

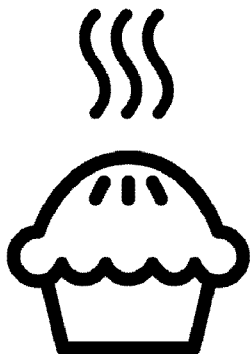


Вбудована духовка

Посібник користувача

Кірістірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



BBIM12400XCS

UK / KK

385.4413.75/R.AE/19.10.2022/6-5

7768382114

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин.....	5
Електрична безпека.....	6
Безпека під час транспортування.....	7
Безпечне встановлення.....	8
Безпека використання.....	8
Застереження щодо температури.....	9
Використання приладдя.....	9
Безпека при готуванні.....	9
Безпечне обслуговування та очищення10	

2 Екологічні інструкції 12

Правила щодо відходів.....	12
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів.....	12
Утилізація пакувальних матеріалів.....	12
Поради з енергозбереження.....	12

3 Ваш вибір 13

Опис виробу.....	13
Знайомство та використання панелі управління виробом.....	14
Управління піччю.....	14
Функції печі.....	16
Додаткове приладдя.....	18
Використання додаткового приладдя.....	19
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	22

4 Перше використання 23

Перше налаштування.....	23
-------------------------	----

Перша чистка.....	23
-------------------	----

5 Використання духовки 25

Загальна інформація щодо використання духової шафи.....	25
Функціонування блоку управління піччю.....	25
Параметри.....	31

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 35

Загальні застереження про приготування їжі в духовці.....	35
Випічка та їжа в духовці.....	35
М'ясо, риба та птиця.....	38
Гриль.....	39
Тестові продукти.....	40

7 Догляд і технічне обслуговування 42

Загальна інформація щодо очищення.....	42
Чищення приладдя.....	43
Очищення панелі управління.....	43
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі).....	43
Легке чищення парю.....	44
Очищення дверцят духовки.....	44
Зняття внутрішнього скла дверцят печі.....	46
Чищення лампи печі.....	47

8 Пошук та усунення несправностей 49

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - **⚠** Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - **⚠** Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - **⚠** Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - **⚠** Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠ Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
 - Піч можна використовувати для розморожування,

запікання, смаження та грилювання їжі.

- Цей продукт не слід використовувати для обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.



Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть

шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».
- Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутим, розламаним, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)

- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не

тримайте шнур, завжди тримайте вилку.

- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



Безпека під час

транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або

рухомих частин виробу та самого виробу.

- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.

Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.

Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте

його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Ручка печі — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.

- Петлі дверцят виробу перемішаються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.

Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- Дотримуйтесь безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може

- спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви помішаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.

Використання приладдя

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на решітчатих полицях. Ви можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».
- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди розмішуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.

Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь

випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.

- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при

температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.

- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжі, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.



Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.
- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу

виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

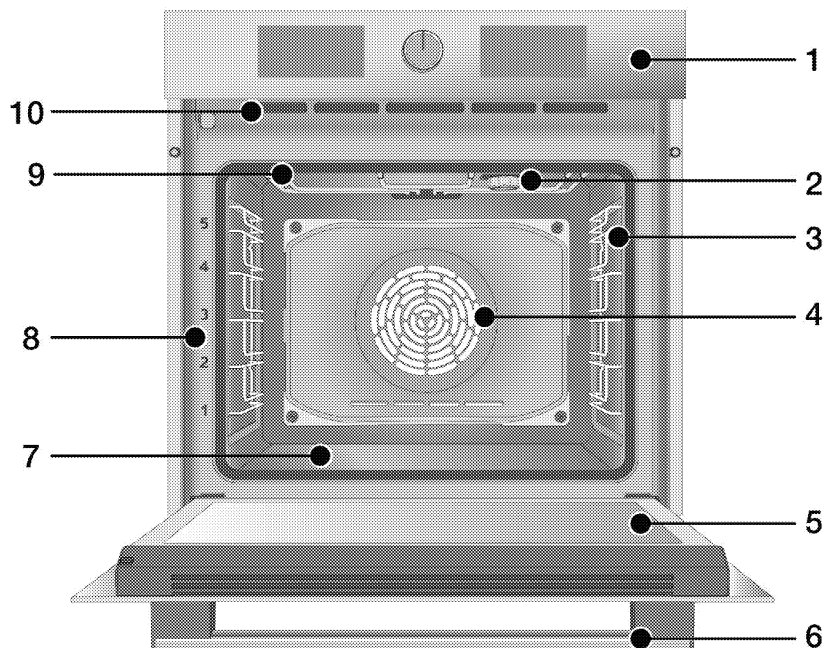
Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування при виконанні функції «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відчинені, внутрішня температура оптимізована для економії енергії при роботі функції «Еко-нагрівання вентилятором», і ця температура може відрізнятись від показаної на екрані.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Ваш виріб

Опис виробу



1 Панель управління

2 Лампа*

3 Дротяні полицки**

4 електродвигун вентилятора (за сталеву пластиную)

5 Дверцята

6 Рукяотка

7 Нижній розігрівач (нижня сталева пластина)

8 Положення полицок

9 Верхній розігрівач

10 Вентиляційні отвори

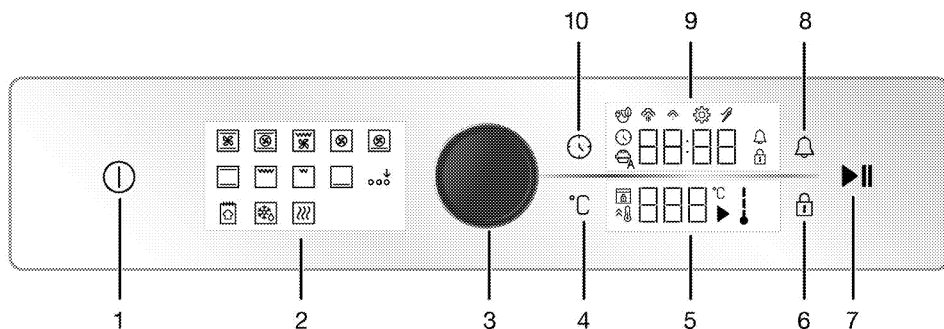
* Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнятися від ілюстрації.

** Залежить від моделі Ваш виріб може бути без дротяних полицок. На ілюстрації дротяні полицки показані як приклади.

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління піччю



- 1 Кнопка ввімкнення/вимкнення
- 2 Дисплей функцій
- 3 Ручка управління духовкою
- 4 Кнопка налаштування температури
- 5 Індикатор температури
- 6 Кнопка блокування кнопок
- 7 Кнопка початку/зупинки приготування
- 8 Кнопка сигналу попередження
- 9 Дисплей індикації годинника/часу
- 10 Кнопка часу та налаштувань

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панелі, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

Ручка управління духовкою

За допомогою регулятора для керування духовкою можна керувати налаштуваннями на дисплеї індикації годинника/часу та індикаторі температури. Ви можете перемішатися між цими налаштуваннями, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво, а також активувати та підтверджувати налаштування шляхом натискання.

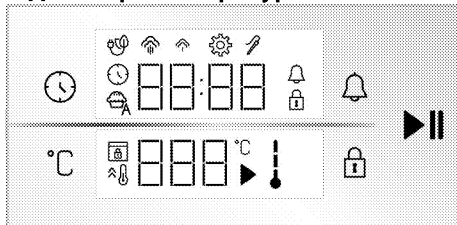
Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки внутрішньої температури на дисплеї. Позначка відобразиться на дисплеї, коли починається готування, і кожен рівень позначки внутрішньої температури буде загоратись, коли внутрішня температура досягатиме встановленої температури.

Дисплей функцій

Індикатор режимів містить робочі режими вашої духовки. Кожен із режимів активується шляхом торкання. Усі режими на екрані зображені схематично; не всі вони можуть бути наявні у вашому виробі. Робочі режими, наявні у вашому виробі, описані в розділі «Робочі режими духовки».





Індикатор температури










Дисплеї



Кнопки:

 : Кнопка часу та налаштувань

-  : Кнопка налаштування температури
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка сигналу попередження
-  : Кнопка початку/зупинки приготування






Дисплей індикації годинника/часу :

-  : Символ часу готування/часу доби
-  : Символ сигналу попередження
-  : Символ налаштувань
-  : Символ блокування кнопок
-  : Еко вентилятор приготування їжі символ
-  : Символ пари низького рівня*
-  : Символ пари високого рівня*

-  : Символ термошупа*
-  : Символ автоматичного приготування*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.








Індикатор температури:








-  : Символ приготування
-  : Символ температури
-  : Символ внутрішньої температури духовки
-  : Символ швидкого розігрівання (підсилювання)
-  : Символ блокування дверцят*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від їх розташування у вашому виробі.

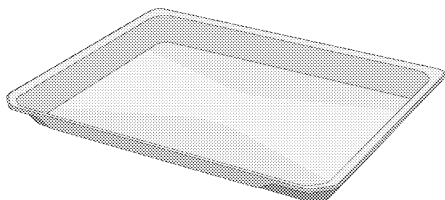
Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Робота з вентилятором	-	Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожена їжа з гранулами повільно розморожується при кімнатній температурі, готова їжа охолоджується. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	40 - 280	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Нагрівання знизу	40 - 220	Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парю.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	40 - 280	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Нагрівання вентилятором	40 - 280	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для приготування їжі на різних деко на різних рівнях полиць.
	Еко-нагрівання вентилятором	160 - 220	Для економії енергії ви можете використовувати цю функцію замість «Нагрівання вентилятором» в межах 160-220 °C. Але час приготування буде трохи довшим. Використання цієї функції описано в главі "Керування блоком управління духовкою".
	Функція піци	40 - 280	Працюють нижній нагрівач та вентилятор. Підходить для приготування піци.

Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Функція «3D»	40 - 280	Працюють верхній нагрівач, нижній нагрівач та вентилятор. Всі частини виробу готують однаково і швидко. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Малий гриль	40 - 280	Працює невеликий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання невеликих порцій.
	Повний гриль	40 - 280	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.
	Повний гриль за допомогою вентилятора	40 - 280	Гаряче повітря, нагріте великим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання великих порцій.
	Підтримання теплим	40 - 100	Вона використовується для зберігання їжі протягом тривалого часу при температурі, готовій до подачі.
	Режим випічки хліба	-	Використовується для випічки хліба. Неможливо змінити задану вхідну температуру та час.
	Активація додаткового режиму	-	Використовується для активації функцій запуску, які не відображаються на індикаторі режимів під час першого запуску.

Додаткове приладдя

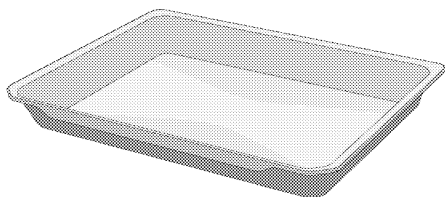
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

ПРИМІТКА : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.



Стандартний лоток

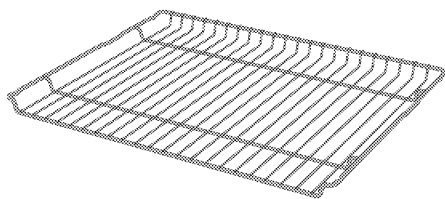
Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



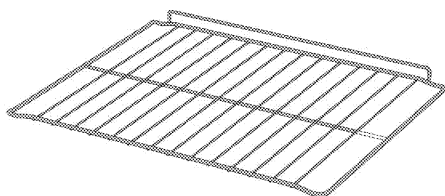
Глибокий лоток

Застосовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій при приготуванні на грилі.

Моделі з дротяними полічками:



Моделі без дротяних полічок:



Дротяний гриль

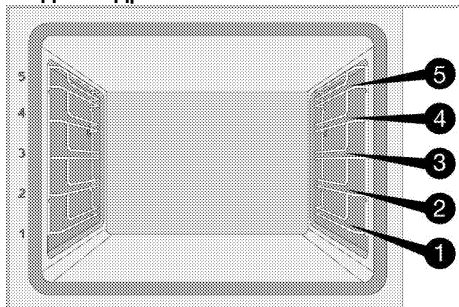
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

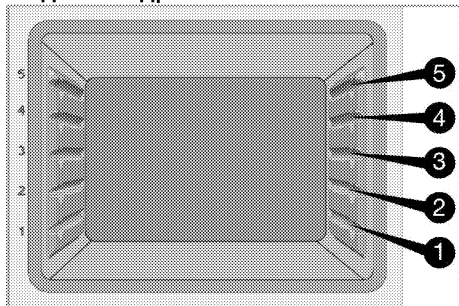
Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

Моделі з дротяними поличками



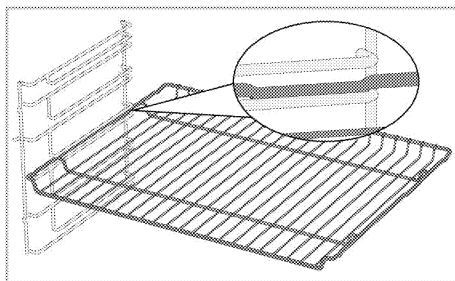
Моделі без дротяних поличок



Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування їжі

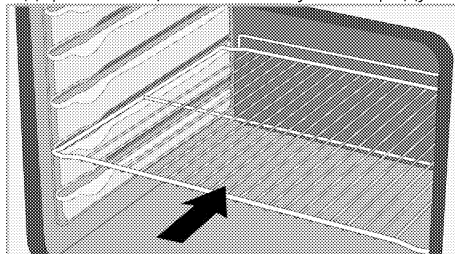
Моделі з дротяними поличками:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних поличках. Розмішуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних поличок:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних поличках. Решітка для гриля може бути розмішена на полиці лише в один напрямок. Розмішуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.

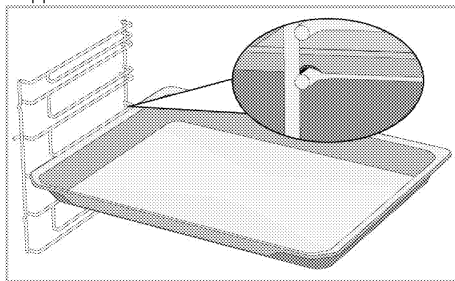


Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

Моделі з дротяними поличками:

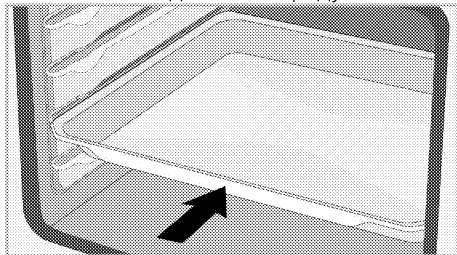
Також важливо правильно розмістити лоток на решітчатих бічних поличках. Розмішуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.

Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних полицок:

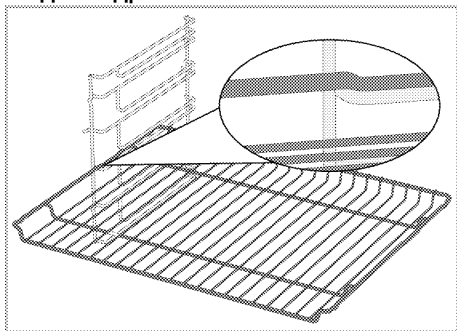
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розмішено на полиці лише в один напрямок. Розмішуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



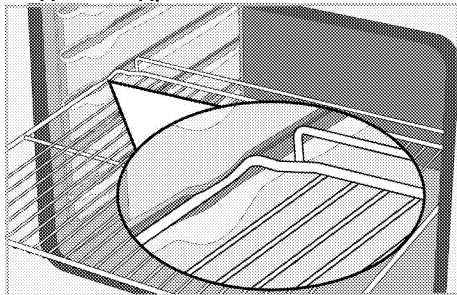
Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з решітчастої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно вийняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

Моделі з дротяними полицками

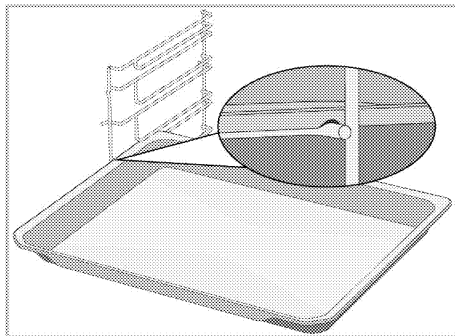


Моделі без дротяних полицок



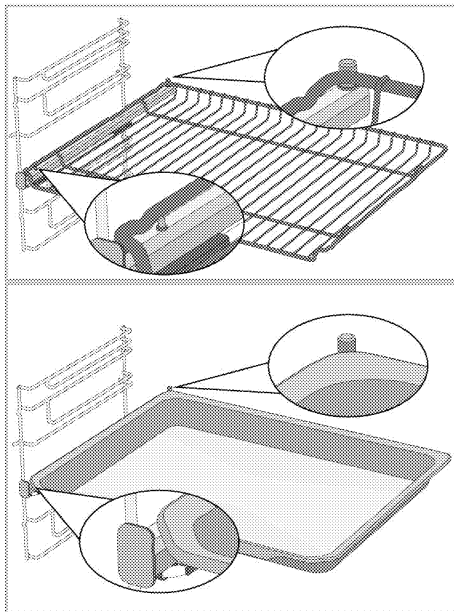
Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дротяними полицками

Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з решітчастої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках —Моделі з дротяними полічками та телескопічними рейками

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	3,3 кВт
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є). Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.




Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

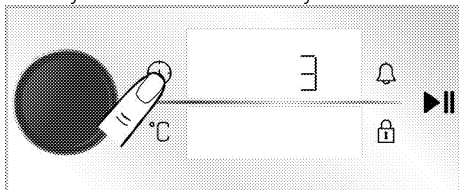
Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перше налаштування


i Завжди встановлюйте час доби перед тим, як користуватися духовкою. Якщо ви цього не встановите, у деяких моделях духовки не можна готувати.

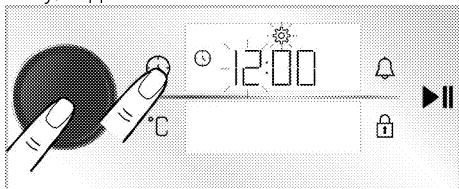
1. В той час, коли духовка знаходиться в режимі очікування (при цьому на екрані відображається поточний час доби), активуйте меню налаштувань шляхом торкання кнопки  й утримання її протягом приблизно 3 секунд.


» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку активується меню налаштувань.




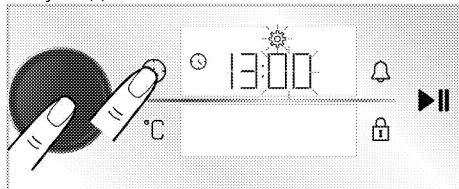
2. Одразу після активації поля індикації годин натисніть регулятор для керування духовкою або торкніться кнопки .


» Поле індикації годин та символ  блимають на дисплей індикації часу/годинника.




3. Встановіть значення годин, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво, а потім натисніть регулятор для керування духовкою або однократно торкніться кнопки , щоб активувати поле індикації хвилин.

» Поле індикації хвилин та символ  блимають на дисплей індикації часу/годинника.



4. Встановіть значення хвилин, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво. Підтвердьте налаштування часу, натиснувши регулятор для керування духовкою або торкнувшись кнопки .

» Після цього час доби встановлено і на дисплеї індикації часу/годинника завжди відображається символ .

i Якщо початковий час не встановлений, годинник буде працювати, починаючи з часу, встановленого у виробництві. Ви можете змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

i Налаштування часу доби скидаються в разі тривалого відключення електроенергії. Їх потрібно буде переналаштувати.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очишаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищою температурою, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися піччю ви можете дізнатися у наступному розділі.

5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПРИМІТКА Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо використання духової шафи

Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймеру духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

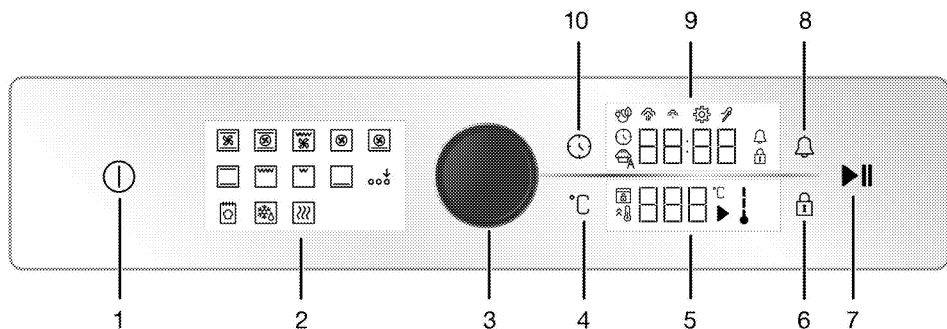
Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається увімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час.

Якщо під час роботи духової шафи або перебування у закритому положенні ви відкриєте дверцята духової шафи, лампу духової шафи буде увімкнено автоматично.

Функціонування блоку управління піччю

Загальні застереження для пристрою керування піччю.

- i** Максимальний час, який можна встановити як час завершення приготування – 5:59. У функціях з попередженням цей час становить – 23:59. У разі відключення живлення встановлений час приготування буде скинуто та приготування буде скасовано.
- i** Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні позначки блимають дисплеї. Будь ласка, зачекайте трохи, щоб налаштування були збережені.
- i** Якщо в момент початку готування встановлено час готування, на дисплеї відображається час, що залишився.
- i** Якщо в блоці керування увімкнено параметр швидкого попереднього підігріву (бустера), після початку процесу готування, коли піч швидко досягає встановленої температури готування, на дисплеї відображається символ . Налаштування швидкого попереднього підігріву (бустера) ви можете знайти у розділі «Налаштування».



- 1 Кнопка ввімкнення/вимкнення
- 2 Дисплей функцій
- 3 Ручка управління духовкою
- 4 Кнопка налаштування температури
- 5 Індикатор температури
- 6 Кнопка блокування кнопок
- 7 Кнопка початку/зупинки приготування
- 8 Кнопка сигналу попередження
- 9 Дисплей індикації годинника/часу
- 10 Кнопка часу та налаштувань



: Символ термозупа*
 : Символ автоматичного приготування*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Індикатор температури:



: Символ приготування
 : Символ температури
 : Символ внутрішньої температури духовки



: Символ швидкого розігрівання (підсилювання)



: Символ блокування дверцят*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Увімкнення печі

1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.

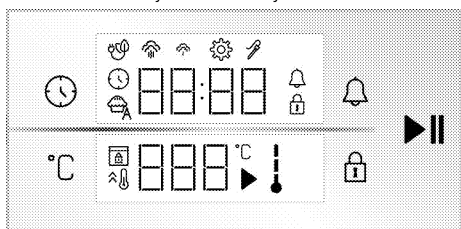
» Після ввімкнення печі перша робоча функція відображається на дисплеї. На цьому дисплеї можна налаштувати робочий режим, температуру, час готування та попереджувальний сигнал.



Якщо на цьому екрані не буде виконуватись жодних налаштувань печі, вона вимкнеться протягом 5 хвилин і поточний час доби з'явиться на дисплеї.

Вимкніть піч

Вимкніть духовку, торкнувшись кнопки ①. Час доби з'явиться на дисплеї.



Дисплеї

Кнопки:



: Кнопка часу та налаштувань



: Кнопка налаштування температури



: Кнопка блокування кнопок



: Кнопка сигналу попередження



: Кнопка початку/зупинки приготування

Дисплей індикації годинника/часу :



: Символ часу готування/часу доби



: Символ сигналу попередження



: Символ налаштувань



: Символ блокування кнопок



: Еко вентилятор приготування їжі символ




: Символ пари низького рівня*

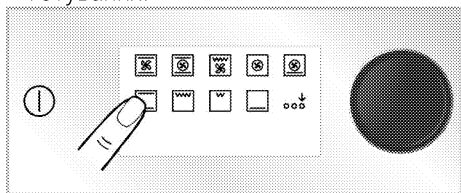


: Символ пари високого рівня*

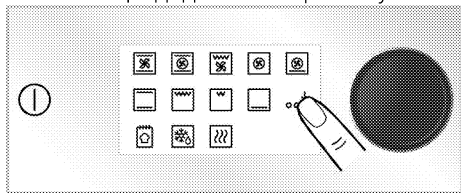
Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі



Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі. Режим Верхній і нижній нагрівальні елементи і налаштування 180 °C наведено на рисунках як приклади.

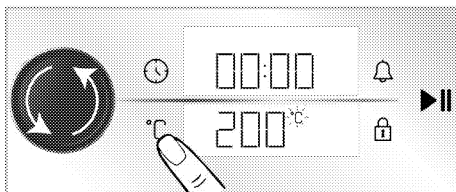
1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки .
2. На індикаторі режимів торкніться значка робочого режиму, який ви бажаєте використовувати для готування.





3. На індикаторі режимів торкніться значка робочого режиму, який ви бажаєте використовувати для готування. Якщо режим, який ви бажаєте вибрати, не відноситься до першої групи робочих режимів, які відображаються на індикаторі режимів, можна активувати нижню строку робочих режимів, торкнувшись "Активация додаткового режиму".

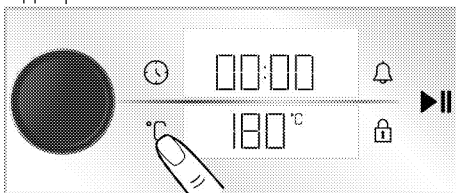



4. На дисплеї температури відображається попередньо визначена температура для вибраної вами робочої функції. Щоб змінити цю температуру, натисніть ручку управління духовкою або торкніться клавіші  та поверніть ручку управління духовкою вправо / вліво.
» На індикаторі температури блимає символ .

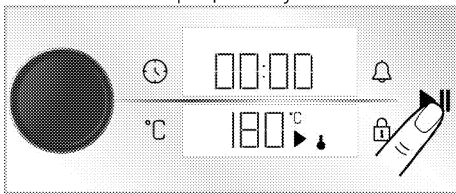





5. Якщо ви змінили функцію після зміни заздалегідь заданої температури для функцій, на дисплеї відображається остання встановлена температура. Однак, якщо встановлена температура не знаходиться в межах температурного діапазону вибраної функції, буде відображена найвища температура для цієї функції.

5. Підтвердьте встановлену температуру, торкнувшись кнопки .
- » На індикаторі температури відображається символ .



6. Після встановлення робочого режиму та температури торкніться кнопки , щоб почати процес готування.



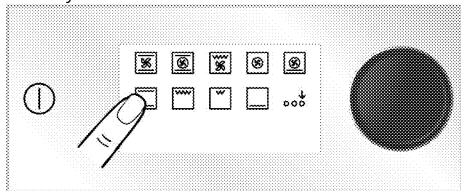
- » Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного робочого режиму та температури. На індикаторі температури відображаються символи  і . На дисплеї починає відраховуватися час готування. Як тільки температура всередині духовки досягає заданого значення, відображається символ . Духовка не вимикається автоматично, оскільки в ручному режимі час приготування не задається. Вам

треба самостійно контролювати процес готування та вимикати духовку. Після закінчення приготування страви торкніться кнопки ►||, щоб завершити процес готування, або кнопку ①, щоб повністю вимкнути духовку.

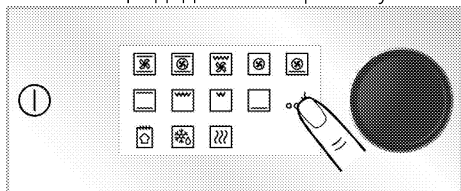
Готування з встановленням часу приготування.

Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та на блоці управління встановить певний час приготування. Режим "Верхній і нижній нагрівальні елементи" і налаштування 180 °C і 45 хвилин наведено на рисунках як приклади.

1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.
2. На індикаторі режимів торкніться значка робочого режиму, який ви бажаєте використовувати для готування.

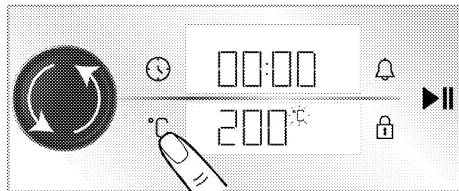


3. На індикаторі режимів торкніться значка робочого режиму, який ви бажаєте використовувати для готування. Якщо режим, який ви бажаєте вибрати, не відноситься до першої групи робочих режимів, які відображаються на індикаторі режимів, можна активувати нижню строку робочих режимів, торкнувшись "Активация додаткового режиму".



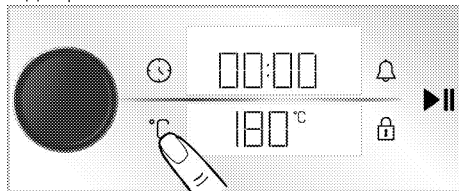
4. На дисплеї температури відображається попередньо визначена температура для вибраної вами

робочої функції. Щоб змінити цю температуру, натисніть ручку управління духовкою або торкніться клавіші °C та поверніть ручку управління духовкою вправо / вліво.
» На індикаторі температури блимає символ °C.

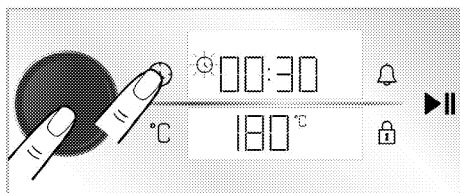


i Якщо ви змінили функцію після зміни заздалегідь заданої температури для функцій, на дисплеї відображається остання встановлена температура. Однак, якщо встановлена температура не знаходиться в межах температурного діапазону вибраної функції, буде відображена найвища температура для цієї функції.

5. Підтвердьте встановлену температуру, торкнувшись кнопки °C.
» На індикаторі температури відображається символ °C.

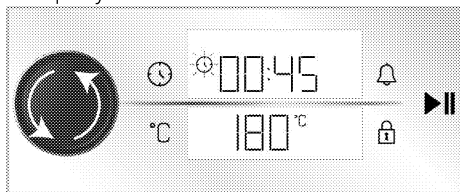


6. Щоб задати час готування, натисніть регулятор для керування духовкою або однократно торкніться кнопки ⌚.
» На дисплеї блимає символ ⌚, а на дисплеї індикації годинника/часу відображається встановлене значення часу готування (30 хвилин).



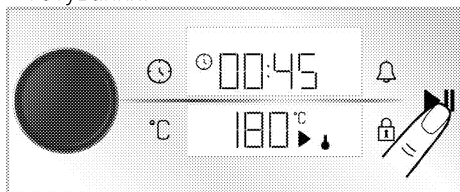
i Після налаштування робочого режиму та температури час готування встановлюється в значення 30 хвилин шляхом торкання кнопки або натискання безпосередньо регулятора для керування духовкою для швидкого налаштування часу готування та зміни часу шляхом обертання регулятора для керування духовкою вправо/вліво.

7. Задайте час готування, повертаючи регулятор для керування духовкою. Підтвердьте заданий час готування, торкнувшись кнопки .



i Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

8. Після налаштування температури, режиму та часу готування натисніть кнопку , щоб почати процес готування.



» Духовка починає працювати одразу відповідно до вибраного режиму та температури. Починається відлік встановленого часу приготування. На

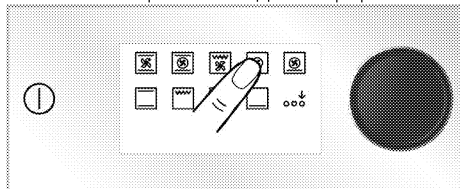
індикаторі температури відображаються символи і . Як тільки температура всередині духовки досягає заданого значення, відображається символ . Після завершення встановлення час готування "End" відображається на індикаторі температури, таймер вмикає звуковий сигнал і процес готування зупиняється.

9. Звуковий сигнал лунає впродовж однієї хвилини. Якщо кнопку натиснуто в той час, коли лунає звуковий попереджувальний сигнал та "End" відображається на індикаторі температури, піч продовжує працювати невизначений період часу. Після торкання кнопки піч вимикається. Якщо натиснути будь-яку іншу кнопку, що відрізняється від вищевказаних, звуковий сигнал буде перервано.

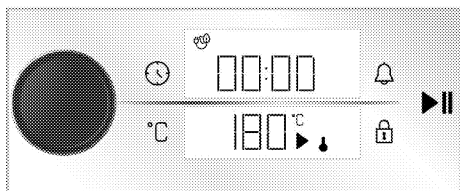
Готування в режимі Еко з конвекцією

Щоб заощадити енергію, можна використовувати цей режим замість режиму "Нагрівання вентилятором" при температурі 160-220 °C, при цьому час готування буде незначно довшим.

1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки .
2. Торкніться та утримуйте "Нагрівання вентилятором" на індикаторі режимів.



» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку відображається символ і вмикається процес «готування в режимі Еко» з конвекцією».



3. Можна змінити задану температуру та задати час готування, як описано в попередніх розділах. Після цього починається процес готування.

» В процесі «**готування в режимі Еко**» під час готування час освітлення лампою скорочується в порівнянні з іншими режимами готування через економію енергії.

Режим випічки хліба

Придбана духовка оснашена функцією "Режим випічки хліба", спеціально призначеною для випічки хліба.

Налаштування температури та часу для цього режиму є фіксованим.

Інгредієнти


- 500 г борошна
- 15 г цукру
- 10 г розчинних дріжджів
- 10 г соняшникової олії
- 8 г солі
- 300 мл води (35 °C)

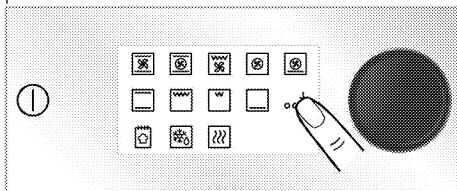
Для верху тіста

- 2 чайні ложки соняшникової олії

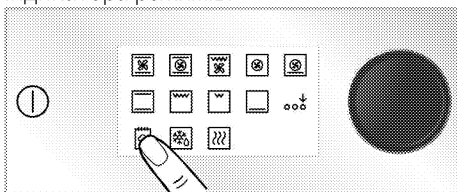
Підготовка

1. Просійте борошно в глибоку миску. Додайте до борошна цукор і перемішайте до отримання однорідної маси.
2. Зробіть заглиблення у центрі борошна і додайте туди дріжджі, сіль і соняшкову олію. Поступово влийте теплу воду, починаючи з боків миски.
3. Вимішуйте тісто вручну або в тістомісі близько 10_15 хвилин.
4. Вимішане тісто кілька разів переверніть рукою і покладіть у миску. Нанесіть на тісто 1 чайну ложку соняшникової олії і накрийте його стретч-плівкою так, щоб вона торкалася тіста.

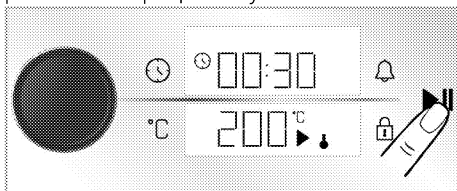
5. Накрийте тісто стретч-плівкою, зверху _ шільною тканиною і залиште підніматися при кімнатній температурі.
6. Покладіть тісто, яке заквашувалося протягом 60 хвилин, на кухонний стіл, вимішайте його 4_5 разів і видаліть повітря, яке знаходиться всередині. Нанесіть на тісто 1 чайну ложку соняшникової олії і накрийте його стретч-плівкою так, щоб вона торкалася тіста. Заквашуйте тісто при кімнатній температурі ще 30 хвилин.
7. Після закінчення заквашування тіста надайте йому форму, що нагадує лосося, і покладіть на деко. За допомогою ножа зробіть на тісті 3_4 надрізи.
8. Поставте деко на третю полицю духовки.
9. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки .
10. Активуйте нижній рядок функцій запуску, торкнувшись "Активіація додаткового режиму" на індикаторі режимів.




11. Торкніться значка "Режим випічки хліба" в нижньому рядку індикатора режимів.




12. Торкніться кнопки , щоб розпочати процес готування.



13. Після закінчення часу готування попереджувальний звуковий сигнал



продовжує лунати впродовж однієї хвилини. Після торкання кнопки  піч вимикається. Якщо натиснути будь-яку іншу кнопку, що відрізняється від вищевказаних, подача звукового сигналу припиниться.

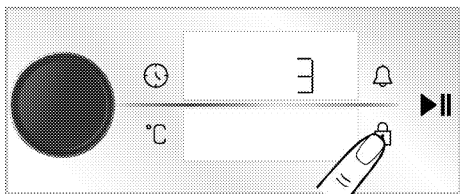
Параметри



 Зворотний відлік 3-2-1 відображається в меню або налаштуваннях і активується шляхом торкання й утримання протягом тривалого періоду часу. Після закінчення зворотного відліку активується відповідне меню або налаштування.

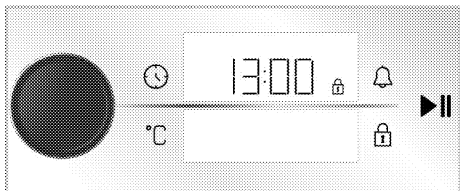
Активація блокування кнопок


За допомогою функції блокування кнопок можна захистити блок управління від зовнішнього втручання.

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї індикації часу/годинника не відобразиться символ .






» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку на дисплеї індикації часу/годинника відображається символ  і вмикається блокування кнопок. Якщо торкнутися будь-якої кнопки або натиснути регулятор для керування духовкою в той час, коли блокування кнопок є активним, таймер видає звуковий сигнал і блимає символ .



 Блокування кнопок не скидається в разі відключення живлення.


Вимкнення блокування кнопок


1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї індикації часу/годинника не відобразиться символ .


» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку символ  зникає з дисплея індикації часу/годинника, а блокування кнопок вимикається.

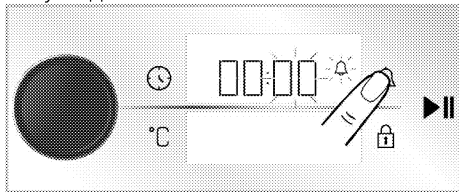
Налаштування сигналу попередження

Окрім приготування їжі, блок керування виробу можна додатково використовувати для будь-якого нагадування або попередження. Попереджувальний сигнал не впливає на режими роботи духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, можна використовувати попереджувальний сигнал, коли треба в певний час перевернути страву в духовці. Після закінчення заданого часу блок керування видає звуковий сигнал попередження.


 Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

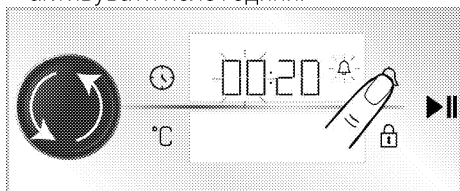
1. Однократно торкніться кнопки , щоб задати час увімкнення звукового сигналу.


» Символ  і поле індикації хвилин починає блимати на дисплеї індикації часу/годинника.





2. Встановіть хвилину, обертаючи ручку управління духовкою вправо / вліво та

один раз торкніться клавіші , щоб активувати поле години.



3. Встановіть значення годин, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво. Підтвердьте налаштування часу, натиснувши регулятор для керування духовкою або торкнувшись кнопки .

» Символ  горить постійним світлом і на дисплеї індикації часу/годинника починається зворотний відлік часу до ввімкнення попереджувального сигналу.

4. Після закінчення періоду часу до ввімкнення звукового сигналу символ  починає блимати та лунає звуковий сигнал.


i Якщо одночасно задано час увімкнення попереджувального сигналу та час готування, на дисплеї індикації часу/годинника відображається коротший час.


Вимкнення попереджувального сигналу

1. Після ввімкнення в заданий час попереджувальний звуковий сигнал продовжує лунати впродовж однієї хвилини. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

» Подання попереджувального звукового сигналу припиниться.

Якщо ви бажаєте скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.


1. Однократно торкніться кнопки , щоб скасувати час увімкнення звукового сигналу.

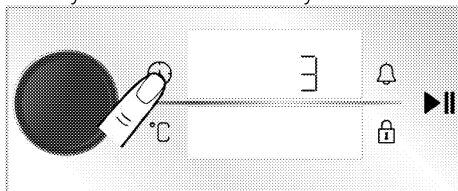
» На дисплеї індикації часу/годинника починає блимати символ .

2. Установіть час увімкнення звукового сигналу в значення «00:00», обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво.

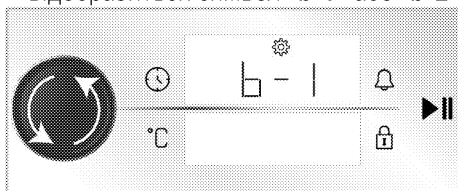
Встановлення гучності


Можна встановити гучність сигналу пульта керування. Для виконання цієї операції необхідно вимкнути плиту.


1. Після вимкнення плити (коли на екрані відображається поточний час доби) активуйте меню налаштувань шляхом торкання кнопки  й утримання її протягом приблизно 3 секунд.
» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку активується меню налаштувань.

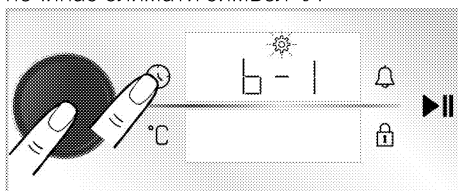


2. Обертайте регулятор для керування духовкою вправо/вліво доти, доки на дисплеї індикації часу/годинника не відобразиться символ «b-1» або «b-2».




3. Активуйте налаштування гучності, торкнувшись кнопки  або натиснувши регулятор для керування духовкою.

» На дисплеї індикації часу/годинника починає блимати символ .




4. Установіть бажаний рівень гучності, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво.

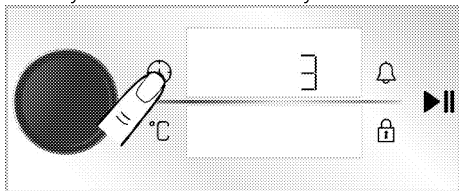
5. Підтвердьте вибраний рівень гучності, торкнувшись кнопки  або натиснувши регулятор для керування духовкою.

Встановлення яскравості екрана

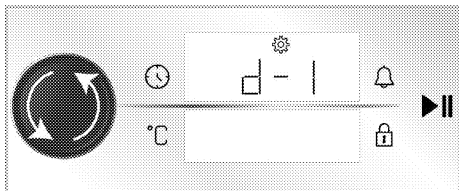
Можна задати яскравість дисплея пульта керування. Для виконання цієї операції необхідно вимкнути плиту.


1. Після вимкнення плити (коли на екрані відображається поточний час доби) активуйте меню налаштувань шляхом торкання кнопки  й утримання її протягом приблизно 3 секунд.


» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку активується меню налаштувань.

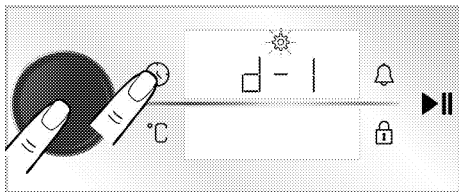


2. Обертайте регулятор для керування духовкою вправо/вліво доти, доки на дисплеї індикації часу/годинника не відобразиться один із символів: «d-1», «d-2» або «d-3».




3. Активуйте налаштування яскравості, торкнувшись кнопки  або натиснувши регулятор для керування духовкою.

» На дисплеї індикації часу/годинника починає блимати символ .




4. Установіть бажаний рівень яскравості, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво.

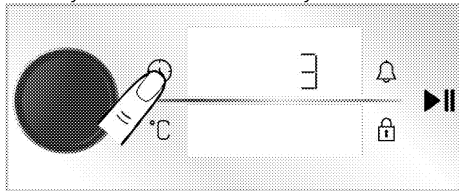
5. Підтвердьте вибраний рівень яскравості, торкнувшись кнопки  або натиснувши регулятор для керування духовкою.


Налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання (Booster)

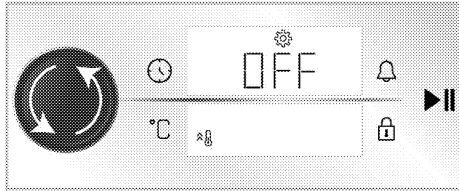
Ви можете керувати процесом готування страв в автоматичному режимі, використовуючи функцію швидкого попереднього нагрівання, наявну в придбаному виробі. Для цього потрібно активувати налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання. Для виконання цієї операції необхідно вимкнути плиту.


1. Після вимкнення плити (коли на екрані відображається поточний час доби) активуйте меню налаштувань шляхом торкання кнопки  й утримання її протягом приблизно 3 секунд.

» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку активується меню налаштувань.



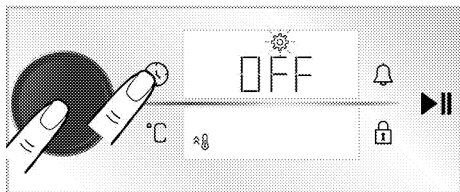
2. Обертайте регулятор для керування духовкою вправо/вліво доти, доки на дисплеї індикації часу/годинника не відобразиться символ  «OFF» (ВИМКН.).



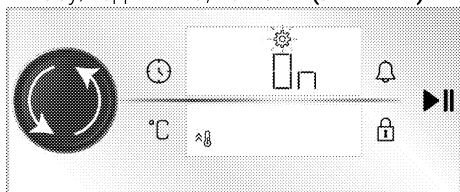
3. Активуйте налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання (бустера), торкнувшись кнопки  або

натиснувши регулятор для керування духовкою.

» На дисплеї індикації часу/годинника починає блимати символ 🔔.



4. Обертайте регулятор для керування духовкою вправо/вліво, щоб змінити налаштування «OFF» (ВИМКН.), яке відображається на дисплеї індикації часу/годинника, на «ON» (УВИМКН.).



5. Підтвердьте налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання (бустера), торкнувшись кнопки ⌚ або натиснувши регулятор для керування духовкою.

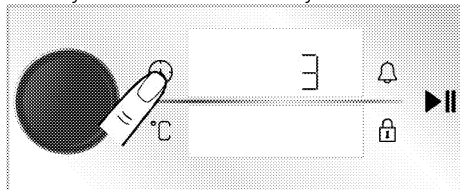
i Налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання можна вимкнути, виконавши ті ж самі дії. Перемикнувши налаштування в значення «OFF» (ВИМКН.), можна скасувати налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання.

Зміна часу доби

Щоб змінити час доби, який ви встановили раніше, виконайте нижченаведені дії.

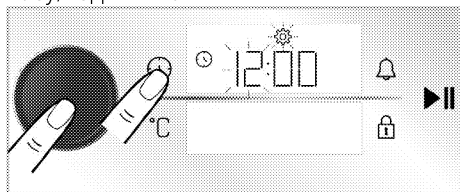
1. В той час, коли духовка знаходиться в режимі очікування (при цьому на екрані відображається поточний час доби), активуйте меню налаштувань шляхом торкання кнопки ⌚ й утримання її протягом приблизно 3 секунд.

» Відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку активується меню налаштувань.



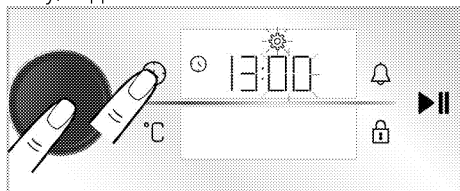
2. Одразу після активації поля індикації годин натисніть регулятор для керування духовкою або торкніться кнопки ⌚.

» Поле індикації годин та символ ⚙️ блимають на дисплеї індикації часу/годинника.



3. Встановіть значення годин, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво, а потім натисніть регулятор для керування духовкою або однократно торкніться кнопки ⌚, щоб активувати поле індикації хвилин.

» Поле індикації хвилин та символ ⚙️ блимають на дисплеї індикації часу/годинника.



4. Встановіть значення хвилин, обертаючи регулятор для керування духовкою вправо/вліво. Підтвердьте налаштування часу, натиснувши регулятор для керування духовкою або торкнувшись кнопки ⌚.

» Після цього час доби встановлено і на дисплеї індикації часу/годинника завжди відображається символ ⚙️.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'явитися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробіть приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.

- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя виробу для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися

продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.

- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятись від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищити температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо піріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

Поради для готування випічки

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтесь, що товщина приготованого тіста не переповною деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтесь, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Форма для торта на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	150	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	150	35 ... 45
Печиво	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	180	35 ... 45
Пірог	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 65
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	3	170	50 ... 65
Піца	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	280	5 ... 9
	Стандартний лоток*	Функція піци	2	280	5 ... 10

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	2 _ Стандартний лоток* 4 _ Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	150	25 ... 35
Печиво	2 _ Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	170	25 ... 35
	4 _ Лоток для тістечок*				
Тістечко з тіста	1 _ Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	1 _ 4	180	40 ... 50
	4 _ Лоток для тістечок*				
Пірог	2 _ Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	180	20 ... 30
	4 _ Лоток для тістечок*				

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Стіл для приготування Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція

- Не змінюйте температуру приготування після початку приготування Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція.
- Не відчиняйте дверцята під час приготування страв Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція. Якщо дверцята не відкриваються, внутрішня температура оптимізується для економії енергії і може відрізнятись від показаної на дисплеї.
- Не попередньо розігрівайте в режимі Еко-нагрівання вентилятором.

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	Стандартний лоток*	3	160	25 ... 35
Печиво	Стандартний лоток*	3	180	25 ... 35
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	3	200	45 ... 55
Пирог	Стандартний лоток*	3	200	35 ... 45

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.
- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	170	85 ... 110
Смажена курка (1.8-2 кг)	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Функція «3D»	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Індичка (5.5 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартний лоток*	Функція «3D»	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.
- **Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуйте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевишуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицку, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Стіл для смаження

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30

Страви	Аксесуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (нарізаний)	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овочевий гратен	Дротяний гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.
Перевірте шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Тестові продукти

- Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Стіл для приготування страв на пробу Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	140	15 ... 25
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	150	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	150	35 ... 45
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 65
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	3	170	50 ... 65

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці аксесуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	2 _ Стандартний лоток* 4 _ Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	140	15 ... 25
Маленькі торти	2 _ Стандартний лоток* 4 _ Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	150	25 ... 35

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 3
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

⚠ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчішаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим

засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.

- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення парою від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очишувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очишувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичними стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня

насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку

на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення приладдя

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручку вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

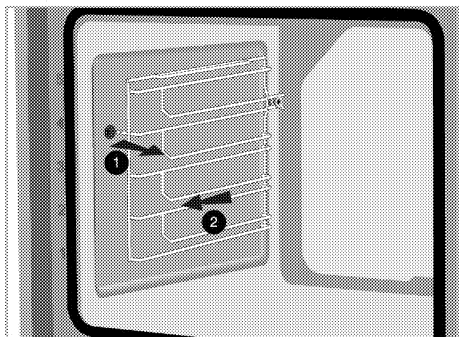
Очищення бічних стінок печі

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки».

Якщо ваш виріб з решітчастою полицкою, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб зняти бічні решітчаті полиці:

1. Зніміть передню частину решітчастої полицьки, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицьку до себе, щоб повністю її зняти.



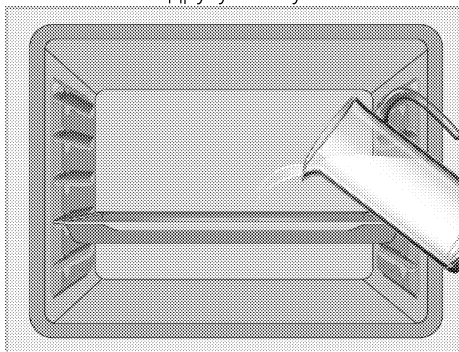
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Легке чищення паром

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується паром, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Налийте 500 мл води в деко печі і поставте на другу стійку печі.



3. Встановіть духовку в режим "Нагрівання знизу" та працюйте при температурі 100 ° C протягом 20 хвилин.

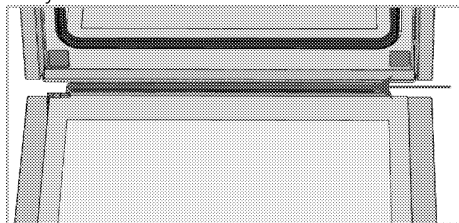
Відкрийте дверцята і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою.

Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі.

Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

i Під час легкого режиму парового очищення вода, яка знаходиться в басейні біля основи духовки, щоб пом'якшити злегка утворені залишки / бруд у порожнині духовки, випаровуватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверцят духовки, отже вода може капати коли дверцята духовки відчинені. Витріть конденсат, як тільки відкриються дверцята духовки.

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі. У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що утворилися у наслідок конденсації. Після використання очистіть цей канал басейну вологою ганчіркою, а потім висушіть.



Очищення дверцят духовки

i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Зняття дверцят печі

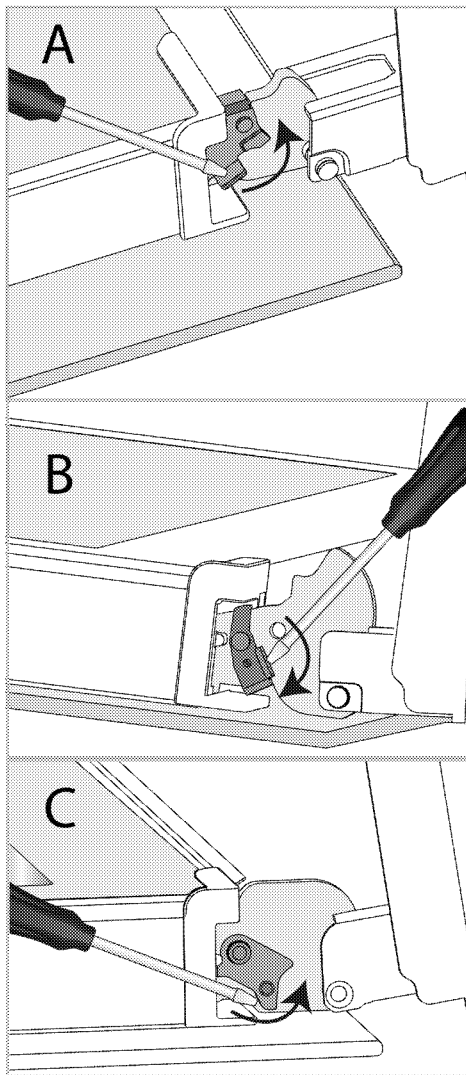
1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

Тип шарніра (A), (B), (C) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель.

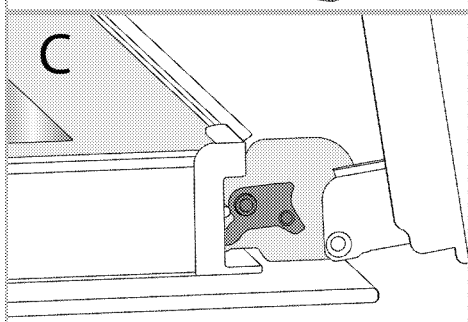
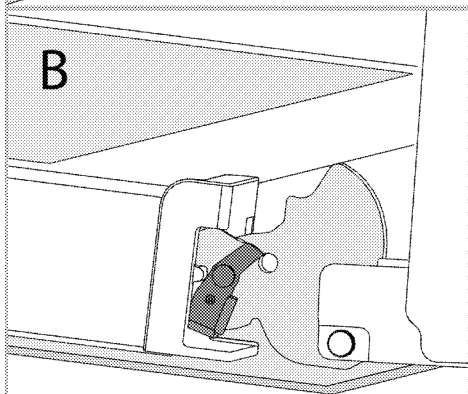
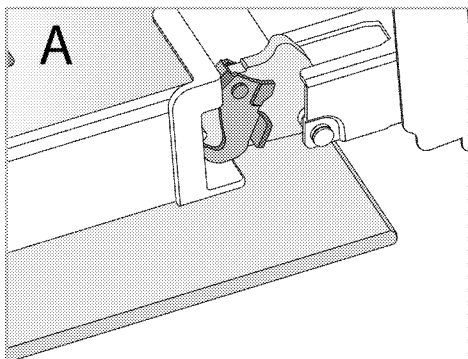
(A) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

(B) петля типу доступна у типах м'яких дверей.

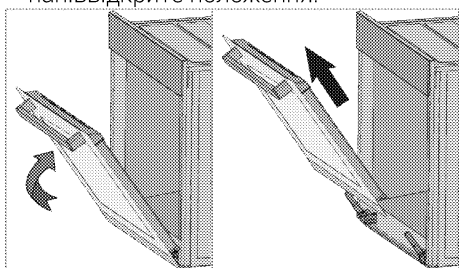
Петля типу (C) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються / закриваються.



Шарнірний замок - закрите положення



Шарнірний замок - відкрите положення
3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



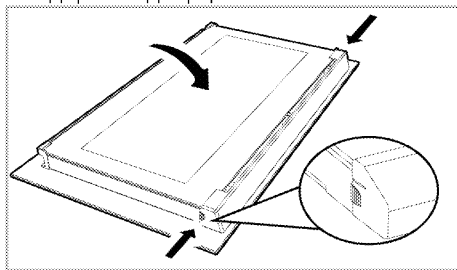
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

i Для повторного закріпити дверцят, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

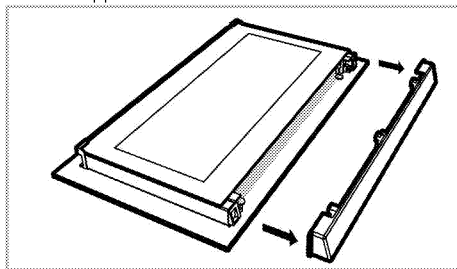
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

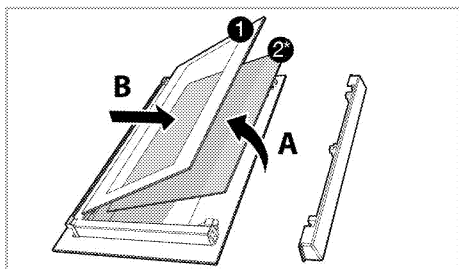
1. Відкрийте дверцята печі.



2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцят, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Сама остання внутрішня скляна панель
- 2* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)
4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перегрупування дверей зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).
6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб відповідати нижнім пластиковим слотам.
7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «кляцання».

Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

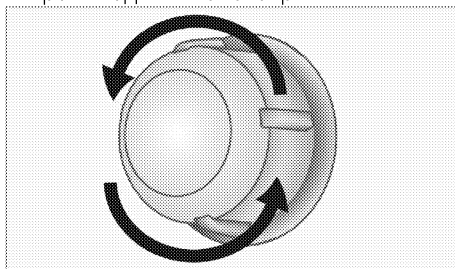
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть

електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

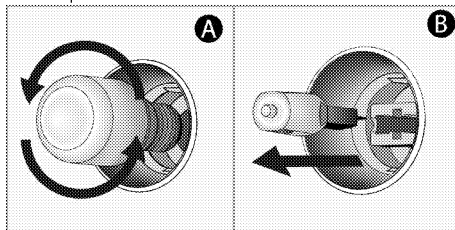
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнятись від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх примішень. Мета цієї лампи допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температура вище 50 °С.

Якщо у вашій печі є кругла лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



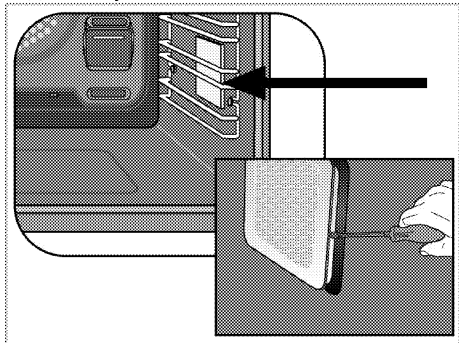
3. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



4. Установіть скляну кришку.

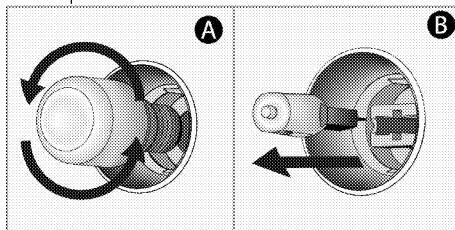
Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчаті полицки відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.

4. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



5. Установіть скляну кришку та решітчаті полицки.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Під час використання з духової шафи виходить пара.

- Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

Під час приготування їжі створюються краплі води.

- Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

- При нагріванні металевих деталей вони можуть розширюватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

Не працює освітлення духової шафи.

- Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*
- У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

- Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / Вимкніть виріб та ввімкніть його знову.*

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на
гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці,
розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік
виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт
виготовлений в травні 2010 року.



Кірістірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



Құрметті тұтынушы,

Өнімді қолданар алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

Веко өнімді таңдағаныңызға рахмет. Біз жоғары сапа мен технологиямен жасалған өніміңіз сізге ең жақсы тиімділікті ұсынғанын қалаймыз. Мұны істеу үшін өнімді пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама ретінде сақтаңыз. Егер сіз өнімді басқа біреуге берсеңіз, онымен бірге нұсқаулықты беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз.

Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерге назар аударыңыз. Осылайша сіз өзіңізді және өніміңізді туындауы мүмкін қауіптерден қорғайсыз.

Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Егер сіз өнімді басқа біреуге берсеңіз, онымен бірге нұсқаулықты беріңіз.

Пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер бар:



Өлімге немесе жарақатқа әкелуі мүмкін қауіп.

ЕСКЕРТПЕ Өнімге немесе оның қоршаған ортаға материалдық зиян келтіруі мүмкін қауіп.



Ыстық беттермен жанасу салдарынан күйіп қалу қаупі бар.



Маңызды ақпарат немесе пайдалы пайдалану кеңестері.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Қауіпсіздік нұсқаулары 4

Қолдану мақсаты..... 4
 Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі..... 5
 Тасымалдау қауіпсіздігі..... 7
 Орнату қауіпсіздігі 7
 Қолдану қауіпсіздігі..... 8
 Температура туралы ескертулер..... 8
 Аксессуарларды пайдалану..... 9
 Пісіру қауіпсіздігі..... 9
 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі 10

2 Экологиялық нұсқаулар 11

Waste regulation..... 11
 Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік 11
 Орама материалдарын тастау..... 11
 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар 11

3 Сіздің өніміңіз 12

Өнімді таныстыру 12
 Өнімнің басқару тақтасын енгізу және пайдалану 13
 Пешті басқару..... 13
 Пештің жұмыс функциялары..... 14
 Өнімнің керек-жарақтары..... 16
 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану 17
 Technical specifications 19

4 Бірінші қолдану 20

рет орнату..... 20

5 Пешті іске қосу жолы 22

Пешті басқару блогының жұмысы..... 22
 Параметрлер..... 27

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат 31

Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер31
 Торттар мен пешке арналған тағамдар31
 Ет, балық және құс еті 34
 Гриль 35

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 38

Тазалау туралы жалпы ақпарат 38
 Аксессуарларды тазалау 39
 Басқару тақтасын тазалау 39
 Тұмпалештің ішін тазалау (пісіру аумағы) 39
 Бумен оңай тазалау 40
 Тұмпалештің есігін тазалау 41
 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу 42
 Тұмпалештің шамын тазалау 43

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету 45

1 Қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл бөлімде жарақат алу немесе материалдық зақымдану қаупінің алдын алуға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары бар.
 - Егер өнім басқа адамға берілсе немесе екінші қол пайдаланылса, пайдалану нұсқаулығы, өнімнің жапсырмалары, басқа да тиісті құжаттар мен керек-жарақтар өніммен бірге жеткізілуі керек.
 - Біздің компания осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде орын алуы мүмкін кез келген зақым үшін жауапты емес.
 - Осы нұсқауларды орындамау кез келген кепілдікті жарамсыз етеді.
 - **▲** Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашан өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы көрсеткен тұлға орындаңыз.
 - **▲** Түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен керек-жарақтарды ғана пайдаланыңыз.
 - **▲** Пайдалану нұсқаулығында анық көрсетілмесе, өнімнің кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға әрекеттенбеңіз.
 - **▲** Өнімге техникалық өзгертулер жасамаңыз.
- ▲** **Қолдану мақсаты**
- Бұл өнім үйде пайдалануға арналған. Ол коммерциялық пайдалануға жарамайды.
 - Өнімді бақшаларда, балкондарда немесе басқа сыртқы ортада қолданбаңыз. Құрылғы дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы тұрмыстық және қызметкерлердің асханаларында пайдалануға арналған.
- ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін пайдалану керек. Оны әртүрлі мақсаттарда, мысалы, бөлмені жылыту үшін қолдануға болмайды.
- Пешті тағамды жібіту, пісіру, қуыру және гриль жасау үшін пайдалануға болады.
 - Бұл өнім; жылытуға, табақты жылытуға, сүлгілерді немесе кептіруге арналған тұтқаға киім ілуге болмайды.

Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағаланса немесе қауіпсіз пайдалану және қауіптер туралы оқытылады болса, пайдалана алады. өнім.
- Балаларға өніммен ойнауға болмайды. Оларды қадағалайтын адам болмаса, тазалауды және пайдаланушыға техникалық қызмет көрсетуді балалар орындамауы керек.
- Бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) оларды бақылауда ұстамайынша немесе қажетті нұсқауларды алмайынша пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау керек.

- Электрлік өнімдер балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарларымен ойнауға, үстіне шығуға немесе өнімге кіруге болмайды.
- Өнімге балалардың қолы жете алатын заттарды қоймаңыз.
ЕСКЕРТУ: Қолдану кезінде өнімнің қол жетімді беттері ыстық болады. Балаларды өнімнен алыс ұстаңыз.
- Орам материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.
- Есік ашық тұрғанда, оның үстіне ауыр заттарды қоймаңыз немесе оған балалардың отыруына жол бермеңіз. Пештің аударылуына немесе есік топсаларының зақымдалуына себеп болуы мүмкін.
- (Егер өнімде штепсель болса) Балалардың қауіпсіздігі үшін өнімді қоқысқа тастамас бұрын қуат ашасын ажыратып, өнімді жұмыс істемейтін етіп қойыңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Өнімді түр жапсырмасында көрсетілген ағымдағы көрсеткіштерге сәйкес сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электрикке жүргізіңіз. Өнімді жергілікті/ұлттық ережелерге сәйкес жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Бұйымның ашасы немесе электр қосылымы оңай қол жететін жерде болуы керек (пештің жалыны оған әсер етпейтін жерде). Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электр ережелеріне сәйкес және желіден барлық полюстерді бөлетін механизм (сақтандырғыш, ажыратқыш, ажыратқыш және т.б.) болуы керек.
- Орнату, жөндеу және тасымалдау кезінде өнімді розеткаға қосуға болмайды.
- Өнімді түр жапсырмасында көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өнімде қорек сымы болмаса) Тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат сымын өнімнің астына және артына кептеліп алмаңыз. Қуат сымына ауыр зат қоймаңыз. Қуат сымы майыспауы, жаншылуы және кез келген жылу көзіне тиіп кетпеуі керек.
- Пеш жұмыс істеп тұрғанда, оның артқы беті де қызады. Қуат сымдары артқы бетке тиіп кетпеуі керек, қосылымдар зақымдалуы мүмкін.
- Электр кабельдерін пеш есігіне кептеліп, оларды ыстық беттердің үстінен өткізбеңіз. Кабельдің еруі нәтижесінде пештің қысқа тұйықталуына және өртке әкелуі мүмкін.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, ықтимал қауіптердің алдын алу үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет немесе

импорттаушы компания анықтайтын тұлға ауыстыруы керек.

ЕСКЕРТУ: Тұмшапеш шамын ауыстырар алдында, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді электр желісінен ажыратуды ұмытпаңыз. Өнімді өшіріңіз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.

- (Егер өнімде штепсель болса)
- Өнімді бос, розеткасынан шыққан, сынған, лас, майлы, су тию қаупі бар розеткаға қоспаңыз (мысалы, есептегіштен су ағып кетуі мүмкін).
- Штепсельді дымқыл қолмен ұстамаңыз! Ажырату үшін сымнан ұстамаңыз, әрқашан ашадан ұстаңыз.
- Доғаны болдырмау үшін өнімнің ашасының розеткаға мықтап жалғанғанын тексеріңіз.

Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдау алдында өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
- Өнім ауыр, өнімді кемінде екі адаммен бірге алып жүріңіз.

- Өнімді тасымалдау немесе жылжыту үшін есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз.
- Өнімге басқа заттарды қоймаңыз және өнімді тік ұстамаңыз.
- Өнімді тасымалдау қажет болғанда, оны көпіршікті орама материалымен немесе қалың картонмен орап, мықтап жабыстырыңыз. Өнімнің алынбалы немесе жылжымалы бөліктерінің және бұйымның зақымдалуын болдырмау үшін өнімді таспамен мықтап бекітіңіз.
- Тасымалдау кезінде орын алуы мүмкін кез келген зақым бар-жоғын өнімнің жалпы көрінісін тексеріңіз.

Орнату қауіпсіздігі

- Өнімді орнатпас бұрын бұйымның зақымдалуын тексеріңіз. Өнім зақымдалған болса, оны орнатпаңыз.
- Өнімді жылу көздеріне (радиаторлар, пештер, т.б.) жақын орнатпаңыз.
- Өнімнің айналасындағы барлық желдету арналарын ашық ұстаңыз.
- Қызып кетудің алдын алу үшін өнімді сәндік

есіктердің артына орнатуға болмайды.

Қолдану қауіпсіздігі

- Әрбір пайдаланудан кейін өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны ажыратыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.
- Ақаулы немесе зақымдалған өнімді пайдаланбаңыз. Бар болса, өнімнің электр/газ қосылымдарын ажыратып, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Өнімді алдыңғы есік әйнегі алынған немесе сынған күйде пайдаланбаңыз.
- Еш нәрсеге жету үшін немесе басқа себептермен өнімнің үстіне шықпаңыз.
- Өнімді есірткі қабылдау және/немесе алкогольді пайдалану сияқты пікіріңізге әсер етуі мүмкін жағдайларда пайдаланбаңыз.
- Пісіру аймағында сақталатын тұтанғыш заттар өртенуі мүмкін. Тұтанғыш заттарды пісіру аймағында ешқашан сақтамаңыз.

- Пештің тұтқасы орамал кептіргіш емес. Өнімді пайдаланған кезде сүлгілерді, қолғаптарды немесе ұқсас маталарды ілмеңіз.
- Өнім есігінің топсалары есікті ашқанда және жапқанда қозғалады және тартылады. Есікті ашу/жабу кезінде бөлікті топсаларымен ұстамаңыз.

Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім жұмыс істеп тұрғанда, ашық бөліктер ыстық болады. Өнімге және қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. 8 жасқа толмаған балаларды ересек адамсыз өнімге жақындатпау керек.
- Өнімнің жанына жанғыш/жарылғыш материалдарды қоймаңыз, себебі ол жұмыс істеп тұрғанда жиектері ыстық болады.
- Бу шығарылуы мүмкін болғандықтан, пештің есігін ашқан кезде аулақ болыңыз. Бу қолыңызды, бетіңізді және/немесе көзіңізді күйдіруі мүмкін.

- Пайдалану кезінде өнім ыстық болуы мүмкін. Ыстық бөліктерге, пештің ішкі бөліктеріне, қыздырғыш элементтерге және т.б. ұстамаңыз.
- Ыстық пешке тағамды салғанда, тағамды алған кезде, т.б. әрқашан ыстыққа төзімді пеш қолғаптарын пайдаланыңыз..



Аксесуарларды пайдалану

- Сым тор мен науаның сым сөрелерге дұрыс орналастырылуы маңызды. Толық ақпаратты «Керек-жарақтарды пайдалану» тарауынан қараңыз.
- Керек-жарақтар өнімнің есігін жапқан кезде есік әйнегін зақымдауы мүмкін. Әрқашан керек-жарақтарды пісіру алаңының соңына дейін итеріңіз.



Пісіру қауіпсіздігі

- Тамақта алкогольді қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, ыстық беттерге әсер

еткенде өртеніп, өрт тудыруы мүмкін.

- Пісіру аймағындағы тағам қалдықтары, май және т.б. өртенуі мүмкін. Пісіру алдында мұндай дөрекі кірді алып тастаңыз.
- Тамақтан улану қаупі: тағамды пісірер алдында және пісіргеннен кейін пеште бір сағаттан артық ұстамаңыз. Әйтпесе тамақтан улану немесе ауру тудыруы мүмкін.
- Жабық қаңылтыр банкалар мен шыны банкаларды қыздырмаңыз. Жинақталған қысым құмыраның жарылуына әкелуі мүмкін.
- Май өткізбейтін қағазды тағаммен бірге ыдысқа немесе пештің керек-жарағына (науа, сым гриль, т.б.) салып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз. Пештің қыздыру элементтеріне тиіп кету қаупін болдырмас үшін керек-жарақта немесе контейнерде ілулі тұрған шамадан тыс май өткізбейтін қағаз бөліктерін алып тастаңыз. Май өткізбейтін қағазды сіз пайдаланып жатқан май өткізбейтін қағазда көрсетілген максималды

пайдалану температурасынан жоғарырақ температурада ешқашан пайдаланбаңыз. Тұмшاپештің негізіне ешқашан майлы қағазды қоймаңыз.

- Пісіру науасын, табақтарды немесе алюминий фольганы тікелей пештің түбіне қоймаңыз. Жиналған жылу пештің негізін зақымдауы мүмкін.
- Грильдеу кезінде пештің есігін жабыңыз. Ыстық беттер күйікке әкелуі мүмкін!
- Гриль жасауға жарамсыз тағам өрт қаупі бар. Тек қатты гриль отына жарамды тағамды грильде пісіріңіз. Сондай-ақ, тағамды грильдің артқы жағына тым алыс қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ және майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.



Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын

күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді бу тазартқыштарымен тазаламаңыз, себебі электр тоғының соғуы мүмкін.
- Тұмшاپештің есігінің әйнегін/(бар болса) тұмшاپештің жоғарғы есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, металл қырғыштарды немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз. Бұл материалдар шыны беттерге сызат түсуіне және сынуына әкелуі мүмкін.
- Басқару тақтасын әрқашан таза және құрғақ күйде ұстаңыз. Дымқыл және лас бет функцияларды пайдалану кезінде мәселелер тудыруы мүмкін.

2 Экологиялық нұсқаулар

Waste regulation

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік



Бұл өнім EО 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. Пайдаланылған құралды тиісті түрде жою қоршаған ортаға және адам денсаулығына жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EО 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.

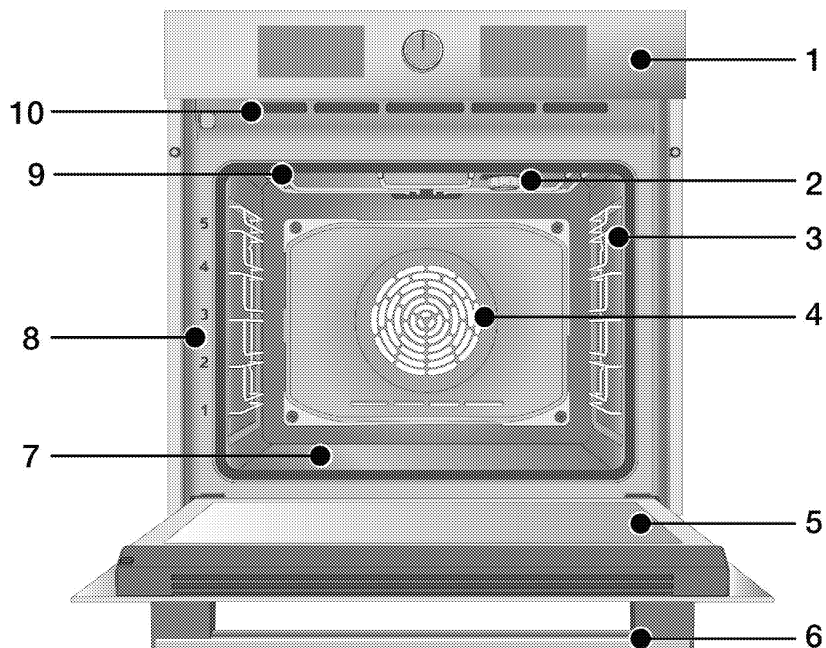
Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

EU 66/2014 бойынша энергия тиімділігі туралы ақпарат өніммен бірге берілген кестеден таңдау болады. Келесі ұсыныстар өнімді экологиялық және энергияны үнемдейтін жолмен пайдалануға көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісіре алдында жібітіңіз.
- Пеште жылуды жақсы өткізетін қараңғы немесе эмальданған ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Ұзақ пісіру үшін өнімді пісірудің аяқталу уақытынан 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Енді жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20 пайызға дейін үнемдеуге болады.
- Егер рецептте немесе пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген болса, әрқашан алдын ала қыздырыңыз. Пісіру кезінде пештің есігін жиі ашаңыз.
- «Эко желдеткішпен жылыту» жұмыс функциясында пісіру кезінде пештің есігін ашаңыз. Есік ашылмаған болса, ішкі температура «Эко желдеткіш қыздыру» жұмыс функциясында қуат үнемдеу үшін оңтайландырылған және бұл температура экранда көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.
- Пеште бір уақытта бірнеше тағам пісіріп көріңіз. Пісіруге арналған екі ыдысты сым сөреге қою арқылы бір уақытта пісіруге болады. Сонымен қатар, тамақтарыңызды бірінен соң бірі дайындасаңыз, ол электр қуатын үнемдейді, себебі пеш жылуын жоғалтпайды.

3 Сіздің өніміңіз

Өнімді таныстыру



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Шам*
- 3 Сым сөрелер**
- 4 Желдеткіш қозғалтқышы (болат тақтаның артында)
- 5 Есік
- 6 Тұтқа
- 7 Төменгі қыздырғыш (төменгі болат тақта)
- 8 Сөре деңгейлері
- 9 Үстін қыздырғыш
- 10 Желдету тесіктері

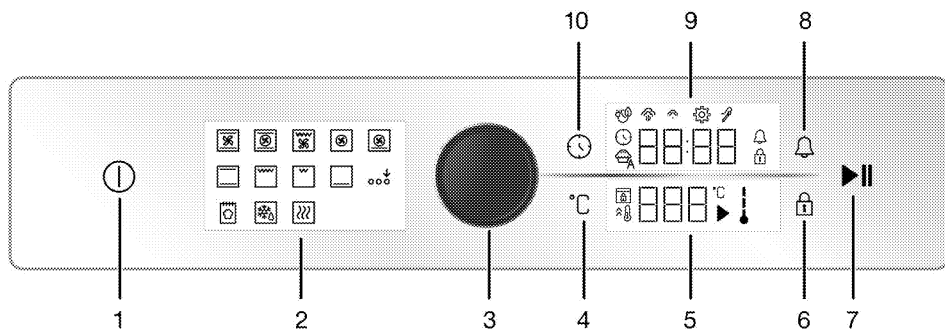
* Бұл үлгіге байланысты. Өніміңізде шам болмауы мүмкін немесе шамның түрі мен орналасуы суреттегіден өзгеше болуы мүмкін.

** Бұл үлгіге байланысты. Өніміңіз сым сөрелерсіз болуы мүмкін. Суретте сым сөрелері мысалдар ретінде көрсетілген.

Өнімнің басқару тақтасын енгізу және пайдалану

Бұл бөлімде өнімнің басқару тақтасының шолуын және негізгі пайдалануларын таба аласыз. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір мүмкіндіктерде айырмашылықтар болуы мүмкін.

Пешті басқару



- 1 Қосу/өшіру пернесі
- 2 Функция дисплейі
- 3 Пешті басқару тетігі
- 4 Температураны орнату пернесі
- 5 Температура дисплейі
- 6 Пернелер құлпы пернесі
- 7 Әзірлеуді бастау/тоқтату пернесі
- 8 Дабыл пернесі
- 9 Сағат/уақыт дисплейі
- 10 Уақыт және параметрлер пернесі

Өніміңізді басқаратын тұтқа(лар) болса, бұл тұтқа(лар) кейбір үлгілерде басылғанда шығатын панельде ойып тұруы мүмкін. Осы тұтқалармен параметрлерді орнату үшін алдымен тиісті тұтқаны ішке итеріп, тұтқаны тартып алыңыз. Реттеуді жасағаннан кейін оны қайтадан басып, тұтқаны орнына қойыңыз.

Пешті басқару тетігі

Пешті басқару тұтқасы арқылы сағат/уақыт дисплейіндегі және температура дисплейіндегі параметрлерді басқаруға болады. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы осы параметрлер арасында шарлауға болады, түймесін басу арқылы параметрлерді қосуға және растауға болады.

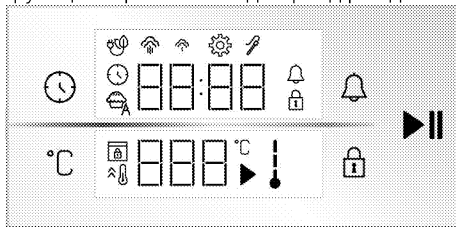
Температура индикаторы

Пештің ішкі температурасын дисплейдегі ішкі температура белгісінен түсінуге болады. Пісіру басталғанда дисплейде белгіше пайда болады және ішкі температура белгіленген температураға

жеткенде ішкі температура белгісінің әрбір дәрежесі жанады.

Функция дисплейі

Функция дисплейінде пештің жұмыс функциялары бар. Әрбір функция оны түрту арқылы іске қосылады. Экрандағы барлық функциялар схемалық болып табылады; олар сіздің өніміңізде болмауы мүмкін. Өнімде қолжетімді пайдалану функциялары «Пешті пайдалану функциялары» бөлімінде түсіндіріледі.









Дисплейлер

Пернелер:

- : Уақыт және параметрлер пернесі
- : Температураны орнату пернесі
- : Пернелер құлпы пернесі
- : Дабыл пернесі
- : Әзірлеуді бастау/тоқтату пернесі






Сағат/уақыт дисплейі :

- : Әзірлеу уақыты/күн уақыты таңбасы
- : Дабыл таңбасы
- : Параметрлер таңбасы

-  : Пернелер құлпы таңбасы
-  : Эко желдеткішті пісіру белгісі
-  : Будың төмен деңгейі таңбасы*
-  : Будың жоғары деңгейі таңбасы*
-  : Ет датчигінің таңбасы*
-  : Автоматты пісіру белгісі*

* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.






Температура дисплейі:










-  : Әзірлеу таңбасы
-  : Температура таңбасы
-  : Пештің ішкі температура таңбасы
-  : Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы
-  : Есік құлпы таңбасы*

* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Пештің жұмыс функциялары

Функциялар кестесінде; пеште пайдалануға болатын жұмыс функциялары және осы функциялар үшін орнатуға болатын ең жоғары және ең төменгі температуралар көрсетілген. Мұнда көрсетілген жұмыс режимдерінің реті өніміңіздегі орналасудан басқаша болуы мүмкін.

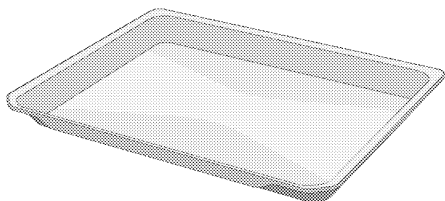
Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Желдеткішпен жұмыс істеу	-	Пеш қыздырылмаған. Тек желдеткіш (артқы қабырғадағы) жұмыс істейді. Түйіршіктері бар мұздатылған тағам бөлме температурасында баяу ерітіледі, пісірілген тағам салқындатылады. Еттің тұтас бір бөлігін ерітуге кететін уақыт дәндері бар тағамға қарағанда ұзағырақ.
	Үстіңгі және астыңғы жылыту	40 - 280	Тағам бір уақытта жоғарыдан және төменнен қыздырылады. Пісіру қалыптарында немесе торттар мен кондитерлік өнімдерде торттар мен бұқтырылған тағамдарға жарамды. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Төменгі жылыту	40 - 220	Тек төменгі қыздыру қосулы. Ол астыңғы жағында қызаруды қажет ететін тағамдарға жарамды.
	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	40 - 280	Бұл функцияны оңай бұмен тазалау үшін де пайдалану керек.
	Желдеткіш жылыту	40 - 280	Үстіңгі және астыңғы жылытқыштармен жылытылатын ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бүкіл бойына бірдей және жылдам таралады. Пісіру бір науа арқылы жасалады.

Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Эко желдеткіш жылыту	160 - 220	Желдеткіш қыздырғышпен жылытылатын ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Ол әртүрлі сөре деңгейінде тағамды көп науада пісіруге жарамды.
	Пицца функциясы	40 - 280	Энергияны үнемдеу үшін сіз 160-220 ° C диапазонында «Желдеткіш жылытуды» пайдаланудың орнына осы функцияны пайдалана аласыз. Бірақ; пісіру уақыты сәл ұзағырақ болады.
	«3D» функциясы	40 - 280	Бұл функцияны пайдалану «Пешті басқару блогын пайдалану» тарауында сипатталған.
	Төмен гриль	40 - 280	Төменгі жылытқыш пен желдеткіш жылыту жұмыс істейді. Ол пицца пісіруге жарайды.
	Толық гриль	40 - 280	Жоғарғы жылыту, төменгі жылыту және желдеткіш жылыту жұмыстары. Өнімнің барлық бөліктері бірдей және тез дайындалады. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Желдеткіш көмегімен толық гриль	40 - 280	Пештің төбесіндегі шағын гриль жұмыс істейді. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.
	Жылы ұстау	40 - 100	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Нан функциясы	-	Үлкен гриль арқылы қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен бірге пешке тез таралады. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Қосымша функцияны белсендіру	-	Ол тағамды ұзақ уақыт қызмет көрсетуге дайын температурада ұстау үшін қолданылады.

Өнімнің керек-жарақтары

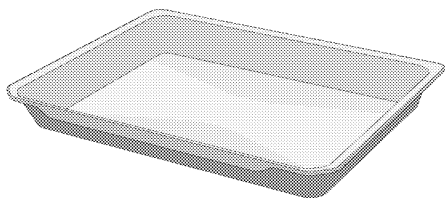
Өнімде әртүрлі керек-жарақтар бар. Бұл бөлімде керек-жарақтардың сипаттамасы және дұрыс пайдалану сипаттамалары бар. Өнім үлгісіне байланысты жеткізілетін керек-жарақ өзгереді. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар өніміңізде болмауы мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ : Өнімдегі науалар температура әсерінен деформациялануы мүмкін. Бұл функцияға әсер етпейді. Науа салқындаған кезде деформация жоғалады.



Стандартты науа

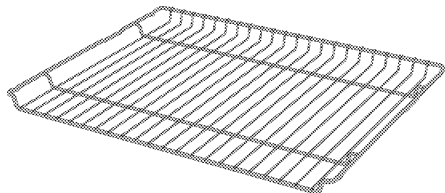
Ол кондитерлік өнімдерге, мұздатылған тағамдарға және үлкен кесектерді қуыруға арналған.



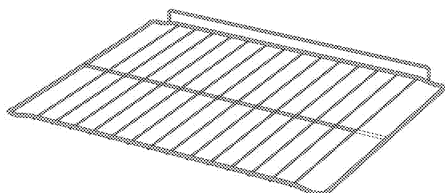
Терең науа

Ол кондитерлік өнімдерге, үлкен кесектерді қуыруға, шырынды тағамға немесе грильдеу кезінде ағып жатқан майларды жинауға арналған.

Сым сөрелері бар үлгілер:



Сым сөрелері жоқ үлгілер:



Гриль торы

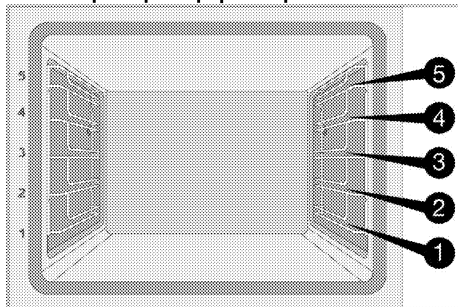
Ол пісірілетін, қуырылатын және бұқтырылатын тағамды қуыруға немесе қалаған сөреге қоюға арналған.

Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

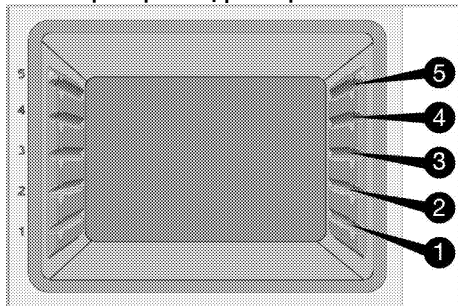
Пісіруге арналған сөрелер

Пісіру аймағында сөре орнының 5 деңгейі бар. Сондай-ақ, пештің алдыңғы жақтауындағы сандардан сөрелердің ретін көруге болады.

Сым сөрелері бар үлгілер

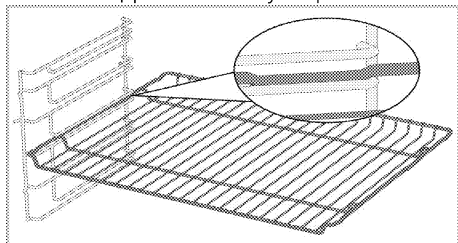


Сым сөрелері жоқ үлгілер



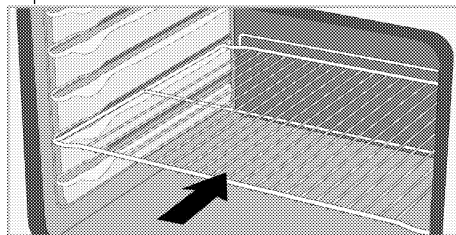
Сым торды пісіру сөрелеріне қою

Сым торды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру өте маңызды. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін сым торды сым сөредегі тығынмен бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына тию үшін тығынның үстінен өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілер:

Сым торды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру өте маңызды. Сымды тордың сөреге қойғанда бір бағыты бар. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек.

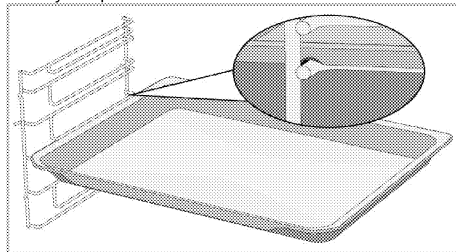


Науаны пісіру сөрелеріне қою

Сым сөрелері бар үлгілер:

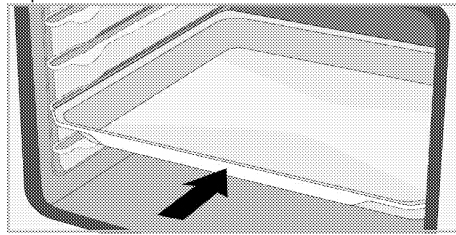
Науаларды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.

Жақсырақ пісіру үшін науаны сым сөредегі тығынмен бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына тию үшін тығынның үстінен өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілер:

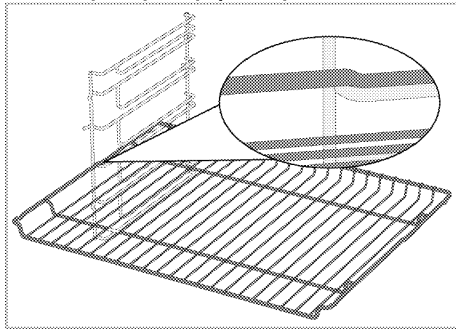
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



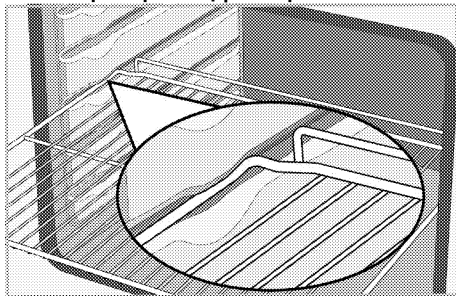
Сымды тордың тығындау функциясы

Сым торының сым сәреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тығындау функциясы бар. Бұл функцияның көмегімен тағамды оңай және қауіпсіз түрде шығаруға болады. Сымды торды алып жатқанда, оны тығынға жеткенше алға тартуға болады. Оны толығымен алып тастау үшін тығынның үстінен өту керек.

Сым сөрелері бар үлгілер

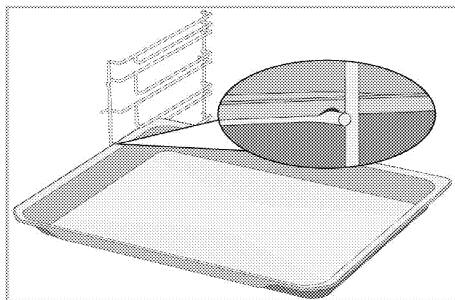


Сым сөрелері жоқ үлгілер



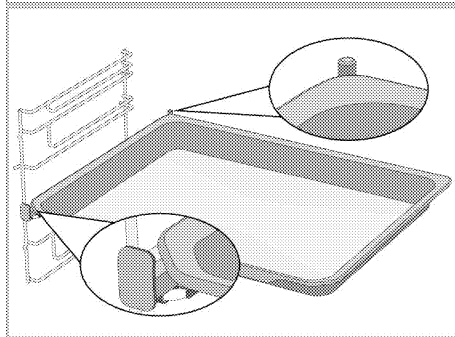
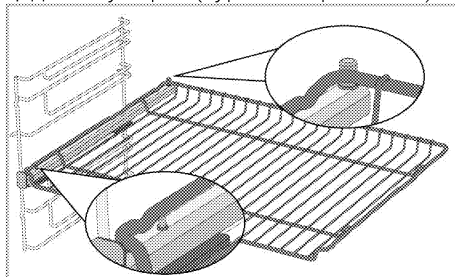
Сымды гриль науасын тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілер

Науаның сым сәреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тығындау функциясы да бар. Науаны алып жатқанда, оны артқы құлыптан босатып, тығынға жеткенше өзіңізге қарай тартыңыз. Оны толығымен алып тастау үшін тығынның үстінен өту керек.



Сым торы мен науаны телескопиялық рельстерге дұрыс орналастыру - Сым сөрелері және телескоптық рельстері бар үлгілер

Телескопиялық рельстердің арқасында науалар немесе сым торды оңай орнатуға және алуға болады. Телескопиялық рельсті науалар мен сым торларды пайдаланған кезде телескопиялық рельстердің алдыңғы және артқы жағындағы түйреуіштер гриль мен науаның шеттеріне тірелуін қадағалау керек (суретте көрсетілген).



Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 мм/594 мм/567 мм
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 немесе 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Voltage / frequency	220-240 В ~ 50 Гц
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Total power consumption	3,3 кВт
Пеш түрі	Көп функциялы пеш

Негіздер: Электр пештерінің қуат белгісі туралы ақпарат EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес берілген. Бұл мәндер астыңғы жағындағы қыздырғыш немесе желдеткіш көмегімен қыздыру (бар болса) функциялары бар стандартты жүктеме кезінде анықталады.
Энергия тиімділік класы өнімде тиісті функциялардың бар-жоғына байланысты келесі басымдыққа сәйкес анықталады: 1-Эко желдеткіш жылыту, 2-Желдеткіш жылыту 3-Желдеткіш көмегімен төменгі гриль, 4-Үстіңгі және астыңғы жылыту.



Өнімнің сапасын жақсарту үшін техникалық сипаттамалар алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схемалық болып табылады және сіздің өніміңізге дәл сәйкес келмеуі мүмкін.




Өнімнің жапсырмаларында немесе оған ілеспе құжаттамада көрсетілген мәндер тиісті стандарттарға сәйкес зертханалық жағдайларда алынады. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші қолдану

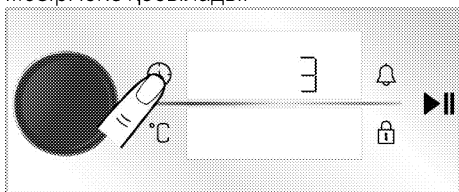
Өнімді пайдалануды бастамас бұрын келесі бөлімдерде келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

рет орнату


i Пешті қолданар алдында әрқашан тәулік уақытын орнатыңыз. Егер сіз оны орнатпасаңыз, пештің кейбір үлгілерінде пісіруге болмайды.

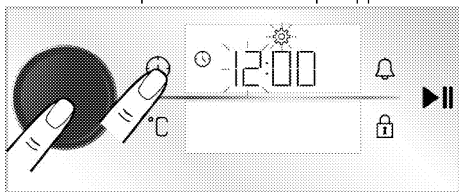
1. Тұшпапеш күту режимінде болғанда (дисплейде күн уақыты көрсетілгенде)  пернесін шамамен 3 секунд басу арқылы параметрлер мәзірін белсендіріңіз..


» 3-2-1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ аяқталған кезде параметрлер мәзірі іске қосылады.




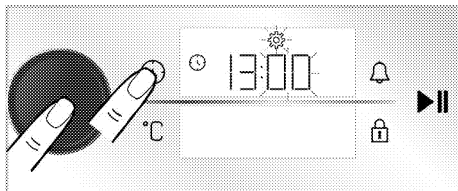
2. Сағат өрісін белсендіру үшін пешті басқару тетігін басыңыз немесе  пернесін бір рет түртіңіз.


» Уақыт/сағат дисплейінде сағат өрісі және  таңбасы жыпылықтайды.




3. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы сағатты орнатыңыз және минут өрісін белсендіру үшін пешті басқару тетігін басыңыз немесе  пернесін бір рет түртіңіз.

» Уақыт/сағат дисплейінде минут өрісі және  таңбасы жыпылықтайды.



4. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы минутты орнатыңыз. Пешті басқару тетігін басу немесе  пернесін түрту арқылы уақыт параметрін растаңыз.

» Тәулік уақыты орнатылып, уақыт/сағат дисплейінде әрқашан қосулы  таңбасы пайда болады.

i Бастапқы уақыт орнатылмаса, сағат өндірісте орнатылған уақыттан бастап жұмыс істейді. "Параметрлер" бөлімінде сипатталғандай, күннің уақытын кейінірек өзгертуге болады.

i Тәулік уақытының параметрлері ұзақ уақытқа электр қуаты өшіп қалған жағдайда жойылады. Оны қайта реттеу керек.

Бірінші тазалау

1. Барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің ішінде берілген пештен барлық керек-жарақтарды алыңыз.
3. Өнімді 30 минутқа қосыңыз, содан кейін оны өшіріңіз. Осылайша, өндіріс кезінде пеште қалуы мүмкін қалдықтар мен қабаттар жағылады және тазаланады.
4. Өнімді пайдаланған кезде өнімдегі барлық қыздырғыштар жұмыс істейтін ең жоғары температура мен жұмыс функциясын таңдаңыз. «Пешті пайдалану функциялары» бөлімін қараңыз. Пешті қалай пайдалану керектігін келесі бөлімде білуге болады.
5. Пештің суығанын күтіңіз.
6. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз және шүберекпен құрғатыңыз.

Керек-жарақтарды пайдаланбас бұрын;

Пештен шығаратын керек-жарақтарды жуғыш затты сумен және жұмсақ тазалағыш губкамен тазалаңыз.

ЕСКЕРТПЕ Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ 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

Пешті пайдалану туралы жалпы ақпарат

Салқындату желдеткіші (Ол өніміңізде болмауы мүмкін.)

Сіздің өніміңізде салқындатқыш желдеткіш бар. Салқындату желдеткіші қажет болғанда автоматты түрде іске қосылады және өнімнің алдыңғы жағын да, жиһазды да салқындатады. Салқындату процесі аяқталғаннан кейін ол автоматты түрде өшеді. Пеш есігінің үстінен ыстық ауа шығады. Бұл желдеткіш саңылауларды ештеңемен жаппаңыз. Әйтпесе, пеш қызып кетуі мүмкін.

Салқындату желдеткіші пештің жұмысы кезінде немесе пеш өшірілгеннен кейін (шамамен 20-30 минут) жұмысын жалғастырады. Пеш таймерін бағдарламалау арқылы пісірсеңіз, пісіру уақытының соңында салқындату желдеткіші барлық функциялармен бірге өшеді. Салқындату желдеткішінің жұмыс уақытын пайдаланушы анықтай алмайды. Ол автоматты түрде қосылады және өшеді. Бұл қате емес.

Пешті жарықтандыру

Тұмшапештің шамы пеш пісіре бастағанда жанады. Кейбір үлгілерде шам пісіру кезінде жанып тұрады, ал кейбір үлгілерде белгілі бір уақыттан кейін өшеді.

Өнімнің есігі пеш жұмыс істеп тұрғанда немесе жабық күйде ашылса, пеш шамы автоматты түрде жанады.

Пешті басқару блогының жұмысы

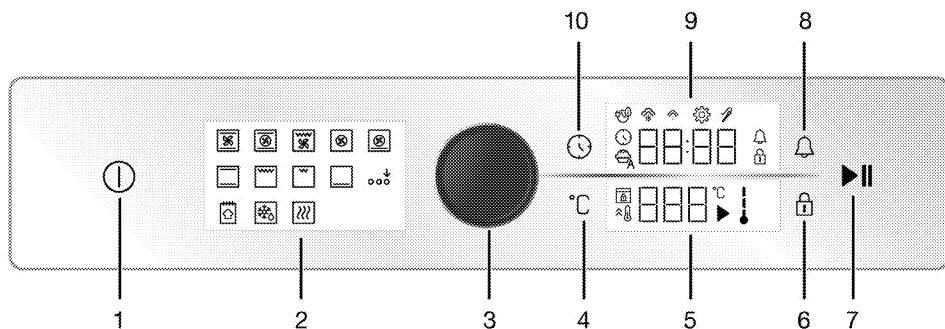
Пешті басқару блогына арналған жалпы ескертулер

i Уақыттың аяқталуына орнатуға болатын ең көп уақыт 5:59 сағат. Ескертуді сақтау функциясында бұл уақыт 23:59 сағатты құрайды. Қуат өшіп қалған жағдайда пісіру және пісіру уақытының орнатылған уақыты жойылады.

i Кез келген реттеулерді жасау кезінде дисплейде тиісті белгілер жыпылықтайды. Параметрлерді сақтау үшін аз уақыт күту керек.

i Пісіру басталған кезде пісіру уақыты орнатылса, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

i Басқару блогында жылдам алдын ала қыздыру (күшейткіш) параметрі қосылса, пісіруді бастағанда дисплейде [^]таңбасы пайда болады және пеш сіз тез пісіру үшін орнатқан температураға жеткенде. Жылдам алдын ала қыздыру (күшейткіш) параметрін «Параметрлер» бөлімінен қараңыз.



1 Қосу/өшіру пернесі

2 Функция дисплейі

3 Пешті басқару тетігі

4 Температураны орнату пернесі

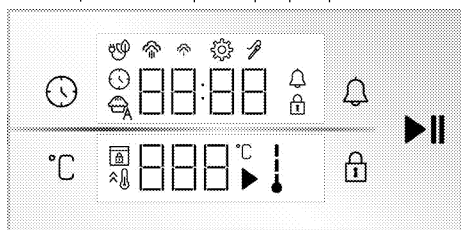
5 Температура дисплейі

6 Пернелер құлпы пернесі

7 Әзірлеуді бастау/тоқтату пернесі

8 Дабыл пернесі

- 9 Сағат/уақыт дисплейі
- 10 Уақыт және параметрлер пернесі



Дисплейлер

Пернелер:

- : Уақыт және параметрлер пернесі
- : Температураны орнату пернесі
- : Пернелер құлпы пернесі
- : Дабыл пернесі
- : Әзірлеуді бастау/тоқтату пернесі

Сағат/уақыт дисплейі :

- : Әзірлеу уақыты/күн уақыты таңбасы
- : Дабыл таңбасы
- : Параметрлер таңбасы
- : Пернелер құлпы таңбасы
- : Эко желдеткішті пісіру белгісі
- : Будың төмен деңгейі таңбасы*
- : Будың жоғары деңгейі таңбасы*
- : Ет датчигінің таңбасы*
- : Автоматты пісіру белгісі*

* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Температура дисплейі:

- : Әзірлеу таңбасы
- : Температура таңбасы
- : Пештің ішкі температура таңбасы
- : Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы
- : Есік құлпы таңбасы*

* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Пешті қосу

1. пернесін басу арқылы пешті қосыңыз.
- » Пешті қосқаннан кейін дисплейде бірінші жұмыс функциясы көрсетіледі.

Бұл дисплейде жұмыс функциясын, температураны, пісіру уақытын, дабылды орнатуға болады.

- Бұл дисплейде ешқандай параметрлер жасалмаса, пеш шамамен 5 минуттан кейін өшеді және дисплейде күн уақыты көрсетіледі..

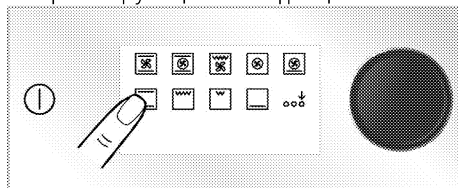
Пешті өшіру

1. пернесін түрту арқылы пешті өшіріңіз. Дисплейде тәулік уақыты көрсетіледі.

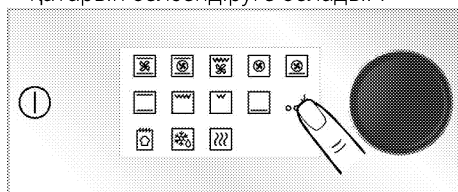
Температура мен пештің жұмыс істеу функциясын таңдау үшін қолмен пісіру

Тағамға тән температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпай, қолмен басқаруды (өз бақылауыңызда) жасау арқылы пісіруге болады. «Үстіңгі және астыңғы жылыту» функциясы және 180 °C параметрлері суреттерде мысал ретінде көрсетілген.

1. пернесін түрту арқылы пешті қосыңыз.
2. Функция дисплейінде пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын түртіңіз.

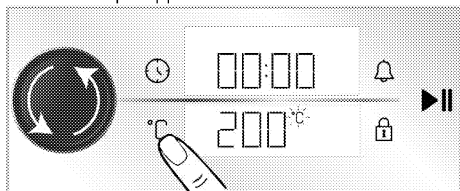


3. Функция дисплейінде пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын түртіңіз. Таңдағыңыз келетін функция функция дисплейінде пайда болатын бірінші жұмыс функцияларының арасында болмаса, «Қосымша функцияны белсендіру» түймесін түрту арқылы операциялық функциялардың төменгі қатарын белсендіруге болады.».



4. Сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала анықталған температура температура дисплейінде пайда болады. Бұл температураны өзгерту үшін пешті басқару тетігін басыңыз немесе °C пернесін түртіңіз де, пешті басқару тетігін оңға/солға бұраңыз.

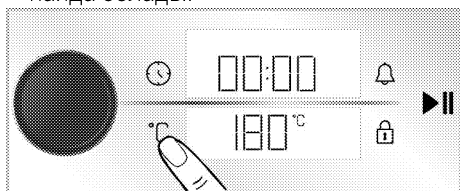
• Температура дисплейінде °C белгісі жыпылықтайды.



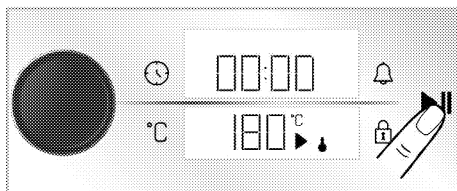
i Жұмыс функциялары үшін алдын ала белгіленген температураны өзгерткеннен кейін жұмыс функциясын өзгертсеңіз, дисплейде соңғы рет орнатқан температура көрсетіледі. Дегенмен, орнатылған температура таңдалған жұмыс функциясының температура диапазонында болмаса, сол жұмыс функциясының ең жоғары реттелетін температурасы пайда болады.

5. °C пернесін түрту арқылы орнатылған температураны растаңыз.

• Температура дисплейінде °C белгісі пайда болады.



6. Жұмыс функциясын және температураны орнатқаннан кейін пісіруді бастау үшін ►|| пернесін түртіңіз.



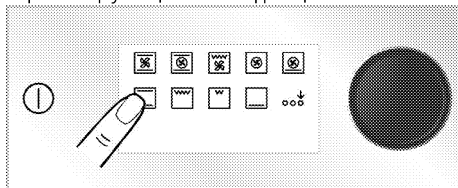
» Пеш таңдалған жұмыс функциясы мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Температура дисплейінде ↓ және ► таңбалары пайда болады.

Дисплейде пісіру уақыты есептеле бастайды. Пештің ішкі температурасы орнатылған температураға жеткенде ↓ таңбасының әрбір кезеңі жанады. Пеш автоматты түрде өшпейді, себебі қолмен пісіру пісіру уақытын орнатпай орындалады. Пісіруді бақылауға және оны өшіруге тура келеді. Пісіру аяқталғаннан кейін пісіруді аяқтау үшін ►|| түймесін түртіңіз немесе пешті толығымен өшіру үшін түймені түртіңіз.

Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру;

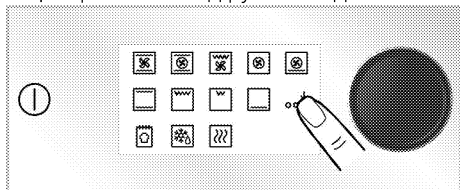
Тағамыңызға тән температура мен жұмыс функциясын таңдап, басқару блогында пісіру уақытын орнату арқылы уақыттың соңында пешті автоматты түрде өшіруге болады. Суреттерде мысал ретінде «Үстіңгі және астыңғы қыздыру» функциясы, 180 °C және 45 минут параметрлері көрсетілген.

1. ⓪ пернесін басу арқылы пешті қосыңыз.
2. Функция дисплейінде пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын түртіңіз.

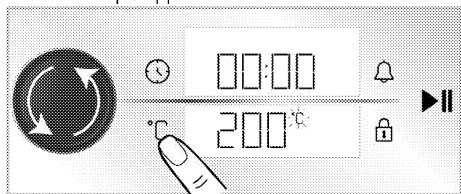


3. Функция дисплейінде пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын түртіңіз. Таңдағыңыз келетін функция функция дисплейінде пайда болатын бірінші жұмыс функцияларының арасында болмаса, «Қосымша функцияны

белсендіру» түймесін тұрту арқылы операциялық функциялардың төменгі қатарын белсендіруге болады.

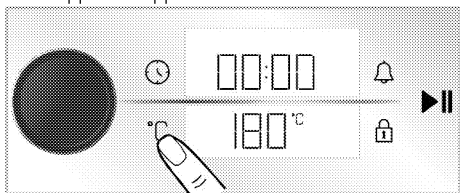


4. Сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала анықталған температура температура дисплейінде пайда болады. Бұл температураны өзгерту үшін пешті басқару тетігін басыңыз немесе °C пернесін түртіңіз де, пешті басқару тетігін оңға/солға бұраңыз.
- Температура дисплейінде °C белгісі жыпылықтайды.



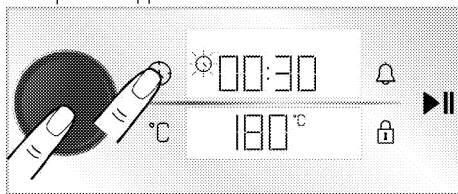
- i** Жұмыс функциялары үшін алдын ала белгіленген температураны өзгерткеннен кейін жұмыс функциясын өзгертсеңіз, дисплейде соңғы рет орнатқан температура көрсетіледі. Дегенмен, орнатылған температура таңдалған жұмыс функциясының температура диапазонында болмаса, сол жұмыс функциясының ең жоғары реттелетін температурасы пайда болады.

5. °C пернесін тұрту арқылы орнатылған температураны растаңыз.
- Температура дисплейінде °C белгісі пайда болады.



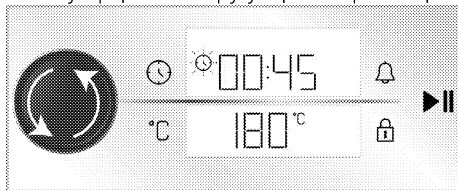
6. Пісіру уақытын орнату үшін пешті басқару тетігін басыңыз немесе ⌚ пернесін бір рет түртіңіз.

- Дисплейде ⌚ таңбасы жыпылықтайды және сағат/уақыт дисплейінде белгіленген 30 минут пісіру уақыты көрсетіледі.



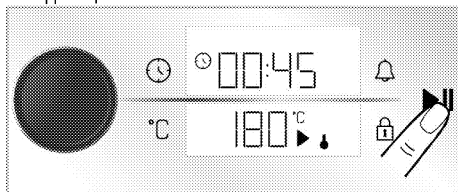
- i** Жұмыс функциясы мен температураны орнатқаннан кейін пісіру уақыты ⌚ пернесін басу арқылы немесе пісіру уақытын жылдам орнату үшін пешті басқару тетігін тікелей басу арқылы 30 минутқа орнатылады және пештің басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы уақытты өзгертеді.

7. Пешті басқару тетігін бұрау арқылы пісіру уақытын орнатыңыз. ⌚ пернесін басу арқылы пісіру уақытын растаңыз.



- i** Пісіру уақыты алғашқы 15 минутта 1 минутқа, 15 минуттан кейін 5 минутқа артады..

8. Жұмыс функциясын, температураны және пісіру уақытын орнатқаннан кейін пісіруді бастау үшін ▶|| пернесін түртіңіз.



- » пеш таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей

бастайды. Орнатылған пісіру уақыты кері қайтарыла бастайды. Температура дисплейінде ↓ және ► таңбалары пайда болады. Пештің ішкі температурасы орнатылған температураға жеткенде ↓ таңбасының әрбір кезеңі жанады.

Орнатылған пісіру уақыты аяқталғаннан кейін температура дисплейінде «Аяқтау» жазуы пайда болады, таймер дыбыстық ескерту береді және пісіру тоқтайды.

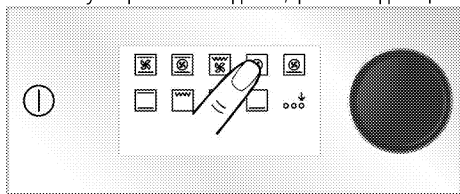
9. Аудио ескерту бір минут бойы естіледі.

Аудио ескерту естілген кезде және температура дисплейінде «End» пайда болған кезде ►|| пернесі басылса, пеш шексіз жұмыс істей береді. Егер Ⓛ пернесі басылса, пеш өшеді. Осы пернелерден басқа кез келген перне басылса, дыбыстық ескерту үзіледі.

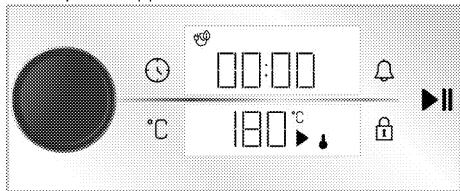
Эко желдеткішпен пісіру

Қуатты үнемдеу үшін 160-220 °C диапазонында "Желдеткішпен жылытуды" пайдаланудың орнына осы функцияны пайдалануға болады. Бірақ пісіру уақыты сәл ұзағырақ болады.

1. Ⓛ пернесін басу арқылы пешті қосыңыз.
2. Функция дисплейінде "Желдеткіш жылыту" түймесін түртіп, ұстап тұрыңыз.



» 3-2-1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ аяқталған кезде Ⓛ таңбасы пайда болады және «Эко желдеткішпен пісіру» іске қосылады.



3. Алдыңғы бөлімдерде сипатталғандай орнатылған температураны өзгертуге және пісіру уақытын орнатуға болады. Содан кейін сіз пісіруді бастайсыз.

» «Эко желдеткішпен пісіру» режимінде қуат үнемдеу себебінен пісіру кезінде шам басқа пісіру функциясына қарағанда қысқарақ.

Нан функциясы

Сіздің пешіңізде нан жасау үшін арнайы белгіленген «Нан функциясы» бар.

Функцияның температура мен уақыт параметрлері бекітілген.

Ингредиенттер

- 500 г ұн
- 15 г қант
- 10 г жылдам ашытқы
- 10 г күнбағыс майы
- 8 г тұз
- 300 мл су (35°C)

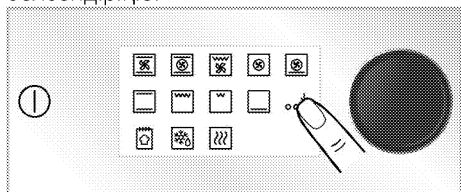
Қамырдың жоғарғы жағы үшін

- 2 шай қасық күнбағыс майы

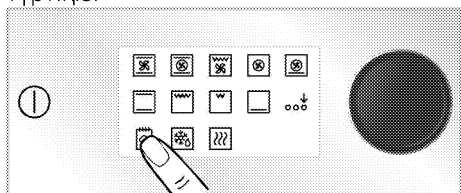
Дайындық

1. Үнды терең ыдысқа електен өткізіңіз. Үнға қант қосып, біртекті етіп араластырыңыз.
2. Үнның ортасын ашып, ашытқы, тұз және күнбағыс майын қосамыз. Ыдыстың бүйірлерінен бастап, бірте-бірте жылы суды құйыңыз.
3. Қамырды қолмен немесе қамыр араластырғышта шамамен 10-15 минут илеңіз.
4. Иленген қамырды қолмен бірнеше рет айналдырып, ыдысқа салыңыз. Қамырға 1 шай қасық күнбағыс майын жағып, қамырға тиетіндей етіп стрейчпен жабыңыз.
5. Қамырды созылған пленкамен жабыңыз, оны қалың шүберекпен жауып, бөлме температурасында көтерілу үшін қалдырыңыз.
6. 60 минут ашыған қамырыңызды үстелге алып, 4-5 рет бүктеп, ішіндегі ауасын алыңыз. Қамырға 1 шай қасық күнбағыс майын жағып, қамырға тиетіндей етіп стрейчпен жабыңыз. Қамырды бөлме температурасында тағы 30 минут ашытыңыз.
7. Қамыр ашытуды аяқтағаннан кейін қамырды лосось пішініне келтіріп, оны пісірме табаққа салыңыз. Пышақтың көмегімен қамырыңызға 3-4 сызат жасаңыз.
8. Науаны пештің 3 сәресіне қойыңыз.

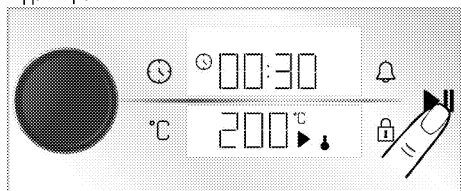
9. ① пернесін басу арқылы пешті қосыңыз.
10. Функция дисплейіндегі "Қосымша функцияны белсендіру" түймесін түрту арқылы іске қосу функцияларының төменгі қатарын белсендіріңіз.



11. Функция дисплейінің төменгі қатарындағы «Нан функция» түймесін түртіңіз.



12. Пісіруді бастау үшін ►|| пернесін түртіңіз.



13. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін бір минут бойы дыбыстық ескерту естіледі. ① пернесі басылса, пеш өшеді. Осы пернелерден басқа кез келген перне басылса, дыбыстық ескерту тоқтайды.

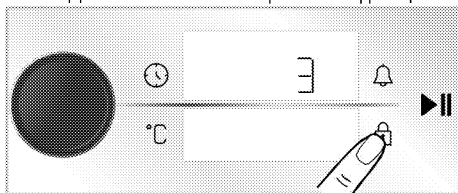
Параметрлер

- i** 3- 2- 1 кері кері санақ ұзақ уақыт түрту арқылы іске қосылатын мәзірлерде немесе параметрлерде көрсетіледі. Кері санақ мерзімі аяқталғанда, тиісті мәзір немесе параметр іске қосылады.

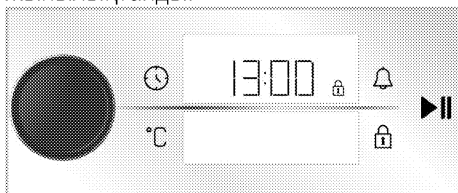
Перне құлпын іске қосу

Пернелерді құлыптау мүмкіндігін пайдалану арқылы басқару блогын кедергілерден қорғауға болады.

1. Уақыт/сағат дисплейінде **i** белгісі пайда болғанша **i** пернесін түртіңіз.



» 3-2-1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ біткенде, уақыт/сағат дисплейінде **i** таңбасы пайда болады және пернені құлыптау іске қосылады. Перне құлпы орнатылған кезде кез келген түйме түртілгенде немесе пешті басқару түймесі басылғанда, таймер дыбыстық сигнал береді және **i** белгісі жыпылықтайды.



- i** Қуат өшіп қалған жағдайда кілт құлпы жойылмайды.

Перне құлпын өшіру



1. Уақыт/сағат дисплейінде **i** белгісі пайда болғанша **i** пернесін түртіңіз.
- » 3-2-1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ біткенде, белгіше жоғалады және уақыт/сағат дисплейінде **i** пернесінің құлпы ажыратылады.

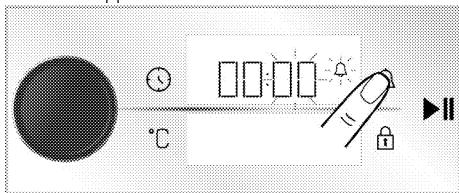
Дабылды орнату


Сондай-ақ, өнімнің басқару бөлігін тағам дайындаудан басқа кез келген ескерту немесе еске салу үшін пайдалануға болады.

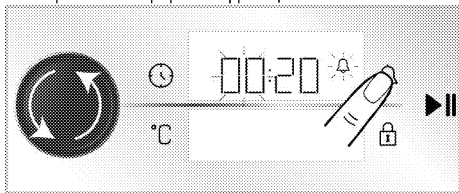
Дабыл пештің жұмыс істеу функцияларына әсер етпейді. Ескерту мақсатында қолданылады. Мысалы, пештегі тағамды белгілі бір уақытта айналдырғыңыз келгенде дабылды пайдалануға болады. Сіз орнатқан уақыт біткен бойда басқару блогы дыбыстық ескерту береді.


i Ең жоғарғы дабылды уақыт - 23 сағат және 59 минут.


1. Оятқыш уақытын орнату үшін  пернесін бір рет түртіңіз.
- » Уақыт/сағат дисплейінде  таңбасы және минут өрісі жыпылықтай бастайды.




2. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы минутты орнатыңыз және сағат өрісін белсендіру үшін  пернесін бір рет түртіңіз.



3. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы сағатты орнатыңыз. Пешті басқару тетігін басу немесе  түймесін түрту арқылы уақыт параметрін растаңыз.

»  белгісі үздіксіз пайда болады және оятқыш уақыты уақыт/сағат дисплейінде кері кері санай бастайды.



4. Оятқыш уақыты өткеннен кейін  белгісі жыпылықтай бастайды және дыбыстық ескерту береді.

i Оятқыш уақыты мен пісіру уақыты бір уақытта орнатылса, уақыт/сағат дисплейінде қысқарақ уақыт көрсетіледі.

Дабылды өшіру


1. Дабыл кезеңінің соңында ескерту бір минутқа естіледі. Дыбыстық ескертуді тоқтату үшін кез келген пернені түртіңіз.
- » Дыбыстық ескерту тоқтатылады.

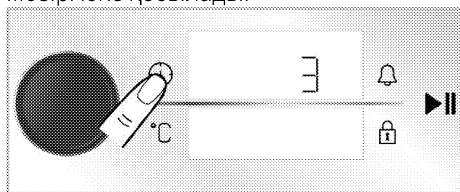
Дабылдан бас тартқыңыз келсе;

1. Оятқыш уақытын болдырмау үшін  пернесін бір рет түртіңіз.
 - » Уақыт/сағат дисплейінде  таңбасы жыпылықтай бастайды.
2. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы оятқыш уақытын «00:00» етіп орнатыңыз.

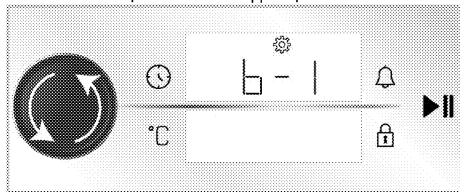
Дыбыс деңгейін орнату


Басқару блогының дыбыс деңгейін орнатуға болады. Бұл әрекетті орындау үшін пешіңіз өшірулі болуы керек.


1. Пеш өшіп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілгенде)  пернесін шамамен 3 секунд басу арқылы параметрлер мәзірін белсендіріңіз.
- » 3- 2- 1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ аяқталған кезде параметрлер мәзірі іске қосылады.

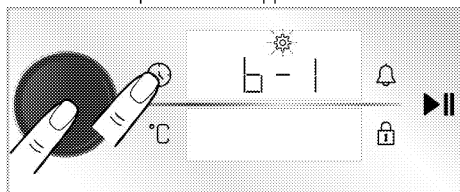


2. Уақыт/сағат дисплейінде «b-1» немесе «b-2» пайда болғанша пешті басқару тетігін оңға/солға бұраңыз.



3.  пернесін түрту немесе пешті басқару тұтқасына басу арқылы дыбыс деңгейі параметрін іске қосыңыз.

» Уақыт/сағат дисплейінде  таңбасы жыпылықтай бастайды.

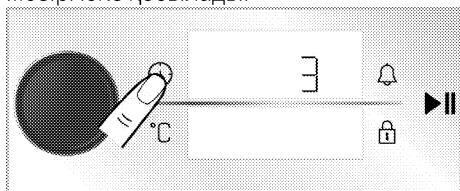


- Пешті басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы қажетті дыбыс деңгейін орнатыңыз.
- 🕒 пернесін түрту немесе пешті басқару тұтқасына басу арқылы таңдалған дыбыс деңгейін растаңыз.

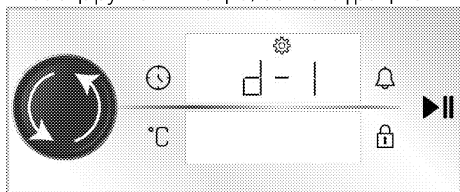
Экран жарықтығын орнату

Басқару блогының дисплейінің жарықтығын орнатуға болады. Бұл әрекетті орындау үшін пешіңіз өшірулі болуы керек.

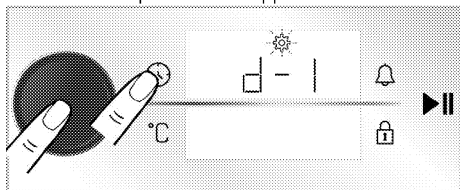
- Пеш өшіп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілгенде) 🕒 пернесін шамамен 3 секунд басу арқылы параметрлер мәзірін белсендіріңіз.
 - » 3- 2- 1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ аяқталған кезде параметрлер мәзірі іске қосылады.



- Уақыт/сағат дисплейінде «d-1», «d-2» немесе «d-3» пайда болғанша пешті басқару тетігін оңға/солға бұраңыз.



- 🕒 пернесін түрту немесе пешті басқару тұтқасына басу арқылы жарықтық параметрін іске қосыңыз.
 - » Уақыт/сағат дисплейінде 🔔 таңбасы жыпылықтай бастайды.



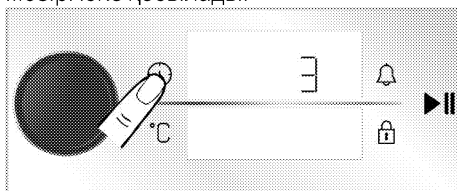
- Пешті басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы қажетті жарықтық деңгейін орнатыңыз.

- 🕒 пернесін түрту немесе пешті басқару тұтқасына басу арқылы таңдалған жарықтық деңгейін растаңыз.

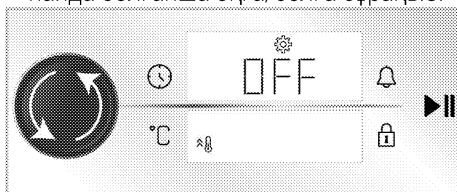
Жылдам алдын ала қыздыру (Booster) орнату

Өнімдегі жылдам алдын ала қыздыру функциясы арқылы пісіруді автоматты түрде басқара аласыз. Осы мақсатта жылдам алдын ала қыздыру параметрін қосу керек. Бұл әрекетті орындау үшін пешіңіз өшірулі болуы керек.

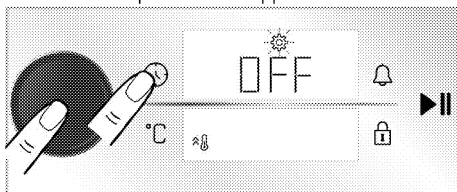
- Пеш өшіп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілгенде) 🕒 пернесін шамамен 3 секунд басу арқылы параметрлер мәзірін белсендіріңіз.
 - » 3- 2- 1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ аяқталған кезде параметрлер мәзірі іске қосылады.



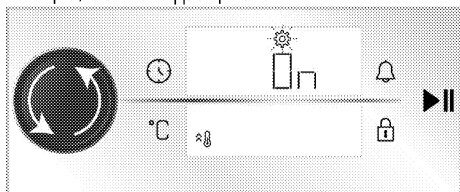
- Пештің басқару тетігін 🔔 таңбасы және уақыт/сағат дисплейінде «OFF» пайда болғанша оңға/солға бұраңыз.



- 🕒 пернесін түрту немесе пешті басқару тетігін басу арқылы жылдам алдын ала қыздыру (BOOSTER) параметрін қосыңыз.
 - » Уақыт/сағат дисплейінде 🔔 таңбасы жыпылықтай бастайды.



4. Уақыт/сағат дисплейінде көрсетілетін «OFF» параметрін «ON» параметріне өзгерту үшін пешті басқару тетігін оңға/солға бұраңыз.



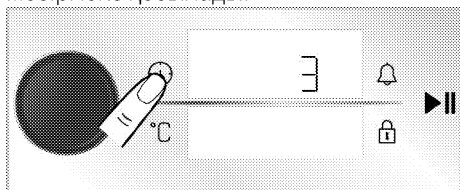
5. ⌚ пернесін түрту немесе пешті басқару тетігін басу арқылы жылдам алдын ала қыздыру (BOOSTER) параметрін растаңыз.

i Жылдам алдын ала қыздыру параметрін бірдей процедурамен өшіруге болады. Оны «ӨШІРУ» параметріне келтіру арқылы жылдам алдын ала қыздыру параметрінен бас тартуға болады.

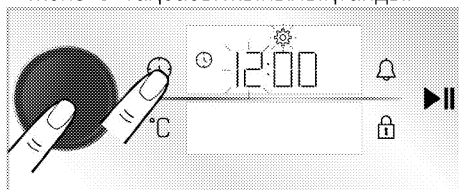
Тәулік уақытын өзгерту

Сіз бұрын орнатқан күн уақытын өзгерту үшін,

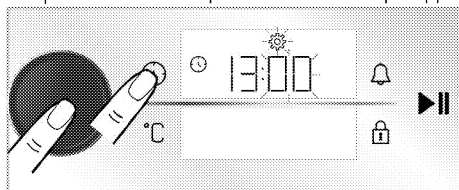
1. Пеш күту режимінде (дисплейде күн уақыты көрсетілгенде) ⌚ пернесін шамамен 3 секунд басу арқылы параметрлер мәзірін белсендіріңіз.
• 3- 2- 1 кері кері санау көрсетіледі. Кері санақ аяқталған кезде параметрлер мәзірі іске қосылады.



2. Сағат өрісін белсендіру үшін пешті басқару тетігін басыңыз немесе ⌚ пернесін бір рет түртіңіз. ⚙️
» Уақыт/сағат дисплейінде сағат өрісі және ⚙️ таңбасы жыпылықтайды.



3. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы сағатты орнатыңыз және минуттық өрісті белсендіру үшін пешті басқару тетігін басыңыз немесе ⌚ пернесін бір рет түртіңіз..
» Уақыт/сағат дисплейінде минуттық өріс және ⚙️ таңбасы жыпылықтайды.



4. Пешті басқару тетігін оңға/солға бұру арқылы минутты орнатыңыз. Пешті басқару тетігін басу немесе ⌚ түймесін түрту арқылы уақыт параметрін растаңыз.
» Тәулік уақыты орнатылып, уақыт/сағат дисплейінде әрқашан қосулы күйде ⚙️ белгісі пайда болады.

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде тағамды дайындау және пісіру туралы кеңестер сипатталған. Бұған қоса, сіз өндірушілер ретінде сыналған кейбір тағамдарды және осы тағамдар үшін ең қолайлы параметрлерді таба аласыз. Осы тағамдарға арналған тұмпапештің тиісті параметрлері мен аксессуарлары да көрсетілген.

Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер

- Пісіру кезінде немесе пісіргеннен кейін пеш есігін ашқанда, ыстық бу шығуы мүмкін. Бу қолыңызды, бетіңізді және/немесе көзіңізді күйдіруі мүмкін. Пештің есігін ашқан кезде аулақ болыңыз.
- Пісіру кезінде пайда болатын интенсивті бу температура айырмашылығына байланысты пештің ішкі және сыртқы жағында және жиһаздың үстіңгі бөліктерінде конденсацияланған су тамшыларын қалыптастыруы мүмкін. Бұл қалыпты және физикалық құбылыс.
- Тағамдар үшін берілген пісіру температурасы мен уақыт мәндері рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер ауқымдар ретінде беріледі.
- Пісіруді бастамас бұрын, пайдаланылмаған керек-жарақтарды әрқашан пештен алып тастаңыз. Тұмпапеште қалатын керек-жарақтар тағамды дұрыс мәндерде пісіруге кедергі келтіруі мүмкін.
- Өз рецептіңіз бойынша әзірлейтін тағамдар үшін пісіру кестелерінде берілген ұқсас тағамдарға сілтеме жасай аласыз.
- Берілген керек-жарақтарды пайдалану ең жақсы пісіру өнімділігін қамтамасыз етеді. Әрқашан сіз пайдаланатын сыртқы ыдысқа өндіруші берген ескертулер мен ақпаратты орындаңыз.
- Пісіру кезінде қолданатын май өткізбейтін қағазды пісіретін ыдысқа сәйкес өлшемде кесіңіз. Контейнерден толып кеткен май өткізбейтін қағаздар күйіп қалу қаупін тудырып, пісіру

сапасына әсер етуі мүмкін. Белгіленген температура диапазонында қолданылатын май өткізбейтін қағазды пайдаланыңыз.

- Жақсы пісіру өнімділігі үшін тағамды ұсынылған дұрыс сөреге қойыңыз. Пісіру кезінде сөре орнын өзгертпеңіз.

Торттар мен пешке арналған тағамдар Негізгі ақпарат

- Жақсы пісіру өнімділігі үшін өнімнің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер сіз сыртқы ыдысты пайдаланғыңыз келсе, қараңғы, жабыспайтын және ыстыққа төзімді ыдысқа артықшылық беріңіз.
- Пісіру кестесінде алдын ала қыздыру ұсынылса, алдын ала қыздырғаннан кейін тағамды пешке қоюды ұмытпаңыз.
- Сым тордағы ыдысты пайдаланып пісіргіңіз келсе, оны артқы қабырғаға жақын емес, сым тордың ортасына қойыңыз.
- Қамырды дайындауға қолданылатын барлық материалдар жаңа және бөлме температурасында болуы керек.
- Өнімдердің пісіру күйі тағам мөлшеріне және ыдыстың өлшеміне байланысты өзгеруі мүмкін.
- Металл, керамика және шыны қалыптар пісіру уақытын ұзартады және кондитерлік өнімдердің астыңғы беті біркелкі қызармайды.
- Егер сіз пісіру кезінде пісіру қағазын қолдансаңыз, тағамның өнім бетінде қызару болуы мүмкін. Бұл жағдайда сізге пісіру уақытын шамамен 10 минут ұзарту қажет болуы мүмкін.
- Пісіру кестелерінде көрсетілген мәндер зертханаларымызда жүргізілген сынақтардың нәтижесінде анықталады. Сізге қолайлы мәндер осы мәндерден өзгеше болуы мүмкін.
- Тамақты пісіру үстелінде ұсынылған сәйкес сөреге қойыңыз. Пештің төменгі сөресін 1 сөре деп қараңыз.

Торттарды пісіруге арналған кеңестер

- Торт тым құрғақ болса, температураны 10 ° C арттырыңыз және пісіру уақытын қысқартыңыз.

- Торт ылғалды болса, сұйықтықтың аз мөлшерін пайдаланыңыз немесе температураны 10 ° С төмендетіңіз.
 - Торттың үстіңгі жағы күйіп кетсе, оны төменгі сөреге қойып, температурасын төмендетіп, пісіру уақытын көбейтіңіз.
 - Ішінде жақсы піскен, бірақ сырты жабысқақ болса, сұйықтықтың аз мөлшерін қолданыңыз, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.
- Торттарды пісіруге арналған кеңестер**
- Қамыр тым құрғақ болса, температураны 10 ° С-қа арттырып, пісіру уақытын қысқартыңыз. Қамыр парақтарын сүт, май, жұмыртқа және йогурт қоспасынан тұратын соуспен сулаңыз.
 - Егер кондитерлік қамыр баяу піссе, дайындаған қамырдың қалыңдығы науаға толып кетпейтініне көз жеткізіңіз.
 - Егер қамырдың беті қызарса, бірақ түбі піспеген болса, қамырға қолданылатын соус мөлшері кондитер түбінде тым көп емес екеніне көз жеткізіңіз. Біркелкі қызару үшін, соусты қамыр парақтары мен қамырдың арасына біркелкі таратып көріңіз.
 - Қамырды пісіру үстеліне сәйкес келетін күйде және температурада пісіріңіз. Астыңғы жағы әлі де жеткілікті қызармаса, келесі пісіру үшін оны төменгі сөреге қойыңыз.

Кондитерлік өнімдер мен пеште әзірленетін тағамдарға арналған әзірлеу үстелі

Бір науамен пісіруге арналған ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Науадағы торттар	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	180	30 ... 40
Қалыптағы торттар	Гриль тордағы торт қалыбы**	Желдеткіш жылыту	2	180	30 ... 40
Кішкентай кекстер	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25 ... 35
	Стандартты науа*	Желдеткіш жылыту	3	150	25 ... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	150	30 ... 40
	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Желдеткіш жылыту	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерлік науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25 ... 35
	Кондитерлік науа*	Желдеткіш жылыту	3	170	20 ... 30
Қамырдан жасалған тоқаш	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	180	35 ... 45
Салындысы бар кондитерлік	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	20 ... 30

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
өнімдер	Стандартты науа*	Желдеткіш жылыту	3	180	20 ... 30
Тұтас нан	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	30 ... 40
	Стандартты науа*	Желдеткіш жылыту	3	200	30 ... 40
Лазанья	Гриль тордағы шыны/металл төртбұрышты қалып**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2 немесе 3	200	30 ... 40
Алма бәліші	Гриль торда диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50 ... 65
	Гриль торда диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып**	Желдеткіш жылыту	3	170	50 ... 65
Пицца	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	280	5 ... 9
	Стандартты науа*	Пицца функциясы	2	280	5 ... 10

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

** Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады.

Екі науамен пісіруге арналған ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Кішкентай кекстер	2 _ Стандартты науа* 4 _ Кондитерлік науа*	Желдеткіш жылыту	2 _ 4	150	25 ... 35
Печенье	2 _ Стандартты науа* 4 _ Кондитерлік науа*	Желдеткіш жылыту	2 _ 4	170	25 ... 35
Қамырдан жасалған тоқаш	1 _ Стандартты науа* 4 _ Кондитерлік науа*	Желдеткіш жылыту	1 _ 4	180	40 ... 50
Салындысы бар кондитерлік өнімдер	2 _ Стандартты науа* 4 _ Кондитерлік науа*	Желдеткіш жылыту	2 _ 4	180	20 ... 30

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

** Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады.

Есо fan heating арналған әзірлеу үстелі - жұмыс функциясы

- Есо fan heating ішінде әзірлеу басталғаннан кейін әзірлеу температурасын өзгертпеңіз - жұмыс функциясы.
- Есо fan heating ішінде әзірлеу кезінде есікті ашпаңыз - жұмыс функциясы. Егер есік ашылмаған болса, ішкі температура қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылады және дисплейден өзгеше болуы мүмкін.
- Есо fan heating режимінде алдын ала қыздырмаңыз.

Бір науамен пісіруге арналған ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөрениң орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Кішкентай кекстер	Стандартты науа*	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартты науа*	3	180	25 ... 35
Қамырдан жасалған тоқаш	Стандартты науа*	3	200	45 ... 55
Салындысы бар кондитерлік өнімдер	Стандартты науа*	3	200	35 ... 45

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

Ет, балық және құс еті

Қуыруға арналған негізгі тармақтар

- Барлық тауық, күркетауық және үлкен ет кесектерін пісірер алдында оған лимон шырыны мен бұрыш қосып дәмдеу тағам дайындау өнімділігін арттырады.
- Сүйектелген етті қуыру арқылы пісіру филенге қарағанда 15-30 минут көп алады.
- Ет қалыңдығының бір сантиметріне шамамен 4-5 минут пісіру уақытын есептеу керек.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін етті пеште шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Еттің шырыны қуырылған етке жақсырақ таралады және ет кесілгенде шықпайды.
- Балықты ыстыққа төзімді табақтағы орташа немесе төмен деңгейлі сөреге қою керек.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науамен пісіріңіз.

Ет, балық және құс етін әзірлеуге арналған үстел

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөрениң орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Стейк (тұтас)/қуыру (1 кг)	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	15 мин. 250/max, содан кейін 180 ... 190	60 ... 80
Қой сирағы (1.5 - 2.0 кг)	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	170	85 ... 110
Қуырылған тауық (1.8-2 кг)	Гриль торы* Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	15 мин. 250/max, содан кейін 190	60 ... 80
	Гриль торы* Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз	«3D» функциясы	2	15 мин. 250/max, содан кейін 190	60 ... 80

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Соренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Күркетауық (5.5 кг)	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	1	25 мин. 250/max, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартты науа*	«3D» функциясы	1	25 мин. 250/max, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Гриль торы* Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	200	20 ... 30
	Гриль торы* Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз	«3D» функциясы	3	200	20 ... 30

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

** Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады.

Гриль

Қызыл ет, балық және құс еті грильде пісіргенде тез қызарып, әдемі қыртысты ұстайды және кеуіп кетпейді. Әсіресе грильде пісіру үшін филе, шұжық еті, шұжық, сондай-ақ шырынды көкөністер (қызанақ, пияз және т.б.) қолайлы.

Жалпы ескертулер

- Гриль жасауға жарамсыз тағам өрт қаупі бар. Тек қатты гриль отына жарамды тағамды грильде пісіріңіз. Сондай-ақ, тағамды грильдің артқы жағына тым алыс қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ және майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.
- **Грильдеу кезінде пештің есігін жабыңыз. Тұмшашештің есігі ашық тұрғанда ешқашан гриль жасамаңыз. Ыстық беттер күйікке әкелуі мүмкін!**

Грильдің негізгі нүктелері

- Грильге мүмкіндігінше қалыңдығы мен салмағы ұқсас тағамдарды дайындаңыз.
- Грильге арналған бөліктерді қыздырғыштың өлшемдерінен асырмай тарату арқылы сым торға немесе сым торға салыңыз.
- Грильде пісірілетін бөліктердің қалыңдығына байланысты кестеде берілген пісіру уақыттары әртүрлі болуы мүмкін.
- Сым торды немесе сым торды науаны пеште қажетті деңгейге сырғытыңыз. Сымды грильде пісіріп жатсаңыз, майларды жинау үшін пеш науасын төменгі сөреге сырғытыңыз. Сіз сырғытатын пеш науасы бүкіл гриль аймағын жабу үшін өлшемде болуы керек. Бұл науа өніммен бірге болмауы мүмкін. Оңай тазалау үшін пеш науасына аздап су құйыңыз.

Гриль үстелі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	4 - 5	250	20 ... 25
Тауық бөліктері	Гриль торы	4 - 5	250	25 ... 35
Ең дөңгелегі (сиыр еті) - 12 бөліктер	Гриль торы	4	250	20 ... 30
Жаншылған қой етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (тілімделген)	Гриль торы	4 - 5	250	25 ... 30
Жаншылған бұзау етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	25 ... 30
Көкөніс гратені	Гриль торы	4 - 5	220	20 ... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1 ... 3

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.

Тест тағамдары

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Сынақтан өткізілетін тағамдарға арналған әзірлеу үстелі

Бір науамен пісіруге арналған ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	140	20 ... 30
	Стандартты науа*	Желдеткіш жылыту	3	140	15 ... 25
Кішкентай кекстер	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25 ... 35
	Стандартты науа*	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	150	30 ... 40
	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Желдеткіш жылыту	2	150	35 ... 45
Алма бәліші	Гриль торда диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50 ... 65
	Гриль торда диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып**	Желдеткіш жылыту	3	170	50 ... 65

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

** Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады.

Екі науамен пісіруге арналған ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	2 _Стандартты науа* 4 _Кондитерлік науа*	Желдеткіш жылыту	2 _ 4	140	15 ... 25
Кішкентай кекстер	2 _Стандартты науа* 4 _Кондитерлік науа*	Желдеткіш жылыту	2 _ 4	150	25 ... 35

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

** Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады.

Гриль

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1 ... 3
Ең дөңгелегі (сиыр еті) - 12 бөліктер	Гриль торы	4	250	20 ... 30

Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағамды айналдырыңыз.

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Тазалау туралы жалпы ақпарат

▲ Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге жағуға болмайды. Бұл тұрақты дақтарды тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны әр пайдаланудан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай тазаланады және құрылғы кейінірек қайтадан пайдаланылғанда бұл қалдықтар жанбайды. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі ұзарады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетті зақымдауы мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазалау кремдерін, қақ тазалағыштарды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін тазалау үшін арнайы тазалау заты қажет емес. Құрылғыны ыдыс сабынмен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе губкамен тазалаңыз және құрғақ микроталшықты матамен құрғатыңыз.
- Тазалаудан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, әзірлеу кезінде шашыраған тағамдарды дереу тазалаңыз.
- Құрылғының ешбір құрамдасын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Тот баспайтын болаттан жасалған беттер

- Құрамында қышқыл немесе хлор бар тазалау заттарын тот баспайтын болаттан жасалған беттерді және тұтқаларды тазалау үшін пайдаланбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған беттің түсі уақыт өте келе өзгеруі мүмкін. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан

кейін тот баспайтын болаттан жасалған бетке қолайлы жуғыш затпен тазалаңыз.

- Тот баспайтын болаттан жасалған беттерге қолайлы жұмсақ сабынды шүберекпен және сұйық (сызат түсірмейтін) жуғыш затпен тазалаңыз, оны бір бағытта сүртіңіз.
- Тот баспайтын болаттан және шыныдан жасалған беттердегі әк, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен, дереу кетіріңіз. Дақтар ұзақ уақыттан кейін тот басуы мүмкін.

Эмальданған беттер

- Әрбір пайдаланудан кейін ыдыс жуу затымен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен эмальдалған беттерді тазалаңыз және құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Егер өніміңізде бумен оңай тазалау функциясы бар болса, онда тұрақты емес кір үшін бумен оңай тазалауды орындауға болады. («Бумен оңай тазалау» бөлімін қараңыз)
- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өніміңіздің веб-сайтында ұсынылған тұмпапеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін қырғашты пайдалануға болады. Сыртқы тұмпапеш тазартқышын пайдаланбаңыз.
- Әзірлеу аумағында тазалау үшін тұмпапеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмальды бетті зақымдайды.

Каталитикалық беттер

- Әзірлеу аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальды немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл үлгіге қарай өзгеріп тұрады.
- Каталитикалық қабырғалардың беті азғантай күңгірт және шағын тесіктері болады. Тұмпапештің каталитикалық қабырғаларын тазалауға болмайды.
- Каталитикалық беттер тесікті құрылымының арқасында майды сіңіреді және бет майға қаныққан кезде жылтырай бастайды, бұл

жағдайда бөлшектерді ауыстырған жөн.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалау кезінде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетті зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жууға арналған жуғыш затты, жылы суды және шыны беттерге арналған микроталшықты шүберекті пайдаланып тазалаңыз және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.
- Егер тазалаудан кейін қалдық жуғыш зат болса, оны салқын сумен сүртіңіз және таза және құрғақ микроталшықты матамен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетті зақымдауы мүмкін.
- Шыны беттегі кепкен қалдықтарды ешбір жағдайларда тісті пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас сызат түсіретін құралдармен тазалауға болмайды.
- Шыны беттегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сатылымда бар қақты кетіру затымен, сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазарту затымен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ласталса, даққа тазалау затын ысқышпен жағып, оның тиісті түрде жұмыс істеуі үшін ұзақ күтіңіз. Содан кейін шыны бетті дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
- Шыны беттегі өңсізденулер мен дақтар қалыпты болып табылады және ақаулар емес.

Пластикалық бөлшектер мен боялған беттер

- Пластикалық бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз. Бұл беттерді зақымдауы мүмкін.
- Құрылғы құрамдастарының буындарының дымқыл және жуғыш затпен бірге қалмауын қадағалаңыз.

Әйтпесе, бұл буындарда коррозия пайда болуы мүмкін.

Аксессуарларды тазалау

Пайдаланушы нұсқаулығында өзгеше көрсетілмесе, өнімнің аксессуарларын ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.

Басқару тақтасын тазалау

- Тақталарды тетік басқару элементі арқылы тазалағанда, тақтаны және тетіктерді дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз және құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Басқару тақтасын тазалау үшін тетіктер мен астындағы нығыздағыштарды алмаңыз. Басқару тақтасы және тетіктер зақымдалуы мүмкін.
- Тот баспайтын тақталарды тетік басқару элементі арқылы тазалау кезінде тетіктердің айналасында тот баспайтын болатты тазалау заттарын пайдаланбаңыз. Тетіктердің айналасындағы индикаторлар өшуі мүмкін.
- Басқару тақталарын дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз және құрғақ шүберекпен кептіріңіз. Өнімде пернелер құлпы мүмкіндігі бар болса, басқару тақтасын тазалауды орындау алдында пернелер құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде дұрыс емес анықтау орын алуы мүмкін.

Тұмпапештің ішін тазалау (пісіру аумағы)

Тұмпапештегі бет түрлеріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз.

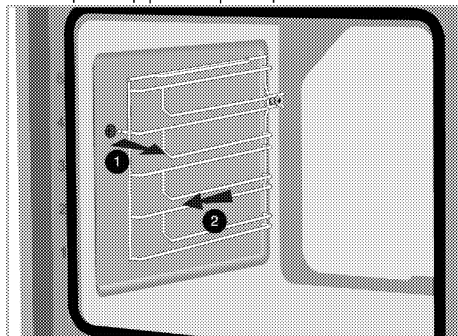
Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады. Егер каталитикалық қабырға болса, ақпарат алу үшін «Каталитикалық қабырғалар» бөлімін қараңыз. Егер өніміңіз сым сөрелі модель болса, бүйірлік қабырғаларды тазаламас бұрын, сым сөрелерді алыңыз. Содан кейін

бүйірлік қабырға бетінің түріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталғандай тазалауды орындаңыз.

Бүйірлік сым сөрелерді алу үшін:

1. Сым сөреленің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғада қарама-қарсы бағытта тарту арқылы алыңыз.
2. Толығымен алу үшін сым сөрелені өзіңізге қарай тартыңыз.



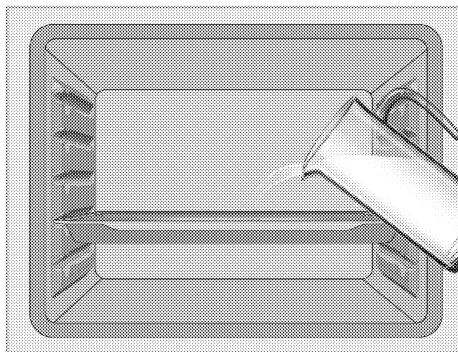
3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

Бумен оңай тазалау

Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Бұл оңай тазалауды қамтамасыз етеді, өйткені кір (көп күттірмей) тұмпапештің ішінде пайда болатын бу және тұмпапештің ішкі беттеріне конденсацияланатын су тамшылары арқылы жұмсарады.

1. Тұмпапеш ішіндегі барлық аксессуарларды алыңыз.
2. Тұмпапештің науасына 500 мл су құйыңыз да, науаны тұмпапештің екінші сөресіне қойыңыз.



3. Пешті «Bottom heating» режиміне қойып, 100 ° C температурада 20 минут жұмыс жасаңыз.

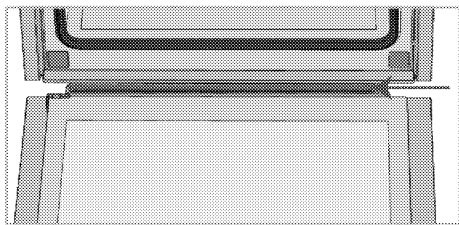
Есікті ашып, тұмпапештің ішкі беттерін дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз.

Есікті дереу ашып, тұмпапештің ішкі беттерін дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. Есікті ашқан кезде бу шығады. Бұл күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін. Тұмпапештің есігін ашқанда сақ болыңыз.

Тұрақты кірді тазалау үшін жылы су мен жуу сұйықтығын, жұмсақ шүберекті немесе ысқышты пайдаланыңыз, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

i Бумен тазалаудың оңай режимі кезінде пештің түбіндегі бассейндегі пештің қуысындағы аз пайда болған қалдықтарды / кірді жұмсарту үшін су буланып, пештің қуысында және пештің есігінің ішкі әйнегінде конденсацияланады, сондықтан су тамшылап кетуі мүмкін пештің есігі ашылғанда. Пештің есігі ашылғаннан кейін конденсатты сүртіңіз.

Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. Пештегі конденсациядан кейін пеш астындағы ыдыс арнасында су немесе ылғал болуы мүмкін. Пайдаланғаннан кейін бассейн арнасын дымқыл шүберекпен тазалап, содан кейін құрғатыңыз.



Тұмпапештің есігін тазалау

i Тұмпапештің есігі мен әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Тұмпапештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен терезелерді алу әдісі «Тұмпапештің есігін алу» және «Есіктің ішкі әйнектерін алу» бөлімдерінде түсіндірілген. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Тұмпапеш әйнегінде болуы мүмкін қақ қалдықтары болмауы үшін стаканды сірке суымен сүртіңіз, содан кейін шайыңыз.

Тұмпапештің есігін алу

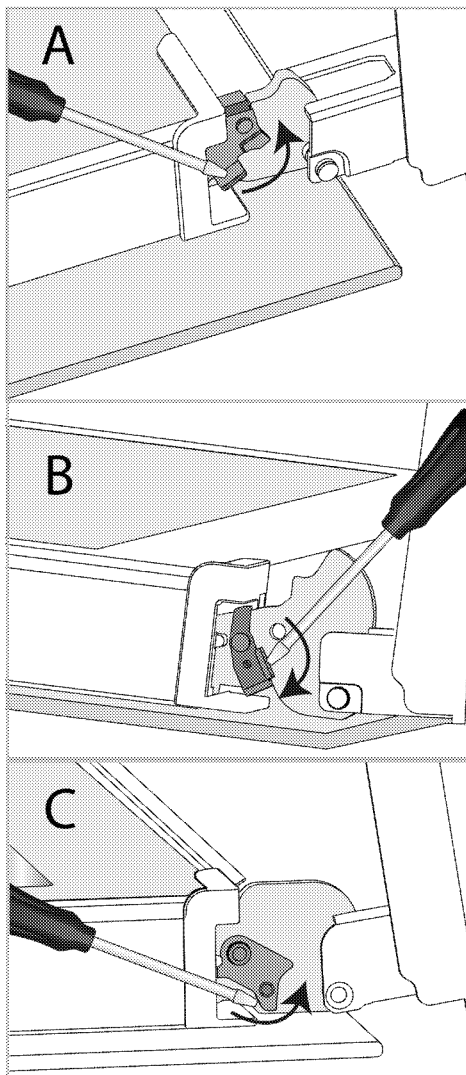
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің топса ұяшығындағы оң және сол жақтағы қысқыштарды суретте көрсетілгендей төмен қарай басу арқылы ашыңыз.

Ілмектің түрі (А), (В), (С) өнім үлгісіне сәйкес өзгереді. Төмендегі суреттер топсаның барлық түрлерін қалай ашуға болатындығын көрсетеді.

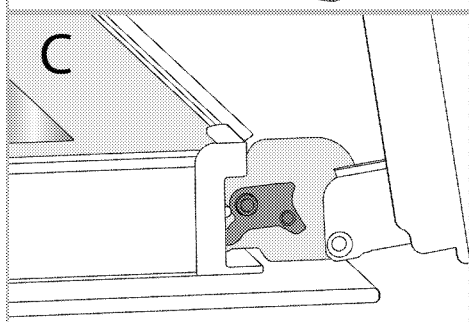
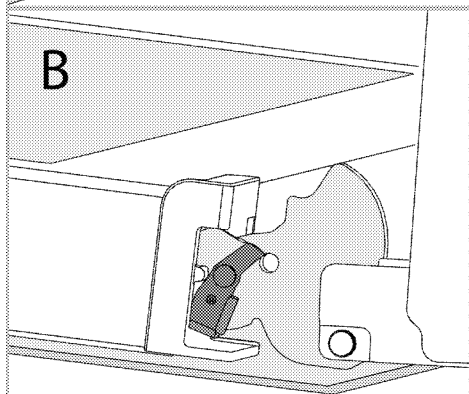
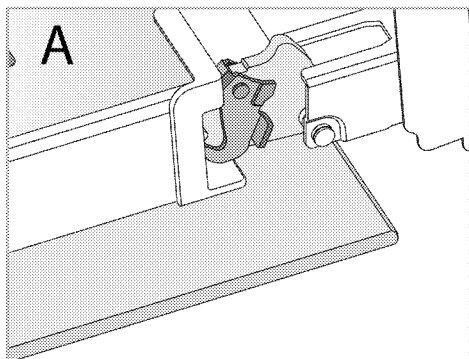
(А) топса қалыпты есік түрлерінде бар.

(В) топса жұмсақ жабылатын есік түрлерінде бар.

(С) топса жұмсақ ашылатын / жабылатын есік түрлерінде бар.

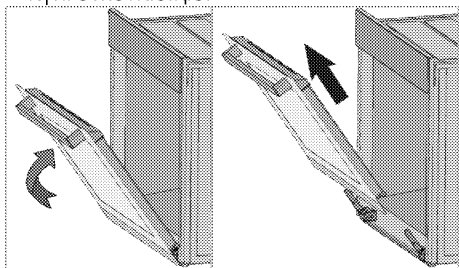


Топсаның құлпы - жабық күйде



Топсаның құлпы - ашық күйде

3. Тұппапештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



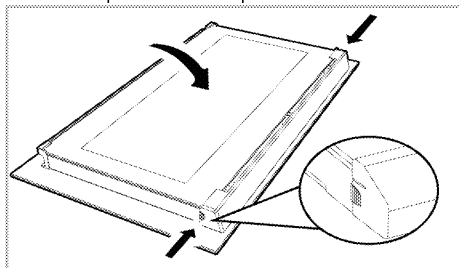
4. Алынған есікті оң және сол топсалардан босату үшін жоғары қарай тартыңыз және шешіп алыңыз.

i Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.

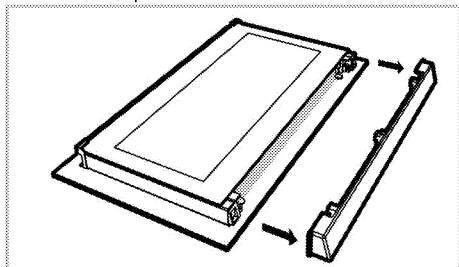
Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

Өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін тазалау үшін алуға болады.

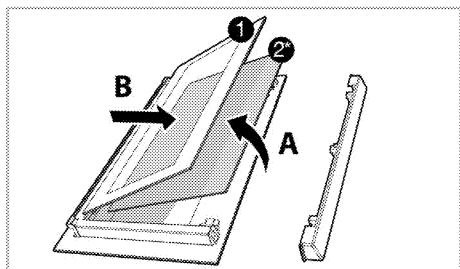
1. Пештің есігін ашыңыз.



2. Алдыңғы есіктің үстіңгі бөлігінде бекітілген пластмасса құрамдас бөлікті бір уақытта құрамдас бөліктің екі жағындағы қысым нүктелерінен басу арқылы өзіңізге қарай тартыңыз және оны алыңыз.



3. Суретте көрсетілгендей, ең ішкі әйнекті (1) 'A' жағына қарай ақырын көтеріңіз, содан кейін оны 'B' жағына қарай тарту арқылы алыңыз.



- 1 Ең ішкі шыны тақта
- 2* Ішкі шыны тақта (Ол өніміңізде болмауы мүмкін.)
4. Өнімде ішкі шыны (2) болса, оны ажырату үшін (2) сол процесті қайталаңыз.
5. Есікті қайта топтастырудың бірінші қадамы ішкі әйнекті (2) қайта жинау болып табылады. Стаканның қиғаш жиегінен пластик ұясының қиғаш жиегімен сәйкестендіру үшін орналастырыңыз. (Егер сіздің өніміңізде ішкі шыны болса). Ішкі шыны (2) ең ішкі шыныға (1) жақын орналасқан пластик ұяшыққа бекітілуі керек.
6. Ішкі әйнекті (1) қайта құрастыру кезінде әйнектің басылған жағын ішкі шыныға қояна назар аударыңыз. Ішкі шынының (1) төменгі бұрыштарын төменгі пластмасса саңылауларға сәйкестендіру өте маңызды.
7. Пластикалық құрамдас бөлікті «сырт еткен» дыбысы шыққанша жақтауға қарай итеріңіз.

Тұмпапештің шамын тазалау

Пісіру аумағындағы тұмпапеш шамының шыны есігі ластанған жағдайда; ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ысқышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Тұмпапештің шамы істен шыққан жағдайда, келесі бөлімдердегі нұсқауларды орындау арқылы тұмпапештің шамын ауыстыруға болады.

Тұмпапештің шамын ауыстыру

⚠ Жалпы ескертулер

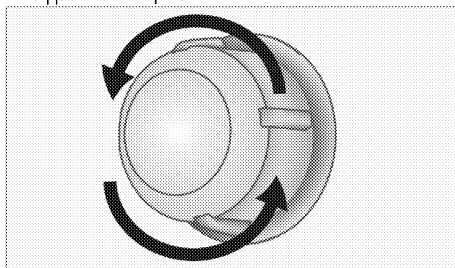
- Тұмпапеш шамын ауыстырмас бұрын электр тогының соғу қаупін болдырмау

үшін электр жалғағышын ажыратып, тұмпапештің суығанын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

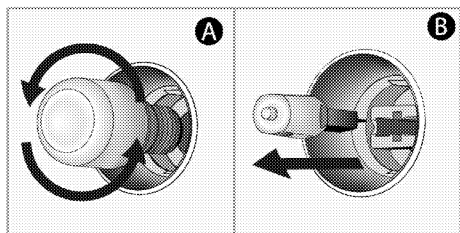
- Бұл пеште қуаты 40 Вт -тан төмен, биіктігі 60 мм -ден аз, диаметрі 30 мм -ден аз қыздыру шамы немесе розеткасы G9, қуаты 60 Вт -тан төмен галогендік шам қолданылады. Лампалар 300 ° C жоғары температурада жұмыс істеуге жарамды. Пеш шамдарын уәкілетті қызмет көрсету агенттерінен немесе лицензиясы бар техниктен алуға болады.
- Шамның орны суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.
- Бұл өнімде пайдаланылатын шам үй бөлмелерін жарықтандыруда пайдалануға жарамсыз. Бұл шамның мақсаты _ пайдаланушыға тамақ өнімдерін көруге көмектесу.
- Бұл өнімде пайдаланылатын шамдар 50 °C-тан жоғары температуралар сияқты ауыр физикалық жағдайларға төзімді болуы керек.

Егер тұмпапеште дөңгелек шам болса,

1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.



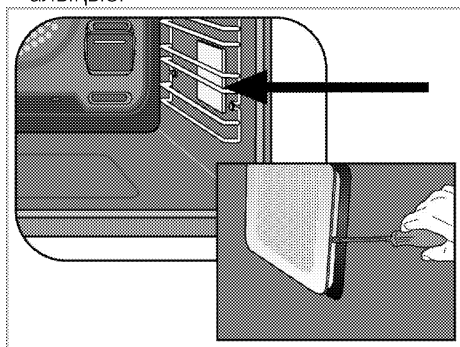
3. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер (В) түрі модель болса, оны суретте көрсетілгендей тартып шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



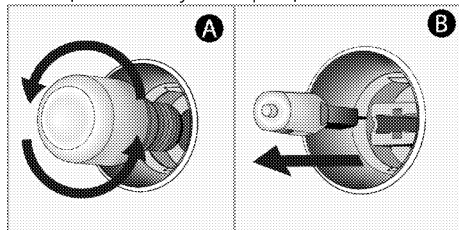
4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз.

Егер тұмпапеште шаршы шам болса,

1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
2. Сым сөрелерді сипаттамаға сәйкес алыңыз.



3. Шамның қорғаныш айнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз.
4. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (A) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер (B) түрі модель болса, оны суретте көрсетілгендей тартып шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

8 Ақаулық себепін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағанмен ақаулықты түзете алмасаңыз, уәкілетті қызмет көрсету агентімен немесе лицензиясы бар техникпен немесе өнімді сатып алған дилерден кеңес алыңыз. Ақаулы өнімді ешқашан өзіңіз жөндеуге әрекеттенбеңіз.

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде бу шығарады.

- Жұмыс кезінде будың шығуы қалыпты жағдай. >>> Бұл кінә емес.

Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады.

- Пісіру кезінде пайда болатын бу өнімнің суық беттеріне соқтығысқан кезде конденсацияланып, су тамшылары пайда болуы мүмкін. >>> Бұл кінә емес.

Өнім қыздыру және салқындату кезінде металл дыбыстарын шығарады.

- Металл бөлшектер қызған кезде олар кеңейіп, шу тудыруы мүмкін. >>> Бұл кінә емес.

Өнім жұмыс істемейді.

- Желілік сақтандырғыш ақаулы немесе істен шыққан. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қалпына келтіріңіз.
- Өнім (жерге қосылған) розеткаға қосылмаған. >>> Штепсельдік қосылымды тексеріңіз.
- Басқару панеліндегі түймелер/тұтқалар/пернелер жұмыс істемейді. >>> Егер сіздің өніміңіз пернені құлыптау функциясымен жабдықталған болса, пернелерді құлыптау қосулы болуы мүмкін. Оны өшіріңіз.

Пеш шамы жұмыс істемейді.

- Пеш шамы ақаулы. >>> Пеш шамын ауыстырыңыз.
- Қуат үзілді. >>> Қуат бар-жоғын тексеріңіз. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қалпына келтіріңіз.

Пеш қызбайды.

- Белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатылмаған болуы мүмкін. >>> Пешті белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатыңыз.
- Таймермен жабдықталған үлгілерде таймер реттелмейді. >>> Уақытты реттеңіз.
- Қуат үзілді. >>> Қуат бар-жоғын тексеріңіз. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қалпына келтіріңіз.

(Таймері бар үлгілерде) Сағат дисплейі жыпылықтайды немесе сағат белгісі қосұлы.

- Бұрын электр қуатының үзілуі орын алған. >>> Уақытты реттеңіз / Өнімді ауыстырыңыз және оны қайта қосыңыз.

