа одағының барлық елдерінде қолданылатын пайдаланылған құрылғыларды қайтару және қайта өңдеу бойынша талаптар көрсетілген.

## ОРАМ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Духовка шкафы орам материалдары қоршаған ортаны қорғауға қатысты жергілікті нормативтер мен ережелерге сәйкес, қайта өңдеуге жататын материалдардан жасалған.

Орам материалдарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен пайдаға асырмаңыз. Оларды жергілікті билік анықтаған орам материалдарын жинайтын жерге тапсырыңыз.

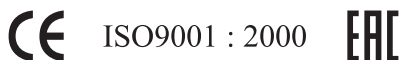
## КЕПІЛДІК

Біз осы духовка шкафтарына сатып алу күнінен бастап үш жылдық кепілдік береміз. Егер сіз бұйымды осы нұсқаулыққа сай қолдансаңыз, бірақ бұзылу бәрібір орын алса, ең жақын сервистік орталыққа хабарласыңыз. Кепілдік бойынша қызмет көрсетілуі үшін сатушы сату кезінде міндетті түрде толтыруы керек кепілдік талонымен бірге тұрмыстық құрылғыны сатып алу чегін беру керек. Кепілдік талонын толтыруды талап етіңіз. Әйтпесе, кепілдік бойынша міндеттемелер жарамсыз болады.

Келесі жағдайларда кепілдік қолданылмайды:

- Осы нұсқаулықта немесе кепілдік талонында көрсетілген талаптар бұзылған.
- Духовка шкафы өндірістік мақсаттарда қолданылған.
- Кепілдік мерзімі біткен.
- Сапалы емес орнату, дұрыс емес қолдану орын алды.
- Желінің электр кернеуі духовка нұсқаулығының талаптарына сай емес.
- Духовка шкафы өкілетті емес сервистік бекетте жөндеуден өткен немесе жөндеу кезінде басқа өндірушінің қосалқы бөлшектері қолданылған. Кепілдік мерзімі біткеннен кейін барлық регламенттік жұмыстар, жөндеу және қосалқы бөлшектерді ауыстыру ақылы болып табылады.

Бұйым еуропалық стандарттарға сай өндірілген және сертификаттаудан өткізілген.



Сақтау мерзімі - 10 жастағы. Пайдалану мерзімі – 7 жастағы.

Бұл нұсқаулық тұрмыстық кірістірілетін духовка шкафтарының келесі үлгілеріне арналған:  
DE-452, DE-453BL, DE-453IV.

**Құрметті сатып алушы,  
«MBS» сауда белгісінің өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет.**

**Өндіруші**

SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SAN. VE TIC. KOLL. STI.

(СЕРСИМ ДАЙАНИКЛИ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРИ САН. ВЕ ТИК. КОЛЛ. СТИ.).

АДРЕС: СЕРБЕСТ БЁЛГЕ 12. КАДДЕ № 18, МЕЛИКГАЗИ, КАЙСЕРИ, ТҮРКИЯ.

МБС СТАРС ГРУП АГ ҮШІН.

**Импорттаушы**

ООО «Развитие».

Митрофаньевское шоссе, дом 29, лит. П, пом. 16, 196084, Санкт-Петербург, Россия.

**Сериялық идентификациялық нөмір**

(Кепілдік талонында, мотордағы жапсырмада, қораптағы жапсырмада көрсетілген).

**3 11 14 01 472**

1      2      3      4

1 – Бұйым сыныбының № (духовка шкафтары)

2 – жыл

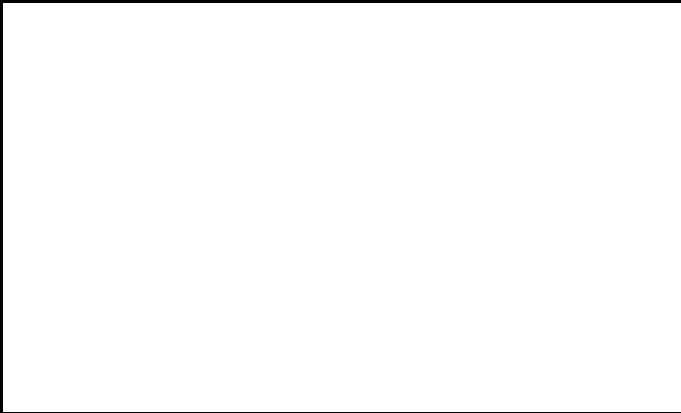
3 – апта

4 – бұйымның сериялық нөмірі



Модель	DE-452	DE-453BL	DE-453IV
Страна изготовления	Турция		
<b>Технические характеристики</b>			
Материал	металл/стекло		
Цвет	металлик	черный	бежевый
Объем	49 л		
Питание от сети	220-240В, АС 50/60Гц		
Мощность подключения	1,9 кВт		
Сила тока	0,08А		
Класс энергопотребления	А		
Класс защиты от поражения электрическим током	1		
Соответствует требованиям ТР ТС	004/2011, 020/2011		
Вес нетто/брутто	24 / 26,2 кг	25,3 / 27,3 кг	25,3 / 27,3 кг
Размер коробки (мм)	450 x 650 x 655		
Гарантия	36 месяцев		
Срок службы	7 лет		

Изделие требуется устанавливать в соответствии с инструкцией об эксплуатации. В случае неправильной эксплуатации изделия возможно возникновение пожара, термического и/или электрического поражения.



CE ISO9001 : 2000 EAC