



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя

Кірістірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



BBIE13100XC

RU / KK

385.4411.14/R.AC/13.03.2023/7-5

7727188417



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим вас за выбор продукта Beko. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя. Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

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

Произведено в Турции



1	Инструкции по технике безопасности	4	4	Первая эксплуатация	19
	Цель использования	4		Первая очистка	19
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных	5		5	Правила эксплуатации духовки
	Электробезопасность	5			20
	Безопасность при транспортировке	7		Общая информация по использованию духовки	20
	Меры безопасности во время монтажа	7		Работа блока управления духовкой	20
	Безопасность использования	8		6	Общая информация по приготовлению
	Предупреждения о температуре	8			22
	Использование аксессуаров	9		Общие предупреждения касательно готовки в духовке	22
	Безопасность во время приготовления	9		Выпечка и блюда в духовке	22
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	10		Мясо, Рыба и Птица	24
				Гриль	24
				Продукты для тестирования	25
2	Руководство по окружающей среде	11		7	Уход и техническое обслуживание
	Регламент утилизации отходов	11			27
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	11		Общая информация по уходу	27
	Утилизация упаковочных материалов	11		Очистка аксессуаров	28
	Советы по энергосбережению	11		Очистка панели управления	28
				Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	28
				Легкая паровая очистка	29
				Очистка дверцы духовки	29
				Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	31
				Чистка лампы духовки	32
3	Ваш прибор	12		8	Устранение неполадок
	Принципы работы устройства	12			34
	Принципы работы и использование панели управления устройства	13			
	Управление духовкой	13			
	Функциональные возможности духовки	14			
	Аксессуары для устройства	15			
	Использование аксессуаров устройства	16			
	Технические характеристики	18			

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - **▲** Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - **▲** Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - **▲** Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - **▲** Не выполняйте технические модификации устройства.
- ▲** **Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
 - Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
 - Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок,

для сушки подвешенных полотенец или одежды.

Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для

детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.

- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.

Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который

соответствует току, указанному на этикетке.

Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-

изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

 **Безопасность при транспортировке**

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.

- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

 **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).

- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



Безопасность

использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких

как употребление наркотиков и / или алкоголя.

- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо аналогичные предметы из данного текстиля.
- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы

рядом с устройством, так как края во время работы горячие.

- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.
- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование

аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и противень были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (противень, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на

- аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
 - Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
 - Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только продукты, подходящие для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность способна создавать проблемы при использовании функций.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU).

Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

Утилизация упаковочных материалов

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

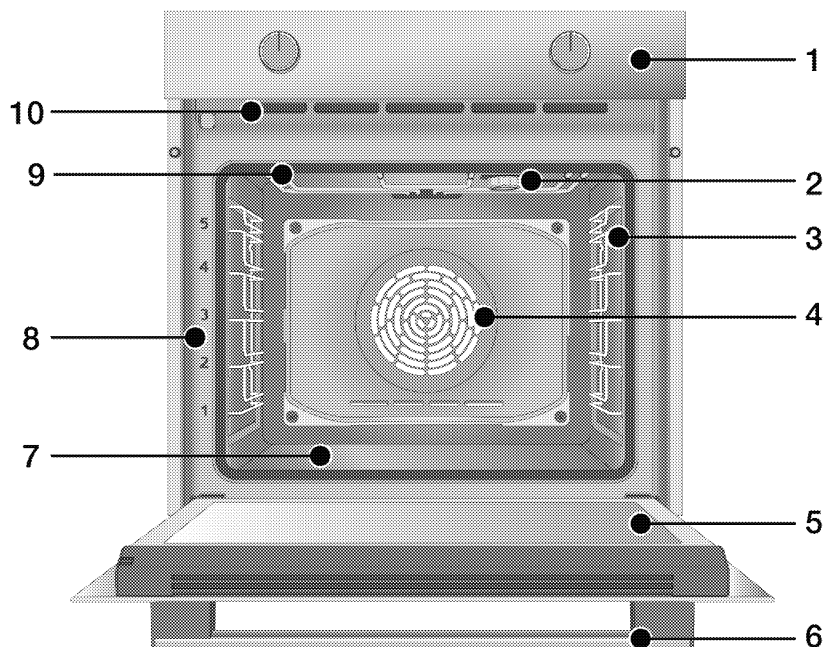
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Металлические направляющие**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Уровень расположения противня
- 9 Верхний нагреватель

- 10 Вентиляционные отверстия

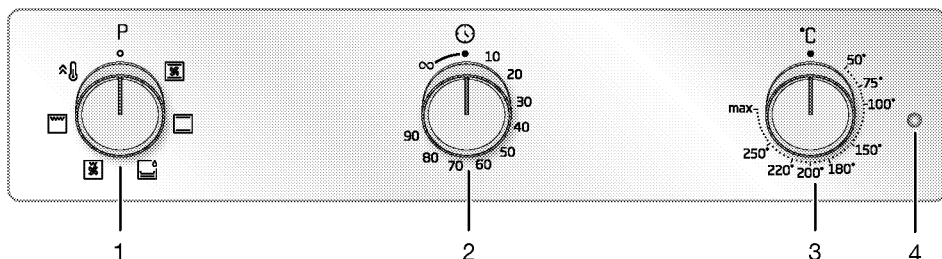
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без металлических направляющих. На иллюстрации металлические направляющие показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Переключатель выбора функции
- 2 Переключатель таймера (Зависит от модели. Таймер вашего продукта может составлять 100 или 90 минут.)
- 3 Переключатель регулировки температуры
- 4 Лампа термостата

Если есть переключатель(ли), управляющий(ие) вашим устройством, эти переключатели на некоторых моделях могут быть утапливаемыми и выдвигаются при нажатии. Чтобы осуществить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и потяните его. После выполнения регулировки снова нажмите на переключатель.

Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Переключатель регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью

переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по индикатору температуры. Индикатор температуры расположен на панели управления. Индикатор температуры включается при запуске продукта и выключается при достижении заданной температуры. Когда температура внутри духовки падает ниже установленной температуры, индикатор снова включается.







Таймер

Вы можете готовить, устанавливая определенное время приготовления с помощью переключателя таймера. Если повернуть переключатель на ∞ символ, вы сможете готовить вручную (под вашим контролем).

Индикатор	Описание
10 - 90 или 100	Регулируемое время приготовления
∞	Символ ручного приготовления

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьироваться в зависимости от конфигурации вашего устройства.

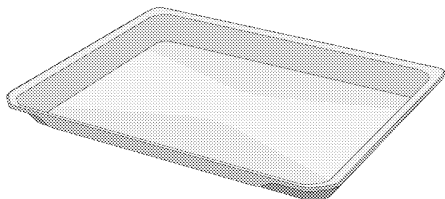
Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	*	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль в верхней части духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для приготовления с грилем небольших количествах.
	Быстрый нагрев	-	Работают все нагреватели духовки. Эта рабочая функция используется для быстрого доведения духовки до желаемой температуры (предварительного нагрева). Не используйте для приготовления пищи.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

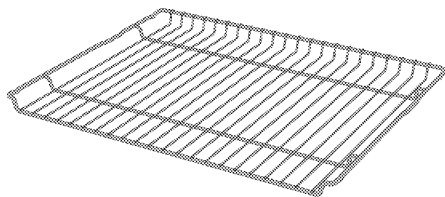
ПРИМЕЧАНИЕ : Противни в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда противень остывает.



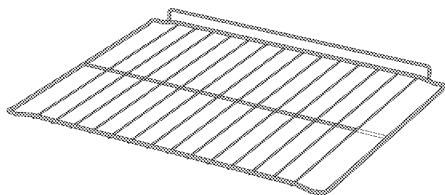
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

Модели с металлическими направляющими:



Модели без металлических направляющих:



Решетка для гриля

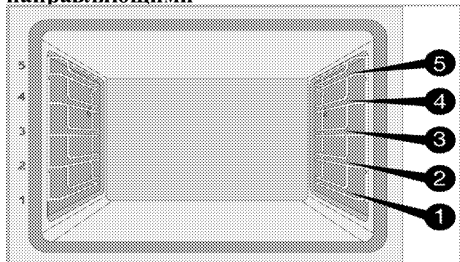
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

Использование аксессуаров устройства

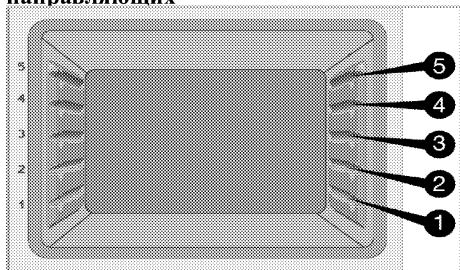
Уровни для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней расположения уровней. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

Модели с металлическими направляющими



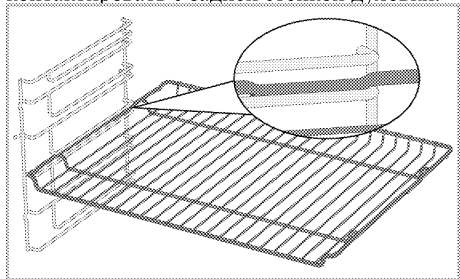
Модели без металлических направляющих



Размещение решетки на полках для готовки

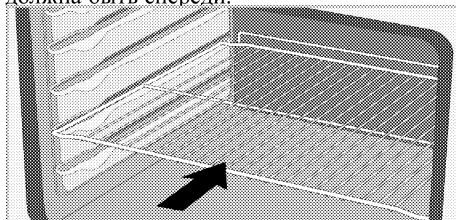
Модели с металлическими направляющими:

Очень важно правильно размещать решетку для гриля на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Модели без металлических направляющих:

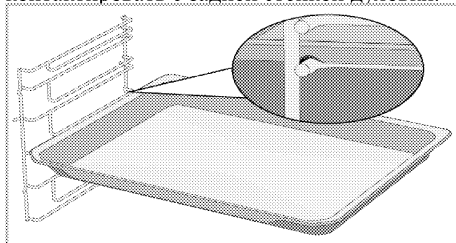
При размещении на рельефных направляющих решетка для гриля имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

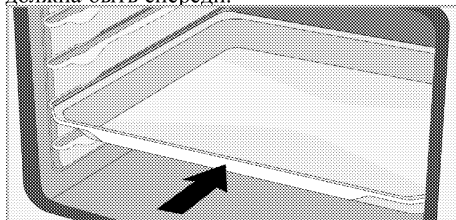
Модели с металлическими направляющими:

Также важно правильно размещать противни на боковых металлических направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Модели без металлических направляющих:

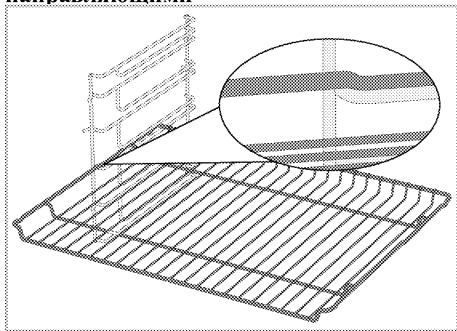
Также важно правильно размещать противни на боковых рельефных направляющих. При размещении на необходимом уровне противень имеет одно направление. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



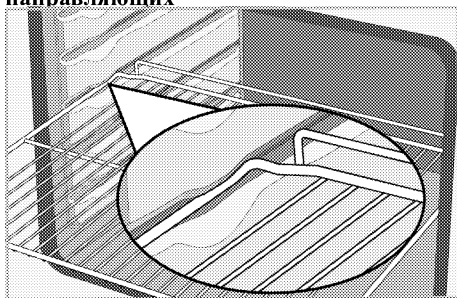
Функция стопора решетки для гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетки для гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетку для гриля, вы можете потянуть ее вперед пока не достигнет стопора. Вы должны приподнять его стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с металлическими направляющими



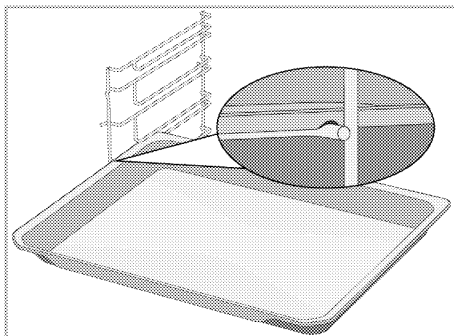
Модели без металлических направляющих



Функция стопора для противня

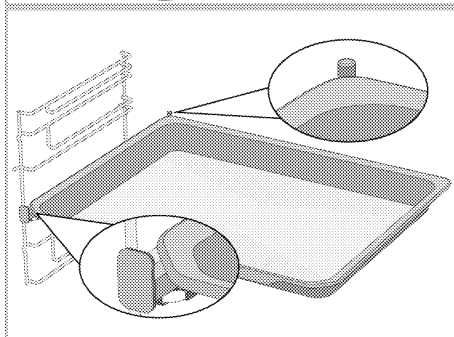
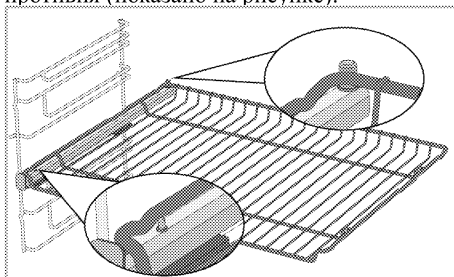
Модели с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с металлических направляющих. Снимая противень, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны приподнять его над стопором, чтобы полностью удалить его.



Правильное размещение решетки для гриля и противня на телескопических направляющих- Модели с решетчатыми полками и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопическими направляющими необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегли к краям решетки и противня (показано на рисунке).



Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	2,4 кВт
Тип духовки	Духовка с вентилятором

Класс защиты - I

Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Конвекция 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Изображения в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, отстатки мелких частиц, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности изделия влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

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

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

5 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

Работа блока управления духовкой

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью переключателя выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью переключателя температуры, духовка начинает работать. Нужно повернуть переключатель таймера на определенное время приготовления или символ ∞, чтобы запустить работу духовки.

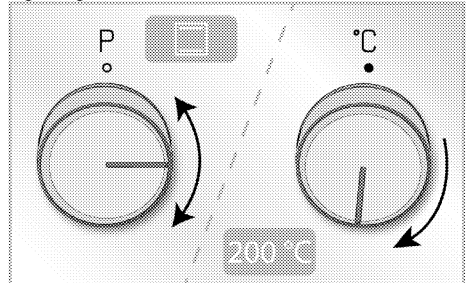
Выключить духовку

Вы можете выключить духовку, повернув переключатель выбора функций, регулятор температуры и таймера в положение «выключено» (вверх).

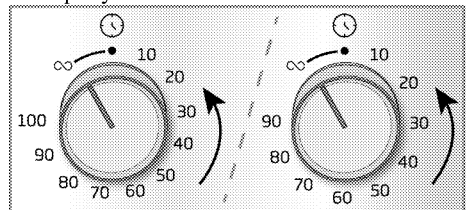
Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.

Пример:



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью переключателя выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Поверните переключатель таймера в сторону символа ∞.



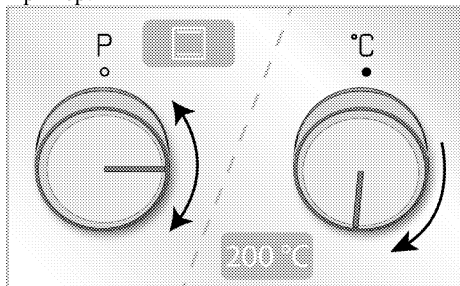
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка температуры загорится. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, лампа температуры выключится. Духовка не выключается автоматически после начала приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании

приготовления выключите духовку, повернув переключатель выбора функций, регулятор температуры и таймера в положение «выключено» (вверх).

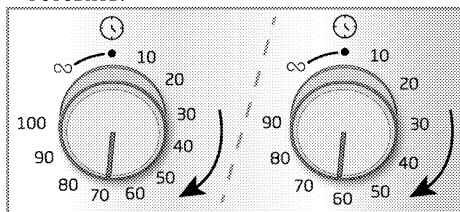
Приготовление с заданным временем приготовления:

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

Пример:



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Поверните переключатель таймера на время, в течение которого вы хотите готовить.



» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка температуры загорится. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, лампа температуры выключится.

4. По истечении времени приготовления переключатель таймера автоматически поползет против часовой стрелки. Зазвучит предупреждающий сигнал, и духовка перестанет готовить.
5. Если готовка завершена, выключите духовку, повернув переключатель выбора функций и регулятор температуры в положение «Выкл./OFF» (Вверх). Если вы хотите продолжить, поверните регулятор таймера обратно к определенному времени приготовления. Духовка продолжит работать при заданной функции и температуре.

Чтобы остановить приготовление раньше установленного времени:

1. Поверните регулятор таймера против часовой стрелки, пока он не достигнет положения выключения (вверх).
2. Выключите духовку, повернув переключатель выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения

Касательно готовки в духовке

- При открытии двери духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи духовки, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за пределы контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество

вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для хороших кулинарных характеристик разместите блюдо на рекомендуемом уровне боковых направляющих. Не меняйте уровень во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице приготовления пищи. Считайте нижний уровень направляющих уровнем 1.
- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 °С и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 °С.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 °С и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты

соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.

- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запекания

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в противне	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	150	20 ... 30
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	160	20 ... 30
Печенье	Кондитерский противень*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Тесто пироженого	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	200	35 ... 45
Сдобное тесто	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Лазанья	Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Пицца	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сока мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/макс, затем 170	110 ... 120
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/макс, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/макс, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют

красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы,

а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления с функцией гриля. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и одного веса, насколько это возможно, для гриля.

- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку для гриля или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку для гриля или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в противень для легкой очистки.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка для гриля	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка для гриля	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Низкий гриль с вентилятором

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка для гриля	Низкий гриль с вентилятором	4	200	30 ... 35
Курица кусочками	Решетка для гриля	Низкий гриль с вентилятором	4	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	Низкий гриль с вентилятором	4	250	30 ... 40
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Решетка для гриля Поместите один противень на нижнюю полку	Низкий гриль с вентилятором	3	15 минут 250, затем 180 ... 190	90 ... 110

Не разогревайте предварительно все блюда, приготовленные на гриле, на этом столе для гриля.

Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1,

чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

Таблица для приготовления пробных блюд

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	150	20 ... 30
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	160	20 ... 30
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Гостовой»	Решетка для гриля	4	250	1 ... 4
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Общая информация по уходу

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменять цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего)

моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.

- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.

Поверхности каталитического

покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стекланный поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для

- стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.

- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

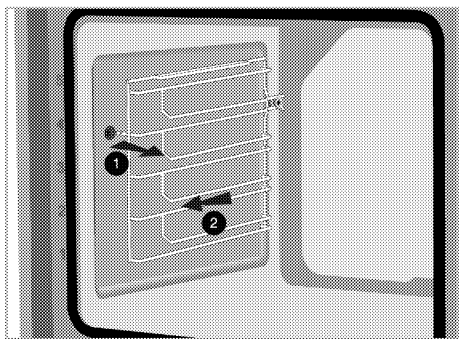
Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните металлические направляющие на себя, чтобы снять их полностью.



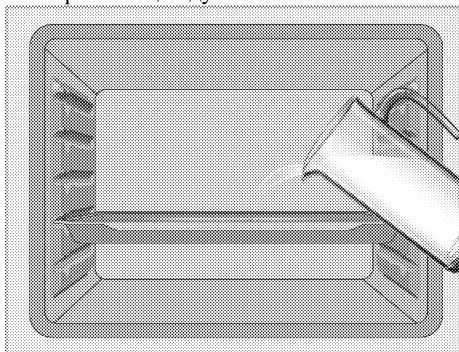
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

Легкая паровая очистка

Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри духовки, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях камеры.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в противень духовки и поставьте на 2-ой уровень направляющих духовки.



3. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 ° C в течение 15 минут.

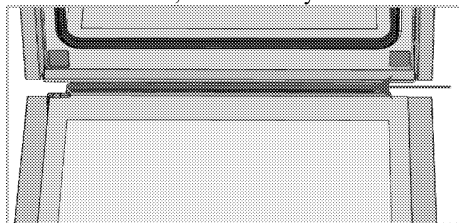
Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога.

Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

- i** В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в области у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в углублении под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите эту область влажной тканью, а затем высушите.



Очистка дверцы духовки

- i** Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло укусом, а затем ополосните его от остатков

известии, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

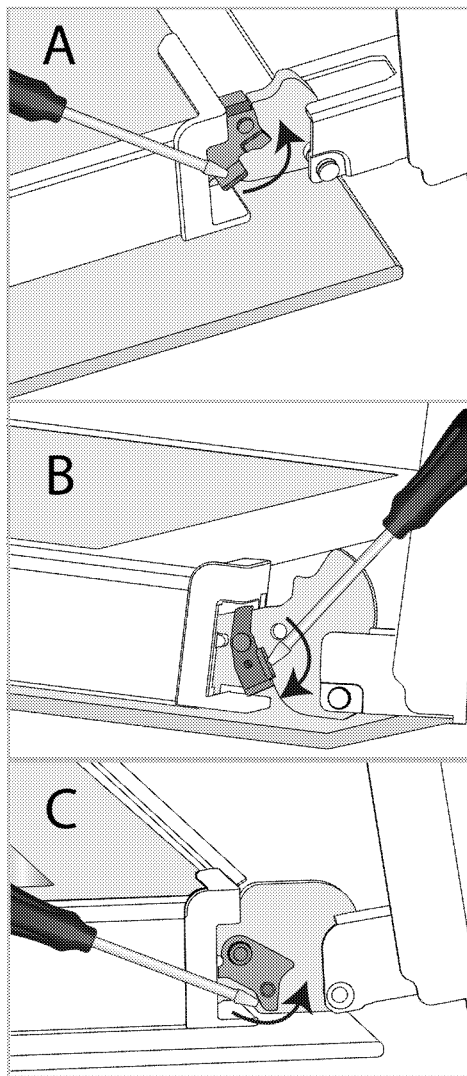
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

Тип петли (А), (В), (С) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов.

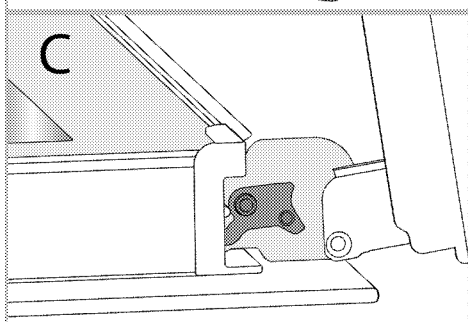
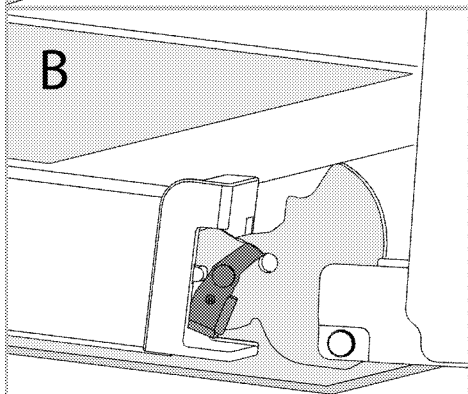
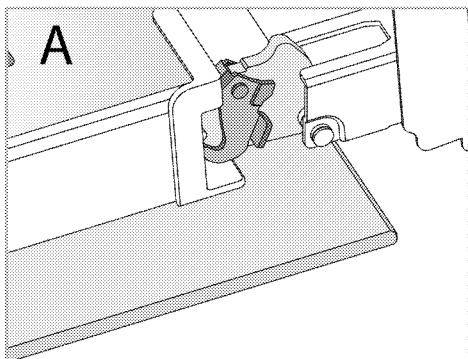
Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

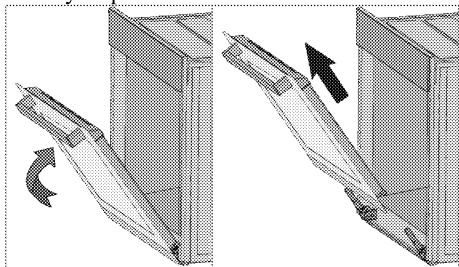


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



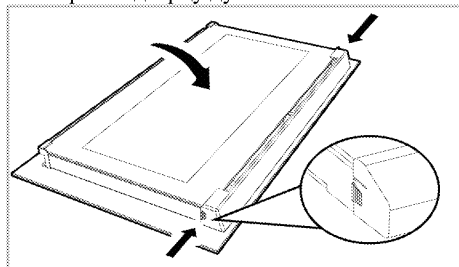
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

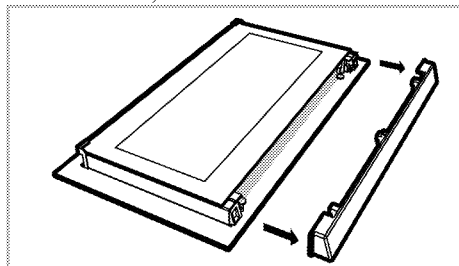
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

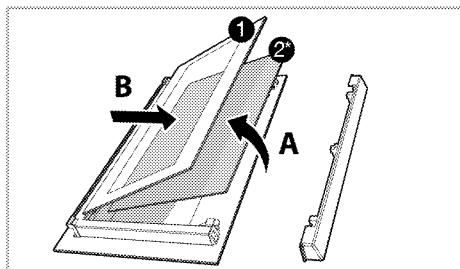
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Внутренняя стеклянная панель
- 2* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)
4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового пазу. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

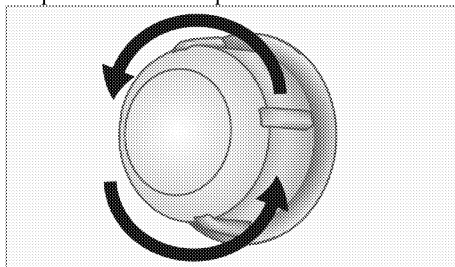
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и

дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

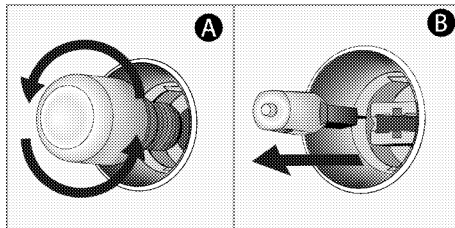
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



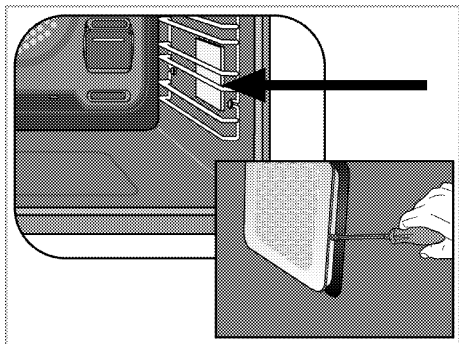
3. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

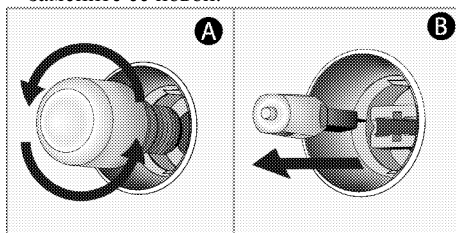
Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.

4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка не выпускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваше устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Духовой шкаф не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

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

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

beko

Кірістірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



KK



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

Құрметті тұтынушы,

Өнімді қолданар алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

BeKo өнімді таңдағаныңызға рахмет. Біз жоғары сапа мен технологиямен жасалған өніміңіз сізге ең жақсы тиімділікті ұсынғанын қалаймыз. Ол үшін өнімді пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжаттаманы 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 орынданыз.

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 нәтижесінде күйіп қалу қауіпі 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
Электр қауіпсіздігі.....	5
Тасымалдау қауіпсіздігі.....	7
Орнату қауіпсіздігі.....	7
Қолдану қауіпсіздігі.....	7
Температура туралы ескертулер.....	8
Аксессуарларды пайдалану.....	9
Пісіру қауіпсіздігі.....	9
Бу жүйесі.....	10
Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	10

2 Экологиялық нұсқаулар 12

Қалдықтарды реттеу.....	12
Қоқыс өнімдерді лактыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік.....	12
Орама материалдарын тастау.....	12
Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар	12

3 Сіздің өніміңіз 13

Өнімді таныстыру.....	13
Өнімнің басқару тақтасын енгізу және пайдалану.....	14
Пешті басқару.....	14
Пештің жұмыс функциялары.....	15
Өнімнің керек-жарақтары.....	16
Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану.....	17
Техникалық сипаттамалар.....	19

4 Бірінші қолдану 20

Бірінші тазалау.....	20
----------------------	----

5 Пешті іске қосу жолы 21

Пешті басқару блогының жұмысы.....	21
------------------------------------	----

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат 23

Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер ...	23
Торттар мен пешке арналған тағамдар.....	23
Ет, балық және құс еті.....	24
Гриль.....	25
Тест тағамдары.....	26


7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 28

Тазалау туралы жалпы ақпарат.....	28
Аксессуарларды тазалау.....	29
Басқару тақтасын тазалау.....	29
Тұмпапештің ішін тазалау (пісіру аумағы).....	29
Бумен онай тазалау.....	30
Тұмпапештің есігін тазалау.....	30
Пеш есігінің ішкі әйнегін алу.....	32
Тұмпапештің шамын тазалау.....	32


8 Ақаулық себебін іздеу және түзету 34

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 мақсатта қолдануға жарамсыз.
 - Өнімді бақшаларда, балкондарда немесе басқа сыртқы ортада қолданбаңыз. Құрылғы дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы үй шаруашылығында 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, табакты 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. Балаларды 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) бақылауда ұстамаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса 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 жететін заттарды қоймаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Қолдану кезінде өнімнің қол жететін 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 келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерлендіруді орнатуды 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 барлық полюстерді желіден 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 пештің есігіне кептеліп, оларды ыстық беттерден өткізбеңіз. Кабельдің еруі нәтижесінде пештің қысқа тұйықталуына және өрт шығуына себеп болуы 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 көрсететін 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, суға түсу 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 қосылғанына көз жеткізіңіз.



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.
- Өнімде су болған кезде оны тасымалдауға болмайды. Оны суды төгу аяқталғаннан кейін тасымалдауға болады.
- 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 ететін 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 жақындатуға болмайды.
- Өнімнің жанына жанғыш/жарылғыш материалдарды қоймаңыз, себебі ол жұмыс істеп тұрған кезде 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

- Тамағыңызға 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 тағамнан улану немесе ауру тудыруы мүмкін.
- Жабық қаңылтыр банкалар мен шыны банкаларды

қыздырмаңыз. Жинақталған қысым банканың 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 артық май өткізбейтін қағаз бөліктерін алып тастаңыз. Май өткізбейтін қағазды сіз пайдаланып жатқан май өткізбейтін қағазда көрсетілген максималды пайдалану температурасынан жоғары пеш температурасында ешқашан қолданбаңыз. Тұмшапештің негізіне ешқашан майлы қағазды қоймаңыз.
- Пісіру науасын, табақтарды немесе алюминий фольганы пештің түбіне тікелей 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.



Бу жүйесі

- Бумен пісіру кезінде есікті ашу будың шығуына әкеліп, бұл күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін. Есікті ашқанда сақ болыңыз.
- Дистилденген немесе сүзгіден өткен суды пайдаланбаңыз. Тек дайын суларды пайдаланыңыз. Судың орнына жанғыш, алкогольді немесе қатты бөлшектердің ерітінділерін пайдаланбаңыз.
- Егер бумен пісіргеннен кейін пеште ылғал қалса, бұл коррозия тудыруы мүмкін. Пісіргеннен кейін тұмпалешті құрғатыңыз. Ылғалды тағамдарды тұмпалеште ұзақ уақыт бойы сақтамаңыз.
- Пісіру кезінде будан тот басуы мүмкін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.

- Су ыдысын алу немесе орналастыру кезінде тұмпалештің бетіне немесе қажет емес беттерге су төгілмеуіне абай болыңыз.
- Бумен пісіргеннен кейін тағамды алып жатқанда, керек-жарақтардан ыстық сұйықтық ағуы мүмкін, абай болыңыз.
- Бумен пісірген кезде, пісіру үстеліндегі мөлшермен бірдей су құю ұсынылады.



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.
- Тұмпалештің есігінің әйнегін/(бар болса) тұмпалештің 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.
 - Әрбір бұмен пісіруден кейін су ыдысындағы қалған суды ағызып, су резервуарын тазалау керек. Камерада қалған суды келесі пісіру кезінде пайдалану гигиена мәселелерін тудырады.
 - Су резервуарын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Су резервуарын таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз және осылай сақтаңыз. Резервуарды ешқашан тұмпапеште кептірмеңіз.
 - Су резервуарында пайда болуы мүмкін әк үшін ыдысқа 200 см³ су және 1 шай қасық лимон тұзын салып, 1 сағатқа қалдырыңыз. Содан кейін, оны көп сумен жуыңыз және кептіріңіз. Бұл процедураны 4-5 пайдалану сайын қолдану ұсынылады.
 - Тұмпапештің негізін тазалау үшін құрамында қышқылдар немесе хлоридтер бар тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз. Тұмпапештің негізіндегі су ыдысында құрылуы мүмкін қақты қыру арқылы тазаламаңыз. Олай істесеңіз, өнім негізі зақымдалуы керек.
 - Norėdami pašalinti kalkes, kurios gali atsirasti orkaitės dugne esančiame vandens baseine po gaminimo garais, į orkaitės dugne esantį vandens baseiną įpilkite 350 cc kambario temperatūros balto acto (acto rūgštingumas neturi viršyti 6%) kas 2 ar 3 kartus ir palaukite 30 minučių. 30 минуттан кейін бұл аумақты жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
 - Бұмен пісіруді жеңілдететін бұмен тазалау әрекеттерінің жиілігіне және пайдаланылатын судың кермектігіне байланысты тұмпапештің негізінде қақ дақтары пайда болуы мүмкін.
 - Пештің ішін сірке суымен және бу көмегімен пісіргеннен кейін шассиде пайда болуы мүмкін әк дақтары үшін матамен тазалау ұсынылады..

Қалдықтарды реттеу

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.

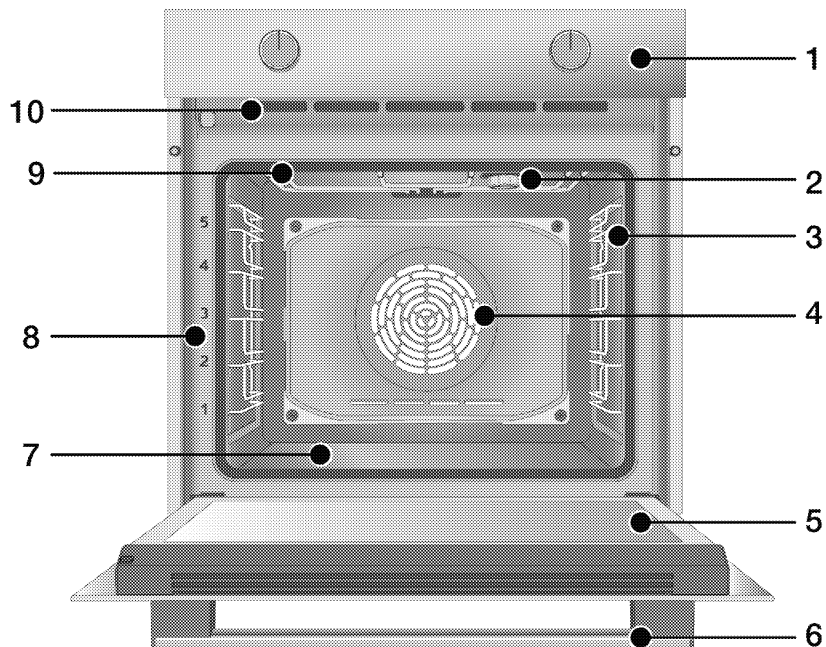
Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

EО 66/2014 бойынша энергия тиімділігі туралы ақпаратты өніммен бірге берілген тауарлар кестесінен табуға болады. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Мұздатылған тағамды пісіреп 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.
- Рецептте немесе пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген болса, әрқашан алдын ала қыздырыңыз. Пісіру кезінде пештің есігін жиі ашпаңыз.
- «Эко желдеткішпен жылыту» жұмыс функциясында пісіру кезінде пештің есігін ашпаңыз. Есік ашылмаса, ішкі температура «Эко желдеткіш жылыту» жұмыс функциясында қуат үнемдеу үшін онтайландырылған және бұл температура экранда көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.
- Пеште бірден 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 тaқтасы

2 Шaм*

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

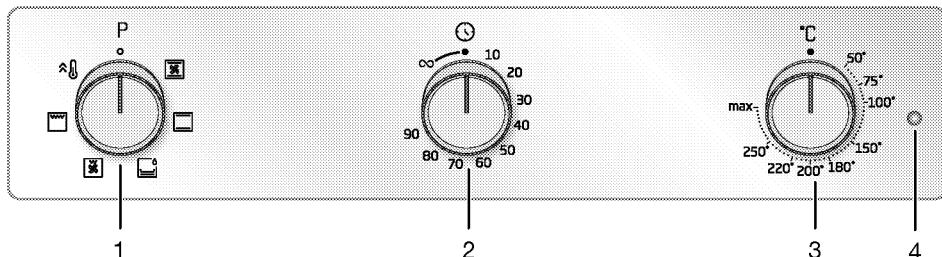
* Бұл үлгіге байланысты. Өніміңізде шам болмауы мүмкін немесе шамның түрі мен орналасуы суреттегіден өзгеше болуы мүмкін.

** 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 Функцияны таңдау тетігі
- 2 Таймер тетігі (Бұл модельге байланысты. Өнімнің таймері 100 немесе 90 минут болуы мүмкін.)
- 3 Температура тетігі
- 4 Термостат шамы

Өнімді 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.

Функцияны таңдау тетігі

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Температура тетігі

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Температура индикаторы

Пештің ішкі температурасын температура шамынан түсінуге болады. Температура шамы басқару панелінде орналасқан. Температура шамы өнім іске қосылғанда жанады, ал температура шамы белгіленген температураға жеткенде өшеді. Пештің ішіндегі температура белгіленген температурадан төмен түскенде, температура шамы қайтадан жанады.







Таймер

Таймер тетігі арқылы белгілі бір әзірлеу уақытын орнату арқылы пісіруге болады. Тұтқаны ∞ таңбасына бұрсаңыз, қолмен пісіруге болады (басқаруыңызда).

Көрсеткіш	Сипаттама
10 - 90 немесе 100	Реттелетін пісіру уақыты
∞	Қолмен пісіру белгісі

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.

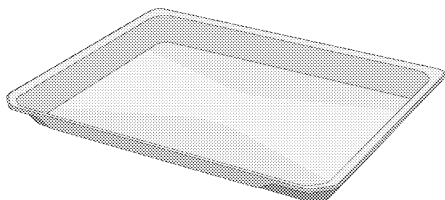
Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Үстіңгі және астыңғы жылыту	*	Тамақты бір уақытта жоғарыдан және төменнен қыздырады. Пісіру қалыптарында немесе торттар мен кондитерлік өнімдердегі торттар мен бұқтырылған тағамдарға қолайлы. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Төменгі жылыту	*	Тек төменгі қыздыру қосулы. Ол астыңғы жағында қызаруды қажет ететін тағамдарға жарамды. Бұл функцияны оңай бумен тазалау үшін де пайдалану керек.
	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	*	Үстіңгі және астыңғы жылытқыштармен қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Толық гриль	*	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	*	Кішкене гриль арқылы қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен пешке тез таралады. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.
	Жылдам жылыту	-	Пештің барлық жылытқыштары жұмыс істейді. Бұл жұмыс функциясы пешті қажетті температураға (алдын ала қыздыру) жылдам жеткізу үшін пайдаланылады. Оны тағам дайындау үшін пайдаланбаңыз.

* Өнім температура тұтқасында көрсетілген температура диапазонында жұмыс істейді.

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.

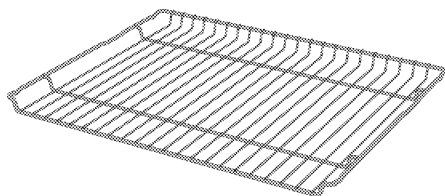
ЕСКЕРТПЕ : Өнімдегі науалар температура әсерінен деформациялануы мүмкін. Бұл функцияға әсер етпейді. Науа салқындаған кезде деформация жоғалады.



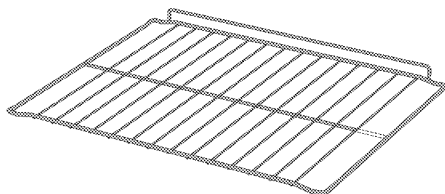
Стандартты науа

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

Сым сөрелері бар үлгілер:



Сым сөрелері жоқ үлгілер:



Гриль торы

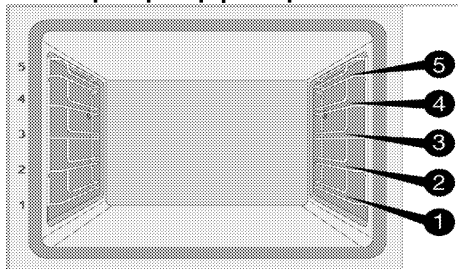
Ол пісірілетін, қуырылатын және бұқтырылатын тағамды қуыруға немесе қалаған сөреге қоюға арналған.

Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

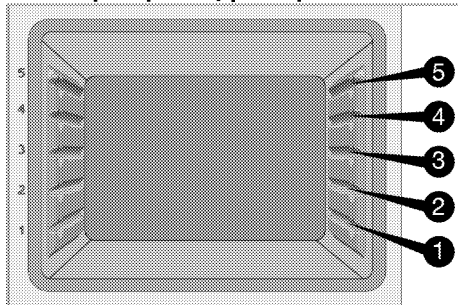
Пісіруге арналған сөрелер

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

Сым сөрелері бар үлгілер



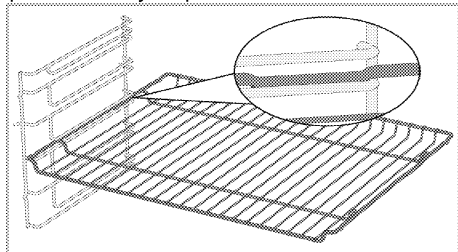
Сым сөрелері жоқ үлгілер



Сым торды пісіру сөрелеріне қою

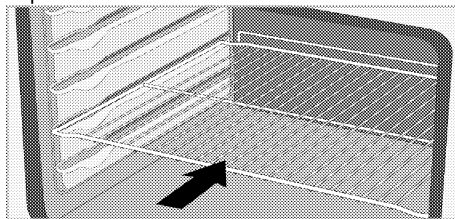
Сым сөрелері бар үлгілер:

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.

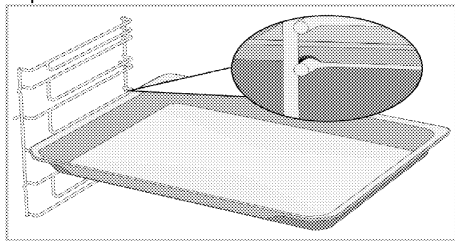


Науаны пісіру сөрелеріне қою

Сым сөрелері бар үлгілер:

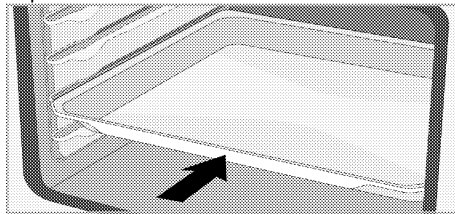
Науаларды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.

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



Сым сөрелері жоқ үлгілер:

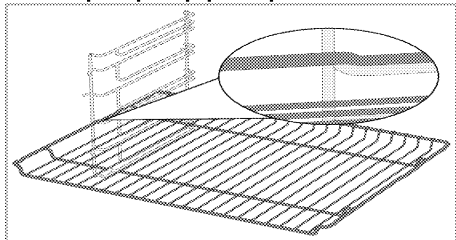
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



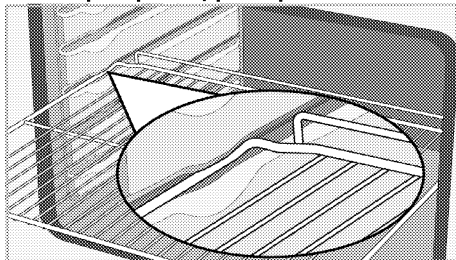
Сым торының тығындау функциясы

Сым торының сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тығындау функциясы бар. Бұл функцияның көмегімен тағамды оңай және қауіпсіз 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



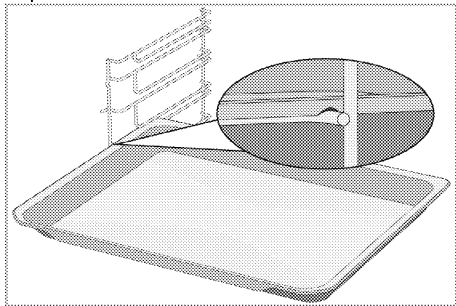
Сым сөрелері жоқ үлгілер



Сымды гриль науасын тоқтату функциясы

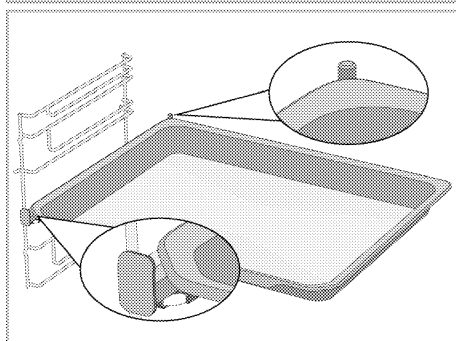
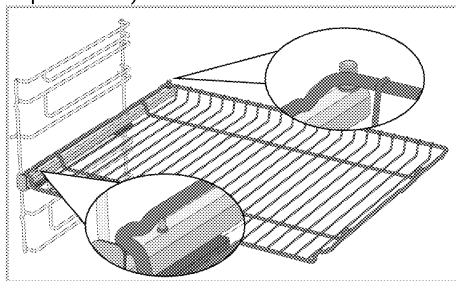
- Сым сөрелері бар үлгілер

Науаның сым сөреден 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 тор 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. Телескоптық рельсті науалар мен сым торларды пайдаланған кезде телескопиялық рельстердің алдыңғы және артқы жағындағы түйреуіштер гриль мен науаның шеттеріне тірелуін қадағалау керек (суретте көрсетілген).



Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар

Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктігі/ені/тереңдігі)	595 мм/594 мм/567 мм
Пешті орнату өлшемдері (биіктігі/ені/тереңдігі)	590 немесе 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Кабель түрі және пайдаланылған қимасы / өнімде пайдалануға жарамды	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Жалпы қуат тұтыну	2.4 кВт
Пеш түрі	Желдеткіш көмектесетін пеш

Негіздер: Электр пештерінің қуат белгісі туралы ақпарат EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес берілген. Бұл мәндер астыңғы жағындағы қыздырғыш немесе желдеткіштің көмегімен қыздыру (бар болса) функциялары бар стандартты жүктеме кезінде анықталады.

Энергия тиімділігі сыныбы 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.

Бірінші тазалау

1. Барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің ішінде берілген пештен барлық керек-жарақтарды алыңыз.
3. Өнімді 30 минут 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» 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 қолданар алдында;

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.)

Өнімде салқындату желдеткіші 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 кате емес.

Пешті жарықтандыру

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

Пешті басқару блогының жұмысы

Пешті қосу

Функция таңдау тетігін пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдағанда және температура тетігі арқылы белгілі бір температураны орнатқанда, пеш жұмыс істей бастайды. Пешті іске қосу үшін таймер тетігін белгілі бір пісіру уақытына немесе ∞ белгісіне бұру керек.

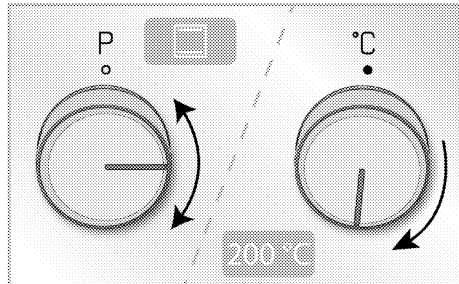
Пешті өшіру

Функцияны таңдау, температура және таймер тұтқаларын өшіру (жоғары) күйіне қою арқылы пешті өшіруге болады.

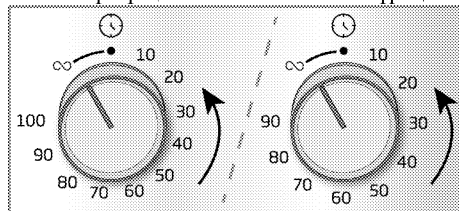
Температура мен пештің жұмыс істеу функциясын таңдау үшін қолмен пісіру

Тағамға тән температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпай, қолмен басқаруды (өз бақылауыңызда) жасау арқылы пісіруге болады.

Мысалы:



1. Функция таңдау тетігін пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңданыз.
2. Температура тетігін пайдаланып пісіргіңіз келетін температураны орнатыңыз.
3. Таймер тұтқасын ∞ белгісіне бұраныз.



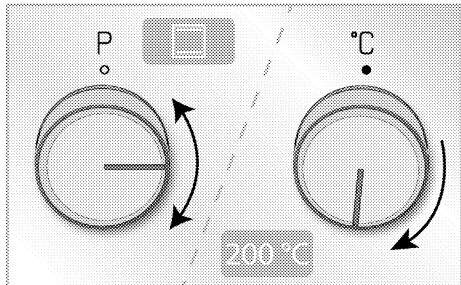
» Пеш таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және температура шамы жанады. Пештің ішіндегі температура белгіленген температураға жеткенде, температура шамы өшеді. Пісіру басталғаннан кейін пеш автоматты түрде өшпейді. Пісіруді өзіңіз бақылап, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғаннан кейін функция таңдау, температура және таймер тұтқаларын өшіру (жоғары) күйіне бұру арқылы пешті өшіріңіз.

Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру;

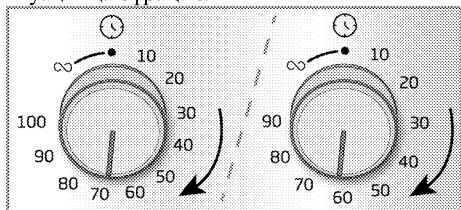
Тағамыңызға тән температура мен жұмыс функциясын таңдап, таймерде пісіру

уақытын орнату арқылы уақыттың соңында пешті автоматты түрде өшіруге болады.

Мысал:



1. Функция таңдау тетігін пайдаланып пісірдіңіз келетін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Температура тетігін пайдаланып пісірдіңіз келетін температураны орнатыңыз.
3. Таймер тұтқасын пісірдіңіз келетін уақытқа бұраңыз.



» Пеш тандалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және температура шамы жанады. Пештің ішіндегі температура белгіленген температураға жеткенде, температура шамы өшеді.

4. Пісіру уақыты аяқталғанда, таймер тұтқасы автоматты түрде сағат тіліне қарсы айналады. Ескерту дыбысы естіледі және пеш пісіруді тоқтатады.

5. Пісіру аяқталса, функцияны таңдау және температура тұтқаларын өшіру (жоғары) күйіне бұру арқылы пешті өшіріңіз. Жалғастыруды қаласаңыз, таймер тетігін белгілі бір пісіру уақытына қайтарыңыз. Пеш орнатылған функция мен температурада жұмысын жалғастырады.

Сіз орнатқан уақыттан ертерек пісіруді өшіру үшін;

1. Таймер тұтқасын өшіру (жоғары) күйіне жеткенше сағат тіліне қарсы бұраңыз.
2. Функцияны таңдау және температура тұтқаларын өшіру (жоғары) күйіне бұру арқылы пешті өшіріңіз.

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 тұмшәпештің 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. Тұмшәпештің есігін ашқан кезде аулақ болыңыз.
- Пісіру кезінде пайда болатын интенсивті бу температура айырмашылығына байланысты пештің ішкі және сыртқы жағында және жиһаздың үстіңгі бөліктерінде қоюландырылған 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. Тұмшәпеште 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 орынданыз.
- 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 өзгертіңіз.

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.
 - Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науамен пісіріңіз.
- ### 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 ° C 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

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**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	30 ... 40
Кішкентай кекстер	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25 ... 35
	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	150	20 ... 30
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30 ... 40
	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	160	20 ... 30
Печенье	Кондитерлік науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25 ... 35
Қамырдан жасалған тоқаш	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	200	35 ... 45
Салындысы бар кондитерлік өнімдер	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	20 ... 30
Тұтас нан	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	30 ... 40
Лазанья	Гриль тордағы шыны/металл төртбұрышты қалып**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2 немесе 3	200	30 ... 40
Алма бөліші	Гриль торда диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50 ... 70
Пицца	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200 ... 220	10 ... 20

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

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

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 филеге 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	Найдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің 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	15 мин. 250/max, содан кейін 170	110 ... 120
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
Күркетауық (5.5 кг)	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	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

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 кыртысты ұстайды және кеуіп кетпейді. Толтырық еті, шұжық еті, шұжық, сондай-ақ шырынды көкөністер (қызанақ, пияз және т.б.) грильде пісіруге өте 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. Тұмшашпештің есігі ашық тұрғанда ешқандай гриль жасаманыз. Ыстық беттер күйікке әкелуі мүмкін!

Грильдің негізгі нүктелері

- Грильге мүмкіндігінше қалыңдығы мен салмағы ұқсас тағамдарды дайынданңыз.
- Грильге арналған бөліктерді қыздырғыштың өлшемдерінен асырмай тарату арқылы сым торға немесе сым тор науасына салыңыз.
- Грильдейтін бөліктердің қалыңдығына байланысты кестеде берілген пісіру уақыттары әртүрлі болуы мүмкін.
- Сымды грильді 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 дөнгелегі (сыыр 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 ... 4

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

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

Желдеткіш көмегімен төмен гриль

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Әзірлеу уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	200	30 ... 35
Тауық бөліктері	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	250	25 ... 35
Ең дөнгелегі (сыыр еті) - 12 бөліктер	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	250	30 ... 40
Стейк (тұтас)/қуыру (1 кг)	Гриль торы Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	3	15 мин. 250, содан кейін 180 ... 190	90 ... 110

Бұл гриль үстеліндегі барлық гриль тағамдарын алдын ала қыздырмаңыз.

Тест тағамдары

- Осы пісіру үстеліндегі тағамдар бақылау институттары үшін өнімді сынауды

жеңілдету үшін EN 60350-1 стандартына сәйкес дайындалған.

- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науамен пісірініз.

Сынақтан өткізілетін тағамдарға арналған әзірлеу үстелі

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
Кішкентай кекстер	Стандартты науа*	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25 ... 35
	Стандартты науа*	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	150	20 ... 30
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30 ... 40
	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар**	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	160	20 ... 30
Алма бөліші	Гриль торда диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып**	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50 ... 70

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 ... 4
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.

Тазалау туралы жалпы ақпарат

▲ Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйктерге 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, как тазалағыштарды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін тазалау үшін арнайы тазалау зағы 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 эмальданған 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 кырғышты 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 азгантай 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 кырғыштар 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.

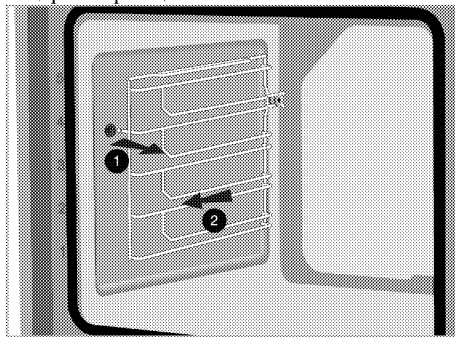
Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

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 сөрелің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғада қарама-қарсы бағытта тарту арқылы алыңыз.
2. Толығымен алу үшін сым сөрелі өзіңізге қарай тартыңыз.



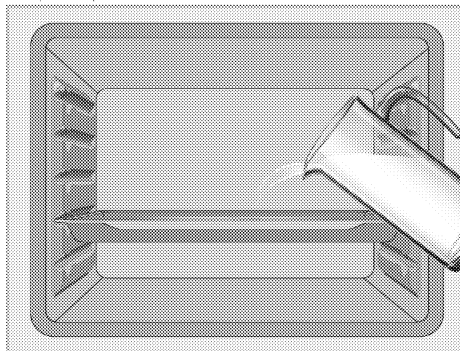
3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

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.



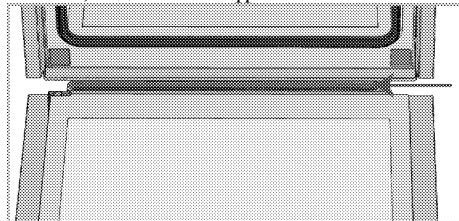
3. Тұмпапешті бумен оңай тазалау режиміне орнатып, 100 °C температурада 15 минут бойы жұмыс істетіңіз.

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 сак 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.

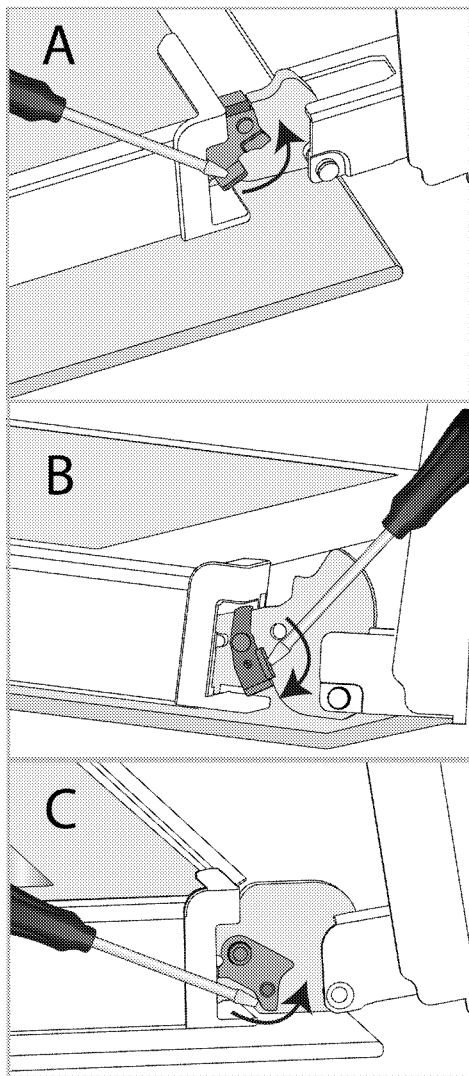
Тұмпапештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен терезелерді алу әдісі «Тұмпапештің есігін алу» және «Есіктің ішкі әйнектерін алу» бөлімдерінде түсіндірілген. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ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

Тұмпапештің есігін алу

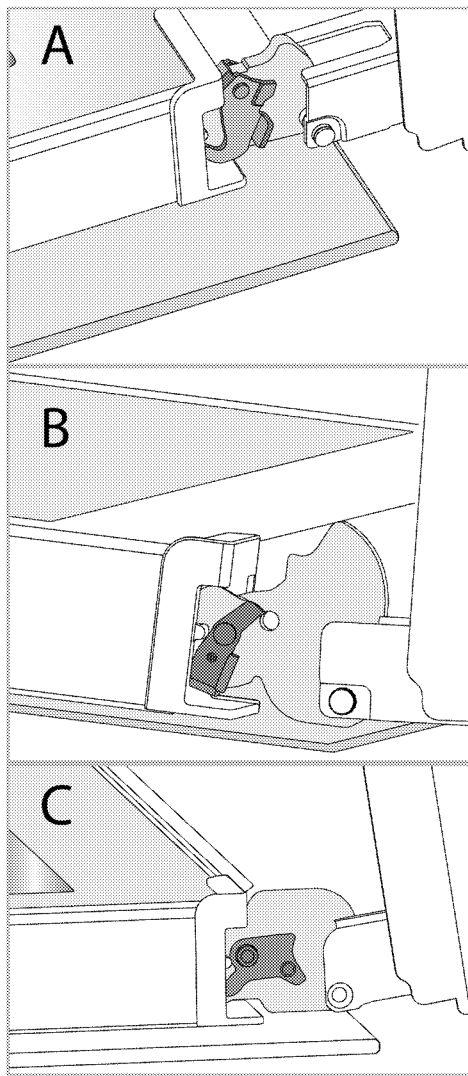
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің топса ұяшығындағы оң және сол жақтағы қысқыштарды суретте көрсетілгендей төмен қарай басу арқылы ашыңыз.

Ілмектің түрі (A), (B), (C) өнім үлгісіне сәйкес өзгереді. Төмендегі суреттер топсаның барлық түрлерін қалай ашуға болатындығын көрсетеді.

- (A) топса қалыпты есік түрлерінде бар.
- (B) топса жұмсақ жабылатын есік түрлерінде бар.
- (C) топса жұмсақ ашылатын / жабылатын есік түрлерінде бар.

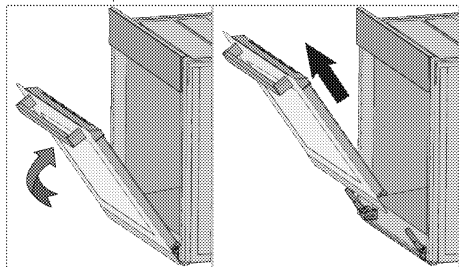


Топсаның құлпы - жабық күйде



Топсаның құлпы - ашық күйде

3. Тұмпалештің есігін жартылай ашық күйге жеткізініз.



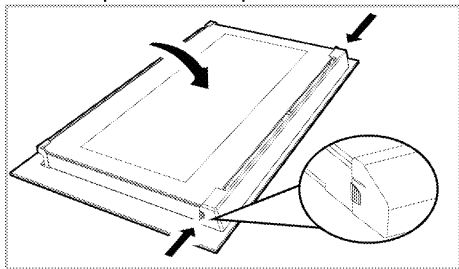
4. Алынған есікті оң және сол топсалардан босату үшін жоғары қарай тартыңыз және шешіп алыңыз.

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

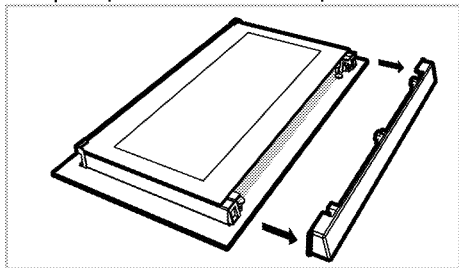
Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

Өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін тазалау үшін алуға болады.

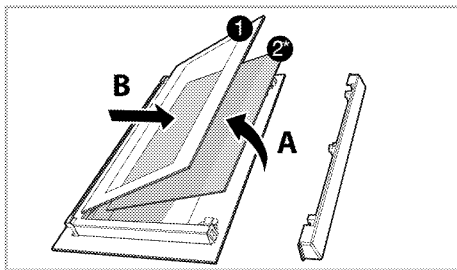
1. Пештің есігін ашыңыз.



2. Құрамдас бөліктің екі жағындағы қысым нүктелеріне бір уақытта басу арқылы алдыңғы есіктің үстіңгі бөлігінде бекітілген пластикалық құрамдас бөлікті өзіңізге қарай тартыңыз және оны алыңыз.



3. Суретте көрсетілгендей, ең ішкі әйнекті (1) «А» жағына қарай ақырын көтеріп, одан кейін «В» жағына қарай тарту арқылы алыңыз.



1 Ең ішкі шыны тақта

2* Ішкі шыны тақта (Ол өніміңізде болмауы мүмкін.)

4. Өнімнің ішкі шыны (2) болса, оны ажырату үшін бірдей процесті қайталаңыз (2).

5. Есікті қайта топтастырудың бірінші қадамы ішкі әйнекті қайта жинау болып табылады (2). Стаканның қиғаш жиегін пластик ұясының қиғаш жиегімен сәйкестендіру үшін орналастырыңыз. (Егер сіздің өніміңізде ішкі шыны болса). Ішкі шыны (2) ең ішкі шыныға (1) жақын орналасқан пластикалық ұяға бекітілуі керек..

6. Ішкі әйнекті (1) қайта құрастыру кезінде әйнектің басылған жағын ішкі шыныға қоюға 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

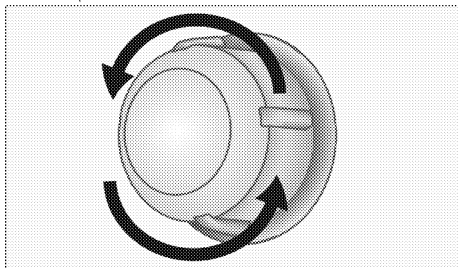
- Тұмпапеш шамын ауыстырмас бұрын электр тогының соғу қаупін болдырмау

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

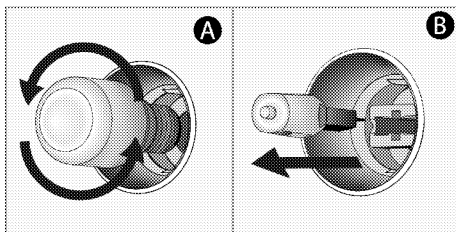
- Бұл пеште қуаты 40 Вт -тан төмен, биіктігі 60 мм -ден аз, диаметрі 30 мм -ден аз қыздыру шамы немесе розеткасы G9, қуаты 60 Вт -тан төмен галогендік шам қолданылады. Лампалар 300 ° C жоғары температурада жұмыс істеуге жарамды. Пеш шамдарын уәкілетті қызмет көрсету агенттерінен немесе лицензиясы бар 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.



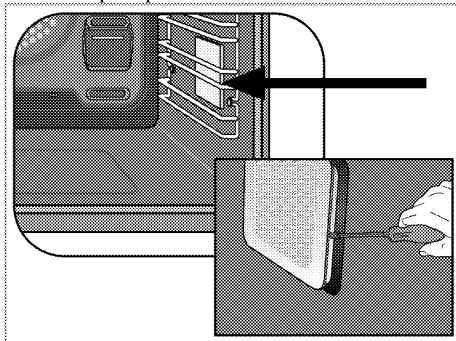
3. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер (В) түрі модель болса, оны суретте көрсетілгендей тартып шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



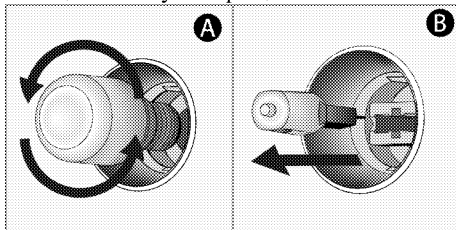
4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз.

Егер тұмпапеште шаршы шам болса,

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



3. Шамның қорғаныш әйнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз.
4. 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.



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

8 Ақаулық себебін 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 бетіне тиген 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.

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

Пеш шамы жұмыс істемейді.

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

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 қосулы.

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

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010. You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.