

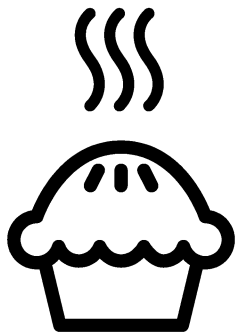


Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Кірістірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



BIR22400XMS

RU / KK

285.4451.58/R.AC/25.11.2019/2-2

7779482117

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

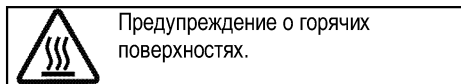
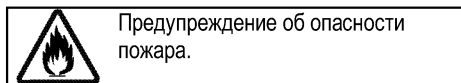
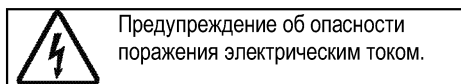
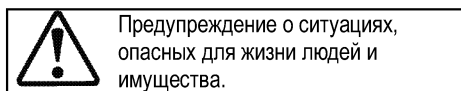
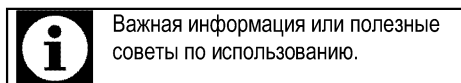
Уважаемый покупатель!

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:



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

Общие правила техники безопасности.....	4
Электробезопасность.....	5
Безопасность изделия.....	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей.....	9
Утилизация старого изделия.....	10
Утилизация упаковочных материалов.....	10

2 Общие сведения 11

Обзор.....	11
Содержание упаковки.....	12
Технические характеристики.....	13

3 Установка 14

До начала установки.....	14
Установка и подключение.....	16
Для будущей транспортировки.....	18

4 Подготовка к эксплуатации 19

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	19
Подготовка к эксплуатации.....	19
Настройка времени.....	19

Очистка прибора перед началом эксплуатации	19
Первоначальный прогрев.....	20

5 Правила эксплуатации духовки 21

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	21
Правила эксплуатации электрической духовки	21
Режимы работы.....	22
Правила работы с панелью управления духового шкафа.....	24
Время приготовления блюд.....	29
Как пользоваться грилем.....	32
Время приготовления блюд на гриле.....	33

6 Уход и техническое обслуживание 34

Общие сведения.....	34
Чистка панели управления.....	34
Чистка духовки.....	34
Снятие дверцы духового шкафа.....	36
Снятие внутреннего стекла дверцы.....	37
Замена лампочки освещения духового шкафа	38

7 Поиск и устранение неисправностей 39

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.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- 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!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать 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 предохранителя.

Безопасность изделия

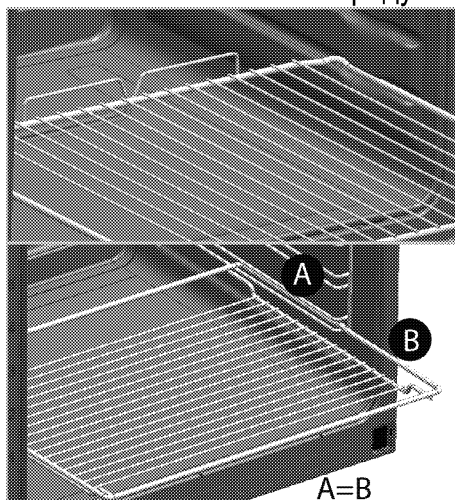
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя 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

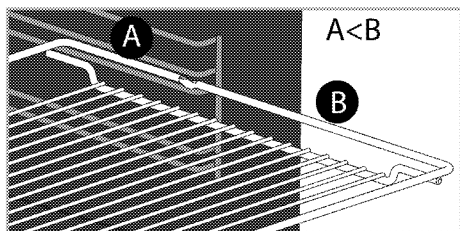
поверхности могут сильно нагреваться.

- 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.

- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
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.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.

- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

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.

- **ОСТОРОЖНО:** 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.
- упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют 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.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните

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):

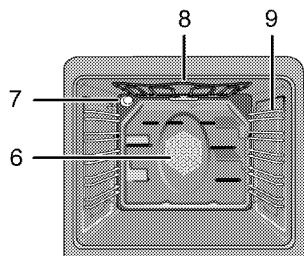
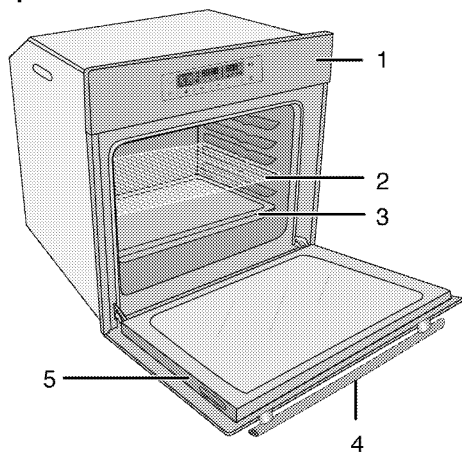
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

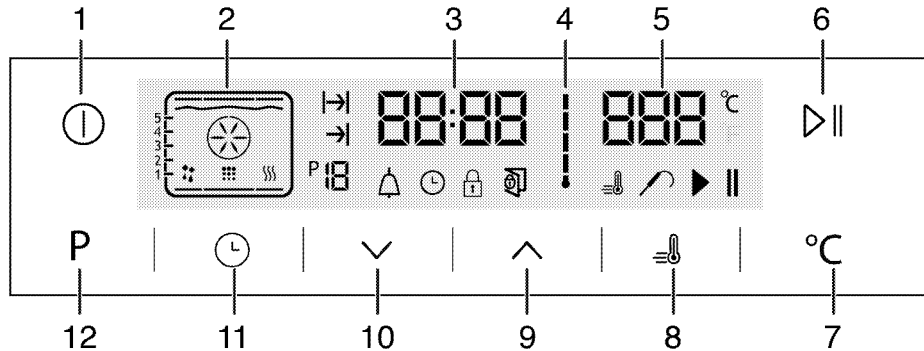
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Панель управления | 6 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 2 | Проволочная решетка | 7 | Лампочка |
| 3 | Противень | 8 | Верхний нагревательный элемент |
| 4 | Ручка дверцы | 9 | Положения полок |
| 5 | Дверца | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 7 | Кнопка регулировки температуры |
| 2 | Функциональный дисплей | 8 | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) |
| 3 | Поле индикатора текущего времени | 9 | Кнопка «плюс» |
| 4 | Символ внутренней температуры духового шкафа | 10 | Кнопка «минус» |
| 5 | Поле индикации температуры | 11 | Кнопка регулировки |
| 6 | Кнопка начала/остановки приготовления | 12 | Кнопка возврата на дисплей функций |

Содержание упаковки

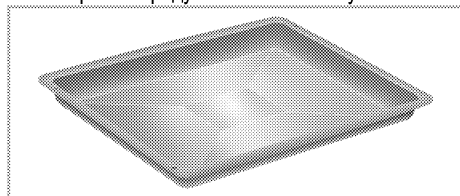


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

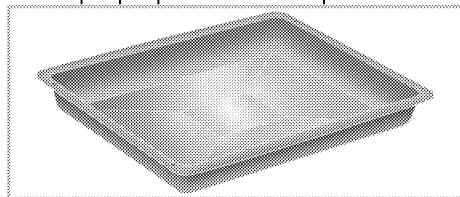
2. Стандартный противень

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



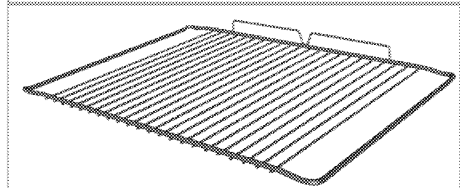
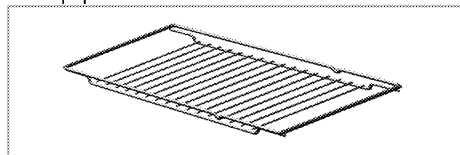
3. Глубокий противень

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



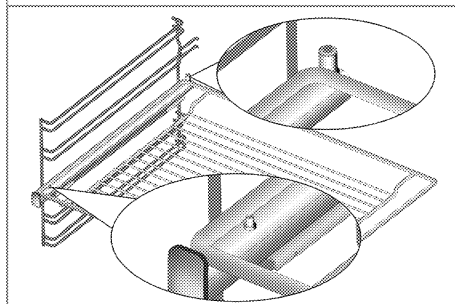
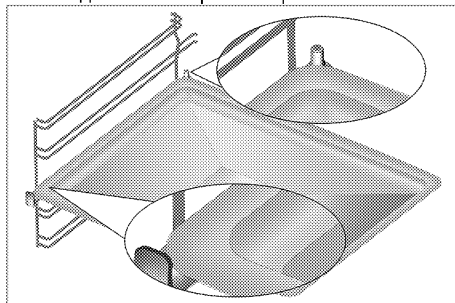
4. Решетка

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



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвигаемых направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Благодаря наличию выдвигаемых направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвигаемых направляющих.



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1 кВт
Тип кабеля/сечение	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
Класс защиты -1	

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»

- ** См. раздел *Установка*, стр. 14.



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 повреждения 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

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное

безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

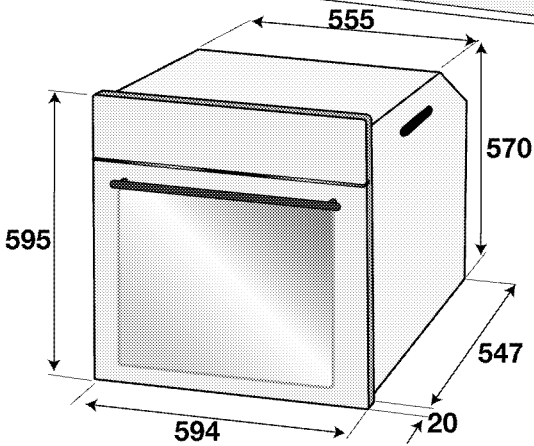
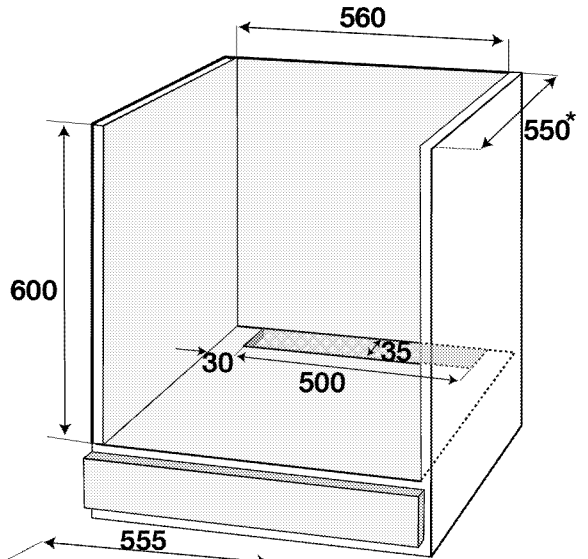
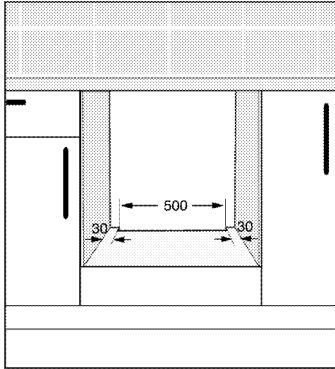
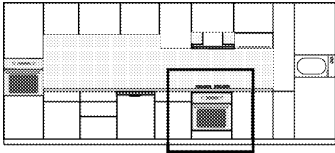
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.
- Для перемещения печи возьмитесь за пазы для переноски на обеих сторонах.
- Перед установкой печи извлеките все материалы и документы, находящиеся внутри ее.
- Размеры кухонной мебели должны соответствовать указанным на рисунке ниже. Для обеспечения достаточной вентиляции в задней части кухонной мебели необходимо выполнить отверстие, размер которого соответствует указанному на рисунке ниже.



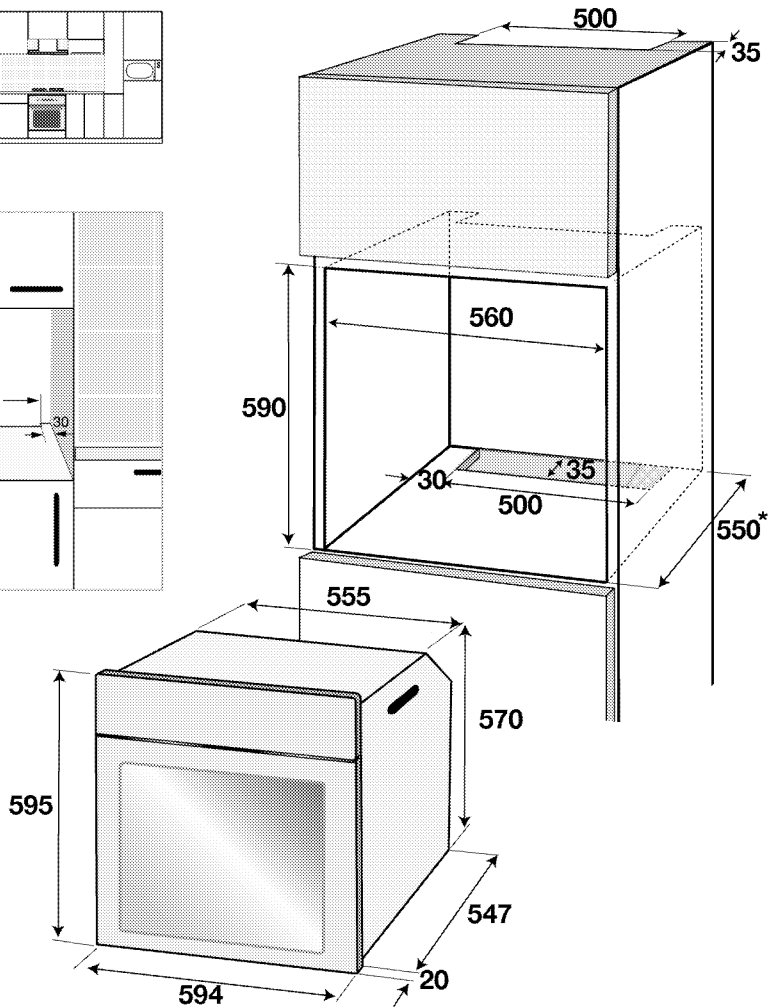
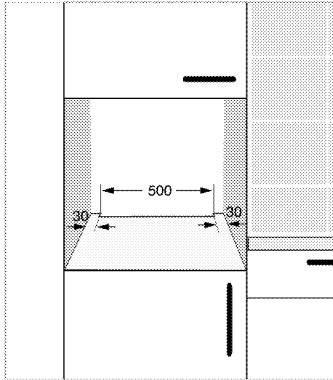
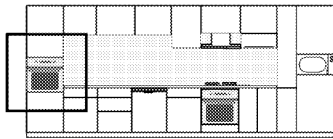
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



* МИН.



* мин.


Установка и подключение


- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

Подключение к электросети


Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять


квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия 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!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- 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!

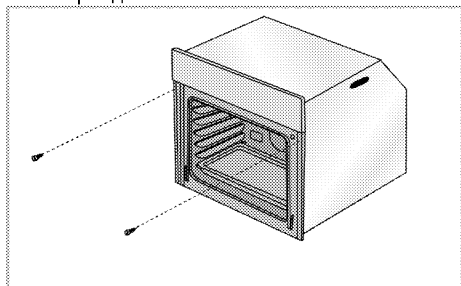
 К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

 При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

Включите шнур питания в розетку.

Инструкция по монтажу

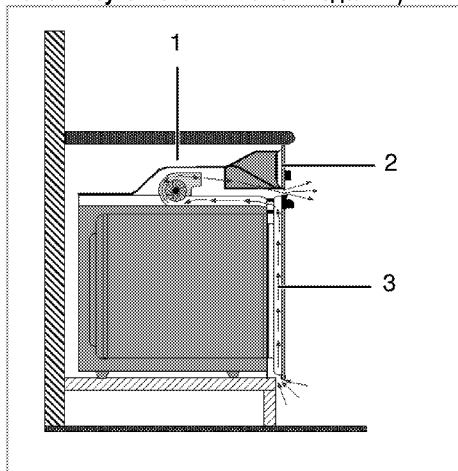
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

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.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

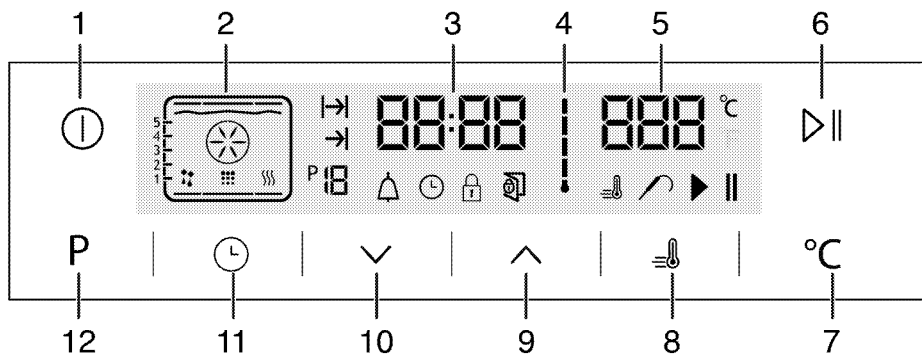
Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- 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.

Подготовка к эксплуатации

Настройка времени



1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
 2. Функциональный дисплей
 3. Поле индикатора текущего времени
 4. Символ внутренней температуры духового шкафа
 5. Поле индикации температуры
 6. Кнопка начала/остановки приготовления
 7. Кнопка регулировки температуры
 8. Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
 9. Кнопка «плюс»
 10. Кнопка «минус»
 11. Кнопка регулировки
 12. Кнопка возврата на дисплей функций
1. При подготовке к работе духовки будет отображаться символ ⏰, чтобы установить время приготовления, нажимайте кнопки \wedge / \vee .

2. Нажмите на символ ⏰ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.

i Если не установить текущее время, то индикатор времени начнет отсчет с **12:00**. При этом на дисплее будет светиться символ ⏰, означающий, что текущее время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

i 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 рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. 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. 32*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 32*).



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запахи. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 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 поджаривается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлык 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.

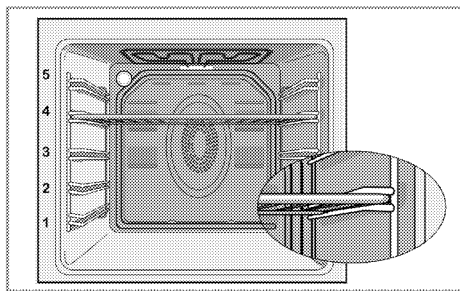
Правила эксплуатации электрической духовки

Выключение электрической духовки 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.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Режимы работы

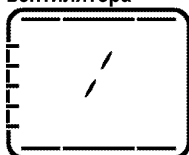
Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

1. Нагрев сверху и снизу



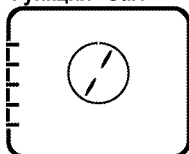
Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем. На дисплее будет показан подходящий уровень духовки.

2. Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.

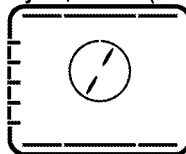
3. Функция "Surf"



Горячий воздух, нагретый нагревательным элементом с вентилятором, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на

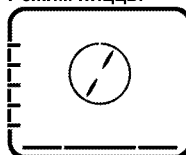
различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

4. Функция "3D" (объемный нагрев)



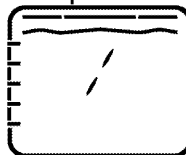
Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

5. Режим пиццы



Работают нижний нагревательные элементы и нагревательный элемент с вентилятором. Подходит для приготовления пиццы.

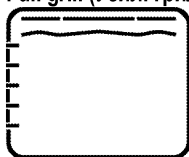
6. Усил.гр+вент



Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. 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.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

7. 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.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

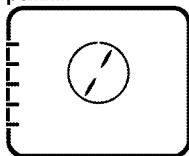
8. Гриль



Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.

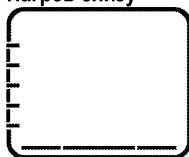
- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

9. Нагрев + вентилятор – экономичный режим



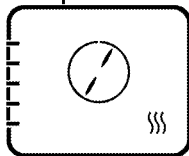
Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160-220°C. Но время приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

10. Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

11. Разогрев



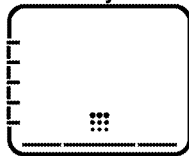
Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.

12. Работа с вентилятором



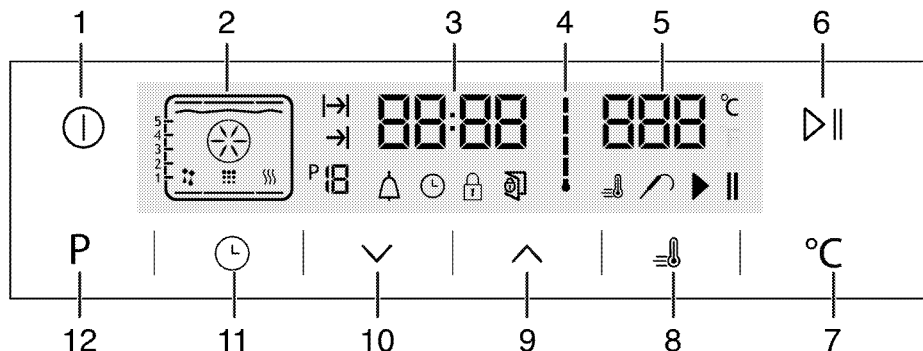
Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

13. Простая очистка паром (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)



Данная функция позволяет размягчить загрязнения (образовавшиеся не слишком давно) внутри духовки для упрощения ее очистки. См. раздел «Чистка — простая очистка паром» для простой очистки паром.

Правила работы с панелью управления духового шкафа

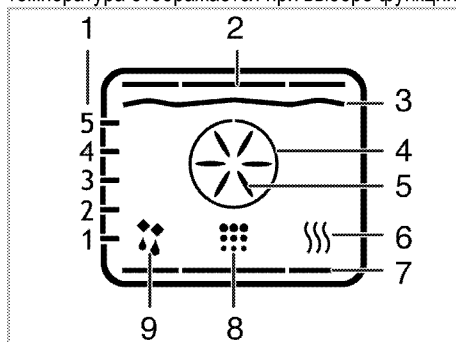


- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Функциональный дисплей
- 3 Поле индикатора текущего времени
- 4 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 5 Поле индикации температуры
- 6 Кнопка начала/остановки приготовления
- 7 Кнопка регулировки температуры
- 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «минус»
- 11 Кнопка регулировки
- 12 Кнопка возврата на дисплей функций

- : Символ времени приготовления
 : Символ окончания времени приготовления
 : Номер функции
 : Символ звукового сигнала
 : Индикатор «Clock» (Часы)
 : Символ блокировки клавиатуры
 : Символ открытой дверцы
 : Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
 : Символ зонда готовности мяса
 : Символ паузы в приготовлении
 : Символ начала приготовления

Таблица функций:

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры. Рекомендуемая температура отображается при выборе функции.



- 1 Положения полок
- 2 Верхний нагревательный элемент
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 5 Турбовентилятор
- 6 Разогрев
- 7 Нижний нагревательный элемент
- 8 Позиция чистки
- 9 Работа с вентилятором

Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Таблица функций	Диапазон температуры (°C)
Нагрев сверху и снизу	40-280
Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора	40-280
Объемный поток	40-280
Функция «3D» (объемный нагрев)	40-280
Режим пиццы	40-280
Большой гриль с вентилятором	40-280
Full grill (Усил. гриль)	40-280
Low grill (Ослабл. гриль)	40-280
Нагрев + вентилятор – экономичный режим	160-220
Нагрев снизу	40-220
Warm keeping (Поддерж. в нагр. сост.)	40-100
*В моделях с функцией пиролитической самоочистки (пиролиза) можно задать температуру до 310 °C	


i С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

i Во время настройки соответствующие символы на панели часов будут мигать.

i Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

i Даже если духовой шкаф выключен, лампочка духового шкафа горит, пока открыта его дверца.




Правила эксплуатации гриля


1. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы открыть духовку.
» Первый режим работы будет отображен на дисплее после включения духовки. Когда дисплей находится в таком состоянии, можно задать продолжительность приготовления, время его окончания и включить режим ускоренного разогрева.






i Духовка автоматически выключится через 20 секунд, если при этой индикации на дисплее не произвести никаких установок духовки.

Ручные настройки параметров приготовления (выбор температуры и режима работы)



Вы можете настроить параметры готовки вручную, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда, не задавая длительность приготовления.


1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .


» Замигает символ .

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ .

» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будет загораться отметка индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.




8. Духовка не выключится автоматически, поскольку находится в режиме «Кулинария», где время приготовления не было задано. Вы можете завершить процесс приготовления, снова нажав кнопку  .


» Духовка завершит приготовление и на дисплее появится символ .







9. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.


Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете убедиться, что духовка выключилась, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда и начать готовку вручную, не задавая длительность приготовления.



1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .


» Замигает символ .

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопку .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
7. Установите время приготовления с помощью кнопку  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

8. Поставьте блюдо в духовой шкаф.

9. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура, режим работы и время приготовления соблюдены.

На дисплее отобразится символ .

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




» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.


10. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец» и прозвучит звуковой сигнал.
11. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.







» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.


Установка более позднего времени окончания приготовления;





Вы можете убедиться, что духовка работает и выключается автоматически, установив точные температуру и режим работы для вашего блюда, время приготовления и время окончания приготовления, и настроив параметры приготовления вручную, не задавая длительность приготовления.


1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .



» Замигает символ .

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопку .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
7. Установите время приготовления с помощью кнопку  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

8. Чтобы отобразить время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
9. Установите время приготовления с помощью кнопку  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени окончания приготовления на дисплее будет отображаться символ .

10. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
11. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура, режим работы, время приготовления и время

окончания приготовления соблюдены. На дисплее отобразится символ ▶.

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

12. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец» и прозвучит звуковой сигнал.

13. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.



Чтобы отменить только настройки продолжительности приготовления или настройки продолжительности приготовления и окончания приготовления после их установки, необходимо сбросить продолжительность приготовления.

Режим ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.



При размораживании, агрев + вентилятор – экономичный режим, чистке и поддержании в нагретом состоянии режим ускоренного разогрева недоступен. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

1. Нажмите кнопку после установки температуры, режима работы, времени приготовления и времени окончания приготовления.

» Будет отображаться символ и станет доступна настройка ускоренного разогрева (быстрый предварительный нагрев).

» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» погаснет, и духовка вернется в режим, который был выбран до включения ускоренного разогрева.

2. Чтобы отменить функцию ускоренного нагрева, снова нажмите на кнопку .

» Символ погаснет и ускоренный разогрев (быстрый предварительный нагрев) будет отключен.

Выключение электрической духовки

Выключите духовку, коснувшись кнопки .

Включение блокировки кнопок

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите .

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор .

Подтвердите, нажав .



После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).

2. Отключите функцию Key lock (блокировка кнопок), нажав на кнопку .

» При выключении функции Key lock (блокировка кнопок) на экране появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.). Подтвердите, нажав .





После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Настройка сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.



Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в


определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .



Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Установите продолжительность звукового сигнала, с помощью кнопок  .

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор  останется включенным и на дисплее появится значение заданного временного интервала.




3. По истечении заданного временного интервала индикатор  начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится и на дисплее будет показано текущее время.





Отключение звукового сигнала;


1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «00:00».



Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение времени суток





1. Последовательно нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ .
2. Чтобы установить время, используйте кнопки  .

3. Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.









При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Регулировка громкости

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «VOL» (ГРОМК.).
2. Нажмите кнопки   для выбора одного из тонов L0, L1 и L2.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.

Отрегулируйте освещение в Экономичном режиме.

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «LP» (ОСВ.).
2. Нажмите кнопки   для выбора функций Вкл. или Экономичного режима.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.
4. При выборе функции ON (ВКЛ.): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧЕНО постоянно.
5. При выборе функции ECO (Экон. режим): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

При касании любой кнопки во время эксплуатации (за исключением кнопок  и ) освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

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 противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один противень	Стандартный противень*		3	180	25 ... 30
Выпечка в форме	Один противень	Формы для кексов на решетке**		2	180	50 ... 60
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Печенье	Один противень	Противень для выпечки*		3	180	25 ... 30
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*		2	200	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*		2	200	25 ... 35
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45







Закваска	Один противень	Стандартный противень*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один противень	Стеклопанельная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Один противень	Стандартный противень*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	10 ... 15
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 190	70 ... 90
	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.
* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.
** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.


Таблица для пробного приготовления


Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
песочное печенье	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	2 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки*		1 - 3	140	20 ... 30
Пирожные	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

		5-Глубокий противень*				
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	180	50 ... 60
	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	170	50 ... 60
	2 противня	1-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** 4-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на противне для выпечки**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев. * Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом. ** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.</p>						

Нагрев + вентилятор – экономичный режим

 Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

 Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*	3	160	40 ... 50
Печенье	Один противень	Стандартный противень*	2	200	30 ... 35
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*	2	200	40 ... 45
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*	2	200	40 ... 45

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

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 поджаривалась, 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 пробланшировать.

Возможности режима принудительной конвекции (нагрев+вентилятор/объемный поток)

- В этом режиме обеспечивается равномерное распределение тепла по всему объему духовки, что позволяет выпекать изделия из плотного теста (сдобные булочки, печенье, бисквиты и т.п.) одновременно на нескольких уровнях (от 1 до 3).
- Можно выпекать "мокрые" изделия из теста, например, закрытые или открытые пироги с яблоками или другими фруктами, одновременно на двух противнях.
- Значительно улучшается качество крупных изделий из дрожжевого теста или блюд большого объема со значительным содержанием жидкости, приготавливаемых в одном противне. Более равномерное приготовление блюд большого объема достигается за счет подачи горячего воздуха через отверстия в боковых стенках. Такая технология до сих пор в духовых шкафах не применялась.
- Это позволяет экономить время и электроэнергию, приготавливая одновременно несколько блюд на разных уровнях. При этом еда получается отличного качества.

Как пользоваться грилем















ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите нужную функцию гриля, нажимая кнопки .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .
» Замигает символ .
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление блюд на гриле, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ .
» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.
7. Вы можете завершить процесс приготовления блюд на гриле, снова нажав кнопку  .
» Духовка завершит приготовление блюд на гриле и на дисплее появится символ .

Выключение гриля

1. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.



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.

Время приготовления блюд на гриле Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	Решетка	4...5	250	20...25 мин. #
Курица (куски)	Решетка	4...5	250	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	Решетка	4...5	250	20...25 мин.
Ростбиф	Решетка	4...5	250	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	Решетка	4...5	250	25...30 мин. #
Гренки *	Решетка	4	250	1...3 мин.

* в зависимости от толщины

**Разогрейте в течение 5 минут.

**Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Гренки	Решетка	4	250	1...3 мин.
Тефтели (говядина) - 12 кусками	Решетка	4	250	25...35 мин.

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.

Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.

6 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 пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка панели управления

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

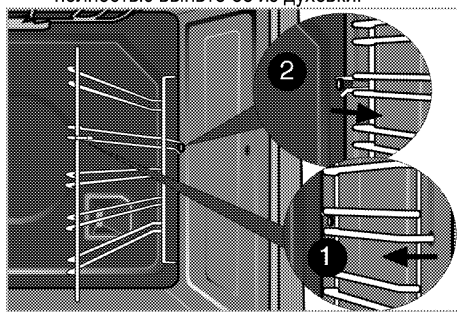


Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

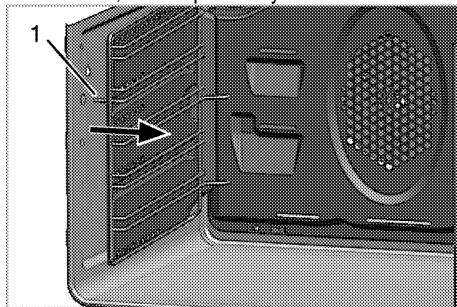
Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



(Если ваше устройство имеет функцию Surf (конвекция))

1. Выньте штифт (1) боковой решетки с направляющими, потянув его в направлении, указанном стрелкой, вместе с боковой стенкой, на которой она установлена.

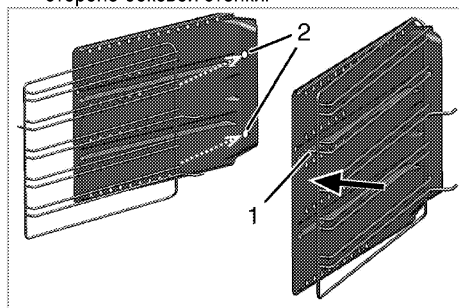


2. Полностью снимите боковую решетку с направляющими и боковую стенку, потянув их на себя.

3. Выньте решетку с направляющими из отверстий (2) на боковой внутренней стенке прибора.

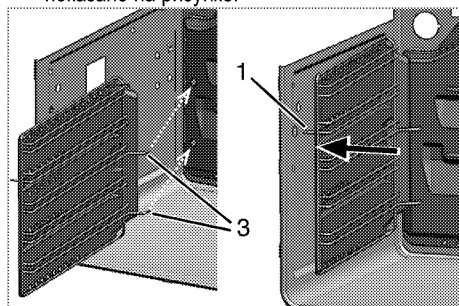
i Количество отверстий за боковой стенкой и размеры проволочной решетки зависят от модели изделия.

4. Мойте боковые решетки и боковые стенки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте их сухой тканью.
5. Установите решетку с направляющими, вставив выступы в отверстия (2) на задней стороне боковой стенки.



i Если у вас есть Flexi телескопическую функцию своего продукта; есть одно отверстие на задней серфинга боковой стенке. Поместите боковые стойки, потянув порываще.

6. Прикрепите решетку с направляющими к боковой стенке, вставив штифт решетки (1) в отверстие в направлении, указанном стрелкой.
7. Установите решетку с направляющими и боковую стенку в сборе на место, вставив штифты (3) в отверстия на задней стенке, как показано на рисунке.

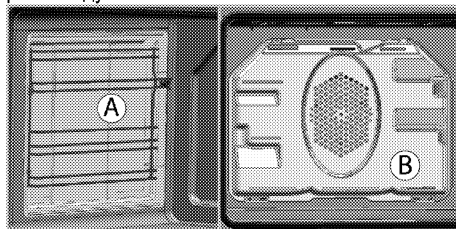


8. Вставьте штифт (1) боковой решетки с направляющими на место, как показано на рисунке.

i Проверьте, правильно ли установлены боковая решетка и боковая стенка.

Стенки с каталитическим покрытием (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

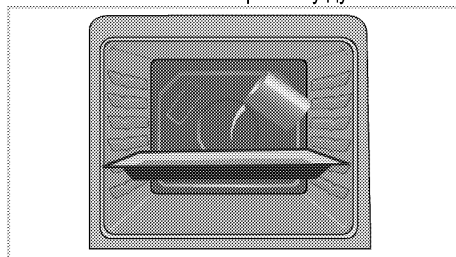
Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.



Простая очистка паром (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Выберите функцию «Простая очистка паром». На экране появится время очистки, которое нельзя изменить. Можно установить время окончания данной функции очистки.

- Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
- Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.



При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

Чистка дверцы духовки

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



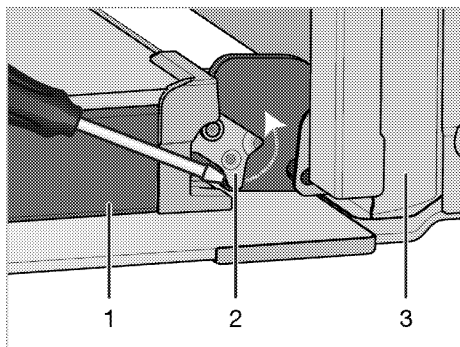
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



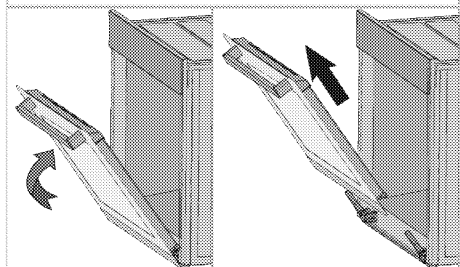
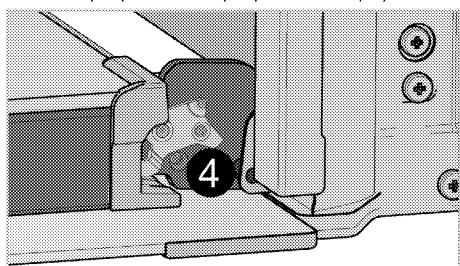
Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

Снятие дверцы духового шкафа

- Откройте переднюю дверцу (1).
- Откройте зажимы на корпусе шарнира (2) на правой и левой сторонах передней двери, нажав на крючок, как показано на рисунке. Замок должен выглядеть как (4), когда он открыт.



- Дверца
- Шарнирный замок(закрытое положение)
- Духового шкафа
- Шарнирный замок(открытая позиция)



- Откройте переднюю дверцу наполовину.
- 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.

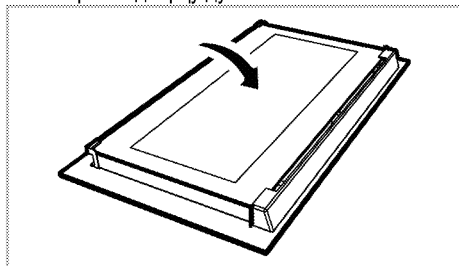
Функция Soft Open & Soft Close

Некоторые модели могут включать функцию Soft Close & Soft Open. Функция «Soft Close» позволяет пользователю плавно закрывать дверцу духовки, доводя ее примерно на 15 см от закрытого положения и аккуратно надавливая на нее. Автоматическая система заслонки помогает закрывать дверь мягко. Аналогичная особенность наблюдается, когда дверца печи полностью открыта; Примерно в 9 см от полностью открытого положения система демпфера срабатывает, что позволяет нежно открывать.

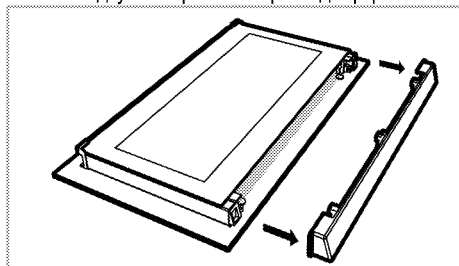
Снятие внутреннего стекла дверцы (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

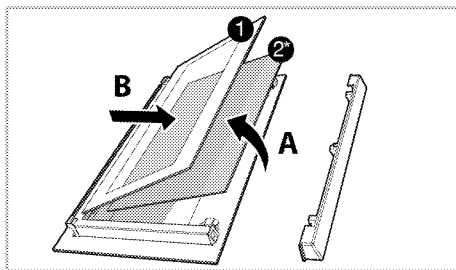
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.





3. Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.





1. Первое внутреннее стекло
- 2* Внутреннее стекло (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла(2); Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.
5. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2), чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке. (Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла). Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).
6. Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу. Следите за тем, чтобы нижний угол первое внутреннее стекло (1) был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.
7. Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.


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. 12". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.

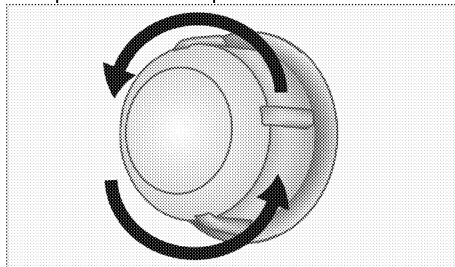
 Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

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

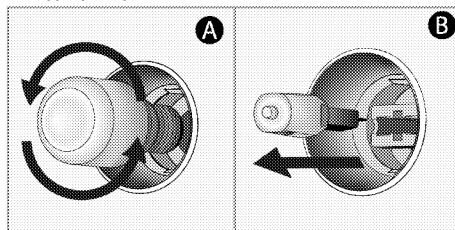
 Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

7 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 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.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



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.

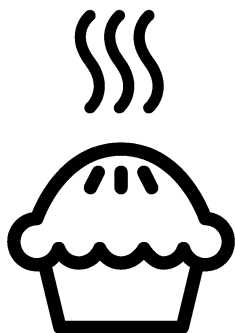
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

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.



Кірістірілген пеш
Пайдаланушы нұсқаулығы



KK

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,


Бек онімін таңдағаныңызға 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	5
Өнім қауіпсіздігі	6
Дұрыс пайдалану	8
Балар қауіпсіздігі	8
Ескі өнімді тастау	9
Орама материалдарын тастау	9

2 Құрылғыңыз 10

Жалпы шолу	10
Буманың құрамы	11
Техникалық сипаттамалары	12

3 Орнату 13

Орнатудан бұрын	13
Орнату және қосу	15
Келешекте тасымалдау	17

4 Дайындық 18

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер	18
Алғашқы қолдану	18
Уақытты орнату	18

Құрылғыны алғаш рет тазалау	18
Бастапқы қыздыру	19

5 Пешті іске қосу жолы 20

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер	20
Электр пешін іске қосу жолы	20
Жұмыс режимдері	21
Пештің басқару құралын іске қосу жолы	23
Тағамдарды пісіру уақытының кестесі	28
Грильді іске қосу жолы	31
Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі	32

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 33

Жалпы мәліметтер	33
Басқару тақтасын тазарту	33
Пешті тазалау	33
Пеш есігін алу	35
Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу	36
Пеш шамын ауыстыру	37

7 Ақаулықтарды іздеу және жою 38

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.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды

бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- 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 алында 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 не
- месе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- ешқашан ашаға ылғалды қолдармен тимеңіз! Ешқашан кабельдер тарту арқылы ажыратпаңыз, әрқашан ашаны ұстап ажыратыңыз.
- 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 кызады. 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

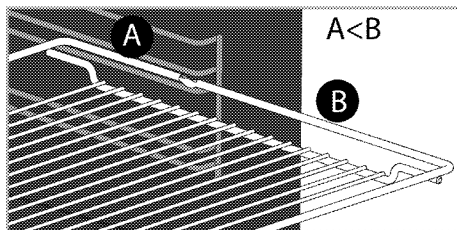
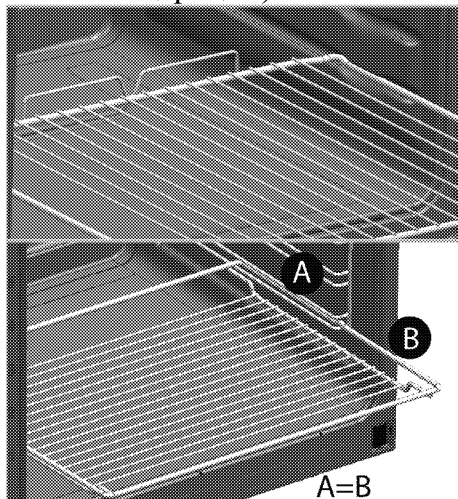
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- 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.
- (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.) 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.
- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Пісіру қағазын әзірлеу құмырасына немесе духовка аксессуарына (науа, сымды гриль, т.б.) тамақпен бірге қойыңыз, содан кейін барлығын алдын ала қыздырылған духовкаға салыңыз. Духовканың қыздыру элементтеріне тию қауіпін болдырмау үшін аксессуардан немесе құмырадан шығып тұрған пісіру қағазының артық бөліктерін алыңыз. Пісіру қағазы үшін пісіру қағазын көрсетілген мәннен жоғарырақ жұмыс температурасында ешқашан пайдаланбаңыз. Пісіру қағазын тікелей духовка түбіне қоймаңыз.

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Шамды ауыстырар алдында, электр тогының соғуына жол бермеу үшін, құрылғының қуат сымынан ажыратылғанын немесе ажыратқыштың өшірілгенін тексеріңіз.
- Құрылғының қызып кетуін болдырмау мақсатында оны сәндік есік артына орнатпау қажет.

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 тигеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- **ЕСКЕРТУ:** 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

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** 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:

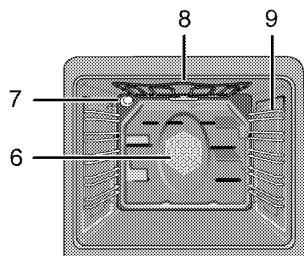
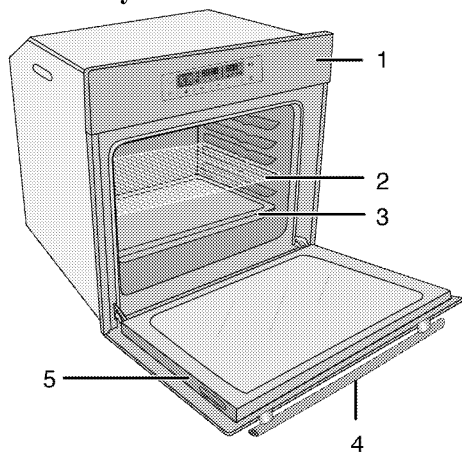
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

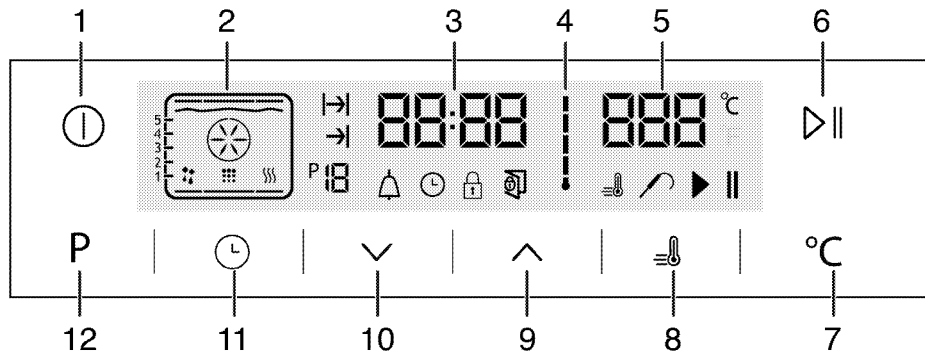
- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге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

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | | | |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Басқару тактасы | 6 | Желдеткіш моторы (артқы болаттан жасалған табан) |
| 2 | Сым тор сөресі | 7 | Шам |
| 3 | Таба | 8 | Үстіңгі қыздыру элементі |
| 4 | Тұтқа | 9 | Сөрелің позициялары |
| 5 | Есігі | | |



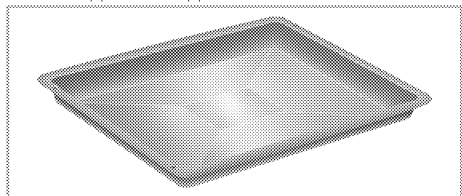
- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---|
| 1 | ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі | 8 | Күшейткіш белгісі (тез алдын ала қыздыру) |
| 2 | Функция дисплейі | 9 | Қосу түймесі |
| 3 | Қазіргі уақыт индикаторы өрісі | 10 | Алу түймесі |
| 4 | Пеш ішінің температурасы белгісі | 11 | Реттеу түймешігі |
| 5 | Температура индикаторы өрісі | 12 | Қайтару пернесі - функция дисплейі |
| 6 | Пісіруді бастау/тоқтату пернесі | | |
| 7 | Температураны орнату пернесі | | |

Буманың құрамы

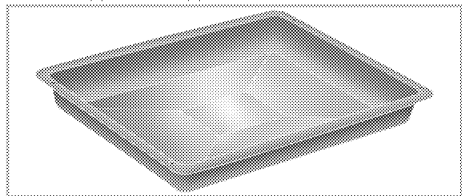


Жабдықтар құрылғының үлгісіне қарай түрлі болуы мүмкін. Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген кейбір жабдық осы құрылғыда болмауы мүмкін.

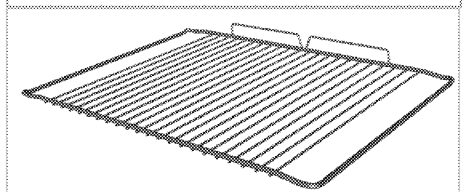
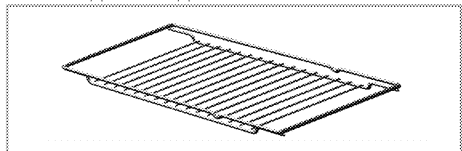
1. **Пайдаланушы нұсқаулығы**
2. **Стандартты поднос**
Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, мұздатылған тағамдарды ерітуге және үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға пайдаланылады.



3. **Терең түбті қаңылтыр таба**
Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға, шырынды тағамдарға, грильдеу кезінде ағатын майды жинау үшін пайдаланылады.



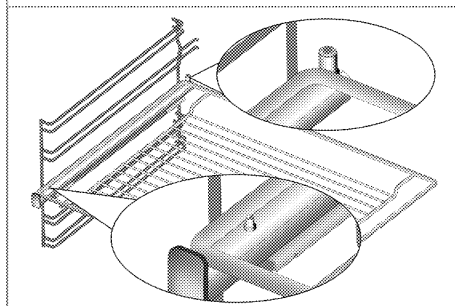
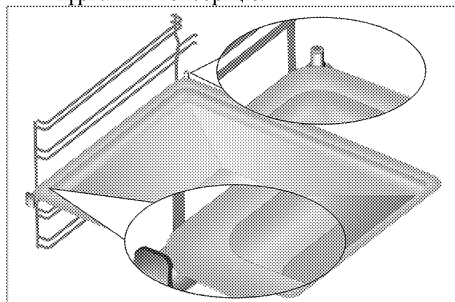
4. **Сымды гриль**
Қуыруға арналған және тағамдарды қалыпта пісіру, қуыру және әзірлеу кезінде қажетті сөреге қою үшін пайдаланылады.



5. **Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сырғытпалы бағыттауыштарға қою (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)**

Сырғытпалы бағыттауыштар табалар мен сым тор сөресін оңай орнатуға және шығаруға мүмкіндік береді.

Табалар мен сым тор сөресін сырғытпалы бағыттауыштармен пайдаланғанда, таба мен сым тор сөренің шеттері сырғытпалы бағыттауыштардың артқы бөлігіне орналасқан қадауыштарға сүйеніп тұрғанын тексеріңіз.



Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	3.1 кВт
Сым түрі / қимасы	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	595 мм/594 мм/567 мм
Орнату көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	**590 немесе 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Басты пеш	Бірнеше функциялы пеш
Ішкі шамы	15/25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2 кВт

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 құрылғыда 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.

* бөлімін қараңыз. *Орнату, Бет 13.*

*



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.



ҚАУШПТІ:

Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.



ҚАУШПТІ:

Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз.
Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Құрылғы сауда бар ас бөлме шкафтарында орнату үшін арналған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді (кем дегенде 100 °C) болуы қажет.

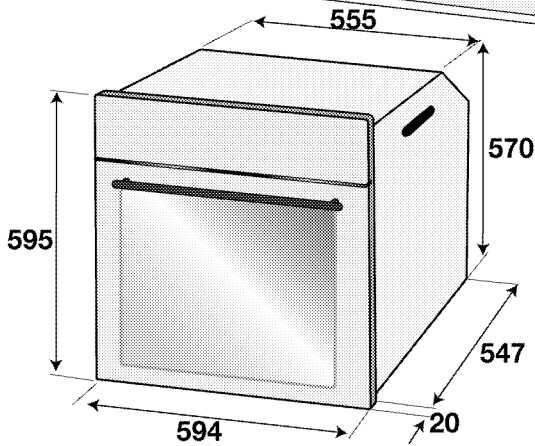
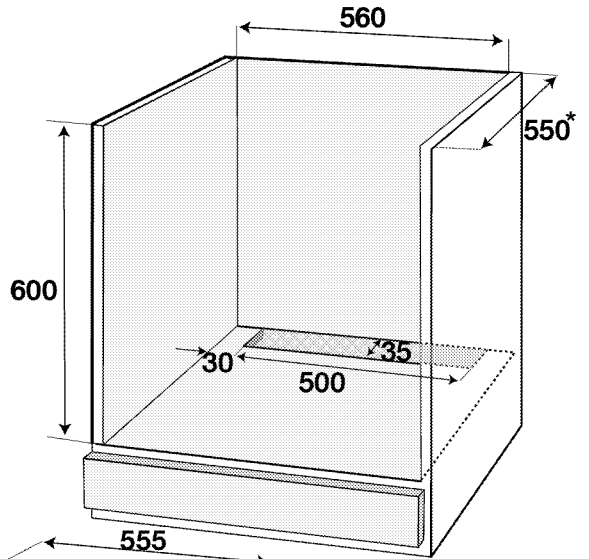
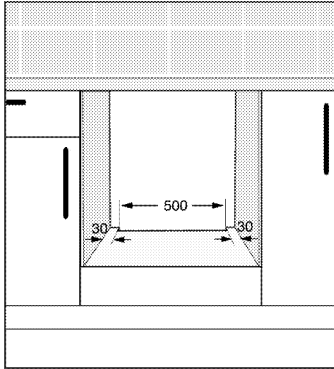
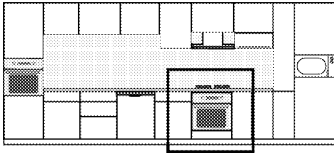
- Ас бөлме шкафтары тегіс жерде орнатылып, бекітілуі қажет.
- Пештің астыңғы жағында тартпа жәшігі бар болса, пеш пен тартпа жәшігі арасында сөре орнатылуы қажет.
- Құрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.
- Пешті жылжыту үшін екі жағындағы қолдануға арналған тесіктерінен ұстаңыз.
- Өнімді орнату алдында ішіндегі барлық материалдары мен құжаттарын алыңыз.
- Асүй жиһазы төмендегі суретте берілген өлшемдерге сәйкес болуы керек. Асүй жиһазының артқы жағындағы саңылау жеткілікті желдету үшін төмендегі суретте берілген өлшемдерге сәйкес қиылуы керек.



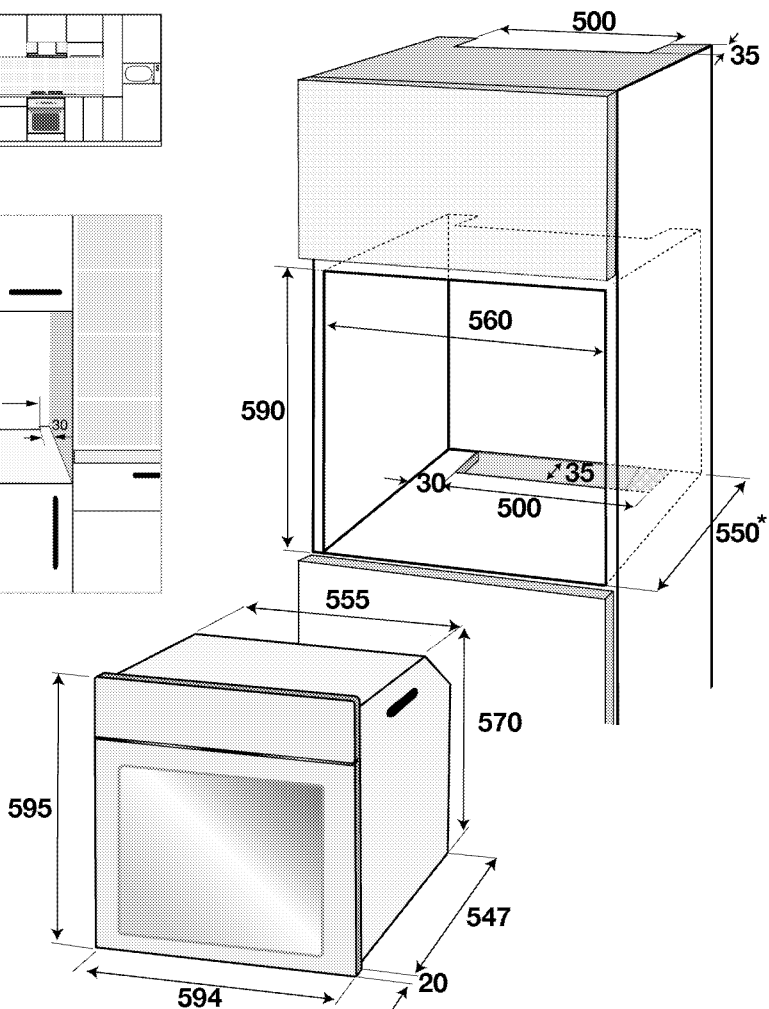
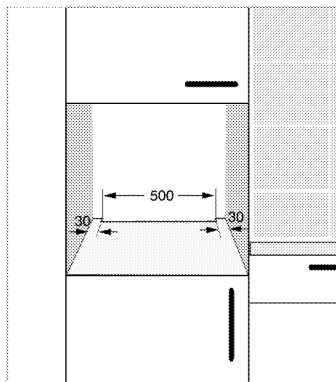
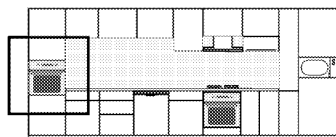
Құрылғыны тоңазытқыштардың немесе мұздатқыштардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыдан шығатын ыстық салқындатқыш құрылғылардың электр қуатын тұтынуын жоғарлатады.



Есікті және/немесе тұтқаны құрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін пайдалануға болмайды.



* мин.



* мин.

Орнату және қосу

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

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің

компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.



ҚАУІПТІ:

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



ҚАУШПІ:

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!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісін көру үшін, алдыңғы есікті ашыңыз.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



ҚАУШПІ:

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



Қуат беру сымының ашасы орнатылған соң қол жетімді жерде болуы қажет (оны кемпірек үстінен айналдырып жүргізбеңіз).

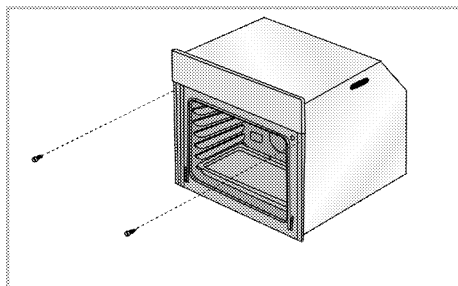


Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

Қуат сымын розеткаға қосыңыз.

Өнімді орнату

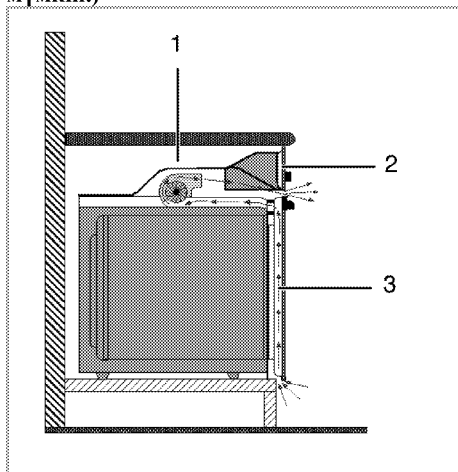
1. Пешті шкафтың ішіне сырғытып салыңыз да, қуат сымы зақымданбағанын және/немесе қысылып қалмағанын тексергеннен кейін бекітіп орнатыңыз.



Пешті суретте көрсетілгендей 2 бұрандамен бекітіңіз.


Орнатудан кейін бұрандаларды дұрыс бекітілгенін және пеш жылжымайтынын тексеріңіз. Пеш нұсқауларға сәйкес орнатылмаса және бұрандалар жеткілікті түрде бекітілмесе, ол аударылуы мүмкін.

Салқындатқыш желдеткіші бар құрылғылар үшін (Ол өнімде болмауы мүмкін.)



- 1 Салқындату желдеткіші
- 2 Басқару тақтасы
- 3 Есігі

Іштетілген салқындату желдеткіші іштетілген шкафтыда және құрылғының алдында салқындатады.

	Салқындату желдеткіші пеш өшірілген соң 20-30 минуттай жұмыс істеп тұрады. Пештің таймерін бағдарламалау арқылы пісірсеңіз, пісіру уақытының соңында барлық функциялармен бірге салқындату желдеткіші де өшеді
---	---


Соңғы тексеру


1. Өнімді пайдаланыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораның.

- 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 ораның.
- Өнімді қозғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе ұстатқышын қолданбаңыз.

	Құрылғы үстіне ешқандай заттар қоймаңыз және оны тігінен жылжытыңыз.
---	--

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

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

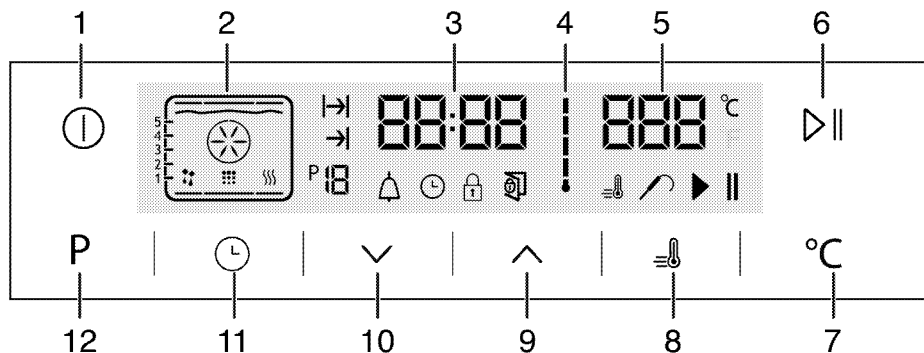
Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- 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 бермеңіз.

- Мүмкін болған жағдайларда, пешті бір уақытта бірнеше тағамды пісіруге тырысыңыз. Тағамды сымды сөреге пісіру ыдыстарын қою арқылы әзірлеуге болады.
- Бірнеше тағам әзірлейтін 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.

Алғашқы қолдану

Уақытты орнату



1. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі
 2. Функция дисплейі
 3. Қазіргі уақыт индикаторы өрісі
 4. Пеш ішінің температурасы белгісі
 5. Температура индикаторы өрісі
 6. Пісіруді бастау/тоқтату пернесі
 7. Температураны орнату пернесі
 8. Күшейткіш белгісі (тез алдын ала қыздыру)
 9. Қосу түймесі
 10. Алу түймесі
 11. Реттеу түймесігі
 12. Қайтару пернесі - функция дисплейі
1. Духовканы бірінші рет іске қосқанда ⌚ таңбасы жанады, сағатты орнату үшін ⤴ / ⤵ пернелерін түртіңіз.
 2. ⌚ таңбасын түрту арқылы орнатуды растаныз және растау үшін ешбір пернені түртпестен 4 секунд бойы күтіңіз.



Ағымдағы уақыт орнатылмаған болса, уақыт индикаторы **12:00** көрсеткішінен бастап көбейеді/жоғарылайды. ⌚ таңбасы белсендіріліп, ағымдағы уақыттың орнатылмағанын көрсетеді. Уақыт орнатылғаннан кейін ол кетеді.

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 тастаныз.
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. ұстаманыз. 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. Static (Тұрақты) бағытын таңдаңыз.

4. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 20* бөлімін қараңыз.
5. Пешті шамамен 30 минут қосып қойыңыз.
6. 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 31* бөлімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 15 минут жұмыс істеткізіңіз.
5. Грильдеу функциясын ажыратыңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 31* 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 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 ұстаңыз.

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



ҚАУШПІ:

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 тандаңыз. Пеш ыстық кезінде сөре жағдайын өзгертпеңіз.
- Пеш есігін жабық ұстаңыз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күркетауықты және үлкен бөлікті еттерді лимон шырыны және қара 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 тақтаға органғы 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.



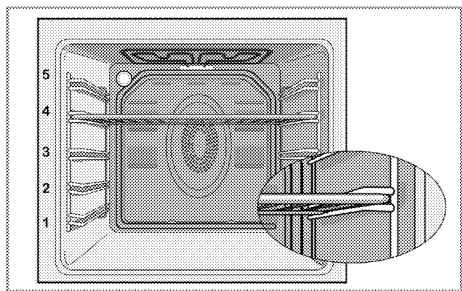
Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды.

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

Электр пешін іске қосу жолы

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. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)



Жұмыс режимдері

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

1. Жоғарғы және төменгі қыздыру



Тағам үстінен және астынан да бір уақытта қыздырылады. Мысалы, бұл торттар, нан өнімдері немесе пісіру қалыпының ішіндегі торттар және пісірмелер үшін ыңғайлы болады. Тек бір табамен пісіру.

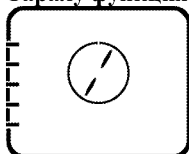
Ыңғайлы сөре позициясы экранда көрсетіледі.

2. Желдеткішпен астынан/үстінен қыздыру



Төменгі және жоғарғы қыздырғыштармен қыздырылатын ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Бір табамен пісіру.

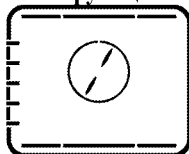
3. Таралу функциясы



Желдеткіш қыздырғышымен қыздырылатын ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Бұл тағамдарды әр түрлі сөре

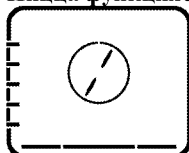
денгейлерінде әзірлеу үшін ыңғайлы және әдетте алдын ала қыздыруды талап етпейді. Бірнеше табамен пісіру үшін қолайлы.

4. "3D" функциясы



Үстінен, астынан және желдеткіштің көмегімен қыздыру іске қосылады. Тағам барлық жағынан біртекті және тез пісіріледі. Тек бір табамен пісіру.

5. Пицца функциясы



Астынан және желдеткіштің көмегімен қыздыру іске қосылады. Пицца пісіру үшін ыңғайлы.

6. Толық грильдеу+желдеткіш



Толық грильдеу құралымен қыздырылған ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішінде жылдам таралады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ыңғайлы.

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

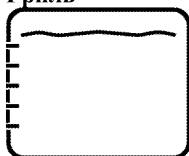
7. Толық грильдеу



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.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

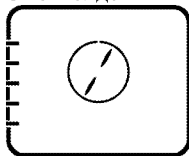
8. Гриль



Пештің төбесіндегі кішкентай грильдеу құралы қосылады. Гриль және сәл күйдірілген қытырлақ тағамдар дайындау үшін ыңғайлы.

- Грильдеу үшін, кіші не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

9. Эко желдеткішпен қыздыру



Қуатты үнемдеу үшін, 160-220°C температура ауқымында "Желдеткішпен қыздыру" функциясымен қыздырудың орнына осы функцияны пайдалануға болады. Алайда, пісіруге сәл көбірек уақыт кетеді.

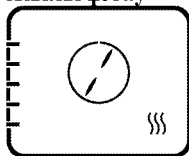
Осы функцияға қатысты пісіру уақыттары "Эко желдеткішпен қыздыру" кестесінде көрсетілген.

10. Астынан қыздыру



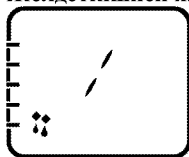
Тек төменнен қыздыру функциясы іске қосылған. Бұл пицца және осыған ұқсас тағамдарды төменнен қыздыру үшін ыңғайлы.

11. Жылы ұстау



Асты ұсынуға әзір температурада ұзақ уақыт бойы жылы ұстау үшін пайдаланылады.

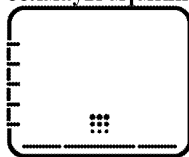
12. Желдеткішпен жұмыс істеу



Пеш қыздырылмайды. Тек пеш (артқы қабырғасындағы) іске қосулы болады. Мұздағылған түйіршікті тағамды баяу бөлме температурасында еріту және пісірілген асты суыту үшін жақсы.

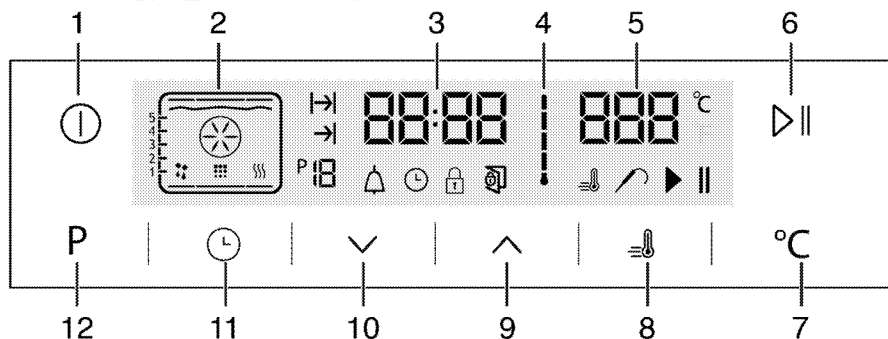
13. Бумен оңай тазалау

(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

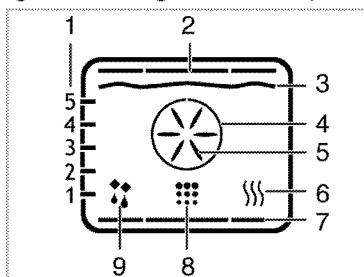


Бұл функция пештегі ластағышты (тым ұзақ күткізбейді) жұмсартып, оңай тазалауға мүмкіндік береді. Бумен оңай тазалау үшін, "Тазалау - бумен оңай тазалау" бөлімін қараңыз.

Пештің басқару құралын іске қосу жолы



- 1 ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі
- 2 Функция дисплейі
- 3 Қазіргі уақыт индикаторы өрісі
- 4 Пеш ішінің температурасы белгісі
- 5 Температура индикаторы өрісі
- 6 Пісіруді бастау/тоқтату пернесі
- 7 Температураны орнату пернесі
- 8 Күшейткіш белгісі (тез алдын ала қыздыру)
- 9 Қосу түймесі
- 10 Алу түймесі
- 11 Реттеу түймесігі
- 12 Қайтару пернесі - функция дисплейі

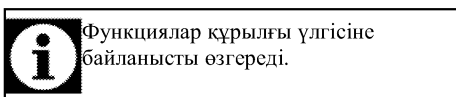


- 1 Сөрелің позициялары
- 2 Жоғарғы қыздырғыш
- 3 Гриль қыздырғышы
- 4 Қосымша қыздырғыш
- 5 Қосымша желдеткіш
- 6 Жылы ұстау
- 7 Төменгі қыздырғыш
- 8 Тазалау орны
- 9 Желдеткіш жағдайымен жұмыс істеу

- : Пісіру уақыты белгісі
- : Пісіру уақытының соңы белгісі
- : Функция нөмірі
- : Дабыл белгісі
- : Сағат белгісі
- : Түймешіктерді құлттау белгісі
- : Ашық есік белгісі
- : Күшейткіш белгісі (тез алдын ала қыздыру)
- : Еттің дәмін көру белгісі
- : Пісіруді кідірту белгісі
- : Пісіруді бастау белгісі




Функция кестесі:

Функция кестесі пеште пайдалануға болатын функцияларды және олардың сәйкес ең жоғары және төмен температураларын көрсетеді. Функция тандалған кезде ұсынылған температура көрсетіледі.





Функциялар кестесі	Температура ауқымы (°C)
Жоғарғы және төменгі қыздыру	40-280
Желдеткішпен астынан/үстінен қыздыру	40-280
Таралу	40-280
«3D» функциясы	40-280
Пицца функциясы	40-280
Желдеткіш бар үлкен гриль	40-280
Толық грильдеу	40-280
Low Grill (Төмен гриль)	40-280
Эко желдеткішпен қыздыру	160-220
Астынан қыздыру	40-220
Жылы ұстау	40-100

*Пиролитті өзін-өзі тазалау функциясы (пироліз) бар үлгілерде температураны 310°C дейін орнатуға болады

	Жылы ұстаудан басқа ең ұзақ реттелетін пісіру уақыты қауіпсіздік мақсатында 6 сағатпен шектелген. Қуат берілуінің тоқтауы себебінен бағдарлама жұмысы тоқтайды. Пешті қайта бағдарламалау қажет.
	Кез келген лайықтауларды жасау кезінде, тиісті белгілер экранда жыпылықтай бастайды.
	Пеш қандайда бір функцияны орындап жатқанда немесе жартылай автоматты не толық автоматты бағдарлама қосылғанда ағымдағы уақытты орнату мүмкін емес.
	Пеш өшірулі болса да, пеш есігі ашық болғанда пеш шамының жарықтары қосылады.




Пешті іске қосу жолы

















1. Духовканы ашу үшін  пернесін шамамен 2 секунд бойы түртіңіз.
» Духовка қосылғаннан кейін дисплейде бірінші жұмыс істейтін функция көрсетіледі. Дисплей осы режимде тұрғанда, әзірлеу уақытын, әзірлеудің аяқталу уақытын және Күшейткіш (жылдам қыздыру) функциясын орнатуға болады.
























	Бұл экранда ешқандай пеш параметрі жасалмаса, пеш 20 секундтан кейін автоматты түрде өшеді.
---	---


Температураны және жұмыс істейтін функцияны таңдау арқылы қолмен әзірлеу

Әзірлеуді тамаққа сай температураны және жұмыс істейтін функцияны таңдау, әзірлеу ұзақтығын орнатусыз қолмен басқару арқылы орындауға болады.

1. Бірінші жұмыс істейтін функция духовканы ашу үшін  түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
2. Жұмыс істейтін функцияны  пернелерін түрту арқылы таңдаңыз.
3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температураны өзгерткіңіз келсе,  түймесін түрту арқылы температура өрісін қосыңыз.


- »  таңбасы жыпылықтайды.
 4.  пернелерін түртіп, қажет температураны орнатыңыз.
 5.  пернесін түрту арқылы температура параметрін растаңыз.
 6. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
 7. Температура және жұмыс істейтін функция дұрыс болса, әзірлеуді бастау үшін  || пернесін түртіңіз.  таңбасы дисплейде көрсетіледі.
» Духовка таңдалған функцияда жұмысты бірден бастайды және ішкі температураны орнатылған температураға дейін арттырады. Ішкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температураға жеткенде жанады. Қосымша белсенді қыздырғыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.
 8. Әзірлеу уақытын орнатусыз қолмен әзірлеуге байланысты духовка автоматты түрде өшпейді. Әзірлеуді  || пернесін қайтадан түрту арқылы аяқтауға болады.
» Духовка әзірлеуді аяқтайды және дисплейде  таңбасы көрсетіледі.
 9. Духовканы жабу үшін  пернесін шамамен 2 секунд бойы түртіңіз.
- ### Әзірлеу уақытын орнату арқылы әзірлеу;
- Тамаққа сай температураны және жұмыс істейтін функцияны таңдау және әзірлеу уақытын орнату, әзірлеу ұзақтығын орнатусыз қолмен басқару арқылы духовканың өшуін қамтамасыз етуге болады.
1. Бірінші жұмыс істейтін функция духовканы ашу үшін  түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
 2. Жұмыс істейтін функцияны  пернелерін түрту арқылы таңдаңыз.
 3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температураны өзгерткіңіз келсе,  түймесін түрту арқылы температура өрісін қосыңыз.
»  таңбасы жыпылықтайды.
 4.  пернелерін түртіп, қажет температураны орнатыңыз.
 5.  пернесін түрту арқылы температура параметрін растаңыз.
 6.  пернесін әзірлеу уақыты үшін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.





7.  пернелерін түрту арқылы эзірлеу уақытын орнатыңыз және  пернесін түрту арқылы орнатуды растаңыз.
» Эзірлеу уақыты орнатылғаннан кейін  таңбасы дисплейде үздіксіз көрсетіледі.
 8. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
 9. Температура, жұмыс істейтін функция және эзірлеу уақыты дұрыс болса, эзірлеуді бастау үшін  || пернесін түртіңіз.  таңбасы дисплейде көрсетіледі.
» Пеш орнатылған температурамен ысып, осы температураны таңдаған пісіру уақытының соңына дейін сақтап тұрады.
» Духовка таңдалған функцияда жұмысты бірден бастайды және ішкі температураны орнатылған температураға дейін арттырады. Ол осы температураны орнатылған эзірлеу уақыты аяқталғанша ұстап тұрады. Ішкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температураға жеткенде жанады. Қосымша белсенді қыздырғыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.
 10. Эзірлеу процесі аяқталғаннан кейін «End» (Соңы) хабары дисплейде көрсетіліп, дабыл естіледі.
 11. Дабылдың дыбысын өшіру үшін кез келген пернені түртіңіз.
» Дабыл тоқтайды және духовка жұмыс істеуін автоматты түрде аяқтайды.
Эзірлеу уақытының соңын кейінірек уақытқа орнату;
Тамаққа сай температураны және жұмыс істейтін функцияны, эзірлеу уақытын және эзірлеудің соңын кейінірек уақытқа орнату, эзірлеу ұзақтығын орнатусыз колмен басқару арқылы духовканың автоматты түрде іске қосылуын және өшуін қамтамасыз етуге болады.
 1. Бірінші жұмыс істейтін функция духовканы ашу үшін  түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
 2. Жұмыс істейтін функцияны  пернелерін түрту арқылы таңдаңыз.
 3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температураны өзгерткіңіз келсе,  түймесін түрту арқылы температура өрісін қосыңыз.
»  таңбасы жыпылықтайды.
4.  пернелерін түртіп, қажет температураны орнатыңыз.
 5.  пернесін түрту арқылы температура параметрін растаңыз.
 6.  пернесін эзірлеу уақыты үшін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
 7.  пернелерін түрту арқылы эзірлеу уақытын орнатыңыз және  пернесін түрту арқылы орнатуды растаңыз.
» Эзірлеу уақыты орнатылғаннан кейін  таңбасы дисплейде үздіксіз көрсетіледі.
 8.  пернесін эзірлеу уақытының соңы үшін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
 9.  түймелерін түрту арқылы эзірлеу уақытын орнатыңыз және  пернесін түрту арқылы орнатуды растаңыз.
» Эзірлеу уақытының соңы орнатылғаннан кейін  таңбасы дисплейде үздіксіз көрсетіледі.
 10. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
 11. Температура, жұмыс істейтін функция, эзірлеу уақыты және эзірлеу уақытының соңы дұрыс болса, эзірлеуді бастау үшін  || пернесін түртіңіз.  таңбасы дисплейде көрсетіледі.
» Пеш таймері пісірудің басталу уақытын орнатылған пісірудің аяқталу уақыты пісіру уақытын шегеру арқылы автоматты түрде есептейді. Таңдалған жұмыс режимі пісірудің іске қосылу уақыты келгенде қосылып, пеш белгіленген температурамен қызады. Ол осы температураны орнатылған эзірлеу уақыты аяқталғанша ұстап тұрады. Ішкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температураға жеткенде жанады. Қосымша белсенді қыздырғыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.
 12. Эзірлеу процесі аяқталғаннан кейін «End» (Соңы) хабары дисплейде көрсетіліп, дабыл естіледі.
 13. Дабылдың дыбысын өшіру үшін кез келген пернені түртіңіз.
» Дабыл тоқтайды және духовка жұмыс істеуін автоматты түрде аяқтайды.

 Тек әзірлеу уақытын немесе әзірлеу уақытын, ған қоса, әзірлеу уақытының соңын орнатудан кейін болдырмау керек болса, әзірлеу уақытын ысыру керек.


Жылдам қыздыру бағдарламасын орнату (Жылдам алдын ала қыздыру)






Пешті қажетті температураға жылдам жеткізу үшін, Жылдам қыздыру (Жылдам алдын ала қыздыру) функциясын пайдаланыңыз.


 Жылдам қыздыру функциясын еріту, Эко желдеткішпен қыздыру, жылы ұстау және тазалау позицияларында таңдау мүмкін емес. Жылдам қыздыру параметрлері қуат өшіп қалған жағдайда өшіп қалмайды.

1. Температураны, жұмыс істейтін функцияны, әзірлеу уақытын және әзірлеу уақытының соңын орнатудан кейін  пернесін түртіңіз.
»  таңбасы үздіксіз көрсетіледі және жылдам қыздыру (жылдам алдын ала қыздыру) параметрі қосылады.
» Қажетті температураға жеткен бойда Жылдам қыздыру белгісі өшіп, пеш Жылдам қыздыру функциясына дейін орнатулы болған функцияға қайтарылады.
2. Жылдам қыздыру функциясын болдырмау үшін  пернесін қайтадан түртіңіз.
»  таңбасы кетеді және жылдам қыздыру (жылдам алдын ала қыздыру) параметрі өшіріледі.





Электр пешін өшіру


Духовканы өшіру үшін  пернесін түртіңіз. **Пернелерді құлыптау функциясын қосу**
Духовканы қолдануға пернелерді құлыптау функциясын белсендіру арқылы жол бермеуге болады.

1.  пернесін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
» «OFF» (ӨШІРУЛІ) дисплейде көрсетіледі.
2. Пернелер құлпын белсендіру үшін  пернесін басыңыз.
» Пернелер құлпы белсендірілгеннен кейін дисплейде «On» (Қосулы) көрсетіледі және  таңбасы жанған күйде қалады.  пернесін түрту арқылы растаныз.

 Пернелер құлпы белсендірілгенде духовка пернелері жұмыс істемейді. Қуат үзілген жағдайда пернелер құлпы болдырылмайды.

Пернелер құлпын өшіру үшін



1.  пернесін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
» «On» (Қосулы) дисплейде көрсетіледі.
2.  пернесін басу арқылы пернелер құлпын өшіріңіз.
» Пернелер құлпы өшкеннен кейін «OFF» (ӨШІРУЛІ) көрсетіледі.  пернесін түрту арқылы растаныз.


 Пернелер құлпы белсендірілгенде духовка пернелері жұмыс істемейді. Қуат өшкен жағдайда перне құлпы параметрлерін болдырмау орындалмайды.





Дыбысты таймерді орнату

Өнімнің таймерін әзірлеу бағдарламасынан басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады.

Дыбысты таймер пеш функцияларына ешқандай әсер етпейді. Ол тек ескерту ретінде қолданылады. Мысалы, пештегі тағамды белгілі бір уақытта айналдыру қажет болғанда, ол өте пайдалы. Таймер орнатылған уақыттың соңында аудио ескерту береді.

1.  пернесін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.

 Ең жоғарғы дабылды уақыт - 23 сағат және 59 минут.

2. Дабыл ұзақтығын  /  пернелерін пайдалана отырып орнатыңыз.
»  таңбасы жанған күйде қалады және дабыл уақыты орнатылғаннан кейін дисплейде дабыл уақыты көрсетіледі.
3. Дабыл уақытының соңында  таңбасы жыпылықтай бастайды және аудио ескерту естіледі.

Дабылды өшіру

1. Аудио ескерту 2 минут бойы естіледі. Аудио ескертуді тоқтату үшін жай кез келген пернені басыңыз.
» Аудио ескертудің дыбысы өшіріледі және ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Дабылды болдырмау;

1. ⌚ пернесін дабылды тоқтату үшін дисплейде ⚠ таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
2. ✓ пернесін «00:00» көрсетілгенше басып тұрыңыз.



Дабыл уақыты көрсетіледі. Дабыл уақыты мен пісіру уақыты бірге орнатылса, қысқа уақыт көрсетіледі.

Күн уақытын өзгерту

1. ⌚ пернесін дисплейде ⌚ таңбасы көрсетілгенше қысқа аралықтармен түртіңіз.
2. Сағатты орнату үшін ^ / v пернелерін түртіңіз.
3. ⌚ таңбасын тұрту арқылы орнатуды растаңыз және растау үшін ешбір пернені тұртпестен 4 секунд бойы күтіңіз.



Қуат үзілген жағдайда ағымдағы уақыт параметрлерінен бас гартылады. Оны қайта реттеу қажет болады. Пештің қандай да бір функциялары пайдаланылып жатқанда ағымдағы уақытты өзгерту мүмкін емес.

Дыбыс деңгейін реттеу

1. Пеш Күту режимінде болған кезде ⌚ пернесін дисплейде 'VOL' пайда болғанға дейін қысқа аралықпен түртіңіз.

2. L0, L1 немесе L2 үндерін орнату үшін ^ / v пернелерін басыңыз.
3. Параметрді растау үшін ⌚ пернесін басыңыз немесе ешбір пернені тұртпестен 4 секунд бойы күтіңіз

Есо шамының параметрін реттеу

1. Пеш Күту режимінде болған кезде ⌚ пернесін дисплейде 'LP' пайда болғанға дейін қысқа аралықпен түртіңіз.
2. On немесе ECO опциясын орнату үшін ^ / v пернелерін басыңыз.
3. Параметрді растау үшін ⌚ пернесін басыңыз немесе ешбір пернені тұртпестен 4 секунд бойы күтіңіз
4. ON (Қосу) опциясына орнатқан кезде; Күту режимінде пештің есігі ашық және жұмыс істеп тұрған кезде шам үздіксіз ҚОСУЛЫ болады.
5. ECO опциясына орнатқан кезде; Күту режимінде пештің есігі ашық және жұмыс істеп тұрған кезде шам ҚОСУЛЫ болады және 15 секундтан кейін ӨШІРІЛЕДІ.

Егер жұмыс барысында ешбір перне түртілмесе (⌚ және ⌚ пернелерін қоспағанда) шам ҚОСЫЛАДЫ және 15 секундтан кейін ӨШІРІЛЕДІ.

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі



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

Пісіру және қуыру



Пештің 1-ші сөресі болып төменгі сөре есептеледі.

Тағам	Таба саны	Қолдануға арналған бөлшек	Жұмыс режимі	Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Табадағы торттар	Бір таба	Стандартты поднос*		3	180	25 ... 30
Қалыптың ішіндегі торттар	Бір таба	Сымдағы торт пісіруге арналған форма**		2	180	50 ... 60
Шағын торттар	Бір таба	Стандартты поднос*		3	160	25 ... 35
	Бір таба	Стандартты поднос*		3	150	30 ... 40
	2 таба	1-Кондитерлік поднос* 3-Стандартты поднос*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 таба	1-Стандартты поднос* 3-Кондитерлік поднос* 5-Терең түбті қаңылтыр таба*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквитті торт	Бір таба	Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы сымды гриль**		3	160	25 ... 35
	Бір таба	Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы сымды гриль**		2	150	30 ... 40
	2 таба	1-Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы сымды гриль** 4-Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы кондитерлік поднос**		1 - 4	150	35 ... 45
Печеньелер	Бір таба	Кондитерлік поднос*		3	180	25 ... 30
	2 таба	1-Кондитерлік поднос* 3-Стандартты поднос*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 таба	1-Кондитерлік поднос* 3-Стандартты поднос* 5-Терең түбті қаңылтыр таба*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме	Бір таба	Стандартты поднос*		2	200	30 ... 40
	2 таба	1-Кондитерлік поднос* 3-Стандартты поднос*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 таба	1-Кондитерлік поднос* 3-Стандартты поднос* 5-Терең түбті қаңылтыр таба*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Қамырдан жасалған пісірме	Бір таба	Стандартты поднос*		2	200	25 ... 35
	2 таба	1-Кондитерлік поднос*		1 - 3	200	35 ... 45

		3-Стандартты поднос*				
	3 таба	1-Кондитерлік поднос* 3-Стандартты поднос* 5-Терең түбгі қаңылтыр таба*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ашытқы	Бір таба	Стандартты поднос*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Бір таба	Шыны/металл тікбұрышты түпқойма сымды гриль**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Бір таба	Стандартты поднос*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Бір таба	Стандартты поднос*		3	200	10 ... 15
Бифштекс (бүтін) / Қуырдақ	Бір таба	Стандартты поднос*		3	25 мин. 250/тах, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Қозының аяғы (пісірме)	Бір таба	Стандартты поднос*		3	25 мин. 250/тах, содан кейін 190	70 ... 90
	Бір таба	Стандартты поднос*		3	25 мин. 250/тах, содан кейін 190	60 ... 80
Қуырылған тауық (1,8-2 кг)	Бір таба	Стандартты поднос*		2	15 мин. 250/тах, содан кейін 180 ... 190	60 ... 80
	Бір таба	Стандартты поднос*		2	15 мин. 250/тах, содан кейін 180 ... 190	60 ... 80
Түйетауық (5.5 кг)	Бір таба	Стандартты поднос*		1	25 мин. 250/тах, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
	Бір таба	Стандартты поднос*		1	25 мин. 250/тах, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Бір таба	Стандартты поднос*		3	200	20 ... 30
	Бір таба	Стандартты поднос*		3	200	20 ... 30

Барлық тағамдарды алдын ала қыздыру ұсынылады.
* Бұл бөлшектер өніммен бірге жүрмеуі мүмкін.
** Бұл бөлшектер өніммен бірге жүрмейді. Олар бөлшектер сатылымда бар.

Тағамдарды тексеруге арналған пісіру үстелі

Бұл пісіру үстеліндегі тамақтар бақылау органдары өнімді оңай тексере алатындай EN 60350-1 стандартына сай әзірленеді

Тағам	Таба саны	Қолдануға арналған бөлшек	Жұмыс режимі	Сөре орны	Темпера тура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Азық-түлік тағамдары	Бір таба	Стандартты поднос*		3	140	20 ... 30
	Бір таба	Стандартты поднос*		3	140	20 ... 30
	2 таба	1-Стандартты поднос* 3-Кондитерлік поднос*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 таба	1-Стандартты поднос* 3-Кондитерлік поднос* 5-Терең түбгі қаңылтыр таба*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Шағын торғтар	Бір таба	Стандартты поднос*		3	160	25 ... 35

	Бір таба	Стандартты поднос*		3	150	30 ... 40
	2 таба	1-Кондитерлік поднос* 3-Стандартты поднос*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 таба	1-Стандартты поднос* 3-Кондитерлік поднос* 5-Терең түбті қаңылтыр таба*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквитті торт	Бір таба	Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы сымды гриль**		3	160	25 ... 35
	Бір таба	Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы сымды гриль**		2	150	30 ... 40
	2 таба	1-Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы сымды гриль** 4-Диаметрі 26 см болатын домалақ алмалы түпті формадағы кондитерлік поднос**		1 - 4	150	35 ... 45
Алма бәліші	Бір таба	Сымды тордағы диаметрі 20 см болатын домалақ кара металл ыдыс**		2	180	50 ... 60
	Бір таба	Сымды тордағы диаметрі 20 см болатын домалақ кара металл ыдыс**		2	170	50 ... 60
	2 таба	1-Сымды тордағы диаметрі 20 см болатын домалақ кара металл ыдыс** 4-Пісіру науасындағы диаметрі 20 см болатын домалақ кара металл ыдыс**		1 - 4	170	50 ... 60

Барлық тағамдарды алдын ала қыздыру ұсынылады.
* Бұл бөлшектер өніммен бірге жүрмеуі мүмкін.
** Бұл бөлшектер өніммен бірге жүрмейді. Олар бөлшектер сатылымда бар.

Эко желдеткішпен қыздыру

Пісіру "Эко желдеткішпен қыздыру" режимінде басталған болса, пісіру температурасын өзгертіңіз.

Эко желдеткішпен қыздыру" режимінде пісіру кезінде есікті ашпаңыз.

Тағам	Таба саны	Қолдануға арналған бөлшек	Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Шағын торттар	Бір таба	Стандартты поднос*	3	160	40 ... 50
Печеньелер	Бір таба	Стандартты поднос*	2	200	30 ... 35
Қамырдан жасалған пісірме	Бір таба	Стандартты поднос*	2	200	40 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме	Бір таба	Стандартты поднос*	2	200	40 ... 45

* Бұл бөлшектер өніммен бірге жүрмеуі мүмкін.

Тортты пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температура деңгейін 10°C градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз.
- Торт ылғал болса, азырақ сұйықтық пайдаланып, температура деңгейін 10°C градусқа азайтыңыз.
- Егер торттың 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 пісірме тым құрғақ болса, температура деңгейін 10°C 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 пісірме 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.

Жақсы пісіру нәтижелесін алу үшін (Желдеткішпен қыздыру/Желдеткіш арқылы қыздыру/Таралу функциясы):

- Токаш бөлшектер, қағаздың ішіндегі торттар, печеньелер не бисквиттер сияқты қою қамырдан жасалған тағамдарды осы функция қамтамасыз ететін ыстықты біртекті тарату арқылы бір уақытта 1,2 не 3 табада пісіруге болады.
- Алма бөліші мен токаш сияқты сұйық қамырдан жасалатын тағамдарды бір уақытта 2 табада әзірлеуге болады.
- Сұйықтығы көп не ашытқы қамырдан жасалған көп мөлшердегі тағамдарды бір табада әзірлеу пісіру нәтижесін жақсартады. Қарапайым пештерде қамтылмайтын бүйірдегі қабырғаларынан да келетін ыстық ауа функциясының көмегімен көтерілетін көп мөлшердегі тағамдардың біртекті пісу мүмкіндігі жоғары болады.

- Осы функцияның бірнеше табада пісіру мүмкіндігінің арқасында уақыт пен қуатты үнемдеп, тамаша пісіру нәтижесін алуға болады.

Грильді іске қосу жолы














АБАЙЛАҢЫЗ!

Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып қойыңыз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

Грильді қосу

1. Бірінші жұмыс істейтін функция духовканы ашу үшін  түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
 2. Қажет гриль функциясын таңдау үшін  пернелерін түртіңіз.
 3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температураны өзгертіңіз келсе,  түймесін түрту арқылы температура өрісін қосыңыз.
 - »  таңбасы жыпылықтайды.
 4.  пернелерін түртіп, қажет температураны орнатыңыз.
 5.  пернесін түрту арқылы температура параметрін растаңыз.
 6. Температура және жұмыс істейтін функция дұрыс болса, грильдеуді бастау үшін  || пернесін түртіңіз.  таңбасы дисплейде көрсетіледі.
 - » Духовка таңдалған функцияда жұмысты бірден бастайды және ішкі температураны орнатылған температураға дейін арттырады. Ішкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температураға жеткенде жанады. Қосымша белсенді қыздырғыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.
 7. Грильдеуді  || пернесін қайтадан түрту арқылы аяқтауға болады.
 - » Духовка грильдеуді аяқтайды және дисплейде  таңбасы көрсетіледі.
- ### Грильді өшіру
1. Духовканы жабу үшін  пернесін шамамен 2 секунд бойы түртіңіз.



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	Қолдануға арналған бөлшек	Сөре орны	Ұсынылған температура (°C)**	Грильдеу уақыты (шамамен)
Балық	Сымды гриль	4...5	250	20...25 мин. [#]
Тілімделген тауық	Сымды гриль	4...5	250	25...35 мин.
Қозының жаншыаған еті	Сымды гриль	4...5	250	20...25 мин.
Ростбиф	Сымды гриль	4...5	250	25...30 мин. [#]
Бұзаудың жаншылған еті	Сымды гриль	4...5	250	25...30 мин. [#]
Тостерленген нан *	Сымды гриль	4	250	1...3 мин.

[#] қалыңдығына байланысты

*5 минут бойы алдын ала қыздырыңыз

**Егер сіздің өнімнің гриль температурасын өзгерту мүмкін болмаса, гриль ұсынылған температурада жұмыс істейді.

Бұл пісіру үстеліндегі тамақтар бақылау органдары өнімді оңай тексере алатындай EN 60350-1 стандартына сай әзірленеді

Тағам	Қолдануға арналған бөлшек	Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Кесіліп қуырылған нан	Сымды гриль	4	250	1...3 мин.
Ет шарлары (сиыр еті) - 12 кесектер	Сымды гриль	4	250	25...35 мин.

Асты 2/3 пісірілу уақытынан кейін аударыңыз.

Барлық тағамдарды қайнату үшін 5 минут алдын ала қыздыру ұсынылады.

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

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



ҚАУШПТИ:

Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз. Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУШПТИ:

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 маға 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 (қағты 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 бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Басқару тақтасын тазарту

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



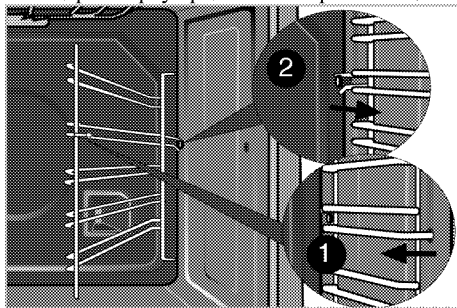
Егер өнім түймешіктермен/тұтқыштармен жабдықталса, басқару тақтасын тазалау үшін басқару тұтқыштарын алмаңыз. Басқару тақтасы бүлінуі мүмкін!

Пешті тазалау

Бүйір қабырғасын тазалау (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

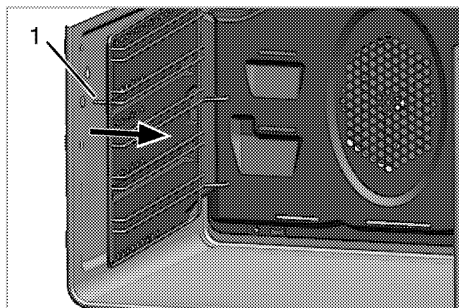
(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

1. Бүйір қондыруының алдыңғы бөлігін бүйір қабырғасының қарама-қарсы бағытына қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.
2. Бүйір қондыруын толықтай өзіңізге қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.



(Өніміңіз "Таралу" функциясымен жабдықталған жағдайда)

1. Бүйір қондыруының қадауышын **(1)** өзі қондырылған бүйір қабырғасымен бірге көрсеткінін бағытына қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.



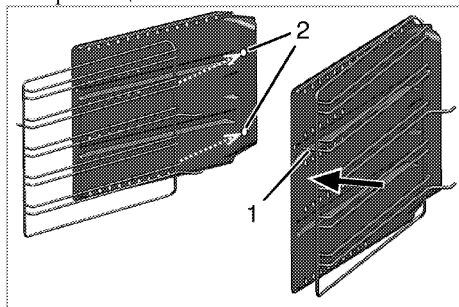
2. Бүйір кондыруу мен бүйір кабырғасын толықтай өзіңге карай тарту аркылы шығарып алыңыз.

3. Бүйір кондыруун пеш кабырғасындағы саңылаулардан (2) тарту аркылы шығарып алыңыз.

i Бүйірлік кабырға артындағы саңылаулар саны және сымды сөрөнц өлшемі өнім үлгісіне байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

4. Бүйір кондыруу мен бүйір кабырғасын тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтыгымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

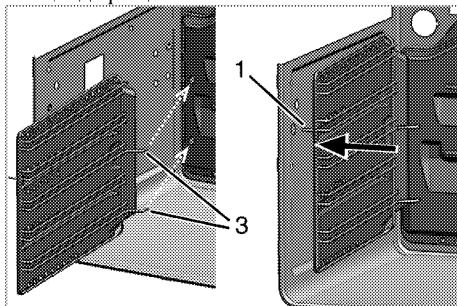
5. Бүйір кондыруун бүйір кабырғасындағы саңылауларға (2) тарту аркылы орнатыңыз.



i Егер сіз өнімді Flexi телескопиялық мүмкіндігі бар болса; арткы Surf бүйір кабырғасының бір тесік бар. Ұңғыманың тартып жағы сөрсесін қойыңыз.

6. Бүйір кондыруун бүйір кабырғасына бүйір кондырууның қадауышын (1) көрсеткі бағытында тарту аркылы іліңіз.

7. Бүйір кондыруу мен бүйір кабырғасы жинағын орнына суретте көрсетілгендей қадауыштарды (3) арткы кабырғасының саңылауларына тарту аркылы кондырыңыз.

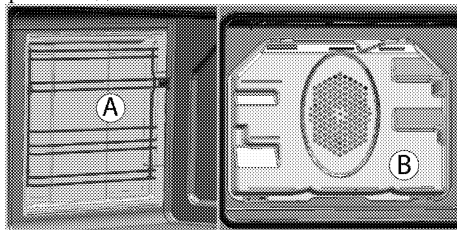


8. Суретте көрсетілгендей қадауышты (1) бүйір кондырууындағы орнына қойыңыз.

i Бүйір кондыруу мен бүйір кабырғасы дұрыс кондырылғанын тексеріңіз.

Каталитикалық кабырғалар (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

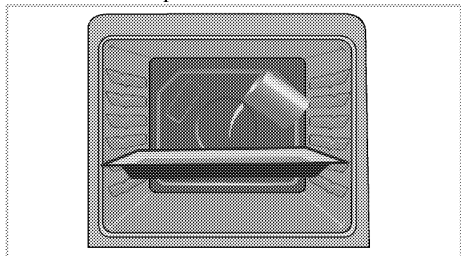
Өнімнің ішкі жақ кабырғаларына (А) және/немесе арткы кабырғасына (В) каталитикалық эмаль жағылуы мүмкін. Каталитикалық кабырғалар түсі ашық күнгірт және беті кеуекті. Пештің каталитикалық кабырғалары тазаланбауы керек. Тесілген құрылымының арқасында каталитикалық беттер майды сіңіреді және бетке май сіңсе, олар жарқырай бастайды. Бұндай жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.



Бүмен оңай тазалау (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

Ол оңай тазалауға көмектеседі, себебі кір (күп күттірмей) пеш ішінде қалыптасатын бүмен және пештің ішкі бетінде конденсацияланатын су тамшыларымен жұмсарады.

1. Пеш ішіндегі бүкіл қосалқы құралдарды алыңыз.
2. Пеш науасына 500 мл су құйып, науаны пештің 2-сөресіне қойыңыз.



3. Бумен оңай тазалау функциясын таңдаңыз. Экранда тазалау ұзақтығы пайда болады және ол өзгертілмейді. Осы тазалау функциясының аяқталу уақытын орнатуға болады.
4. Есігін ашып, пештің ішкі бетін дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртiңiз.
5. Кетуі қиын кірді тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртiңiз.

i Бумен жеңіл тазалау режимінде пештің қуысында жеңіл пайда болған қалдықтарды/кірді жұмсарту үшін тұғырға қойылатын су буланады және пештің қуысында және пештің есігінің ішкі айнасында конденсацияланады, сондықтан да пештің есігі ашық болғанда су тамшылауы мүмкін. Пештің есігі ашылған кезде конденсатты сүртiңiз.

Пеш есегін тазалау

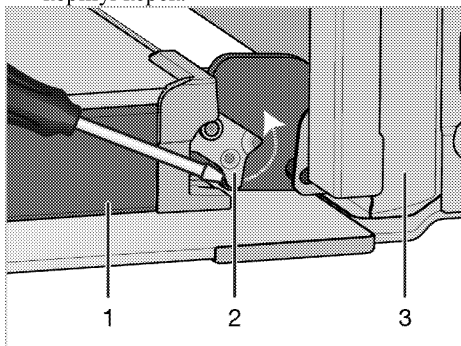
Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртiңiз.

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

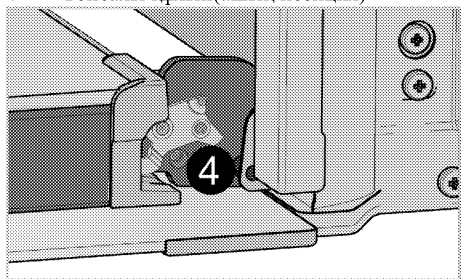
i Алдыңғы есіктің ішкі шынысы тазалауға жеңіл материалмен қапталған. Алдыңғы есіктің ішкі шынысын тазалау үшін қатты сызғыш тазалғыштарды, өткір металды қырғыштарды, тегістеу материалдарын немесе ағарту заттарын қолданбаңыз, себебі олар бетіне сызаттар қалдырады. Қаптағыш материалды да құртуы мүмкін.

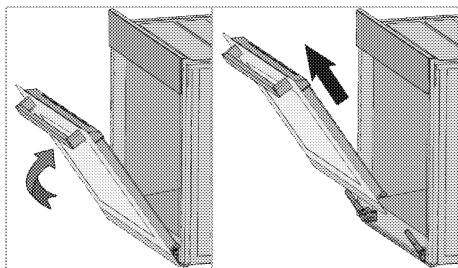
Пеш есігін алу

1. Алдыңғы есігін ашыңыз (1).
2. Кескіндерді суретте көрсетілгендей ілгекті басып, алдыңғы есігінің оң және сол жағындағы топсаның корпусында (2) ашыңыз. Құлпы ашық болғанда (4) көрінуі керек.



- 1 Есігі
- 2 Топсалы құлып(жабық позиция)
- 3 Пеш
- 4 Топсалы құлып(ашық позиция)





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

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

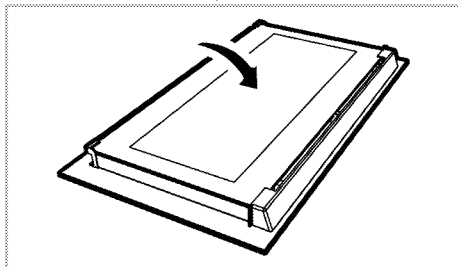
Soft Open & Soft Close функциясы

Кейбір үлгілерде Soft Close & Soft Open функциясы болуы мүмкін. Жұмсақ жабу функциясы пайдаланушыға пеш есігін жабық позициядан шамамен 15 см қашықтықта ұстап, жұмсақ итеру арқылы жабуға мүмкіндік береді. Автоматты соққы жүйесі есікті жұмсақ жабуға көмектеседі. Пеш есігі толығымен ашылған кезде ұқсас функция байқалады; Толық ашық позициядан 9 см қашықтықта, амортизациялық жүйе жұмсақ ашуға мүмкіндік береді.

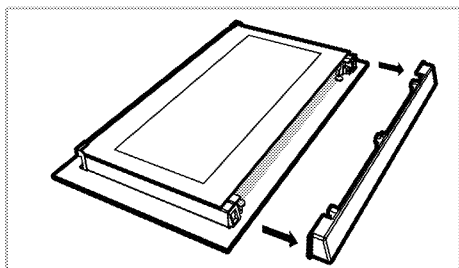
Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

Пеш есігінің ішкі әйнек тақтасын тазалау үшін шығарып алуға болады.

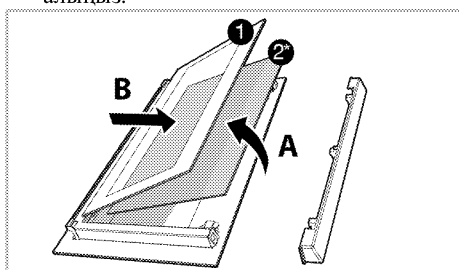
1. Пеш есігін ашыңыз.



2. Алдыңғы есіктің үстіңгі бөлігінде орнатылған пластикалық бөлікті өзіңізге қарай тартып, шығарып алыңыз.



3. Суретте көрсетілгендей, ең ішкі әйнек тақтасын (1) абайлап А бағытында көтеріп, оны В бағытында шығарып алыңыз.



1. Ең ішкі әйнек тақтасы
- 2* Ішкі әйнек тақтасы (Ол өнімде болмауы мүмкін.)
4. Егер өніміңіз ішкі әйнек тақтасымен жабдықталса (2); Осы әрекетті ішкі әйнек тақтасын (2) шығарып алу үшін де қайталаңыз.
5. Есікті қайта топтауға арналған бірінші кадам ішкі әйнек тақтасын (2) қайта орнату болып табылады. Әйнек тақтасының ойықты бұрышын пластикалық тілімінің ойықты бұрышына қондырылатындай етіп салыңыз. (Егер өніміңіз ішкі әйнек тақтасымен жабдықталса). Ішкі әйнек тақтасы (2) ең ішкі әйнек тақтасы (1) жанына пластикалық тілім ішіне орнатылуы қажет.
6. Ең ішкі әйнек тақтасын орнату кезінде (1), тақтаның баспаланған жағы ішкі әйнек тақтасына қарап тұрғанын тексеріңіз. Ең Ішкі әйнек тақтасының (1) төменгі бұрышы төменгі пластикалық тіліміне қондыру маңызды болып табылады.
7. Пластикалық бөлікті жақтауға қарай "тықылдаған" дыбысты естігенше итеріңіз.

Пеш шамын ауыстыру



ҚАУШПІ:

Пеш шамын ауыстырудан бұрын, электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғы қуат жүйесінен ажыратылғанына және суытылғанына көз жеткізіңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!



Пеш шамы - 300 °С градусқа төзімді аранайы электр шамы. Толық мәліметтер алу үшін *Техникалық сипаттамалары*, *Бет 11* бөлімін қараңыз. Пеш шамдарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығынан алуға болады.



Шам орны суретте көрсетілген орнынан өзгеше болуы мүмкін.



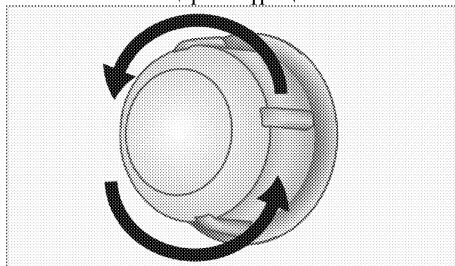
Осы құрылғыда пайдаланылатын шам үй бөлмесін жарықтандыруға үйлесімсіз. Осы шамның арнайы мақсаты – пайдаланушының тағам түрлерін көруіне көмектесу.



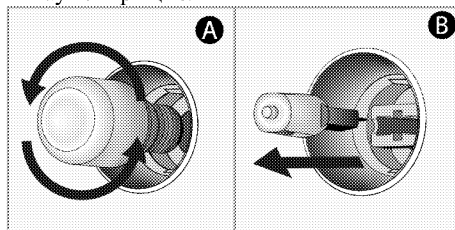
Осы құрылғыда пайдаланылатын шамдар 50°С көрсеткішінен жоғары температура сияқты физикалық жағдайлар тудыруы мүмкін.

Егер пеш дөңгелек шаммен жабдықталған болса:

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



3. Егер пеш шамы төмендегі суретте көрсетілгендей (А) түрінде болса, оны көрсетілгендей бұрап алып ауыстырыңыз. Егер ол (В) түрінде болса, оны төмендегі суретте көрсетілгендей тартып алып ауыстырыңыз.



4. Шыны жапқышын орнатыңыз.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пеш іске қосулы 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 кеңейіп, 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 жоқ. >>> *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.*
- Электр қуаты жоқ. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*



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

