

# simfer

**RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**KZ** ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҮСҚАУЛЫҚ

**EN** OPERATION MANUAL



**M35\*\*, M40\*\*, M42\*\***

**RU** МИНИ-ПЕЧИ С КОНФОРКАМИ

**KZ** КОНФОРКАЛАРЫ БАР ШАҒЫН ПЕШ

**EN** MINI-OVENS WITH HOBS

## **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Благодарим Вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике Simfer.

Simfer—это качество, надёжность, и внимательное отношение к потребностям покупателей. Надеемся, что Вам понравится продукция нашей компании, и в будущем Вы отдадите предпочтение технике Simfer.

Мини-печи Simfer—компактные приборы, которые можно разместить в любой, даже самой маленькой кухне. Благодаря различным режимам приготовления мини-печь послужит заменой полногабаритного духового шкафа. Верхний и нижний нагрев, гриль(\*) и конвекция(\*) позволяют в полной мере проявить свои кулинарные способности и радовать своих близких вкусными и полезными блюдами!

Данное изделие произведено на современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

## **ПРИМЕЧАНИЕ**

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, комплектация и режимы работы приобретенного Вами изделия могут отличаться от указанных в инструкции. Все рисунки схематичны. Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

---

(\*)Имеется в некоторых моделях

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ****СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перед началом использования.....	4
2. Подключение к сети.....	4
3. Указания по эксплуатации.....	5
4. Комплектация.....	8
5. Технические характеристики.....	9
6. Панель управления.....	10
6.1. Панель управления с механическим таймером.....	10
6.2. Панель управления без механического таймера.....	11
6.3. Режимы работы.....	12
7. Приготовление пищи.....	13
8. Кулинарная таблица.....	13
9. Размораживание.....	14
10. Приготовление йогурта.....	15
11. Уход за мини-печью.....	15
12. Действия в случае неисправности.....	16
13. Замена лампы освещения духового шкафа(*).....	16
14. Утилизация бытовой техники.....	17
Информация о производителе.....	18

---

(\*)Имеется в некоторых моделях

## 1. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки
2. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки
3. Внимательно изучите всю инструкцию
4. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением
5. Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть
6. Перед подключением убедитесь в том, что на корпусе и во внутренней камере прибора нет повреждений и вмятин, петли дверцы исправно работают
7. Вставьте вилку в розетку электросети
8. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе



**Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание**

## 2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

- Ваша печь предназначена для использования в сети с напряжением 230В при частоте 50Гц и силе тока 16 А. Если данные показатели отличаются от параметров Вашей сети, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для подключения устройства
- Подключение вашего прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом в соответствии с нормативными актами. Обратитесь к специалистам, если розетка с заземляющими контактами не доступна в месте расположения прибора
- При первом включении нужно прогреть мини-печь при температуре 200 градусов в хорошо проветриваемом помещении не более 15 мин. При этом возможно незначительное задымление помещения в связи с обгоранием защитных материалов нагревательных элементов. Это нормальное явление и не является производственным дефектом



- Во избежание перегрева, пустую мини-печь на максимуме нельзя включать более чем на 15 мин. На прогрев достаточно 8-10 мин



**Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.**

### **3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Мини- печь должна использоваться в соответствии с правилами техники безопасности, их нарушение может привести к получению травм и повреждению устройства

- Мини- печь предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях. Промышленное или другое не целевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия

- Не разрешайте детям и людям с физическими, сенсорными или умственными ограничениями пользоваться устройством



**Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия!**

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ!**

- Прибор должен быть подключен к розетке с заземляющим контактом

- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели

- Не допускайте заземления соединительного провода корпусом прибора, т.к. изоляция кабеля может расплавиться. В случае повреждения шнура питания во избежание рисков он должен быть заменен авторизованным сервисным центром

- В случае неисправности извлеките вилку из розетки или выключите предохранитель

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его

очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод



**Случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электрическим током и неполадкам, которые не входят в условия гарантии. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервисном центре.**

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ВОЗГОРАНИЯ!**

- Расстояние мини-печи до стен, занавесок и других нетермостойких материалов должно составлять не менее 20 см. Желательно использовать печь на столе с термостойким покрытием
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы тканью и другими материалами, не используйте его для сушки белья и одежды.
- Запрещается ставить мини-печь в различного рода ниши (полки, шкафы) и встраивать мини-печь в мебель!
- Не кладите в печь горючие, легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри образовался дым. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой в печь. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор, пергаментная бумага может подняться, прикоснуться к нагревательному элементу и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, сразу ставьте на бумагу форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОЖОГОВ!**

- Во время работы печи температура внутри неё очень высокая. Соблюдайте осторожность при открывании дверцы печи, т.к из неё может вырваться пар
- При работе печь нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям и не подпускайте к ним детей



**Данные наклейки расположены на поверхностях, которые сильно нагреваются. При работающей мини-печи не прикасайтесь к ним.**

## **ПОСУДА!**

- При использовании керамической и стеклянной посуды убедитесь в том, что они подходят для применения в печи. Посуда должна быть термостойкая
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах, например, в закрытых бутылках, потому что они могут взорваться

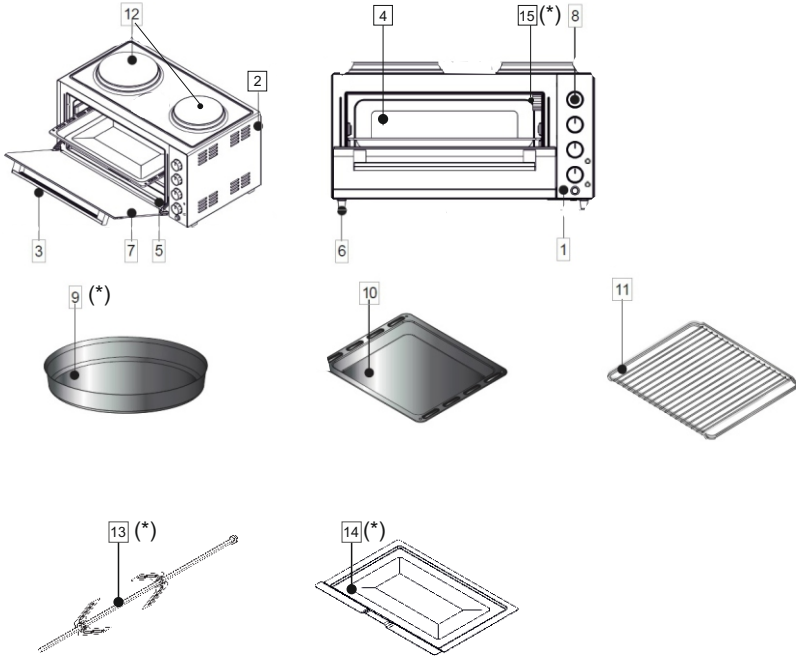
## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПОЛОМКИ МИНИ-ПЕЧИ!**

- Вентиляционные отверстия мини-печи должны быть открыты. Недостаточное вентилирование может привести к перегреву устройства
- Запрещено использовать печь как рабочую поверхность или подставку для чего-либо
- Нельзя вставлять какие-либо предметы в петли дверцы, препятствуя её закрытию
- Не передвигайте мини-печь за ручку дверцы. Ручка дверцы не предназначена для переноски устройства и может отломиться
- При использовании фольги или пергаментной бумаги убедитесь в том, что они не соприкасаются с нагревательными элементами
- Не наливайте холодную воду в рабочую камеру или в принадлежности, пока поверхность устройства не остыла, т.к. она может деформироваться из-за резкого изменения температуры
- Запрещено ставить предметы (противни, сковородки) на открытую дверцу печи
- Транспортировка устройства допускается только в фабричной упаковке и зафиксированном вертикальном положении.



**Любую неисправность мини-печи должен устранять уполномоченный сервисный центр.**

## 4. КОМПЛЕКТАЦИЯ



- 1- Панель управления
- 2- Корпус печи
- 3- Ручка дверцы
- 4- Варочная камера
- 5- Нагревательные элементы
- 6- Ножи
- 7- Стекло дверца
- 8- Переключатели
- 9- Круглый противень (\*)
- 10- Квадратный противень
- 11- Решётка
- 12- Электрические конфорки
- 13- Вертел (\*)
- 14- Поддон для крошек (\*)
- 15- Лампа освещения (\*)

(\*)Имеется в некоторых моделях



## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики устройства	Серия М35	Серия М40	Серия М42
Внешняя ширина, мм	495	575	510
Внешняя глубина, мм	380	380	440
Внешняя высота, мм	320	320	360
Внутренняя ширина, мм	345	425	397
Внутренняя глубина, мм	320	320	385
Внутренняя высота, мм	240	240	240
Напряжение питающей сети, Вт	220-240	220-240	220-240
Регулировка t, С	40-240	40-240	40-240
Механический таймер(*), мин.	0-90	0-90	0-90
Максимальная мощность, Вт	1500	1500	2500
Диаметр конфорки-1, мм (**)	185	185	185
Диаметр конфорки-2, мм (**)	150	150	150
Мощность конфорки-1, Вт (**)	900	900	1500
Мощность конфорки-2, Вт (**)	600	600	1000
Верхний нагревательный элемент, Вт	600	600	650
Нижний нагревательный элемент, Вт	600	700	650
Гриль(*), Вт	900	900	900
Мощность вентилятора (конвекция(*)), Вт	13-15	13-15	13-15
Лампа духового шкафа(*), Вт	15-25	15-25	15-25
Вертел(*), Вт	6	6	6

(\*).Имеется в некоторых моделях

(\*\*)Варианты комплектации конфорок: 185/150 мм, 150/150 мм

## 6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

В моделях с утапливаемыми переключателями(\*) настройка режимов может осуществляться, когда переключатель выдвинут.



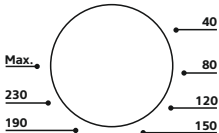
Нажмите и отпустите переключатель, чтобы он выдвинулся.



Теперь можно осуществлять необходимые настройки поворотами влево и вправо.

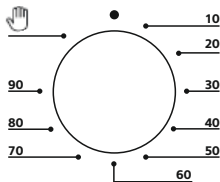
Расположение и комплектация переключателей на панели управления различаются в зависимости от модели мини-печи.

### 6.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С МЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ




#### РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА:

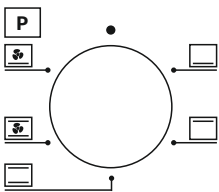
Поверните переключатель и выберите температуру от 40° до 240°C.



#### МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР :

Поверните переключатель и установите необходимое для приготовления время.

По окончании работы прозвучит звуковой сигнал. Если переключатель таймера установить в режим «ручного управления» в положении , печь будет работать постоянно, не оставляйте ее без присмотра



#### РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА:

Поверните переключатель и выберите режим работы духового шкафа.

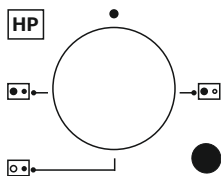
Мини – печь имеет от 3 до 6 (\*) режимов работы.



#### ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА:

Загорается, когда духовка включена.

(\*)Имеется в некоторых моделях



### УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ:

Поверните переключатель и включите одну из конфорок

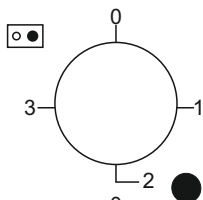
### ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК:

Загорается, когда работают одна или обе конфорки.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Духовой шкаф работает только при отключённых конфорках и одновременной установке температуры, времени приготовления и режима приготовления пищи. В данном случае на панели управления загорится индикатор питания духового шкафа и включится свет (\*) в духовке.
- Электроконфорки работают только при отключённом духовом шкафу и включённом таймере. В данном случае на панели управления загорится индикатор питания конфорок. Функция регулировки температуры на конфорках не работает.

## 6.2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗ ТАЙМЕРА

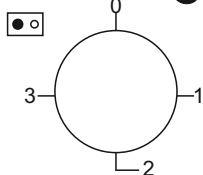


### РЕГУЛЯТОР КОНФОРКИ-1

Поверните переключатель и выберите режим нагрева. Конфорка имеет 3 степени нагрева.

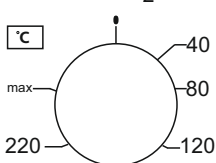
### ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК:

Загорается, когда работают одна или обе конфорки.



### РЕГУЛЯТОР КОНФОРКИ-2

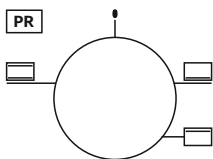
Поверните переключатель и выберите режим нагрева. Конфорка имеет 3 степени нагрева.



### РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА:

Поверните переключатель и выберите температуру от 40° до 240°C.

(\*)Имеется в некоторых моделях



### РЕГУЛЯТОР РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА:

Поверните переключатель и выберите режим работы духового шкафа. Мини-печь имеет от 3 до 6 (\*) режимов работы.

### ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА:

Загорается, когда духовка включена.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Две электроконфорки работают одновременно только при отключённом духовом шкафу. В данном случае на панели управления загорится индикатор питания конфорок.

- Большая конфорка и духовой шкаф одновременно не работают. При включении большой конфорки работающий духовой шкаф автоматически отключается.



- Духовой шкаф может работать одновременно с конфоркой средней мощности. В данном случае на панели управления загорится индикатор питания конфорок, индикатор питания духового шкафа и включится свет (\*) в духовке.

#### 6.3. РЕЖИМЫ РАБОТЫ:

	Электрическая конфорка большой мощности
	Электрическая конфорка малой мощности
	Включение обеих конфорок(*)
	Верхний нагрев
	Нижний нагрев
	Верхний и нижний нагрев
	Нижний нагрев+конвекция(*)
	Верхний, нижний нагрев+конвекция(*)
	Гриль(*)

(\*)Имеется в некоторых моделях



	Гриль+конвекция(*)
	Вертел(*)

## 7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

1. Установите противень на самый нижний уровень
2. Регулятор режима работы переведите в требуемую позицию
3. Разогрейте печку до температуры, указанной в рецепте
4. Установите ручку таймера на необходимое время
5. После прогрева печи в течении 5 минут поместите в него приготавливаемое блюдо. Вес продуктов, которые помещаются на противень или решётку, не должен превышать 3 кг. Продукты должны располагаться равномерно по всей поверхности противня, ни одна из сторон которого не должна быть перегружена
6. Проверьте готовность блюда за 5-10 минут до предполагаемого окончания работы
7. Когда процесс приготовления завершен, переведите таймер в положение «0»
8. Если таймер был установлен на определенное время, то после его истечения прозвучит звуковой сигнал

## 8. КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА

Рекомендации по приготовлению продуктов, полученные в результате проведения пробной готовки в наших лабораториях, приведены в таблице ниже. Продолжительность приготовления может отличаться в зависимости от напряжения сети питания, типа продуктов, их количества и используемой температуры. Для получения нужного результата можно попробовать разные значения температур

(\*)Имеется в некоторых моделях

Продукты	Значение термостата	Время приготовления(мин.)	Порядок размещения
Печенье	170-180	25-30	нижний уровень
Пирожное	170-190	40-50	нижний уровень
Пирог	180-200	40-50	нижний уровень
Кекс	170-180	35-40	нижний уровень
Запекание пасты	170-190	25-30	нижний уровень
Рыба	220-max	30-40	нижний уровень
Баранина	220-max	90-120	нижний уровень
Говядина	220-max	90-120	нижний уровень
Индейка	220-max	45-55	нижний уровень
Курица	220-max	45-55	нижний уровень
Размораживание	40	10-60	верхний уровень
Йогурт	40	180-210	верхний уровень

## 9. РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Извлеките размораживаемые продукты из контейнера и поместите их на решетку. Поместите под решетку противень для сбора воды, вытекающей в процессе разморозки. Таким образом, размораживаемые продукты не будут находиться в воде, образованной в результате разморозки

- Функцию разморозки можно использовать в соответствии с описанием, приведенным в кулинарной таблице



- Во время разморозки рекомендуется использовать верхний и нижний нагревательные элементы и конвекцию (\*). Так как продолжительность разморозки отличается в зависимости от веса продуктов, процесс разморозки необходимо контролировать

## 10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Для того чтобы приготовить йогурт, Вам потребуется свежее молоко и закваска. Основным условием приготовления этого продукта является постоянное поддержание температуры 40-45 градусов при заквашивании. Процесс закваски в мини-печи должен составлять не менее 6–8 часов.

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Прокипятите непастеризованное молоко
- Выдержите кипяченое молоко некоторое время после его охлаждения
- Установите температуру в духовке на 40-50 °С, вентилятор (\*) должен начать работать
- Йогурт готовится в духовке в ёмкости с крышкой

## 11. УХОД ЗА МИНИ-ПЕЧЬЮ

- Отключите устройство от сети. Устройство может быть очень горячим во время работы и спустя некоторое время после ее окончания
- Протрите наружную поверхность мягкой влажной губкой. Во избежание появления пятен используйте специальное средство для чистки металлических поверхностей. Наносите средство не на поверхность печи, а на губку
- Не применяйте для чистки корпуса панели управления противней и других частей печи щетки, металлические мочалки, ножи и другие жесткие предметы
- Не используйте абразивные чистящие средства
- Внутренние части печи следует протирать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Протрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства. Тщательно высушите
- Используйте специальные чистящие средства для мытья стеклянных

---

(\*)Имеется в некоторых моделях

поверхностей

- Не осуществляйте чистку печи при помощи пара
- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества (такие как кислота, растворитель, бензин и пр.) для очистки печи
- Ни одна часть печи не предназначена для мытья в посудомоечной машине

### ЧИСТКА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Мини-печь должна полностью остыть. Аккуратно протрите нагревательные элементы мягкой влажной губкой. Не используйте чистящие средства.

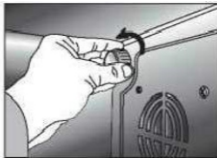


**Перед включением печь должна полностью высохнуть**

## 12. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

- Проверьте, надежно ли шнур электросети подключен к розетке
- Проверьте питание в сети
- Проверьте, нет ли повреждений шнура питания
- Если проблема не разрешится, обратитесь в сервисный центр

## 13. ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА (\*)



Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы отключите электропитание вашего прибора и убедитесь, что печь остыла.



Извлеките защитное стекло, поворачивая его как показано на рисунке, и установите новую лампу с такими же техническими характеристиками.

(\*) Имеется в некоторых моделях



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выход из строя лампы освещения не является гарантийным случаем.

#### 14. УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ



1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования

2. Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.

3. Не следует выбрасывать ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий.

#### УПАКОВКА

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.



**В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.**

Страна происхождения – Турция

Изготовитель:

«SER DAİYANIKLY TÜKETİM MALLARI İÇ VE DIŞ TİCARET SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ», Адрес: Организе Санайи Бёлгеси 23, Джадде №33, Кайсери, Турция

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

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей:

ООО «СИМРУС»

ИНН 7717705825

КПП 771901001

ОГРН 1117746641891

Юридический/фактический адрес: 105318, Москва, Тацкая ул., д.5, корп.7, этаж 2

Почтовый Адрес: 105318, Москва, а/я 81

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам: 8-495-969-02-86, 8-495-969-02-87 и на сайте: [www.simfershop.ru](http://www.simfershop.ru)

Срок гарантии- 12 месяцев

Срок службы – 10 лет

Дата изготовления – указана на изделии





## **ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!**

Simfer тұрмыстық техникасын таңдағаныңыз үшін Сізге алғыс білдіреміз.

Simfer–бұл дегеніміз, сапа, сенімділік және сатып алушылардың мұқтаждықтарына деген ынталы қарым-қатынас. Біздің компаниямыздың өнімдері Сізге ұнайды деген сенімдеміз, және де болашақта да Сіз Simfer техникасын таңдайды деген ойдамыз.

Simfer мини-пештері–ыңғайлы аспаптар, кез-келген жерде, ең кішкентай асүйде орналастырылуы мүмкін. Түрлі пісіру режимдерінің арқасында мини-пеш толық өлшемді зор пешті алмастыра алады. Жоғарғы және төменгі жылу, гриль(\*) және конвекция(\*) сіздің аспаздық қабілеттеріңізді толығымен көрсетуге және сүйікті адамдарыңызды дәмді және пайдалы тағамдармен қуануға мүмкіндік береді!

Бұл өнім қоршаған ортаға зиян келтірместен қазіргі заманғы жабдықта дайындалған.

ЕО-ның Электр және электронды жабдықтардың қалдықтары туралы Директивасының ережелеріндегі талаптарға сәйкес келеді (WEEE).

## **ЕСКЕРТУ**

Бұл нұсқаулық бірнеше үлгілерге арналған, режимдер мен функциялардың қол жетімділігі әртүрлі болуы мүмкін. Барлық суреттер схемалық түрде көрсетілген.

Нұсқауды мұқият оқып шығыңыз, ол қауіпсіз орнату, пайдалану және техникалық қызмет көрсету бойынша маңызды нұсқаулар береді. Келешекте пайдалану үшін пайдалану нұсқаулығының сақталуын қамтамасыз етіңіз. Бұл құрылғыны жаңа иеленушіге тасымалдау кезінде барлық құжаттарды беруді ұмытпаңыз.

---

(\*)Кейбір үлгілерде бар

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

### МАЗМҰНЫ

1. Пайдалануды бастамас бұрын.....	22
2. Тоқ желісіне жалғау.....	22
3. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтар.....	23
4. Жинақтамасы.....	25
5. Техникалық сипаттамалары.....	27
6. Басқару панелі.....	28
6.1. Механикалық таймері бар басқару панелі.....	28
6.2. Механикалық таймері жоқ басқару панелі.....	29
6.3. Жұмыс режимдері.....	30
7. Тамақ дайындау.....	30
8. Кулинарлық кесте.....	30
9. Жібіту.....	32
10. Йогурт дайындау.....	33
11. Мини-пешке күтім жасау.....	33
12. Ақауланған жағдайдағы іс-әрекеттер.....	34
13. Духовка шкафындағы шамды айырбастау(*).....	34
14. Тұрмыстық техниканы кәдеге жарату.....	35
Өндіруші жайлы ақпарат.....	36

---

(\*) Кейбір үлгілерде бар

## 1. ПАЙДАЛАНУДЫ БАСТАМАС БҰРЫН

1. Өнімді және оның керек-жарақтарын қораптан абайлап алып шығыңыз.
2. Барлық орау материалдарын және жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
3. Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
4. Төмен температураларда тасымалданғаннан немесе сақтағаннан кейін, құрылғыны қосар алдында кем дегенде 2 сағат бойы бөлме температурасында ұстау қажет.
5. Дымқыл шүберекпен өнімнің корпусын сүртіп, кептіріңіз.
6. Қоспас бұрын, өнімнің корпусында және ішкі камерасында ешқандай зақым немесе майысқан жерлердің жоқтығына, есіктің топсаларының дұрыс жұмыс істер тұруына көз жеткізіңіз.
7. Ашаны розеткаға қосыңыз.
8. Міндетті түрде ескерту жапсырмаларын, жапсырмалар-көрсеткіштерді (егер бар болса) және өнімнің сериялық нөмірі бар тақтайшаны орнында сақтаңыз.



**Өнімдегі сериялық нөмірдің болмауы сізді кепілдік қызметіне автоматты түрде айырады**

## 2. ТОҚ ЖЕЛІСІНЕ ЖАЛҒАУ

- Сіздің пеш 230 В желіде 50 Гц жиілікте және 16 А ағымдағы деңгейде пайдалануға арналған. Егер бұл сандар сіздің желіден өзгеше болса, құрылғыны қосу үшін өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Құрылғыны электр желісіне қосу тек нормативтік актілерге сәйкес жерге тұйықтағышы бар жеке розетканың көмегімен ғана жүзеге асырылуы тиіс. Құрылғыны орнату жерінде қосу контактілері бар розетка болмаса, маманмен кеңесіңіз.

- Бірінші іске қосу кезінде шағын пешті жақсы желдетілетін бөлмеде 15 минут бойы 200 градус температурада қыздыру керек. Бұл жағдайда қыздыру элементтерінің қорғаныш материалдарының күйіу салдарынан бөлменің аздап түтіндеуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және өндірістік ақаулық емес.

- Қызып кетудің алдын алу үшін максималды бос шағын пешті 15 минуттан артық қосуға болмайды. Жылыту үшін 8-10 минут жеткілікті кетеді.



**Өнім өндірушіге жерге қосылған контактісіз шығатын зақым үшін жауапкершілік көтермейді.**

### 3. ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

- Мини пешті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес пайдалану керек, олардың бұзылуы жеке жарақатқа, жарақатқа және құрылғыны зақымдауға әкелуі мүмкін

- Мини пеш үй жағдайында пісіруге арналған. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе басқа мақсатқа арналмаған пайдалану өнімнің дұрыс пайдаланылуы үшін жағдайларды бұзу болып саналады

- Құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ойы кемістігі бар балалар мен адамдарға пайдалануға рұқсат бермеңіз



**Өндіруші қауіпсіздік шаралары мен өнімнің жұмыс істеу ережелерін сақтамау салдарынан болған зақымдар үшін жауап бермейді!**

#### ҚЫСҚА ТҰЙЫҚТАЛУДЫҢ АЛДЫН АЛУ!

- Құрылғыны жерге қосу контактісі бар розеткаға қосу керек

- Құрылғының қуатты тұтынуына арналған ұзартқыш сымын қолданыңыз. Параметрлердегі сәйкессіздік кабельдің қысқа тұйықталуына немесе өртке әкелуі мүмкін.

- Қуат сымын есікке немесе жылу көздеріне жақын созбаңыз. Шнурдың бұралып кетпейтініне, иілгіш емес заттардың, бұрыштардың және жиектердің жиектерімен байланыспағанына көз жеткізіңіз

- Қосылым кабелін қысқышты қысуына жол бермеңіз. кабельдің оқшаулауы мүмкін. Тәуекелдерді болдырмау үшін қуат сымына зақым келген жағдайда, оны өкілетті сервис орталығы ауыстыруы керек

- Ақаулық орын алса, ашаны розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғышты өшіріңіз

- Құрылғыны пайдаланудан кейін, сондай-ақ тазалау немесе жылжыту кезінде өшіріңіз. Сымды сым арқылы емес, құрғақ қолмен алып тастаңыз



**Қуат сымының кездейсоқ зақымдануы электр тоғының соғуына және кепілдікке кірмейтін ақауларға әкелуі мүмкін. Зақымдалған электр кабелі қызмет көрсету орталығына шұғыл ауыстыруды қажет етеді.**

## ТҰТАНУДЫҢ АЛДЫН АЛУ!

- Мини-пешті қабырғаларға, перделерге және басқа да төзімді материалдарға дейінгі қашықтық 20 см кем болмауы керек. Пешті стақанға ыстыққа төзімді жабынымен пайдалану ұсынылады
- Құрылғыны жұмсақ жерге қоймаңыз, оны матамен немесе басқа материалдармен жаппаңыз, құрғақ киім мен киімге қолданбаңыз.
- Бұл пештердің әртүрлі түрлеріне (сөрелерге, шкафтарға) шағын пеш қойып, жиһазға шағын пеш салуды бұйыруға тыйым салынады!
- Пеште тұтанатын, тұтанатын заттарды қоймаңыз. Түтін ішінде пайда болған жағдайда, аспаптың есігін ашпаңыз. Құрылғыны желіден ажыратыңыз немесе сақтандырғыш қорабындағы тиісті сақтандырғышты өшіріңіз
- Пергамент қағазды пайдаланған кезде оны пешке орнатпас бұрын оны ыдысқа бекітіңіз. Құрылғыны ауаның еніп кетуіне байланысты пергамент қағазы көтерілуі мүмкін, қыздырғыш элементке және жыпылықтайды. Бұны болдырмау үшін қағазға бір пісіру табағын дереу қойыңыз. Пергамент қағазды дұрыс мөлшерде пайдаланыңыз.

## КҮЙІК ШАЛУДЫ ЕСКЕРТУ!

- Пештің жұмысы кезінде оның ішіндегі температура өте жоғары. Пеш есігін ашқан кезде абай болыңыз. бу шығуы мүмкін
- Пеш жұмыс кезінде қызады. Ыстық беттерді ұстамаңыз және балаларды ұстаңыз



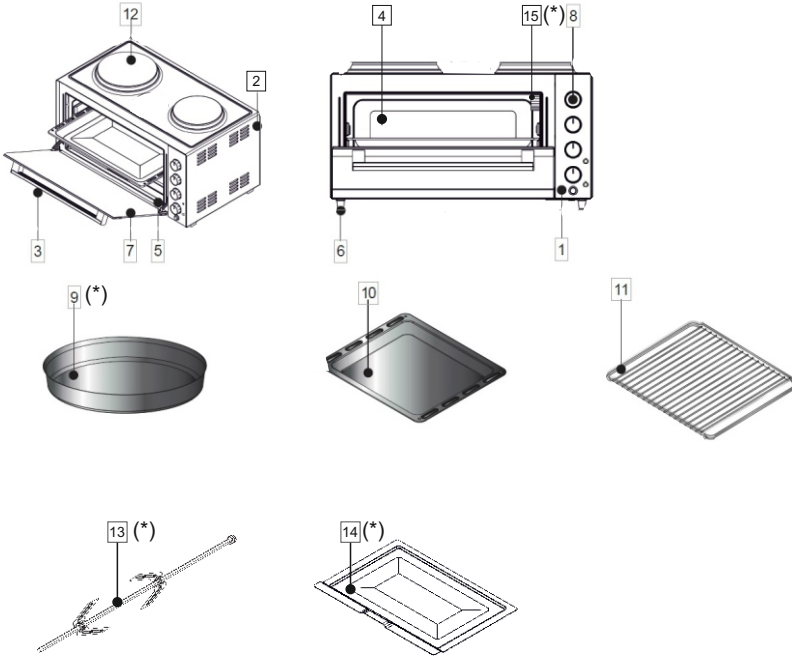
**Бұл белгілер өте ыстық беттерде орналасқан. Мини пешті жұмыс жасағанда, оларға тимеңіз.**

## ЫДЫСТАР

- Керамика мен шыны ыдыстарды пайдаланғанда, олар пеште пайдалануға жарамды екенін тексеріңіз. Ыдыстың ыстыққа төзімді болуы керек
- Жабық контейнерлерде сұйықтықтарды және басқа өнімдерді қыздырмаңыз, мысалы, жабық бөтелкеде, өйткені олар жарылуы мүмкін.



## 4. ЖИНАҚТАМАСЫ



- 1- Басқару панелі
- 2- Пештің корпусы
- 3- Есіктің тұтқасы
- 4- Пісіру камерасы
- 5- Қыздыру элементтері
- 6- Аяқтар
- 7- Шыны есік
- 8- Ауыстырғыштары
- 9- Дөңгелек темір таба (\*)
- 10- Шаршылы темір таба
- 11- Торша
- 12 - Электр конфоркалар
- 13- Вертел(\*)
- 14- Қоқымдарға арналған тұғыр(\*)
- 15 -Жарық шамдары (\*)

(\*)Кейбір үлгілерде бар

## **МИНИ-ПЕШТИҢ БҰЗЫЛУЫНЫҢ АЛДЫН АЛУ!**

- Мини-пештің желдету тесіктері ашық болуы керек. Желдету жеткіліксіз құрылғының қызып кетуіне әкелуі мүмкін
- Пешті жұмыс беті немесе тіреуі ретінде кез келген нәрсе үшін пайдаланбаңыз
- Есіктің ілмектеріне ешбір зат қоймаңыз, оның жабылуына жол бермеңіз
- Мини - пешті есік тұтқасынан жылжитпаңыз. Есіктің тұтқасы құрылғыны тасымалдауға арналмаған және оны бұзуы мүмкін
- Фольга немесе пергамент қағазды пайдаланғанда, олар қыздырғыш элементтермен жанаспағанына көз жеткізіңіз
- Құрылғының бетіне салқындағанша жұмыс камерасына немесе керек -жарақтарына суық су құймаңыз температураны кенеттен өзгерткендіктен деформациялануы мүмкін
- Ашық есікке заттар (пісіру табақшалары, табалар) пештер қоюға тыйым салынады
- Құрылғы тек қана зауыттық қаптамада және тіркелген тік күйінде тасымалдануы мүмкін.



**Мини-пештің кез-келген ақаулығын уәкілетті сервис орталығы орындауға тиіс болады.**

## 5. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Құрылғының сипаттамалары	Сериясы М35	Сериясы М40	Сериясы М42
Сыртқы ені, мм	495	575	510
Сыртқы тереңдігі, мм	380	380	440
Сыртқы биіктігі, мм	320	320	360
Ішкі ені, мм	345	425	397
Ішкі тереңдігі, мм	320	320	385
Ішкі биіктігі, мм	240	240	240
Қуаттау желісінің кернеуі, Вт	220-240	220-240	220-240
Реттеу t, С	40-240	40-240	40-240
Механикалық таймер(*), мин.	0-90	0-90	0-90
Максималды қуаты, Вт	1500	1500	2500
Конфорканың диаметрі-1, мм(**)	185	185	185
Конфорканың диаметрі -2, мм(**)	150	150	150
Конфорканың қуаты-1, Вт(**)	900	900	1500
Конфорканың қуаты -2, Вт(**)	600	600	1000
Үстіңгі қыздырғыш элемент, Вт	600	600	650
Астыңғы қыздырғыш элемент, Вт	600	700	650
Гриль(*), Вт	900	900	900
Желдеткіштің қуаты (конвекция (*)), Вт	13-15	13-15	13-15
Духовка шкафының шамы(*), Вт	15-25	15-25	15-25
Вертел(*), Вт	6	6	6

(\*)Кейбір үлгілерде бар

(\*\*)Пеш қақпақтарының жиынтықталу нұсқалары: 185/150 мм, 150/150 мм

## 6. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

Батырмалы ауыстырғыштары(\*) бар модельдерде режимдерді баптау ауыстырғыш шығып тұрғанда ғана жүзеге асырылатын болады.



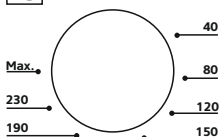
Ауыстырғыш шығуы үшін оны басып, қайтадан жіберіп



Енді солға және оңға бұрай отырып керекті баптауларды жүзеге асыруға болады.

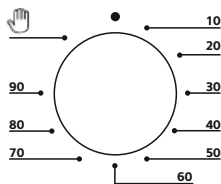
Басқару панеліндегі қосқыштардың орналасуы мен жинақталуы шағын пештің үлгісіне байланысты өзгешеленеді.

### 6.1. МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕРІ БАР БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



#### ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ТЕМПЕРАТУРАСЫН РЕТТЕГІШ:


Ауыстырғышты бұраңыз да 40°- 240°С аралығындағы керекті температураны таңдап алыңыз.

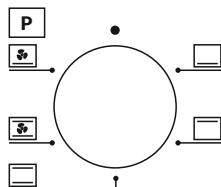


#### МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР :

Ауыстырғышты бұраңыз да, дайындауға қажетті болатын уақытты орнатып алыңыз.

Жұмысы аяқталған дыбыстық сигнал шығаратын болады.

Егер де таймердің ауыстырғышын мынадай  қолмен басқару» режиміне қойып алса, пеш үнемі жұмыс істеп тұратын болады, оны қараусыз қалдыра көрмеңіз!



#### ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ РЕЖИМДЕРІНІҢ ЖҰМЫСЫН РЕТТЕГІШ:

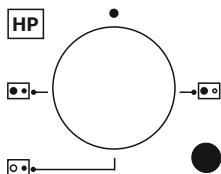
Ауыстырғышты бұраңыз да, духовкалы шкафтың жұмысына қажетті режимді таңдап алыңыз.

Мини – пеште 3-тен 6 -ға (\*) дейінгі жұмыс режимдері бар

#### ҚУАТТАУ ИНДИКАТОРЫ:

Духовка қыстырулы тұрғанда жанады.

(\*) Кейбір үлгілерде бар



### КОНФОРКАЛАРДЫ БАСҚАРУ:

Ауыстырғышты бұраңыз да, конфоркалардың бірін іске қосыңыз.

### ЭЛЕКТРОКОНФОРКАЛАРДЫҢ ҚУАТТАУ ИНДИКАТОРЫ:

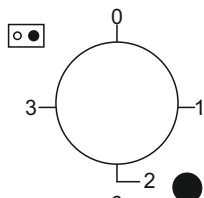
Бір немесе екі конфорка істеп тұрғанда жанып тұрады.

### Ескерту:

- Пеш тек пісіру алаңдары өшірілгенде және температура, пісіру уақыты мен пісіру режимі бір уақытта орнатылғанда ғана жұмыс істейді. Бұл жағдайда пештің қуат индикаторы басқару панелінде жанады, пештің шамы (\*) жанып тұрады.

- Электрконфоркалар тек пеш өшірілгенде және таймер қосулы болғанда ғана жұмыс істейді. Бұл жағдайда басқару панелінде қыздырғыштардың қуат индикаторы жанады. Жылытқыштардағы температураны бақылау функциясы жұмыс істемейді.

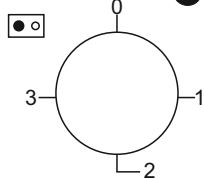
## 6.2. МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕРІ ЖОҚ БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



### КОНФОРКА-1 РЕТТЕГІШІ:

Ауыстырғышты бұраңыз және қыздыру режимін таңдаңыз.

Конфоркада 3 қыздыру деңгейі бар.

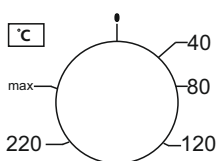


### ЭЛЕКТРОКОНФОРКАЛАРДЫҢ ҚУАТТАУ ИНДИКАТОРЫ:

Бір немесе екі конфорка істеп тұрғанда жанып тұрады. Конфорка иеет 3 степени нагрева.

### КОНФОРКА-2 РЕТТЕГІШІ:

Ауыстырғышты бұраңыз және қыздыру режимін таңдаңыз. Конфоркада 3 қыздыру деңгейі бар.

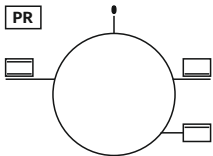


### ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ТЕМПЕРАТУРАСЫН РЕТТЕГІШ:

Ауыстырғышты бұраңыз да 40° - 240°C аралығындағы керекті температураны таңдап алыңыз.

(\*) Кейбір үлгілерде бар

PR



## ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ РЕЖИМДЕРІНІҢ ЖҰМЫСЫН РЕТТЕГІШ:

Ауыстырғышты бұраңыз да, духовкалы шкафтың жұмысына қажетті режимді таңдап алыңыз. Мини – пеште 3-тен 6 -ға (\*) дейінгі жұмыс режимдері бар.



## ҚУАТТАУ ИНДИКАТОРЫ:

Духовка қыстырулы тұрғанда жанады.

## ЕСКЕРІМ:

- Екі электрконфорка тек духовка шкафы өшірілген кезде ғана жұмыс істейді. Бұл жағдайда басқару панелінде конфоркалардың қуат индикаторы жанады.

- Үлкен конфорка және духовка шкафы бір мезгілде жұмыс істемейді. Үлкен конфорканы қосқан кезде, духовка шкафы автоматты түрде өшеді.

- Духовка шкафы орташа конфоркамен бірге жұмыс істей алады. Бұл жағдайда басқару панелінде конфоркалардың қуат индикаторы, духовка шкафының қуат индикаторы жанады және духовка ішіндегі жарық (\*) қосылады.

## 6.3. ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ:

	Зор қуатты электр конфоркасы
	Аз қуатты электр конфоркасы
	Екі конфорка қосулы
	Үстінен қыздыру
	Астынан қыздыру
	Үстінен және астынан қыздыру
	Астынан конвекциялап қыздыру(*)
	Үстінен және астынан конвекциялап қыздыру (*)
	Гриль(*)
	Конвекциялы грильй(*)
	Вертел(*)

(\*)Кейбір үлгілерде бар



## 7. ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

1. Табаны ең төменгі деңгейге қойыңыз.
2. Жұмыс режимінің реттегішін қажетті орынға орнатыңыз.
3. Пешті рецептте көрсетілген температураға дейін алдын ала қыздырыңыз.
4. Таймер тұтқасын қажетті уақытқа орнатыңыз.
5. Пешті 5 минут қыздырғаннан кейін дайындауға арналған тағамды оған қойыңыз. Темір табада немесе торда орналастырылған өнімдердің салмағы 3 кг аспауы керек. Өнімдер пісіру табасының бүкіл бетіне біркелкі орналастырылуы тиіс, олардың ешбір жағы да шамадан тыс жүктелмеуі тиіс.
6. Жұмыстың аяқталуына дейін 5-10 минут бұрын тағамның дайындығын тексеріңіз.
7. Тағам дайындау процесі аяқталған кезде таймерді «0» күйіне орнатыңыз.
8. Таймер белгілі бір уақытқа орнатылса, оның мерзімі біткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі.

## 8. КУЛИНАРЛЫҚ КЕСТЕ

Біздің зертханаларда сынауды дайындау нәтижесінде алынған өнімдерді дайындау бойынша ұсыныстар төмендегі кестеде келтірілген. Пісіру ұзақтығы желінің кернеуіне, өнім түріне, қолданылатын температураға және температураға байланысты өзгеруі мүмкін. Қажетті нәтижені алу үшін әртүрлі температураны көріңіз.

Өнімдер	Термостаттың мәні	Дайындау уақыты (мин.)	Орналастыру тәртібі
Печенье	170-180	25-30	Астыңғы деңгей
Тәтті тоқаш	170-190	40-50	Астыңғы деңгей
Пирог	180-200	40-50	Астыңғы деңгей
Кекс	170-180	35-40	Астыңғы деңгей
Паста пісіру	170-190	25-30	Астыңғы деңгей
Балық	220-маx	30-40	Астыңғы деңгей
Қой еті	220-маx	90-120	Астыңғы деңгей
Сиыр еті	220-маx	90-120	Астыңғы деңгей
Күркетауық	220-маx	45-55	Астыңғы деңгей
Тауық	220-маx	45-55	Астыңғы деңгей
Жібіту	40	10-60	Үстіңгі деңгей
Йогурт	40	180-210	Үстіңгі деңгей

## 9. ЖІБІТУ

- Контейнерден жібіген тағамды алып тастап, оны торға салыңыз. Жібіту барысында ағатын суды жинау үшін тордың астына табаны салыңыз. Осылайша, жібіту өнімдері жібіту нәтижесінде пайда болған суда болмайды.

- Еріту функциясын пісіру кестесінде берілген сипаттамаға сәйкес пайдалануға болады.



- Жібіту барысында жоғарғы және төменгі қыздыру элементін және конвенцияны (\*) қолдануға кеңес беріледі. Айрықша ерітудің ұзақтығы өнімнің салмағына байланысты әртүрлі болса, онда жібіту процесі бақылануы керек.

## 10. ЙОГУРТ ДАЙЫНДАУ

Йогурт дайындау үшін сізге жаңа сүт және ашытқы қажет. Бұл өнімді дайындаудың негізгі шарты ферменттеу кезінде 40-45 градус температураны тұрақты ұстау болып табылады. Мини пеште ашытқы үрдісі кем дегенде 6-8 сағатты құрауы керек.

### ҰСЫНЫМДАР:

- Пастерленген сүтті қайнатыңыз
- Салқындағаннан кейін пісірілген сүтті бірнеше сағат бойы сіңіріңіз
- Пеш ішіндегі температураны 40 - 50 ° C дейін орнатыңыз, желдеткіш (\*) жұмыс істей бастайды
- Йогурт пеште қақпағы бар контейнерде дайындалады

## 11. МИНИ-ПЕШКЕ КҮТІМ ЖАСАУ

- Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Құрылғы жұмыс кезінде өте ыстық және оны тоқтатқаннан кейін біраз уақыт өткен болуы мүмкін
  - Сыртқы бетін жұмсақ дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Бояудың алдын алу үшін металл бетін тазалау үшін арнайы тазалағышты қолданыңыз. Өнімді пештің бетіне емес, губкаға жағыңыз
  - Пеш табақтары мен пештің басқа бөліктерінің корпусының басқару тақтасын тазалау үшін щеткаларды, металдан тазартқыштарды, пышақтарды және басқа да қатты заттарды қолданбаңыз.
  - Абразивті тазалағыштарды қолданбаңыз
  - Пештің ішкі бөліктерін сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен сүрту керек.
- Жуғыш зат қалдықтарын алып тастап, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Мұқият құрғатыңыз.
- Шыны бетін жууға арналған арнайы тазалағыш құралдарды қолданыңыз.

(\*) Кейбір үлгілерде бар

- Пешті бумен тазаламаңыз
- Пешті тазалау үшін жеңіл тұтанатын заттарды (қышқыл, еріткіш, бензин және т.б. сияқты) пайдаланбаңыз.
- Пештің ешбір бөлігі ыдыс жуғыш машинада жууға арналмаған.

## ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН ТАЗАЛАУ

Мини-пеш толықтай салқындату керек. Жылыту элементтерін жұмсақ дымқыл жөкемен жайлап сүртіңіз. Тазалағыштарды қолданбаңыз.



**Қосар алдынан пеш толығымен құрғау керек болады**

## 12. АҚАУЛАНҒАН ЖАҒДАЙДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТТЕР

- Қуат сымының розеткаға мықтап жалғанғанын тексеріңіз
- Желінің қорек көзін тексеріңіз.
- Қуат сымының зақымдалуын тексеріңіз.
- Егер мәселе шешілмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## 13. ДУХОВКА ШКАФЫНДАҒЫ ШАМДЫ АЙЫРБАСТАУ (\*)



Электр тогының соғуын болдырмау үшін, шамды өшірмес бұрын, құрылғыны өшіріп, пештің суығанына көз жеткізіңіз.



Қорғаныш шыны көрсетілгендей бұрап, бірдей сипаттамалары бар жаңа шамды орнатыңыз.

(\*) Кейбір үлгілерде бар

**Ескерту:** Жарықтандыру шамының істен шығуы кепілдемелік жағдайға жатқызылмайды.

#### 14. ТҰРМЫСТЫҚ ТЕХНИКАНЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



1. Бұл өнімде қауіпті немесе тыйым салынған заттар жоқ. Электр және электрондық жабдықтардың қалдықтарына қатысты ЕО директивасының талаптарын қанағаттандырады
2. Бұл өнім қайта өңделуге және қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы бөлшектерден және материалдардан дайындалады.
3. Өнімді қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін үй қоқысымен бірге тастамаңыз. Қалдықтарды электрлік және электрондық жабдықтарды өңдеу үшін оны жинау орнына қайтару қажет.

Қалдықтарды қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны және табиғи ресурстарды қорғауға көмектесіңіз.

#### ҚАПТАМАСЫ

Құрылғының орау материалдары біздің ұлттық заңдарымызға сәйкес қайта өңделетін материалдардан жасалады. Қаптама материалдарын тұрмыстық және басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оларды орау материалдарына арналған жинау орындарына қайтарыңыз.



**Балалардың қауіпсіздігі үшін, осы өнімді тастамас бұрын, оны қосудың алдын алу үшін қуат кабелін кесу қажет.**

Шығарған ел - Түркия

Өндіруші:

«SER DAYANIKLI TUKETIM MALLARI IC VE DYSH TIDJARET SANAYI ANONIM SHIRKETI», Мекенжайы: Организе Санайи Бөлгеси 23, Джадде №33, Кайсери, Тюркие

«SER DAYANIKLI TUKETIM MALLARI IC VE DIS TICARET SANAYI ANONIM SİRKETİ», Address: Organize Sanayi Bölgesi 23.Cadde No: 33 Melikgazi / Kayseri, Türkiye

Сатып алушылардан шағымдар қабылдауға құзіретті импорттаушы / ұйым:  
ЖШС «Foreign Trade company»

БСН 190940025588

Заңды / нақты мекен-жайы: Қазақстан Республикасы Алматы,  
Сатпаев көшесі, 29 Д-үй, Б-корп., 313- кеңсе

Кепілдік жағдай туындаған болса, авторландырылған қызмет көрсету орталықтарына жүгіну қажет.

Сіздің қаладағы авторландырылған қызмет көрсету орталықтарының тізімі осы пайдалану нұсқаулығында көрсетілген. Егер Сіздің қалада авторландырылған қызмет көрсету орталығы болмаса, тауарды сатып алған дүкенге жүгінуіңіз керек.

Сіздің қаладағы қызмет көрсету туралы ақпаратты келесі телефон нөмірлері арқылы біле аласыз: 8 (701) 712 1013

Жарамдылық мерзімі – 12 ай

Қызмет мерзімі – 10 жыл

Тегін кепілдік қызмет - Кепілдік мерзімі аяқталған күннен бастап 4 жыл  
Дайындалған күні – өнімде нұсқалған



**DEAR CUSTOMER!**

Thank you for choosing the Simfer household appliances.

Simfer represents the quality, reliability, and diligence in relation to the needs of the customers. We hope that you will enjoy the products of our company and continue to favor the Simfer appliances in future.

The Simfer mini-ovens are the compact devices that can be placed in any kitchen, even the smallest one. Due to the various cooking modes, the mini-oven will serve as a replacement for a full-size conventional oven. The functions of upper and lower heat, grill(\*) and convection(\*) will allow you to demonstrate your culinary abilities to the full extent and make your loved ones happy with the tasty and healthy recipes!

This product is manufactured at modern equipment without causing any damage to the environment.

It complies with the requirements of the provisions of the EU 'Waste Electrical and Electronic Equipment' Directive (WEEE).

**NOTE**

This operation manual is designed for several models, the availability of modes and functions may vary. All figures are schematic.

Please carefully read the manual, since it provides important instructions for safe installation, operation and maintenance. Please take care of the preservation of the operation manual for use in the future. When transferring this device to the new owner, do not forget to provide all the documents.

---

(\*) Available in some models

**USER MANUAL****TABLE OF CONTENTS**

1. Before starting .....	39
2. Power connection .....	39
3. Operation guidelines.....	40
4. Complete set .....	43
5. Technical specifications .....	44
6. Control panel .....	45
6.1. Control panel with mechanical timer.....	45
6.2. Control panel with without timer.....	46
6.3. Operating modes.....	47
7. Cooking food .....	48
8. Culinary table .....	48
9. Defrosting .....	49
10. Making yoghurt .....	49
11. Maintenance of the mini-oven .....	50
12. Troubleshooting .....	50
13. Replacement of the oven light lamp (*).....	51
14. Disposal of household appliances .....	51
Information on the manufacturer .....	53

---

(\*) Available in some models

## 1. BEFORE STARTING

1. Carefully get the product and its accessories out of the box.
2. Remove all packaging materials and promotional stickers.
3. Carefully read the entire operation manual.
4. After transportation or storage at low temperatures it is necessary to keep the device at room temperature for at least 2 hours before switching on.
5. Wipe the product body with a damp cloth and allow it to dry.
6. Prior to connection, make sure that there are no damages and dents on the body and inside the internal chamber of the device. The door hinges shall function properly.
7. Insert the plug into the mains socket.
8. Be sure to keep on-site the warning labels, indicating stickers (if available) and the serial plate of the product on the body.



**Absence of a serial number on the product automatically deprives you of the right to warranty maintenance.**

## 2. POWER CONNECTION

- Your oven is designed for use in a 230V network at a frequency of 50Hz and a current rating of 16A. If these indications differ from those of your network, contact an authorized service center for the device connection.
- Connection of your device to the power circuit shall be made only using an individual socket with a grounding contact in accordance with the regulatory enactments. Consult a specialist if the socket with grounding contacts is not available at the place of location of the appliance.
- While switching for the first time, the mini-oven must be heated at a temperature of 200 degrees in the well-ventilated premises for not more than 15 minutes. In this case, a slight fogging of the premises is possible due to burning of protective materials of the heating elements. This is normal occurrence and is not a manufacturing defect.
- In order to prevent overheating, an empty mini-oven with maximum settings shall not be switched on for more than 15 minutes. It takes 8-10 minutes to warm



**The manufacture shall not bear any responsibility for the damage to the device connected to the socket without the grounding contact.**

### 3. OPERATION GUIDELINES

- The mini-oven shall be used in accordance with the safety precautions. Its violation may cause injuries and damage to the device
- The mini-oven is designed for cooking food in domestic conditions. Industrial or other improper use of the appliance shall be considered as violation of the conditions for proper operation of the device.
- Do not allow children and people with physical, sensory or mental disabilities to use the device.



**The manufacturer does not bear any responsibility for damages caused by non-observance of safety precautions and operating procedures for the device!**

#### SHORT CIRCUIT PREVENTION!

- The appliance must be connected to the socket with a grounding contact.
- Use an extension cable designed for the power consumption of the device. Inconsistency in the parameters can lead to short-circuit or fire of the cable.
- Do not pull the power cord in the doorways or near the heat sources. Make sure that the power cord is not twisted or bent and that it does not touch the sharp objects, angles and furniture edges.
- Do not allow the connecting cable to be hooked by the appliance body since the cable insulation may melt. In the case of damage to the power cord in order to avoid risks, it must be replaced by an authorized service center.
- In the case of a malfunction, remove the plug from the socket or switch off the fuse.
- Unplug the appliance after use, and also during its cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands, holding it by the plug, and not by the wire.



**Accidental damage to the power cord may result in electric shock and malfunctions that are not covered by the warranty. The damaged electrical cable requires an urgent replacement in the service center.**



**INFLAMMATION PREVENTION!**

- Distance of the mini-oven to the walls, curtains and other temperature-sensitive materials should be at least 20 cm. It is advisable to use the oven on the table with a heat-resistant coating.
- Do not place the appliance on a soft surface, do not cover it with cloth or other materials during operation, do not use it to dry clothes and garment.
- It is forbidden to place the mini-oven in various niches (shelves, cabinets) and build the mini-oven into the furniture!
- Do not put the combustible or flammable objects in the oven. Do not open the appliance door if smoke has formed inside the device. Disconnect the appliance from the mains or switch off the appropriate fuse in the fuse block.
- When using the parchment paper, fasten it in the houseware before placing in the oven. Due to the air flow entering the device, the parchment paper can be raised, touch the heating element and flare up. To avoid this, put the baking case on the paper immediately. Use the parchment paper with the correct dimensions.

**BURN INJURY PREVENTION!**

- During operation of the oven, the temperature inside it is very high. Be careful when opening the oven door since the steam can escape from it.
- The oven is heating up during operation. Do not touch hot surfaces and keep children away.



**These labels are located on the surfaces that are running very hot. When the mini-oven is functioning, do not touch them.**

**HOUSEWARE**

- When using ceramic and glass houseware, make sure that they are suitable for use in the oven. The houseware should be heat-resistant.
- Do not heat liquids and other products in the sealed containers, for example, in the closed bottles, since they can explode.

**MINI-OVEN FAILURE PREVENTION!**

- The ventilation openings of the mini-oven must be open. Insufficient ventilation may result in overheating of the device.
- It is forbidden to use the oven as a work surface or support for any objects.
- Do not insert any objects into the door hinges, preventing it from closing.

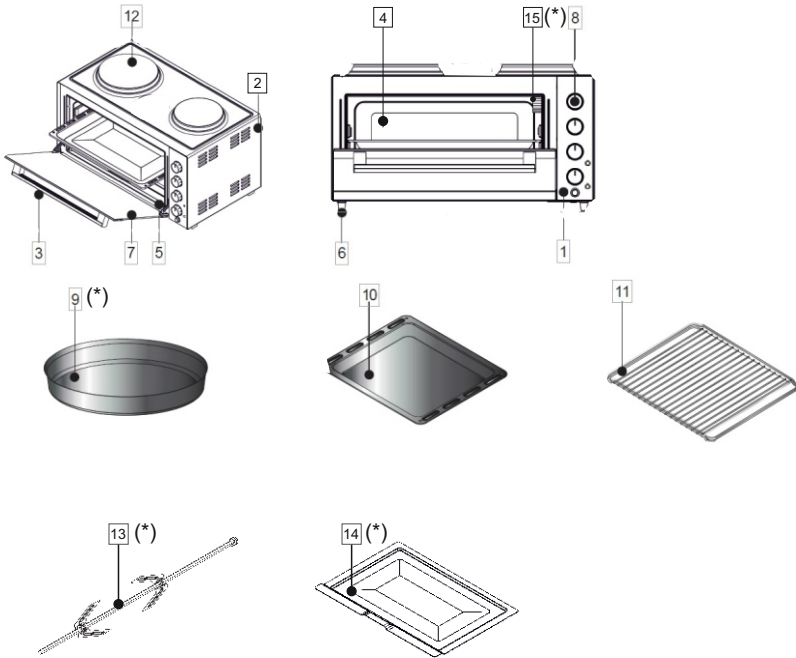


- Do not move the mini-oven using its door handle. The door handle is not designed to carry the device and can get break off.
- When using the foil or parchment paper, make sure that they do not come into contact with the heating elements.
- Do not pour cold water into the operating chamber or accessories until the surface of the device has cooled down since it can be deformed due to the sudden change in temperature.
- It is forbidden to place objects (dripping pans, frying pans) on the open door of the oven.
- The device may only be transported in the original packaging and in a fixed vertical position.



**Any malfunction of the mini-oven shall be eliminated by the authorized service center.**

## 4. COMPLETE SET



- 1- Control panel
- 2- Oven body
- 3- Door handle
- 4- Cooking chamber
- 5- Heating elements
- 6- Legs
- 7- Glass door
- 8- Switches
- 9- Round dripping pan (\*)
- 10- Square dripping pan
- 11- Grill
- 12 - Electric burners
- 13- Roasting jack (\*)
- 14- Crumb tray (\*)
- 15 – Lamp (\*)

(\*) Available in some models

## 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications of the device	SERIES M35	SERIES M40	SERIES M42
External width, mm	495	575	510
External depth, mm	380	380	440
External height, mm	320	320	360
Internal width, mm	345	425	397
Internal depth, mm	320	320	385
Internal height, mm	240	240	240
Supply mains voltage, W	220-240	220-240	220-240
Temperature regulation, C	40-240	40-240	40-240
Mechanical timer (*), min	0-90	0-90	0-90
Maximum capacity, W	1500	1500	2500
Diameter of the burner-1, mm(**)	185	185	185
Diameter of the burner-2, mm(**)	150	150	150
Power of the burner-1, W(**)	900	900	1500
Power of the burner-2, W(**)	600	600	1000
Upper heating element, W	600	600	650
Lower heating element, W	600	700	650
Grill (*), W	900	900	900
Fan capacity (convection (*)), W	13-15	13-15	13-15
Oven light lamp (*), W	15-25	15-25	15-25
Roasting jack (*), W	6	6	6

(\*) Available in some models

(\*\*)Variants of burners configuration: 185/150 MM, 150/150 MM

## 6. CONTROL PANEL

In the models with recessed switches (\*), the modes can be set when the switch is pushed out.



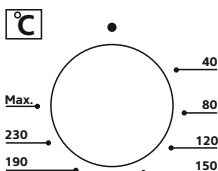
Press and release the switch to push it out



It is possible to make the required settings now by turning left and right.

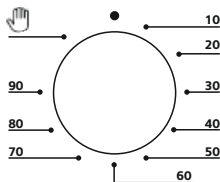
The position and configuration of the switches on the control panel vary depending on the model of mini-oven

### 6.1. CONTROL PANEL WITH MECHANICAL TIMER




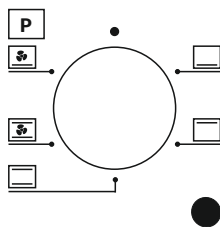
#### TEMPERATURE REGULATOR OF THE OVEN:

Turn the switch and select the temperature from 40° to 240°C.



#### MECHANICAL TIMER :

Turn the switch and set the required cooking time. At the end of the operation, an audio signal will sound. If the timer switch is set to the "manual control" mode in the position , the oven will be functioned permanently. Do not leave it unattended!



#### OPERATING MODE CONTROL OF THE OVEN:

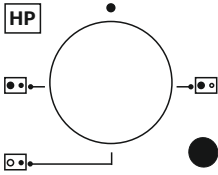
Turn the switch and select the operating mode of the oven.

The mini-oven has from 3 to 6 (\*) operating modes.

#### POWER INDICATOR OF THE OVEN:

It lights up when the oven is switched on.

(\*) Available in some models



**BURNER REGULATOR:**

Turn the switch and select the required burner.

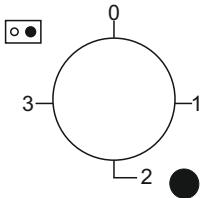
**POWER INDICATOR OF THE BURNER:**

It lights up when one or both burners are switched on.

**Note:**

The oven functions only when burners are switched off and the temperature, cooking time and cooking mode are set simultaneously. In this case, the power indicator lights up on the control panel and the light lamp (\*) turns on in the oven. Burners work only when the oven is switched off and the timer is switched on. In this case, the power indicator of the burners will light up on the control panel. The temperature regulator function does not work for burners.

**6.2. CONTROL PANEL WITHOUT TIMER**

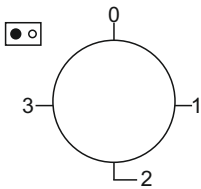


**BURNER-1 REGULATOR:**

Turn the switch and select the operating mode. The burner has 3 degrees of heating.

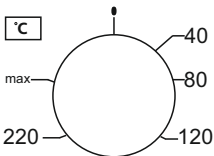
**POWER INDICATOR OF THE BURNER:**

It lights up when one or both burners are switched on.



**BURNER-2 REGULATOR:**

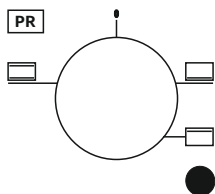
Turn the switch and select the operating mode. The burner has 3 degrees of heating



**TEMPERATURE REGULATOR OF THE OVEN:**

Turn the switch and select the temperature from 40° to 240°C.

(\*) Available in some models

**OPERATING MODE CONTROL OF THE OVEN::**

Turn the switch and select the operating mode of the oven.

The mini-oven has from 3 to 6 (\*) operating modes.

**POWER INDICATOR:**

It lights up when the oven is switched on.

**Note:**

- Two burners work at the same time only when the oven is switched off. In this case, the power indicator of the burner lights up on the control panel.
- The big-power burner and the oven don't work at the same time. When the big-power burner is switched on, the oven is automatically switched off.
- The oven can work at the same time just with the medium-power burner. In this case the power indicator of the burner and the power indicator of the oven light up on the control panel and the light lamp (\*) turns on in the oven.

**6.3. OPERATING MODES:**

	High-capacity electric burner-1
	Low-capacity electric burner-2
	Switching on both burners
	Upper heating
	Lower heating
	Upper and lower heating
	Lower heating with convection(*)
	Upper and lower heating with convection(*)
	Grill(*)
	Grill with convection(*)
	Roasting jack(*)

(\*) Available in some models

## 7. COOKING FOOD

1. Place the dripping pan on the lowest level.
2. Adjust the operating mode switch to the desired position.
3. Preheat the oven to the temperature specified in the recipe.
4. Set the timer to the desired time.
5. After warming the oven for 5 minutes, place the dish to be cooked into the oven. The weight of products that are placed on the dripping pan or grill must not exceed 3 kg. The products should be placed uniformly over the entire surface of the dripping pan, no side of which should be overloaded.
6. Check the dish doneness 5-10 minutes prior to the expected completion of the operation.
7. When the cooking process is over, adjust the timer to the position "0"
8. If the timer has been set for a certain time, then an audio signal will sound after its expiration.

## 8. CULINARY TABLE

Recommendations for cooking food products were obtained as a result of the test cooking in our laboratories and are given in the table below. Duration of cooking may vary depending on the voltage of the mains, the type of food products, their quantity and the temperature used. In order to get the desired result, you can try different temperature values.

<b>Products</b>	<b>Thermostat value</b>	<b>Cooking time (minutes)</b>	<b>Placement procedure</b>
Cookies	170-180	25-30	Lower level
Pastry	170-190	40-50	Lower level
Pie	180-200	40-50	Lower level
Muffin	170-180	35-40	Lower level
Pasta baking	170-190	25-30	Lower level
Fish	220-max	30-40	Lower level



Lamb	220-max	90-120	Lower level
Beef	220-max	90-120	Lower level
Turkey	220-max	45-55	Lower level
Chicken	220-max	45-55	Lower level
Thawing	40	10-60	Upper level
Yoghurt	40	180-210	Upper level

## 9. DEFROSTING

- Remove the products to be thawed from the container and place them on the grill. Place a tray under the grill to collect the water that flows out during thawing. Thus, the products to be thawed will not be placed in the water obtained as a result of thawing.
- The thawing function can be used in accordance with the description given in the cooking table.
- During thawing, it is recommended to use the upper and lower heating elements and the convection (\*). Since the thawing time differs depending on the weight of the products, the thawing process must be controlled.

## 10. MAKING YOGHURT

In order to make yoghurt, you need fresh milk and yoghurt starter. The main condition for making this product is constant temperature maintenance at the level of about 40-45 degrees during fermentation. The fermentation process in the mini-oven should continue for at least 6-8 hours.

### RECOMMENDATIONS:

- Boil unpasteurized milk.
- The boiled milk should be aged for a while after it has been cooled.
- Set the temperature in the oven to 40-50°C, the fan (\*) should start working.
- Yoghurt is cooked in the oven in a container with a lid.

---

(\*) Available in some models



## 11. MAINTENANCE OF THE MINI-OVEN

-Disconnect the device from the mains. The device can be very hot during its operation and for some time after its completion.

- Wipe the outer surface with a soft damp sponge. In order to prevent the surface from spotting, use the special agent for cleaning the metal surfaces. Apply the agent not to the surface of the oven, but to the sponge.

- Do not use brushes, metallic sponges, knives and other rigid items to clean the body, control panels, dripping pans and other parts of the oven.

- Do not use abrasive cleaning agents.

- Internal parts of the oven should be wiped with a soft cloth soaked in the soapy water.

Wipe them with a damp cloth, removing the detergent residues. Dry thoroughly.

- Use special cleaning agents for washing glass surfaces.

- Do not clean the oven with steam.

- Do not use flammable substances (such as acid, solvent, gasoline, etc.) for cleaning the oven.

- No part of the oven is intended to be washed in a dishwasher.

### CLEANING OF THE HEATING ELEMENTS

The mini-oven must be completely cooled down. Gently wipe the heating elements with a soft damp sponge. Do not use cleaning agents.



**The oven must be completely dry prior to switching on.**

## 12. TROUBLESHOOTING

- Check if the power cord is plugged in the socket securely.

- Check the power supply in the mains.

- Check for damages to the power cord.

- If the problem persists, contact the service center.

### 13. REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHT LAMP (\*)



In order to prevent electric shock, prior to replacing the light lamp, turn off the power of your appliance and make sure that the oven has cooled down.



Remove the protective glass by turning it as shown in the figure, and install the new light lamp with the same specifications.

**Note:** The failure of the light lamp is not a warranty case.

### 14. DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES



1. This product does not contain dangerous or prohibited substances. It complies with the requirements of the provisions of the EU 'Waste Electrical and Electronic Equipment' Directive.

2. This product is made of high-quality parts and materials that can be recycled and reused.

3. Do not dispose of your product with the household waste at the end of its service life. It is necessary to return it to the collection facility for processing waste electrical and electronic equipment.

Help to protect the environment and natural resources by recycling waste products.



**For the safety of children, prior to disposing of this product, it is necessary to cut the power cable to prevent it from being switched on.**

(\*) Available in some models

**PACKAGING**

The packaging materials of the device are made from recyclable material in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging materials together with the household and other waste. Please return them to collection facilities for packaging materials.



Country of origin - Turkey

Manufacturer:

«SER DAYANIKLI TUKETIM MALLARI IC VE DIS TICARET SANAYI ANONIM SIRKETI»,  
Address: Organize Sanayi Bölgesi 23.Cadde No: 33 Melikgazi / Kayseri, Türkiye

Importer/Organization authorized to receive claims from the customers:

SIMRUS LLC

Tax ID 7717705825

KPP 771901001

State registration № 1117746641891

Address: 5 Tkatskaya St., Build.7, Floor 2, Moscow 105318

In a warranty case, please contact an authorized service center. The list of authorized service centers in your city is specified in this manual. If your city does not have an authorized service center, you should contact the store where you purchased the product.

To receive information about the service in your city, please call: 007-495-969-02-86, 007-495-969-02-87 or visit the website: [www.simfeshop.ru](http://www.simfeshop.ru)

Warranty period – 12 months

Service life - 10 years

Date of manufacturing – to be given on the appliance

