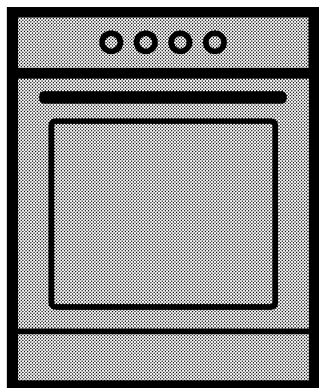


Double Oven

User manual



CDF 67100 G

EN | RU | KK

285.3024.75/R.AB/22.10.2015/3-1

Please read this user manual first!

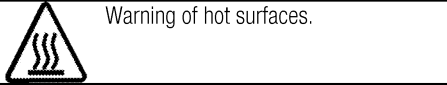
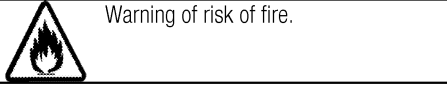
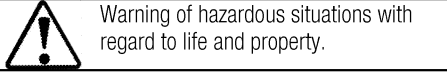
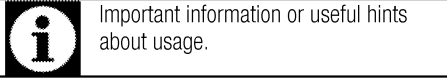
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information.....	8
Future Transportation.....	8

2 General information 9

Overview.....	9
Package contents.....	10
Technical specifications.....	11

3 Installation 12

Before installation.....	12
Installation and connection.....	13

4 Preparation 15

Tips for saving energy.....	15
Initial use.....	15
First cleaning of the appliance.....	15
Initial heating.....	15

5 How to use the hob 17

General information about cooking.....	17
Using the hobs.....	18

6 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling.....	19
How to operate the electric oven.....	19
Operating modes.....	20
Using the oven clock.....	20
Cooking times table.....	21
How to operate the grill.....	22
Cooking times table for grilling.....	22
How to operate the top oven.....	23
Cooking times table.....	23

7 Maintenance and care 24

General information.....	24
Cleaning the hob.....	24
Cleaning the control panel.....	24
Cleaning the oven.....	24
Removing the oven door.....	25
Removing the door inner glass.....	25
Replacing the oven lamp.....	26

8 Troubleshooting 27

I Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may

also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation,

maintenance, cleaning and repairing procedures.

- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.

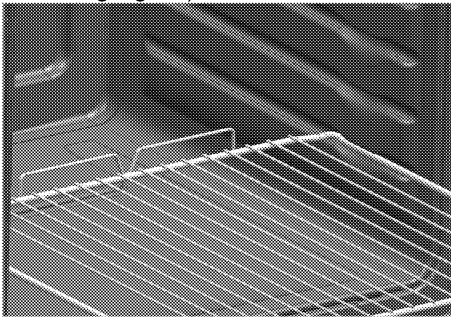
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the

bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly**
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as

suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials

which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:



The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

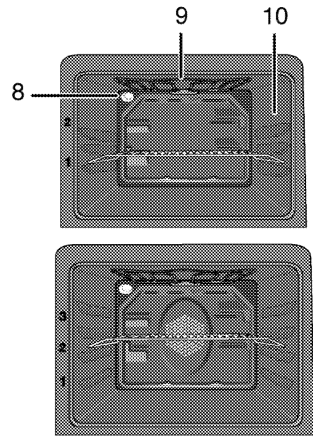
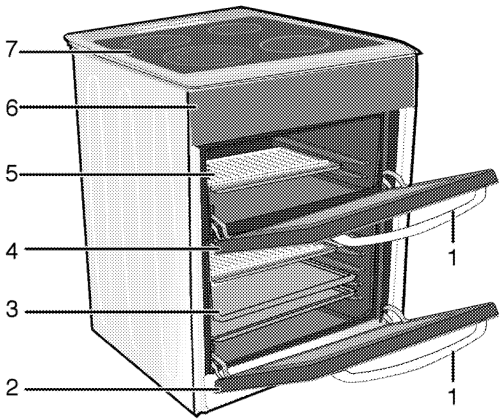
Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

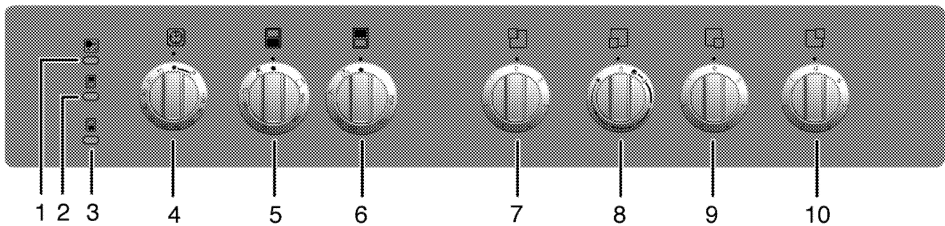
	Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|----------------|----|---------------------|
| 1 | Handle | 7 | Burner plate |
| 2 | Main oven door | 8 | Lamp |
| 3 | Tray | 9 | Top heating element |
| 4 | Top oven door | 10 | Shelf positions |
| 5 | Wire shelf | | |
| 6 | Control panel | | |



- | | |
|----|------------------------------------------|
| 1 | Warning lamp |
| 2 | Thermostat lamp for top oven |
| 3 | Thermostat lamp for main oven |
| 4 | Mechanical timer |
| 5 | Main oven function knob |
| 6 | Top oven function knob |
| 7 | Single-circuit cooking plate Rear left |
| 8 | Dual-circuit cooking plate Front left |
| 9 | Single-circuit cooking plate Front right |
| 10 | Single-circuit cooking plate Rear right |

Package contents

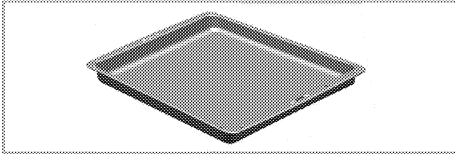


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

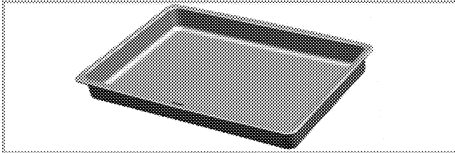
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



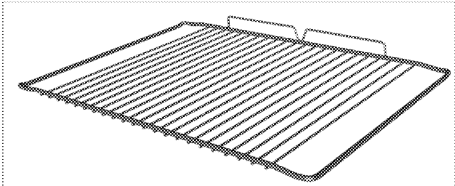
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**


Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.





Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V 50 Hz
Total power consumption	max. 9.1 kW
Fuse	min. 32 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 4 mm ²
Cable length	max. 2 m
HOB	
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	180/210 mm
Power	1700/700 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1700 W
OVEN/GRILL	
Top oven	Conventional oven
Inner lamp	15–25 W
Main oven	Fan oven/Grill oven
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions. Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



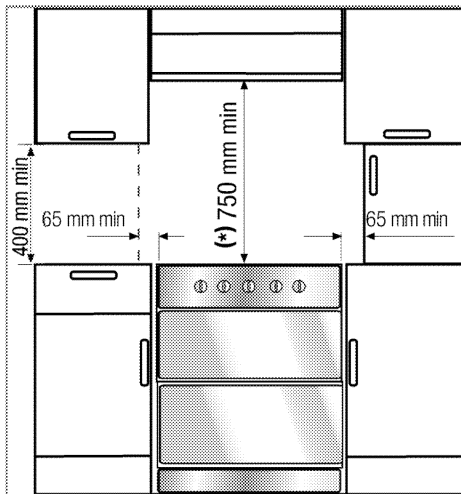
DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

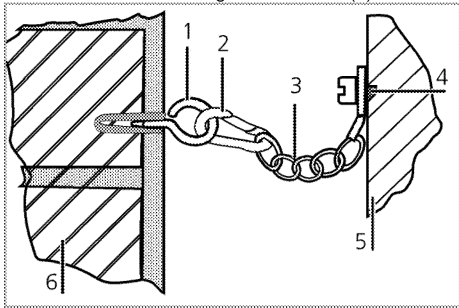


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as follows and pulling towards. Open the top oven door and the bottom oven door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roofs. While gripping, it should be avoided to damage any grill elements or oven interior furniture.
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).


Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).




- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

 Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.


Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

 Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

 Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

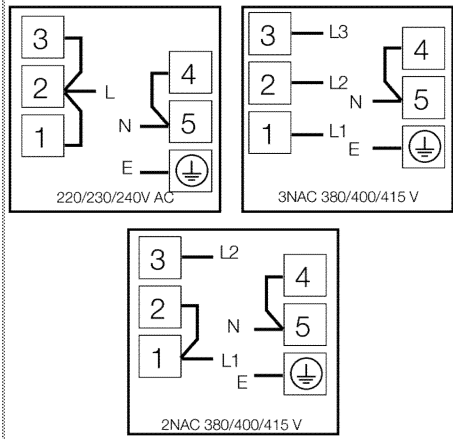
Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE

directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection**, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) \perp (Ground)
- Push the product towards the kitchen wall.

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 19*.
4. Operate the oven for about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 22*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 22*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



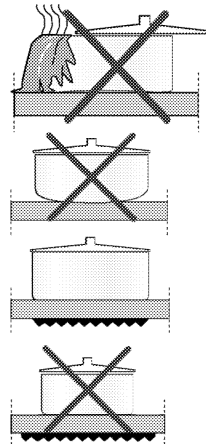
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.

When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.

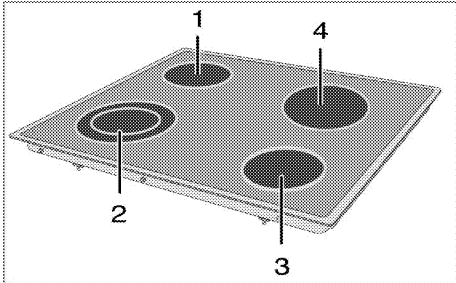


Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.


Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 18-20/21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



DANGER:
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.
In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

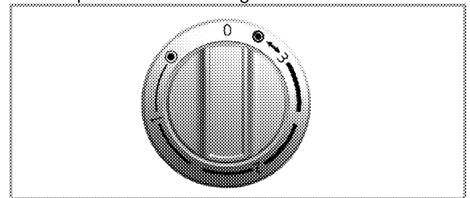
Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Using multi-segmented cooking zones

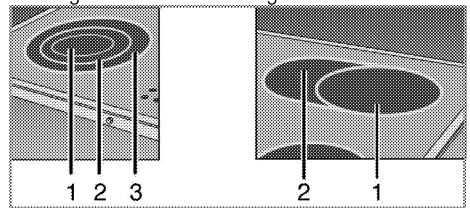
Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.




Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3


Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling




Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

 **WARNING**
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

 **DANGER:**
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the


roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

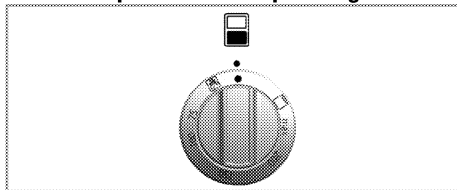
 Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Product is equipped with two ovens. Overview section indicates the relevant knobs for each oven.

How to operate the main oven

Select temperature and operating mode



1. Set the oven timer to the desired cooking time; see *Using the oven clock*, page 20.

- Set the Function knob to the desired temperature.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

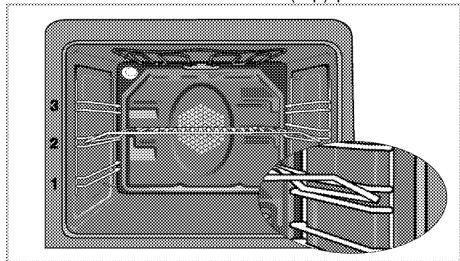
Switching off the electric oven

Switch the oven timer to off position.



When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see *Using the oven clock*, page 20

Turn the Function knob to Off (top) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

All functions in your oven (including the main oven) are described in this section.

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Oven lamp



The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on.

Other functions are for cooking; select suitable temperature for your food.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the oven lamp and the fan (in the rear wall) are in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Other functions are for cooking; select suitable temperature for your food.

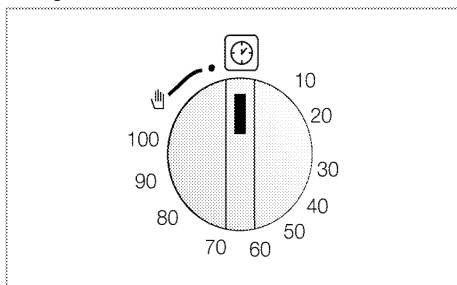
Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



Starting the cooking



In order to operate the oven, you must select cooking mode and the desired temperature and set the time. Otherwise, the oven will not operate.

- Turn the Time Adjustment knob clockwise to set the cooking time.
- Put your dish into the oven.
- Select operation mode and temperature; see *How to operate the electric oven*, page 19.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

- Once the cooking time is over, Time Setting knob will automatically rotate counterclockwise. A warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.



If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise towards the hand symbol.

- Turn off the oven with the Time Setting knob, function knob and temperature knob.

Turning off the oven before the set time

- Turn the Time Adjustment knob counterclockwise until it stops.

- Turn off the oven with the Function knob and Temperature knob.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level	175	30 ... 40
Cakes in mould*	One level	175	50 ... 60
Cakes in cooking paper*	One level	175	25 ... 35
Sponge cake*	One level	200	8 ... 15
Cookies*	One level	175	25 ... 30
	2 levels	170 ... 180	35 ... 45
Dough pastry*	One level	200	35 ... 45
Rich pastry*	One level	190	25 ... 35
	2 levels	190	35 ... 45
Leaven*	One level	200	35 ... 45
Lasagna*	One level	200	30 ... 40
Beef steak (whole) / Roast	One level	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (sliced)	One level	25 min. 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally

between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

- Turn the Time Adjustment knob **counterclockwise** to Hand symbol when grilling.

Switching on the grill

1. Turn the Function knob clockwise to the Grill symbol.
2. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.



Do not attempt to turn the Function knob **clockwise** to set it to the Off (upper) position.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob **counterclockwise** to Off (upper) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

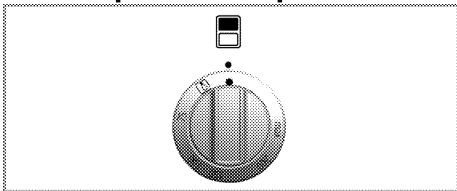
Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	2..3	20..25 min. #
Sliced chicken	2..3	25..35 min.
Lamb chops	2..3	20..25 min.
Roast beef	2..3	25..30 min. #
Veal chops	2..3	25..30 min. #
Toast bread	3	1..2 min.

depending on thickness

How to operate the top oven



Select temperature and operating mode

1. Set the Function knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating and cooling, thermostat light turns on.

Switching off the electric oven

Turn the Function knob to Off (top) position.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.



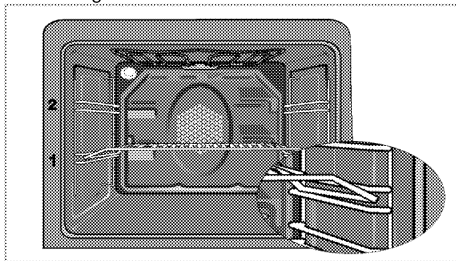
Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).

Food	Cooking level number	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) (approx.)
Cake in tray	One level	2	175	25 ... 35
Cakes in paper	One level	1	175	25 ... 30
Sponge cake	One level	2	200	5 ... 10
Cookies	One level	2	175	25 ... 30
Dough pastry	One level	2	200	35 ... 40
Filled savory pastry	One level	1	180	25 ... 35
Beefsteak (whole)/ Roast	One level	2	25 min. 250 after 180 ... 190	100 ... 120
Roast chicken (Sliced)	One level	1	15 min. 250 after 190	55 ... 65
Fish	One level	2	200	20 ... 30



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

- Do not place cookware with rough bases on the oven door.
- Ensure that there is at least 25mm space at top of oven when cooking larger foods or using taller cookware.



Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

Clean oven door

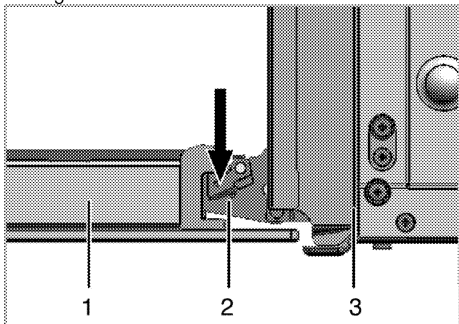
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



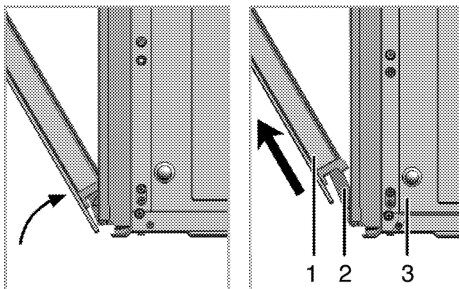
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

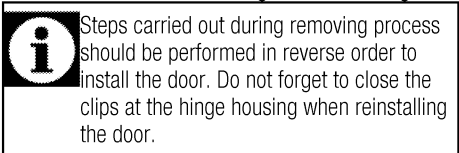
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

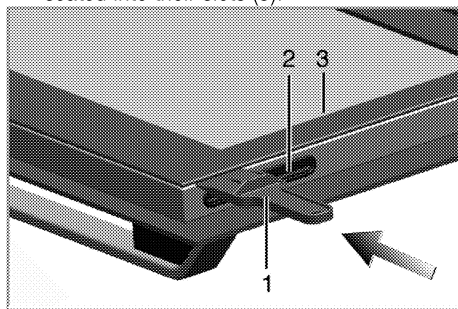


Removing the door inner glass

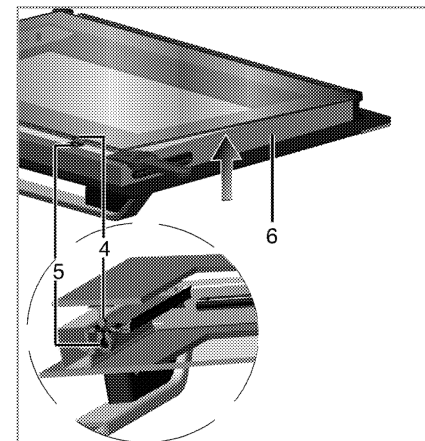
The inner glass panel of the oven door at upper oven can be removed for cleaning.

Use the spade provided with the product to remove the inner glass for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Place the spade (1) to the area indicate on the glass panel (3) and push in the direction shown to remove the glass.
3. To reattach the glass panel in its seat, insert its bottom part into the plastic slot (2). Pressing it from the upper part towards the metal frame (6), ensure that the pins (4) are seated into their slots (5).



- 1 Spade
- 2 Plastic slot
- 3 Inner glass panel



- 4 Pin
- 5 Pin housing
- 6 Metal frame



Install the inner glass panel so that the printed side will face upwards.

3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



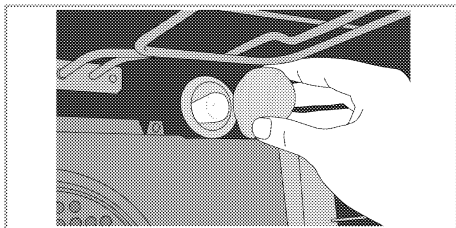
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

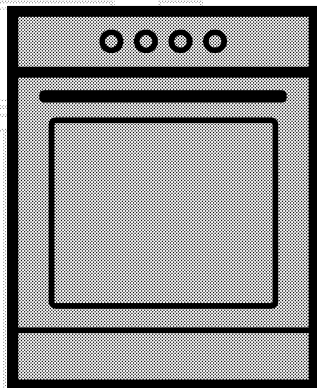
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Плита с Двойной Духовкой

Руководство пользователя



CDF 67100 G

RU

beko

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция



Произведено в Турции

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	4
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	8
Безопасность детей	9
Утилизация старого изделия	9
Утилизация упаковочных материалов	9
Для будущей транспортировки	10

2 Общие сведения **11**

Обзор	11
Содержание упаковки	12
Технические характеристики	13

3 Установка **14**

До начала установки	14
Установка и подключение	15

4 Подготовка к эксплуатации **17**

Рекомендации по экономии электроэнергии	17
Подготовка к эксплуатации	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	17
Первоначальный прогрев	17

5 Правила эксплуатации варочной панели **19**

Общие сведения о приготовлении пищи	19
Эксплуатация варочных панелей	20

6 Правила эксплуатации духовки **21**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	21
Правила эксплуатации электрической духовки	21
Режимы работы	22
Использование часов духовки	22
Время приготовления блюд	23
Как пользоваться грилем	24
Время приготовления блюд на гриле	24
Правила эксплуатации верхнего духового шкафа	25
Время приготовления блюд	25

7 Уход и техническое обслуживание **26**

Общие сведения	26
Чистка варочной панели	26
Чистка панели управления	26
Чистка духовки	26
Снятие дверцы духового шкафа	27
Снятие внутреннего стекла дверцы	27
Замена лампочки освещения духового шкафа	28

8 Поиск и устранение неисправностей **32**

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии.

Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном

центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

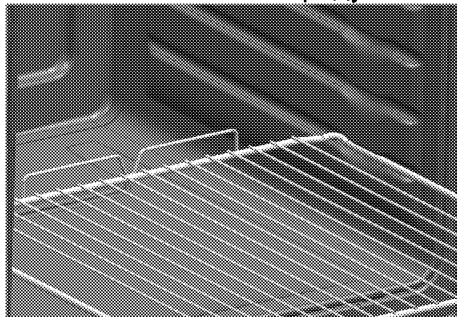
- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой

температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового

шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих. Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в

передней дверце потрескалось или вынуто.

- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а

также для обогрева помещения.

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия

изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



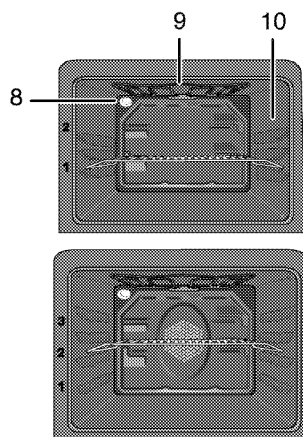
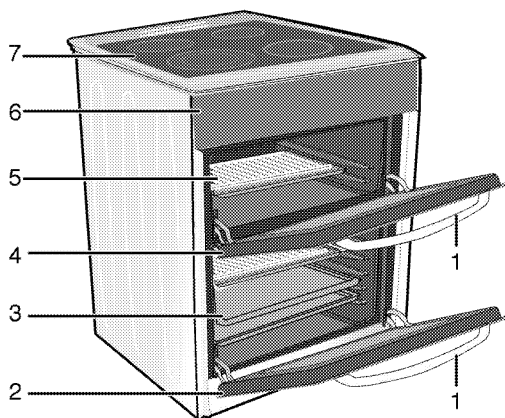
Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



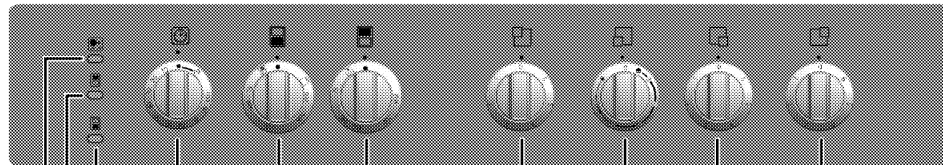
Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Ручка дверцы | 6 | Панель управления |
| 2 | Дверца главного духового шкафа | 7 | Крышка конфорки |
| 3 | Противень | 8 | Лампочка |
| 4 | Дверца верхнего духового шкафа | 9 | Верхний нагревательный элемент |
| 5 | Проволочная решетка | 10 | Положения полок |



- | | | | |
|---|---------------------------------------------|----|--------------------------------------------|
| 1 | Сигнальная лампочка | 6 | Ручка функции верхней духовки |
| 2 | Лампочка термостата верхнего духового шкафа | 7 | Одноконтурная зона нагрева Задняя левая |
| 3 | Лампочка термостата главного духового шкафа | 8 | Двухконтурная зона нагрева Передняя левая |
| 4 | Механический таймер | 9 | Одноконтурная зона нагрева Передняя правая |
| 5 | Ручка функции главного духового шкафа | 10 | Одноконтурная зона нагрева Задняя правая |

Содержание упаковки

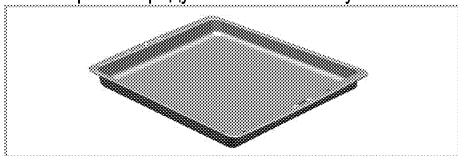


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. **Руководство пользователя**

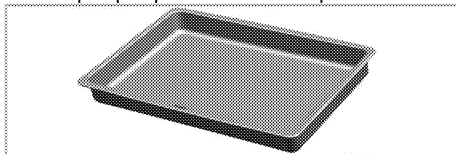
2. **Противень**

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



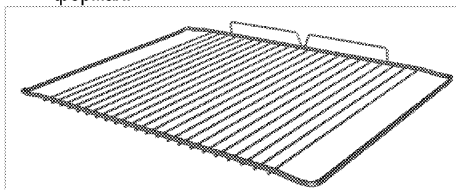
3. **Глубокий противень**

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



4. **Проволочная решетка**

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Технические характеристики



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 9,1 кВт
Предохранитель	мин. 32 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 4 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	180/120 мм
Мощность	700/1700 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1700 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Верхний духовой шкаф	Обычный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15-25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	-
Главный духовой шкаф	Духовой шкаф с вентилятором/Духовой шкаф с грилем
Лампочка внутреннего освещения	15-25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2,2кВт
Класс защиты - I	


Степень защиты IP 44

- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.


«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

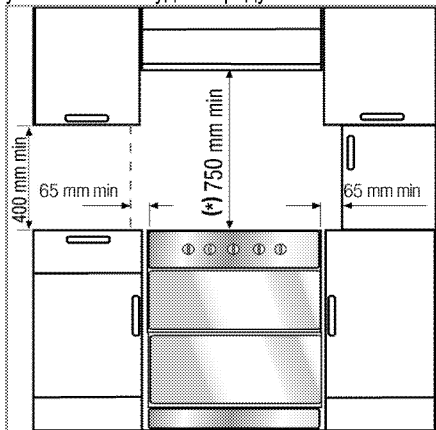
3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждение в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

	Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.
	ОПАСНО: Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
	ОПАСНО: Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.

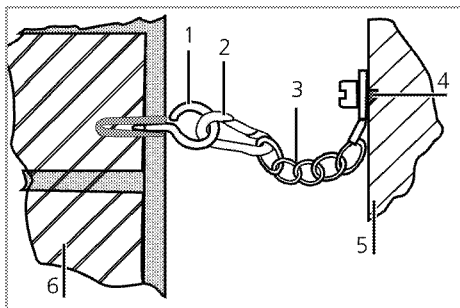


- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Легче всего перемещать изделие, приподняв его за переднюю часть и потянув на себя. Открывайте верхнюю и нижнюю дверцы духового шкафа так, чтобы можно было удобно действовать спереди под ними. Будьте осторожны, чтобы не повредить элементы гриля и внутренние элементы духового шкафа.
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).


Предохранительная цепь

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).




- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

 Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.


В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

 Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

 Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет

ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

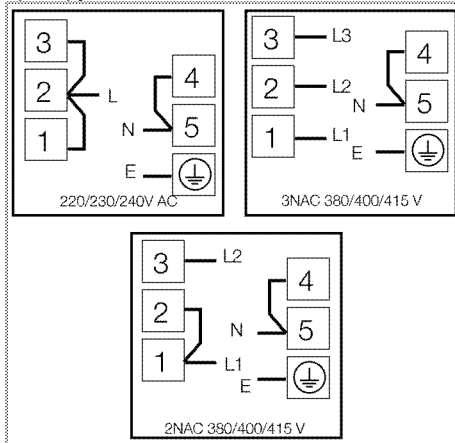
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания


1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. **Инструкция по** подключению к однофазной электрической сети.

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)
- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**

При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения

ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 24).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 24).



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



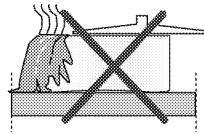
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

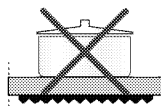
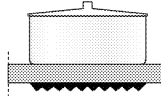
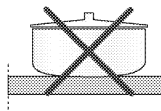
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.

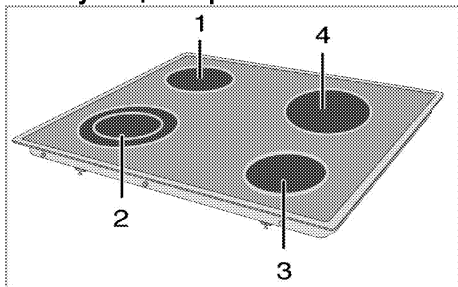


Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно. Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 140 мм
- 2 Двухконтурная зона нагрева 180/120 мм
- 3 Одноконтурная зона нагрева 140 мм
- 4 Одноконтурная зона нагрева 180 мм список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.



Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не смотрите на яркий свет.

Включение стеклокерамических зон нагрева

Для управления стеклокерамическими зонами нагрева пользуйтесь их кнопками. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор зоны нагрева в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2 – 3	4 – 6
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

Уровень мощности	1	2	3
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

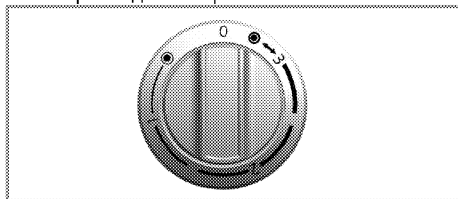
Выключение стеклокерамических зон нагрева

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

Использование многоконтурных конфорок

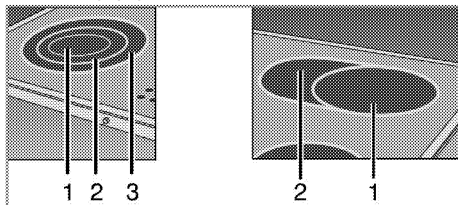
На одной и той же многоконтурной конфорке можно готовить блюда в посуде различного размера. При включении такой многоконтурной конфорки сначала включается внутренняя зона нагрева.

1. Для изменения диаметра зоны нагрева следует повернуть регулятор по часовой стрелке.
2. Изменение размера зоны нагрева сопровождается щелчком.



Выключение многоконтурных конфорок

1. Выключите зону нагрева, повернув регулятор против часовой стрелки в верхнее положение. Все зоны нагрева многоконтурной конфорки выключатся.



- 1 Положение 1
- 2 Положение 2
- 3 Положение 3



Зоны 2 и 3 многоконтурной конфорки не могут работать независимо.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения очистки поддона налейте в него немного воды.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

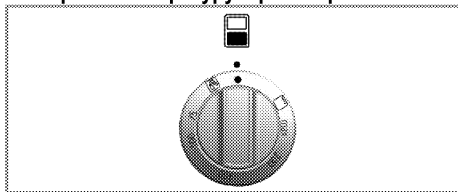
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

В этой плите две духовки. В разделе «Общее описание» показаны ручки управления обеих духовок.

Правила эксплуатации основной духовки

Выберите температуру и режим работы



1. Настройте таймер духовки на нужную продолжительность приготовления (см. раздел).
 2. Установите нужную температуру с помощью ручки выбора функций.
- » После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Переведите таймер духовки в положение отключения.

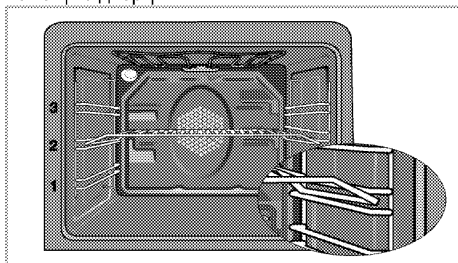


Когда таймер установлен на определенное время, он выключается автоматически (см.

Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Режимы работы

В этом разделе описаны все функции духового шкафа (в том числе, функции основной духовки). Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Лампа освещения духовки



Духовой шкаф не нагревается. Включено только освещение духовки.

Остальные режимы предназначены для приготовления пищи. Для приготовления блюда установите соответствующую температуру.

Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только освещение духовки и вентилятор (на задней стенке). Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

Остальные режимы предназначены для приготовления пищи. Для приготовления блюда установите соответствующую температуру.

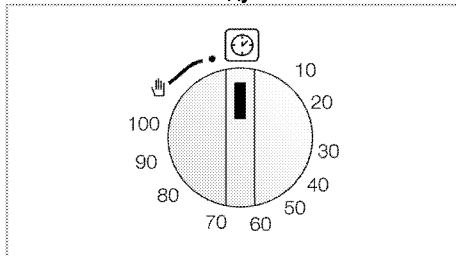
Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, введенного на приготовление, переверните продукт.

Использование часов духовки



Подготовка к работе и приготовление блюд



Для подготовки духовки к работе необходимо выбрать нужный режим и температуру приготовления, а также установить время. В противном случае духовка работать не будет.

1. Задайте продолжительность приготовления, повернув ручку Time Adjustment (Установка времени) по часовой стрелке.
2. Поставьте блюдо в духовой шкафу.
3. Выберите режим работы и температуру (см. *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21.*)

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.

4. По истечении заданного времени приготовления ручка Time Adjustment (Установка времени) автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и прибор выключится.



Если таймер не используется, выключите его, повернув ручку против часовой стрелки к символу руки.

5. Духовку можно выключить с помощью регулятора времени, ручки выбора функций и регулятора температуры.

Досрочное выключение духовки

1. Поверните регулятор Time Adjustment (Установка времени) против часовой стрелки до упора.
2. Выключите духовку с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень	1	175	30 ... 40
Выпечка в форме*	Один уровень	1	175	50 ... 60
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень	1	175	25 ... 35
Бисквит*	Один уровень	1	200	8 ... 15
Печенье*	Один уровень	1	175	25 ... 30
	2 уровня	1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Изделия из теста*	Один уровень	1	200	35 ... 45
Сдобная выпечка*	Один уровень	1	190	25 ... 35
	2 уровня	1 - 3	190	35 ... 45
Закваска*	Один уровень	1	200	35 ... 45
Лазанья*	Один уровень	1	200	30 ... 40
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень	1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень	1	25 мин. 220, затем 180 - 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень	1	15 мин. 250/макс., затем 190	55 ... 65
Индейка (кусками)	Один уровень	1	25 мин. 250/макс., затем 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень	2	200	20 ... 30
При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.				

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие

ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.

- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пропаривать.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	2..3	20..25 мин. #
Курица (куски)	2..3	25..35 мин.
Отбивные из молодой баранины	2..3	20..25 мин.
Ростбиф	2..3	25..30 мин. #
Отбивные из телятины	2..3	25..30 мин. #
Гренки	3	1...2 мин.

в зависимости от толщины

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- При приготовлении в режиме гриля поверните регулятор времени по часовой стрелке и установите на значок Hand (Рука).

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций по часовой стрелке в положение «Гриль».
2. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.



Устанавливая ручку выбора функций в положение отключения (вверх), не поворачивайте ее по часовой стрелке.

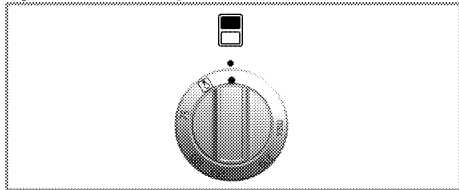
Выключение гриля

1. Выключите духовку, повернув ручку выбора функций **против часовой стрелки** в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации верхнего духового шкафа



Выберите температуру и режим работы

1. Установите нужную температуру с помощью ручки выбора функций.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева или охлаждения включается индикатор термостата.

Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Время приготовления блюд

i Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

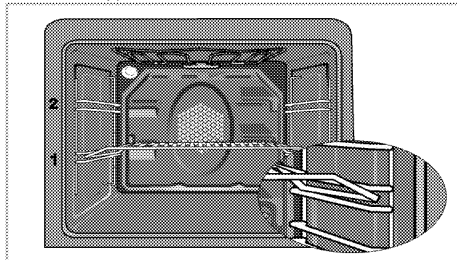
i Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.

Продукты	Количество уровней размещения	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерная продолжительность приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один уровень	1	175	25 ... 35
Выпечка на бумаге	Один уровень	1	175	25 ... 30
Бисквит	Один уровень	1	200	5 ... 10
Печенье	Один уровень	1	175	25 ... 30
Изделия из теста	Один уровень	1	200	35 ... 40
Выпечка с острой начинкой	Один уровень	1	180	25 ... 35
Бифштекс (целиком) / жаркое	Один уровень	1	25 мин. 250, затем 180 ... 190	100 ... 120
Жареная курица (кусками)	Один уровень	1	15 мин. 250, затем 190	55 ... 65
Рыба	Один уровень	1	200	20 ... 30



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

- Не ставьте посуду с шероховатым дном на дверцу духовки.
- При приготовлении большого количества продуктов или использовании высокой посуды следите за тем, чтобы под потолком духовки оставалось не менее 25 мм свободного места.



Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка дверцы духовки

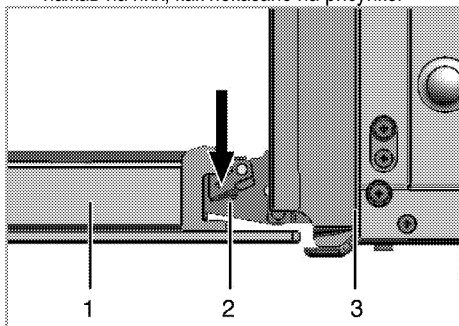
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



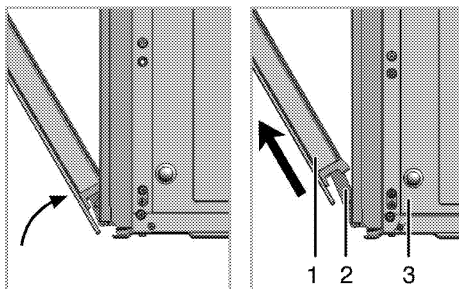
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.



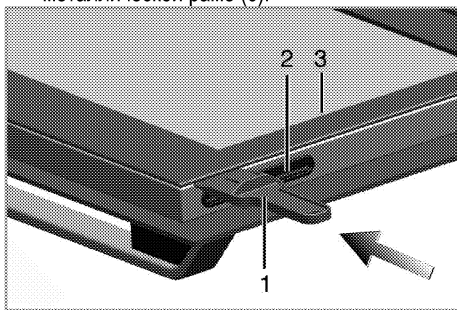
Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

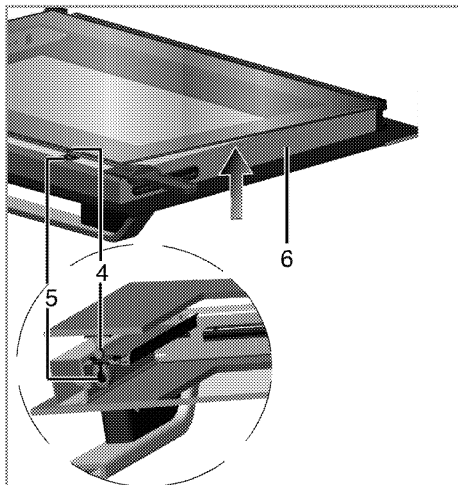
Внутреннее стекло дверцы верхней духовки можно вынуть для чистки.

Чтобы вынуть внутреннее стекло для чистки, воспользуйтесь лопаткой, которая входит в комплект принадлежностей.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Чтобы вынуть стекло, вставьте лопатку (1) в место, указанное на стекле (3), и прижмите в указанном направлении.
3. Чтобы установить стекло на место, вставьте нижний край стекла в пластмассовый держатель (2). Чтобы вставить штифты (4) в гнезда (5), прижмите верхний край стекла к металлической раме (6).



- 1 Лопатка
- 2 Пластмассовый держатель
- 3 Внутреннее стекло



- 4 Штырек
- 5 Держатель штифта
- 6 Металлическая рама



Устанавливайте панель внутреннего стекла так, чтобы сторона с надписью была обращена вверх.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики*, стр. 13". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



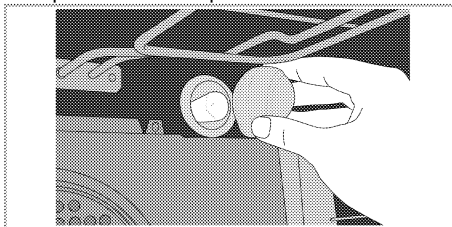
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.* (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер.
Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

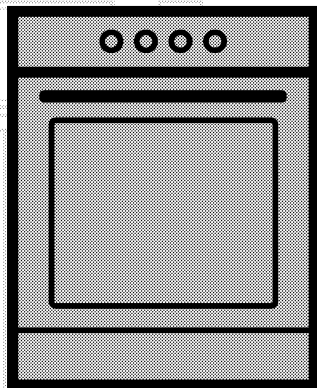
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Екілік Пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



CDF 67100 G

KK

beko

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Бекі өнімін тандағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері 4
 Электр қауіпсіздігі.....4
 Өнім қауіпсіздігі6
 Дұрыс пайдалану8
 Балар қауіпсіздігі8
 Ескі өнімді тастау9
 Орама материалдарын тастау9
 Келешекте тасымалдау9

2 Құрылғыңыз 10

Жалпы шолу 10
 Буманың құрамы.....11
 Техникалық сипаттамалары.....12

3 Орнату 13

Орнатудан бұрын.....13
 Орнату және қосу14

4 Дайындық 16

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер 16
 Алғашқы қолдану 16
 Құрылғыны алғаш рет тазалау 16
 Бастапқы қыздыру 16

5 Кемпіректі қолдану жолы 18

Пісіру туралы жалпы мәліметтер.....18
 Кемпіректерді қолдану 19

6 Пешті іске қосу жолы 20

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер..... 20
 Электр пешін іске қосу жолы..... 20
 Жұмыс режимдері..... 21
 Пештің сағатын пайдалану..... 22
 Тағамдарды пісіру уақытының кестесі..... 22
 Грильді іске қосу жолы 23
 Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі..... 24
 Үстіңгі пешті іске қосу жолы..... 24
 Тағамдарды пісіру уақытының кестесі..... 24

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 26

Жалпы мәліметтер 26
 Пісіру тактасын тазалау 26
 Басқару тактасын тазарту 26
 Пешті тазалау..... 27
 Пеш есігін алу..... 27
 Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу 27
 Пеш шамын ауыстыру..... 28

8 Ақаулықтарды іздеу және жою29

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды.

Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Өнімді ешқашан кілем төселген еденге қоймаңыз. Әйтпесе, өнім астында ауаның болмауы электр бөліктердің шамадан тыс қызып кетуін тудырады. Бұл өнімде мәселелер тудырады.

- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыднда нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге

қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет.

Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.

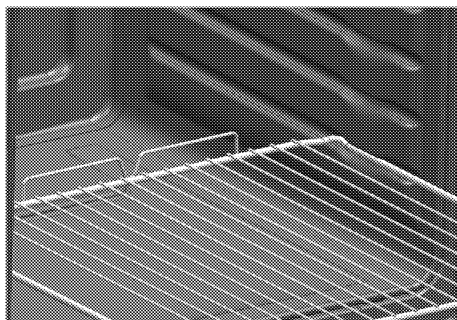
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр

қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.

- Құрылғы қосулы кезде, артқы қабаты қатты қызады. Электр сымдары құрылғының артқы қабатына тимейтіндігін тексеріңіз, себебі бұл олардың бүлінуіне алып келеді.
- Қуат сымы пештің есігі мен жақтауы арасында қысылып қалмағанын тексеріңіз және оны ыстық қабаттардың үстімен жүргізбеңіз. Әйтпесе, сымның оқшаулауы еріп, қысқа тұйықталуға және өртке алып келеді.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызып кетуі мүмкін. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Пеште қаңылтыр және шыны құтыларда жабылған тағамдарды ысытпаңыз.
- Құты ішінде қысым жоғарылап, құтының жарылуына алып келеді.
- Жайпақ қаңылтыр табаны, ыдысты және алюминийлі қытырлақ қағазын тікелей пештің төменгі жағына қоймаңыз. Тым қатты ыстық пештің төменгі жағын бүлдіруі мүмкін.
- Қатты абразивті тазартқыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланып, пеш есігінің шынысын тазаламаңыз, өйткені олар бетті сырып, бұл шынының сынуына әкелуі мүмкін.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сым бағыттауыштарына дұрыстап қою Сым тор сөресін және/немесе табаны бағыттауышқа дұрыстап қою өте маңызды. Сым тор сөресін екі сырғытпалы жолға салып, тағамды салғанда екі жағыда тең екендігін тексеріңіз (Келесі санға қараңыз).



- Алдыңғы есігінің шынысы алынған не шытынаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пеш тұтқасы сүлгі құрғатқыш емес. Гриль функциясы ашық есікте болғанда, сүлгіні, қолғапты немесе ұқсас тоқыма өнімдерді ілмеңіз.
- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Ток соғуын болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдемемен жабыңыз.
- Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- Егер бұт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері әрқашан құрғақ болғанын тексеріңіз.
- Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны гриль астына арналған табақты жылыту үшін, сүлгілерді, ыдыс-аяқ сүлгілерін пеш есігінің тұтқыштарына ілу арқылы кептіру үшін пайдалануға болмайды. Сонымен қатар, бұл құрылғыны бөлмені жылыту мақсатында қолдануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

- Пешті тағамдарды еріту, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады. .

Балар қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.
- Есік ашық кезде оған ешбір ауыр затты жүктемеңіз және оған балардың отыруына жол бермеңіз. Ол аударылып кетуі не ілгектері зақымдануы мүмкін.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаныз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораныз.
- Пештің ішіндегі сымды гриль мен науаның пеш есігін зақымдамауы үшін, науалардың қалпымен бірдей орналасқан пеш есігінің ішкі жағына картон жолағын салыңыз. Пеш есігін қапталындағы қабырғаға біріктіріп ораныз.
- Өнімді қозғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе ұстатқышын қолданбаңыз.



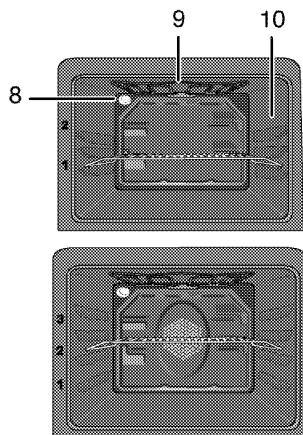
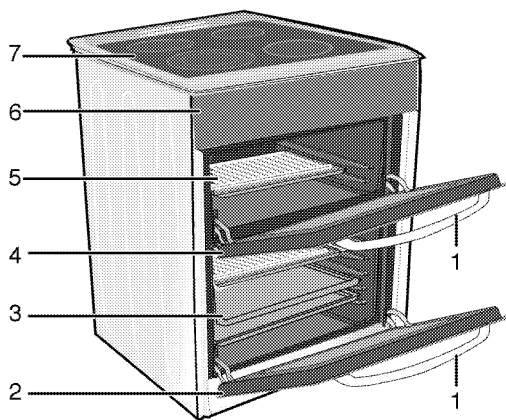
Құрылғы үстіне сшқандай заттар қоймаңыз және оны тігінен жылжытыңыз.



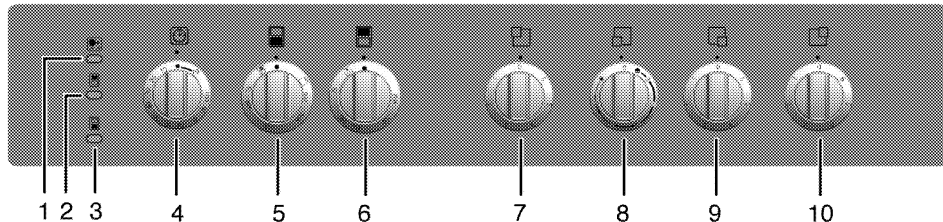
Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | | | |
|---|-------------------|----|--------------------------|
| 1 | Тұтқа | 6 | Басқару тақтасы |
| 2 | Басты пеш есігі | 7 | Жанарғы тақтасы |
| 3 | Таба | 8 | Шам |
| 4 | Үстіңгі пеш есігі | 9 | Үстіңгі қыздыру элементі |
| 5 | Сым тор сөресі | 10 | Сөренің позициялары |



- | | | | |
|---|------------------------------------------|----|--------------------------------------------|
| 1 | Жылыту шамы | 8 | Екі контурлы пісіру табасы Алдыңғы сол жақ |
| 2 | Үстіңгі пештің термостат шамы | 9 | Бір контурлы пісіру табасы Алдыңғы оң жақ |
| 3 | Басты пештің термостат шамы | 10 | Бір контурлы пісіру табасы Артқы оң жақ |
| 4 | Механикалық таймер | | |
| 5 | Басты пештің функция тетігі | | |
| 6 | Үстіңгі пештің функция тетігі | | |
| 7 | Бір контурлы пісіру табасы Артқы сол жақ | | |

Буманың құрамы

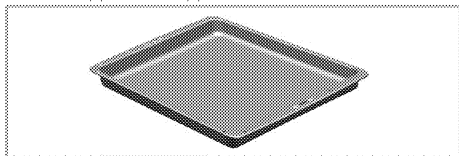


Жабдықтар құрылғының үлгісіне қарай түрлі болуы мүмкін.
Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген кейбір жабдық осы құрылғыда болмауы мүмкін.

1. Пайдаланушы нұсқаулығы

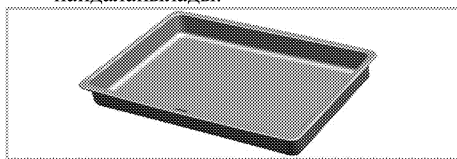
2. Жайпақ қаңылтыр таба

Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, мұздатылған тағамдарды ерітуге және үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға пайдаланылады.



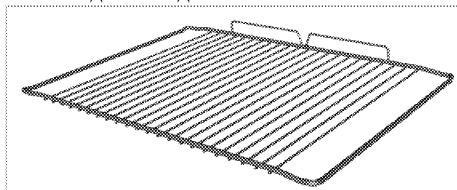
3. Терең түбгі қаңылтыр таба

Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға, шырынды тағамдарға, грильдеу кезінде ағатын майды жинау үшін пайдаланылады.



4. Сым тор сөресі

Қуыруға арналған және тағамдарды қалыпта пісіру, қуыру және әзірлеу кезінде қажетті сөреге қою үшін пайдаланылады.






Техникалық сипаттамалары

ЖАЛПЫ	
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	850 мм/600 мм/600 мм
Кернеу / жиілік	220-240 В 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	ең жоғ. 9.1 кВт
Сактандырғыш	мин. 32 А
Сым түрі / қимасы	H05VV-FG 3 x 4 мм ²
Сым ұзындығы	ең жоғ. 2 м
ПІСІРУ ТАҚТАСЫ	
Жанарғылары	
Артқы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Алдыңғы сол жақ	Екі контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180/120 мм
Қуаты	700/1700 Вт
Алдыңғы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Артқы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1700 Вт
ПЕШ/ГРИЛЬ	
Үстінгі пеш	Қалыпты пеш
Ішкі шамы	15–25 Вт
Гриль қуат шығыны	-
Басты пеш	Желдеткішті пеш/Гриль пеші
Ішкі шамы	15–25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2кВт

Жалпы мәліметтері: Электрикалық пештердегі қуатты тұтыну тақтасындағы деректер EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл деректер төменгі-жоғарғы қыздырғыш элементі немесе желдеткіштің (бар болса) көмегімен қыздыру функцияларымен әдеттегі толтыру кезінде анықталған.

Қуат тиімділігі класы тиісті функциялардың құрылымында бар не жоқтығына байланысты төменде көрсетілген артықшылықтарға сәйкес анықталған. 1 - Желдеткішпен пісіру - үнемді режим, 2 - Турборежимде жәй пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен үстінен/астынан қыздыру, 5 - Үстінен/астынан қыздыру.

	Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.
	Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

	Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3 Орнату

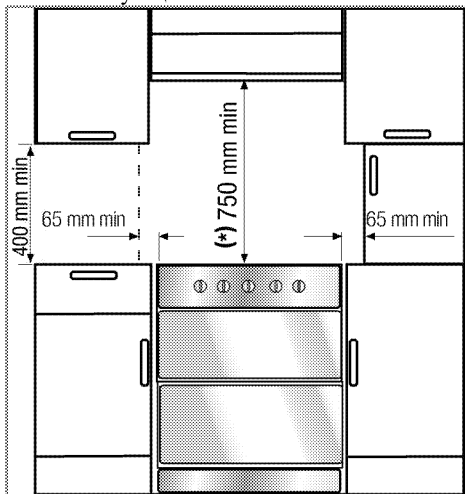
Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

	Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.
	ҚАУІПТІ: Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.
	ҚАУІПТІ: Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Құрылғы астында қажетті ауа саңылауы сақталғанына сенімді болу үшін, бұл құрылғыны аяғы кілемшенің немесе жұмсартылған еденнің ішіне кіріп кетпеуі үшін қатты негіздің үстіне орнатуды ұсынамыз.

Ас бөлмесінің едені құрылғы салмағымен қоса ыдыс-аяқтар және ыстыққа төзімді ыдыс-аяқтар, тағамдар салмағын көтере алатын болуы қажет.

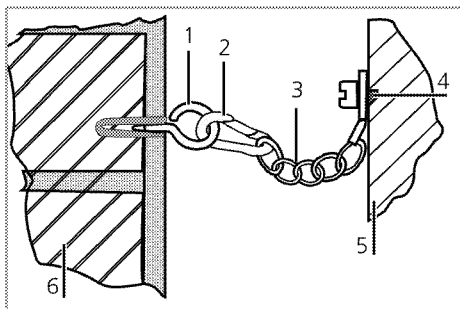


- Оны екі жағынан асүйлік шкафтармен пайдалануға болады, алайда кемпірек деңгейі үстінен ең аз дегенде 400 мм бос кеңістік және де құрылғы мен қабырға, қалқан және биік асүйлік шкаф арасында ең аз дегенде 65 мм бүйірлік бос кеңістік қалдыру қажет.
- Сонымен қатар, құрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (* Сорып алу құралы асүй плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне катысты асүй сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз (ең азы 650мм).
- Құрылғыны оңай жылжыту үшін, келесіде көрсетілгендей алдынан көтеріп, тарту арқылы жылжытуға болады. Үстіңгі пеш есігін және астыңғы пеш есігін пеш төбелерінің төменгі алдыңғы шетінен ыңғайлы етіп ұстай алу үшін толығымен ашыңыз. Мықтап ұстап тұру кезінде, гриль бөліктерін немесе пештің ішкі құралдарын бүлдіріп алмаңыз.
- Бұл құрылғы I санатты құралдары шарттарына сәйкес келеді, сондықтан оны артқы жағымен және **бір** жақ бүйірімен ас бөлменің қабырғаларына, ас бөлме жиһазына және кез-келген өлшемді жабыққа кіріп тұратындай етіп орнатуға болады. **Басқа** жақ бүйіріндегі ас бөлме жиһазы немесе жабықты бірдей немесе кішірек өлшемде болуы мүмкін.
- Құрылғы жанындағы кез-келген ас бөлме жиһазы ыстыққа төзімді болуы қажет (100 °С мин.).

Қауіпсіздік шынжыры

Құрылғыны ауып кетпеуі үшін пешпен жабықталған екі қорғаушы шынжырмен бекітілуі қажет.

Дұрыс істікті пайдалана отырып ілгекті (1) ас бөлме қабырғасына (6) бекітіңіз және қауіпсіздік шынжырын (3) ілгекке құлыптау механизмі (2) арқылы жалғаңыз.



- 1 Тұрақтылық ілгегі
- 2 Құлыптау механизмі
- 3 Қауіпсіздік шынжыры
- 4 Шынжырды ас бөлме плитасының артқы жағына мықтап бекітіңіз.
- 5 Ас бөлме плитасының артқы жағы
- 6 Ас бөлме қабырғасы

i Духовканың бүйірге еңкеюін болдырмау үшін, духовканың алға және диагональ бойынша еңкеюін болдырмау үшін тұрақтылық шынжыры мүмкіндігінше қысқа болуы керек.

Плиталарға арналған плитаның тұрақтылық шынжыры кронштейнді кіргізу тесігімен жасалмаған.

Орнату және қосу

Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.

i Құрылғыны тоназытқыштардың немесе мұздатқыштардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыдан шығатын ыстық пісіруге арналған құралдардың тоқ тұтынуын жоғарлатады.

- Құрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.
- Құрылғыны тікелей еденнің үстіне орнату қажет. Оны негіздің немесе тіректің үстіне қондыруға болмайды.

i Құрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін есігінен және/немесе тұтқасынан ұстамаңыз. Есігі, тұтқасы немесе ілгестері бүлінуі мүмкін.

Электрикалық жалғау

Құрылғыны жерге қосылған, қуаты "Техникалық сипаттамалар" кестесінде берілген мағлұматтарға сәйкес келетін тежегішпен қорғалған розеткаға/желіге жалғаңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес жерге қосу орнатуларысыз құрылғыны пайдалануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін мекеме жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет.

Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Техникалық деректер тақтасын есікті немесе астыңғы қақпағын ашқанда көруге болады немесе ол құрылғы түріне байланысты құрылғының артқы қабатында орналасқан.

Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



ҚАУІПТІ:

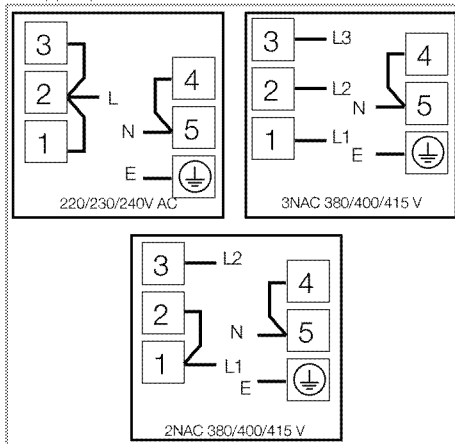
Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын қосу

1. Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі саңылауымен (балқымалы сақтандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:



2. Бір фазалы қосылым, төменде

көрсетілгендей қосыңыз:

- Қоңыр сым = L (Фаза)
- Көк сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) $\underline{\underline{\text{Г}}}$ (Жер)
- Құрылғыны асуі қабырғасына қарай итеріңіз.
- **Пештің аяқтарын лайықтау**
Пайдалану кезіндегі діріл ыдыстарды қозғалтуы мүмкін. Құрылғы тегіс және теңелген жағдайда тұрса, мұндай қауіпті жағдайды болдырмауға болады. Өз қауіпсіздігіңіз үшін, құрылғының төрт аяғын оңға немесе солға бұрау арқылы тең тұрғанын және жұмыс бетін тегіс деңгейде тұрғанын тексеріңіз.

Соңғы тексері

1. Құрылғы электр қуаты желісіне қайта қосыңыз.
2. Электрикалық функцияларды тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі апарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пештің ішінде күнгірт түсті не эмальденген ыдыс-аяқ пайдаланыңыз, себебі олар ыстықты жақсы өткізеді.
- Пайдаланушы нұсқаулығында не пісіру нұсқауларында кеңес берілген болса, тағамды пісіру кезінде алдын ала қыздыруды жасаңыз.
- Пісіру кезінде пештің есігін жиі аша берменіз.
- Мүмкін болған жағдайларда, пешті бір уақытта бірнеше тағамды пісіруге тырысыңыз. Тағамды сымды сөреге пісіру ыдыстарын қою арқылы эзірлеуге болады.
- Бірнеше тағам эзірлейтін болсаңыз, оларды бірінен кейін бірін бірден пісіріңіз. Пешті қайта қыздырудың қажеті болмайды.
- Пешті пісіру уақыты аяқталар алдында бірнеше минут бұрын өшіру арқылы қуатты үнемдеуге болады. Пештің есігін ашпаңыз.
- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам эзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшеміңізді қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.
- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.

- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.
- Ұзақ пісірілетін тағамдар үшін, пісіру аймағын пісіру аяқталар алдында 5 не 10 минут бұрын өшіріңіз. Панельде қалған қызуды пайдалану арқылы қуатты 20%-ға үнемдеуге болады.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаныңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

Бастапқы қыздыру

Өнімді 30 минуттай қыздырып, ажыратыңыз. Осылайша, кез келген өндірістік қалдықтар немесе қабаттар жанып кетеді және жойылады.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алып келеді! Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанарғыларды, пештің ішкі бөліктерін, ысытқыш бөліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз. Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.

Электр пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Электр пешіңізге іске қосу жолы, Бет 20* бөлімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 30 минут қосып қойыңыз

5. Пешті ажыратыңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 20* бөлімін қараңыз.

Гриль пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 23* бөлімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 30 минут жұмыс істеткізіңіз.
5. Грильдеу функциясын ажыратыңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 23* бөлімін қараңыз.



Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



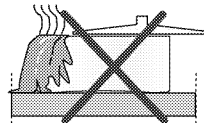
Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

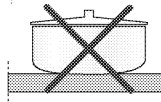
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Шыны керамикалы кемпіректер туралы кеңестер

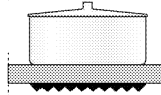
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдыстар мен табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий шыны керамикалы бетті бүлдіреді.



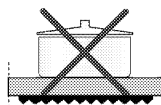
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



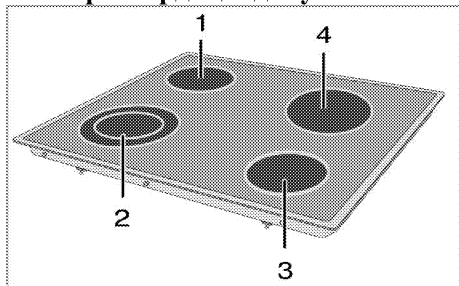
Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады. Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, қуат босқа тұтынылады.



Кемпіректерді қолдану



- 1 Бір контурлы пісіру табасы 140 мм
- 2 Екі контурлы пісіру табасы 180/120 мм
- 3 Бір контурлы пісіру табасы 140 мм
- 4 Бір контурлы пісіру табасы 180 мм сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.



ҚАУШПІ:

Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бүлдіруі мүмкін.

Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады.

Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.



Жылдам қызатын шыны керамиканың кемпіректері қосылған кезде ашық жарық беріп тұрады. Ашық жарыққа тура қарамаңыз.

Керамика тақталарын өшіру

Кемпіректі басқару тұтқыштары тақталарды іске қосу үшін қолданылады. Қажетті қуатты орнату үшін, кемпіректі басқару тұтқыштарын қажетті деңгейге бұраңыз.

Пісіру қуатының деңгейі	1	2 — 3	4 — 6
	жылыту	бұқтыру, қайнату	пісіру, қуыру, қайнату

Пісіру қуатының деңгейі	1	2	3
	жылыту	бұқтыру, қайнату	пісіру, қуыру, қайнату

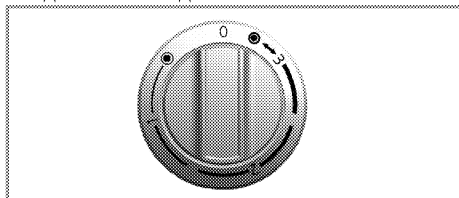
Керамика тақталарын өшіру

Кемпірек тұтқышын Өшірулі (жоғарғы) жағдайына қарай бұраңыз.

Бірнеше бөлікті пісіру аймақтарын пайдалану

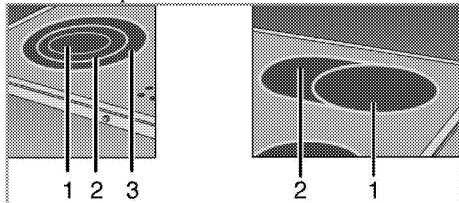
Бірнеше бөлікті пісіру аймақтары бір пісіру аймағында түрлі көлемді кәстрөлдермен пісіруге мүмкіндік береді. Осы пісіру аймақтары қосылғанда, ішкі пісіру аймағы қосылады.

1. Қосылған пісіру аймағының диаметрін өзгерту үшін, басқару тұтқышын сағат тілімен бұраңыз.
2. Пісіру панелінің радиусы өзгергенде дыбыс естіледі.



Бірнеше бөлікті пісіру аймақтарын өшіру

1. Пешті өшіру үшін тұтқышты сағат тіліне қарсы Өшіру (жоғарғы) жағдайына қарай бұраңыз. Пісіру аймағының барлық бөліктері өшеді.



- 1 1-орын
- 2 2-орын
- 3 3-орын



Бірнеше бөлікті пісіру аймақтарының 2-ші және 3-ші орны байланыссыз жұмыс істемейді.

6 Пешті іске қосу жолы

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер



АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алып келеді! Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанарғыларды, пештің ішкі бөліктерін, ысытқыш бөліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаныңыз.

Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.



ҚАУШПТІ:

Пеш есігін абайлап ашыңыз, себебі бу шығып кетуі мүмкін.

Шығып жатқан бу қолдарыңызды, бетіңізді және/немесе көздеріңізді күйдіруі мүмкін.

Пісіруге арналған кеңестер

- Күйдірмейтін құралмен қапталған металды табаларды немесе алюминий ыдыстарын немесе ыстыққа төзімді силиконды қалыптарды пайдаланыңыз.
- Сөредегі бос орынды қолданыңыз.
- Пісіру қалпын сөренің ортасына қойыңыз.
- Пешті немесе грильді қоспас бұрын сөренің дұрыс жағдайын таңдаңыз. Пеш ыстық кезінде сөре жағдайын өзгертпеңіз.
- Пеш есігін жабық ұстаныңыз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күркетауықты және үлкен бөлікті еттерді лимон шырыны және кара бұрыш секілді қатықтарды дәмдеу пісіруі тиімділігін жоғарлатады.
- Сүйекті еттерді қуыру үшін бірдей мөлшердегі сүйексіз еттерді қуырғанмен салыстырғанда 15-тен 30-қа минутқа дейін ұзағырақ уақыт кетеді.
- Ет жуандығының әрбір сантиметрі пісіру уақытының 4-5 минутын талап етеді.
- Пісіру уақыты аяқталған соң, етті пештің ішінде 10 минутқа қалдырыңыз. Шырын қуырылған еттің үстінен

жақсырақ тарайды және етті кескен кезде шығып кетпейді.

- Балық ыстыққа төзімді жайпақ тактаға ортаңғы немесе төменгі сөреге қойылуы қажет.

Грильде дайындауға арналған кеңестер

Ет, балық және құс еті грильде дайындалғанда, олар тез қызарады, үстіңгі қабықшасы жақсы болып, кеуіп кетпейді. Жайпақ бөліктер, ет істіктері мен жіңішке шұжықтарды әсіресе қызанақ және қияр секілді құрамында суы көп көкөністермен грильде дайындауға болады.

- Бөліктерді грильде дайындалуы үшін сым тор сөренің үстіне немесе астында сым тор сөресі бар жайпақ табының үстіне жайып салыңыз. Жабылған бос орынның көлемі қыздырғыштың көлемінен аспауы қажет.
- Грилі бар сым тор сөрені немесе жайпақ табаны пештің қажетті дейгейіне қойыңыз. Грильді сым тор сөреде дайындап жатқан болсаңыз, төменгі сөреге майды жинайтын жайпақ таба қойыңыз. Тазалау оңай болу үшін, табаға шамалы су құйыңыз.



Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды.

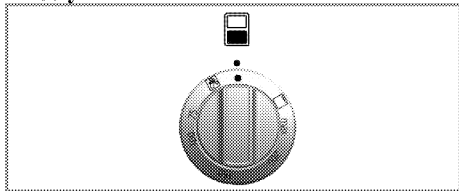
Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

Электр пешін іске қосу жолы

Бұл өнім екі түрлі пешпен жабдықталған. Шолу бөлімінде әр пештің тиісті тетіктері көрсетілген.

Басты пешті іске қосу жолы

Температураны және жұмыс режимін таңдау



1. Пеш таймерін қажетті пісіру уақытына орнатыңыз. Келесіні қараңыз: *Пештің сағатын пайдалану, Бет 22.*
2. Функция тетігін қажетгі температураға орнатыңыз.

» Пеш орнатылған температураға дейін қызып, соны сақтап тұрады. Қыздыру кезінде, температура шамы жанып тұрады.

Электр пешін өшіру

Пештің таймерін өшірулі позициясына орнатыңыз.



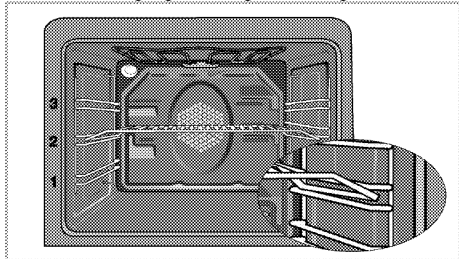
Таймер белгілі бір уақытқа орнатылған болса, ол автоматты түрде өшіріледі. Келесіні қараңыз: *Пештің сағатын пайдалану, Бет 22*

Функция тетігін Өшірулі (жоғарғы) позициясына қарай бұраныз.

Сөре орындары (Сымнан жасалған текшелері бар үлгілер үшін)

Сымнан жасалған текшені бүйірдегі сөреге дұрыс қою өте маңызды. Сымнан жасалған текше бүйірдегі сөрелердің арасына суретте көрсетілгендей салынуы керек.

Сымнан жасалған текше пештің артқы қабырғасына қарама-қарсы орнатылмауы тиіс. Тамаша грильдеу нәтижесін алу үшін, сымнан жасалған текшені сөренің алдыңғы бөлігіне сырғытып салыңыз да, есіктің көмегімен бір орынға орналастырыңыз.



Жұмыс режимдері

Пештің барлық функциялары (соның ішінде басты пештің) осы бөлімде сипатталған.

Осы жерде көрсетілген жұмыс режимдерінің реті сіздің үлгіңізден өзгеше болуы мүмкін.

Пеш шамы



Пеш қыздырылмайды. Тек пештің шамы қосылған. Басқа функциялары ас пісіруге арналған. Өз тағамыңызға сәйкес келетін температураны таңдаңыз.

Желдеткішпен жұмыс істеу



Пеш қыздырылмайды. Тек пештің шамы және желдеткіші (артқы қабырғасында) іске қосылған. Мұздатылған түйіршікті тағамды баяу бөлме температурасында еріту және пісірілген асты суыту үшін жақсы.

Басқа функциялары ас пісіруге арналған. Өз тағамыңызға сәйкес келетін температураны таңдаңыз.

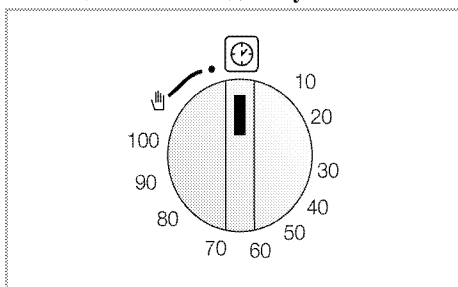
Толық грильдеу



Пештің төбесіндегі үлкен грильдеу құралы қосылады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ыңғайлы.

- Грильдеу үшін, үлкен не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температураны ең жоғары деңгейге орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

Пештің сағатын пайдалану



Пісіруді бастау

i Пешті іске қосу үшін пісіру режимі мен қажетті температураны тандап, уақытты орнатыңыз. Әйтпесе, пеш іске қосылмайды.

1. Пісіру уақытын орнату үшін Уақытты лайықтау тұтқышын сағат тіліне қарай бұраңыз.
2. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
3. Жұмыс режимі мен температураны таңдаңыз. *Электр пешіін іске қосу жолы, Бет 20.*

» Пеш алдын ала орнатылған температурамен ысып, осы температураны таңдаған пісіру уақытының соңына дейін сақтап тұрады.

4. Пісіру уақыты аяқталғанда, Уақытты орнату тұтқышы автоматты түрде сағат

тіліне қарсы айналады. Орнатылған уақыттың аяқталғанын білдіретін ескерту белгісі естіліп, қуат өшіріледі.

i Таймер функциясын пайдалану қажет болмаса, тұтқышты сағат тіліне қарсы қол белгісіне қарай бұраңыз.

5. Пешті Температура тұтқышымен және/немесе Функция тұтқышымен өшіріңіз.

Пеш орнатылған уақыттан бұрын өшіру

1. Уақытты лайықтау тұтқышын сағат тіліне қарсы тоқтағанша бұраңыз.
2. Пешті Температура тұтқышымен және/немесе Функция тұтқышымен өшіріңіз.

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі

i Бұл диаграммадағы уақыттар нұсқаулық ретінде берілген. Уақытты белгілеу тағамның температурасына, қоюлығына, түріне және өзіңіздің талғамдарыңызбен пісіруге қарай өзгеруі мүмкін.

Пісіру және қуыру

i Пештің 1-ші сөресі болып **төменгі** сөре есептеледі.

Тағам	Пісіру деңгейінің нөмірі	Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Табадағы торттар*	Бір деңгей	1	175	30 ... 40
Қалыптың ішіндегі торттар*	Бір деңгей	1	175	50 ... 60
Пісіру қағазының ішіндегі торттар*	Бір деңгей	1	175	25 ... 35
Бисквитті торт*	Бір деңгей	1	200	8 ... 15
Печеньелер*	Бір деңгей	1	175	25 ... 30
	2-деңгей	1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей	1	200	35 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей	1	190	25 ... 35
	2-деңгей	1 - 3	190	35 ... 45
Ашытқы*	Бір деңгей	1	200	35 ... 45
Лазанья*	Бір деңгей	1	200	30 ... 40
Биштекес (бүтін) / Қуырдақ	Бір деңгей	1	25 мин. 250/ең көп, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Қозынның аяғы	Бір деңгей	1	25 мин. 220,	70 ... 90

(пісірма)			содан кейін 180... 190	
Қуырылған тауық	Бір деңгей	1	15 мин. 250/ең көп, содан кейін 190	55 ... 65
Түйетауық (тілімделген)	Бір деңгей	1	25 мин. 250/ең көп, содан кейін 190	150 ... 210
Балық	Бір деңгей	2	200	20 ... 30

Бір уақытта 2 табамен пісіргенде, түбі терең табаны үстінгі сөреге, ал екінші табаны астыңғы сөреге қойыңыз.

* Барлық тағамдарды алдын ала қыздыру ұсынылады.

(**) Алдын ала қыздыруды қажет ететін тағамды пісіру үшін, алдын ала қыздыруды термостат лампалары жанып тұрғанша, пісіруді бастамай тұрып жасаңыз.

Төртты пісіруге арналған кеңестер

- Егер төрт тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз.
- Төрт ылғал болса, азырақ сұйықтық пайдаланып, температура деңгейін 10 градусқа азайтыңыз.
- Егер төрттың беті күйіп жатса, оны төменгі сөреге орнатып, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.
- Іші жақсы піскен, алайда сырты әлі жабысқақ болса, азырақ сұйықтық пайдаланып, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.

Тәтті пісірмелерді әзірлеуге арналған кеңестер

- Егер тәтті пісірма тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз. Қамырдың қабаттарын сүт, май, жұмыртқа және йогурттан жасалған соуспен ылғалдатыңыз.
- Егер тәтті пісірмені ұзақ уақыт пісіру қажет болса, оның қалыңдығы табаның терендігінен асып кетпеуін қадағалаңыз.
- Тәтті пісірменің беті күйіп, ал асты әлі піспей жатса, қолданылған соустың пісірма астына тым көп жағылмағанын тексеріңіз. Біртекті қызаруы үшін, соусты қамыр қабаттарының арасында және пісірменің бетіне бірдей етіп жағыңыз.



Тәтті пісірмені кестеде көрсетілген режим және температураға сәйкес пісіріңіз. Егер астыңғы жағы әлі қызармаған болса, оны келесі де төменгі сөреге қойыңыз.

Көкөністерді пісіру бойынша кеңестер

- Көкөністен жасалған тағамның суы тартылып, құрғап кетсе, оны табада емес, қақпағы бар қазанда пісіріңіз. Жабық ыдысты тағамның суы сақталады.
- Егер көкөніс тағамы піспесе, көкөністерді алдын ала қайнатып алыңыз немесе оларды консервіленген ас сияқты даярлаңыз және пешке қойыңыз.

Грильді іске қосу жолы



АБАЙЛАҢЫЗ!

Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып қойыңыз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- **Грильдеу кезінде Температураны реттеу тетігін сағат тілі бойынша қол белгісіне қарай бұрыңыз.**

Грильді қосу

1. Функция тетігін сағат тілі бойынша Гриль белгісіне қарай бұрыңыз.
 2. Қажет болса, шамамен 5 минут бойына алдын ала қыздыру жасап алыңыз.
- » Температура шамы жанады.



"Off" (Өшірулі) (жоғарғы)

позициясына орнату үшін, Функция тетігін сағат тілі бойынша бұрауға тырыспаңыз.

Грильді өшіру

1. Пешті өшіру үшін, Функция тетігін сағат тіліне қарсы бұрау арқылы "Off" (Өшірулі) (жоғарғы) позициясына бұраңыз.



Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды. Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

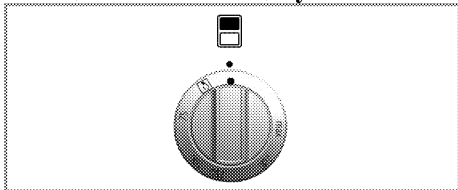
Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі

Электр грильде қуыру

Тағам	Салу деңгейі	Грильдеу уақыты (шамамен)
Балық	2...3	20...25 мин. #
Тілімделген тауық	2...3	25...35 мин.
Қозының жаншылған еті	2...3	20...25 мин.
Ростбиф	2...3	25...30 мин. #
Бұзаудың жаншылған еті	2...3	25...30 мин. #
Гостерленген нан	3	1...2 мин.

қалыңдығына байланысты

Үстіңгі пешті іске қосу жолы



Температураны және жұмыс режимін таңдау

1. Функция тетігін қажетті температураға орнатыңыз.

» Пеш орнатылған температураға дейін қызып, соны сақтап тұрады. Қыздыру және салқындату кезінде, термостат шамы жанады.

Электр пешін өшіру

Функция тетігін Өшірулі (жоғарғы) позициясына қарай бұраныз.

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі



Бұл диаграммадағы уақыттар нұсқаулық ретінде берілген. Уақытты белгілеу тағамның температурасына, қоюлығына, түріне және өзіңіздің талғамдарыңызбен пісіруге қарай өзгеруі мүмкін.

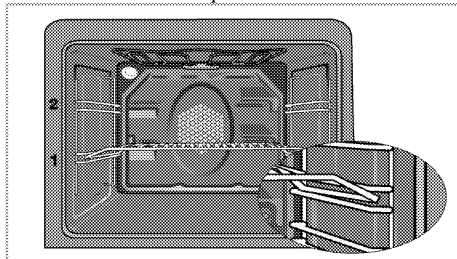


Пеш табасының ең жоғарғы толтыру сыйымдылығы: 4 кг (8,8 фунт).



Пештің 1-ші сөресі болып **төменгі** сөре есептеледі.

- Пештің есегіне асты кедір-бұдыр ыдыс-аяқ қоймаңыз.
- Үлкен мөлшерде ас пісіргенде немесе биік ыдысты пайдалану кезінде, пештің бетінде кемінде 25 мм бос орын қалғанын тексеріңіз.



Пісіру және қуыру



Пештің 1-ші сөресі болып **төменгі** сөре есептеледі.

Тағам	Пісіру деңгейінің нөмірі	Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (ен аз) (шамамен)
Табадағы торт	Бір деңгей	1	175	25 ... 35
Қағаздың ішіндегі торттар	Бір деңгей	1	175	25 ... 30
Бисквитті торт	Бір деңгей	1	200	5 ... 10
Печеньелер	Бір деңгей	1	175	25 ... 30
Қамырдан жасалған пісірме	Бір деңгей	1	200	35 ... 40
Салмасы бар кондитерлік өнімдер	Бір деңгей	1	180	25 ... 35
Бифштекс (бүтін)/ Қуыру	Бір деңгей	1	25 мин. 180 ... асқаннан кейін 250 190	100 ... 120
Қуырылған тауық (тілімделген)	Бір деңгей	1	15 мин. 190 асқаннан кейін 250	55 ... 65
Балық	Бір деңгей	1	200	20 ... 30

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



ҚАУШПІ:

Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.

Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУШПІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бұл тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы беттер

Шыны керамикалы бетті салқын сумен дымқылданған мата бөлігімен үстінде ешқандай жуғыш зат қалмайтындай етіп сүртіңіз. Жұмсақ және құрғақ матамен кептіріп сүртіңіз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін. Шыны керамикалы бетте кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүзімен, стальды қырғышпен немесе сол секілді құралдармен тазалауға болмайды. Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді дақты кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз. Сонымен қатар, саудада бар осы үрдіске жарамды өнімдерді пайдалануға болады. Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл құрылғының жұмысына әсер етпейді. Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

Басқару тақтасын тазарту

Басқару тақтасын және тұтқаларды дымқыл матамен тазалап, оларды кептіріп сүртіңіз.



Басқару тақтасын тазалау үшін басқару түймешіктерін/тұтқыштарын алып тастамаңыз.

Басқару тақтасы бүлінуі мүмкін!

Пешті тазалау

Пеш есегін тазалау

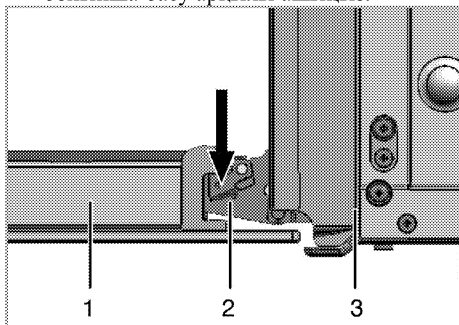
Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жау сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүргініз.



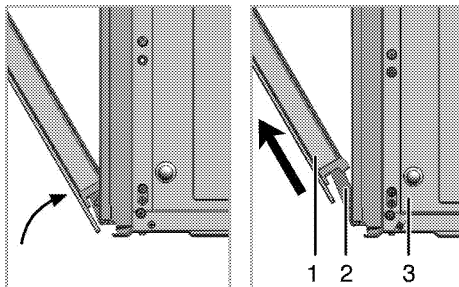
Пеш есегін тазалау үшін қатты сызғыш тазалғыштар мен өткір металды қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар бетіне сызаттар қалдырып, шыныны құртады.

Пеш есігін алу

1. Алдыңғы есігін ашыңыз (1).
2. Алдыңғы есіктің оң жақ және сол жақтағы ілгек саңылауларындағы (2) қысқыштарды суретте көрсетілген бойынша басу арқылы ашыңыз.



- 1 Алдыңғы есік
- 2 Қысқыш
- 3 Пеш



3. Алдыңғы есікті жартылай жылжытыңыз.
4. Алдыңғы есікті оң және сол жақтағы ілгектерден босату үшін жоғары қарай тартыңыз.



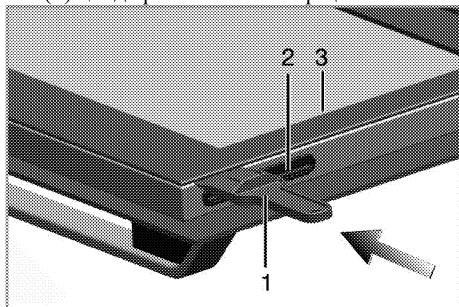
Есікті орнату үшін есікті шығару кезінде орындалған қадамдар кері ретпен орындалуы қажет. Есікті қайта орнату кезінде ілгек саңылауларындағы қысқыштарды жабуды ұмытпаңыз.

Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу

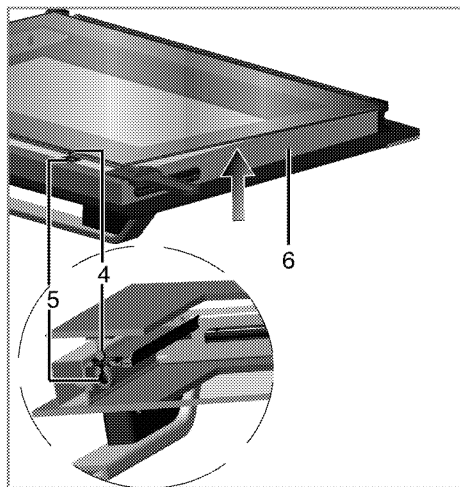
Жоғарғы пештегі пеш есігінің ішкі әйнек тақтасын тазалау үшін шығарып алуға болады.

Ішкі әйнекті тазалауға шығарып алу үшін құрылғымен бірге жабдықталған күрекшені пайдаланыңыз.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Күрекшені (1) әйнек тақтасында (3) көрсетілген жерге қойып, әйнекті шығарып алу үшін көрсетілген бағытта итеріңіз.
3. Әйнек тақтасын орнына қайта бекіту үшін, оның төменгі бөлігін пластикалық тіліміне кірістіріңіз (2). Оны жоғарғы бөлігінен металды жақтауға (6) қарай басыңыз, ілгектер (4) өз саңылауларына (5) қондырылғанын тексеріңіз.



- 1 Күрекше
- 2 Пластикалық тілім
- 3 Ішкі әйнек тақтасы



- 4 Қадауыш
- 5 Қадауыш орны
- 6 Металды жақтау

i Ішкі әйнек тақтасын баспаланған жағы жоғарыға қарап тұратындай етіп орнатыңыз.

Пеш шамын ауыстыру

⚠ **ҚАУШПТІ:**
Пеш шамын ауыстырудан бұрын, электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғы қуат жүйесінен ажыратылғанына және суытылғанына көз жеткізіңіз.
Ыстық беттер жануға алып келеді!

i Пеш шамы - 300 °С градусқа төзімді арнайы электр шамы. Толық мәліметтер алу үшін *Техникалық сипаттамалары, Бет 12* бөлімін қараңыз. Пеш шамдарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығынан алуға болады.

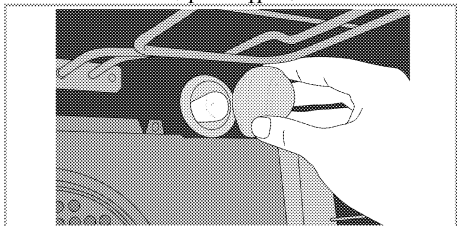
i Шам орны суретте көрсетілген орнынан өзгеше болуы мүмкін.

i Осы құрылғыда пайдаланылатын шам үй бөлмесін жарықтандыруға үйлесімсіз. Осы шамның арнайы мақсаты – пайдаланушының тағам түрлерін көруіне көмектесу.

i Осы құрылғыда пайдаланылатын шамдар 50°C көрсеткішінен жоғары температура сияқты физикалық жағдайлар тудыруы мүмкін.

Егер пеш дөңгелек шаммен жабдықталған болса:

1. Құрылғыны қуатты жабдықтау құралынан ажыратыңыз.
2. Шыны жапқышын шығару үшін, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.



3. Пеш шамын сағат тіліне қарсы бұрау арқылы шығарып алып, оны жаңасымен ауыстырыңыз.
4. Шыны жапқышын орнатыңыз.

8 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пеш іске қосылу кезінде бу шығады.

- Жұмыс кезінде будың шығуы әдеттегі жағдай болып табылады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кенейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*

Пеш шамы істемейді.

- Пеш шамының ақаулығы бар. >>> *Пеш шамын ауыстырыңыз.*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

Пеш қызбайды.

- Функциясы және/ немесе температурасы орнатылмаған. >>> *Функция мен температураны Функция және/немесе температура тұтқышы/түймешігімен орнатыңыз.*
- Таймері бар үлгілерде таймер реттелмеген. >>> *Уақытты реттеңіз. (Микротолқынды пеші бар құрылғыларда таймер тек микротолқынды пешті ғана басқарады.)*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

(Таймері бар үлгілерде) Уақыт индикаторы жыпылықтайды немесе сағат белгісі қосылады.

- Алдында электр қуаты өшіп қалды. >>> *Уақытты орнатыңыз / Құрылғыны өшіріп, оны қайта қосыңыз.*



Осы бөлімде келтірілген нұсқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жою алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.

