



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



BCBIS17400KSBS

385444011_2/ RU/ KK/ R.AB/ 29.04.24 17:02
7739182958

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные 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. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

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

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	4	4.1 Настройка первого таймера	22	
1.1 Использование по назначению	4	4.2 Первичная очистка	22	
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5	5 Использование духовки	23	
1.3 Электробезопасность	6	5.1 Общие сведения об использовании духовки	23	
1.4 Безопасность при транспортировке	7	5.2 Работа блока управления духовкой	23	
1.5 Меры безопасности во время монтажа	8	5.3 Приготовление с паром	29	
1.6 Безопасность использования ...	9	5.4 Настройки	32	
1.7 Предупреждения о температуре	9	6 Общая информация о выпечке.	36	
1.8 Использование аксессуаров	10	6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	36	
1.9 Безопасность во время приготовления	10	6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	36	
1.10 Паровая система	12	6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	39	
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	12	6.1.3 Гриль	41	
2 Руководство по окружающей среде	13	6.1.4 Приготовление с паром	41	
2.1 Директива по отходам	13	6.1.5 Продукты для тестирования ..	43	
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	13	7 Техническое обслуживание и чистка	45	
2.2 Информация об упаковочном материале	13	7.1 Общая информация об очистке	45	
2.3 Советы по энергосбережению ..	13	7.2 Аксессуары для очистки	46	
3 Ваш прибор	14	7.3 Очистка панели управления	46	
3.1 Описание изделия	14	7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	47	
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	15	7.5 Очистка паром	47	
3.2.1 Панель управления	15	7.6 Очистка дверцы духовки	48	
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	15	7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	49	
3.3 Функциональные возможности духовки	16	7.8 Чистка лампы духовки	49	
3.4 Аксессуары для устройства	17	8 Устранение неполадок	51	
3.5 Использование аксессуаров устройства	18			
3.6 Технические характеристики	21			
4 Первое использование	22			



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- Этот прибор предназначен для использования на высоте до 2500 метров над уровнем моря.
- **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.

1.2 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 удущья.
- 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.
- Перед утилизацией изношенных и неиспользуемых изделий:
 1. Отсоедините вилку от розетки.
 2. Срежьте кабель питания и отсоедините его от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание детей в изделие.

4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно находится в режиме ожидания.



1.3 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.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значению напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.

- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- 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 ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 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 помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Запрещено переносить устройство, если в нем есть вода. Перед транспортировкой убедитесь, что в изделии нет воды.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкос-



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.

новения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.

- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.

- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия пережимаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие перчатки.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очищите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.
- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии крышки изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и воспламениться.
- При использовании решетки для жарки поднос следует размещать на нижней стойке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Паровая система

- При приготовлении пищи на пару открытие дверцы может привести к выходу пара, и как следствие к ожогам. Будьте осторожны когда открываете дверцу.
- Если в духовке после парового приготовления останется влага, то это может привести к коррозии. Дайте духовке высохнуть после приготовления. Не храните влажные продукты в духовке в течение длительного времени.
- При удалении пищи после приготовления на пару, из аксессуаров может вытекать горячая жидкость - будьте осторожны.
- При приготовлении пищи с помощью пара рекомендует-ся добавить столько воды, сколько указано в таблице приготовления.
- Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.
- Не используйте аксессуары, способные испаряться во время приготовления.

- Будьте осторожны, чтобы не проливать воду на поверхность духовки и нежелательные поверхности при снятии или установке резервуара для воды.

1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- После каждого приготовления на пару оставшаяся вода в емкости для воды должна быть слита, а емкость для

воды необходимо очистить. Использование воды, оставленной в камере при следую-

щем приготовлении пищи, приводит к проблемам с точками зрения гигиены.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, поме-

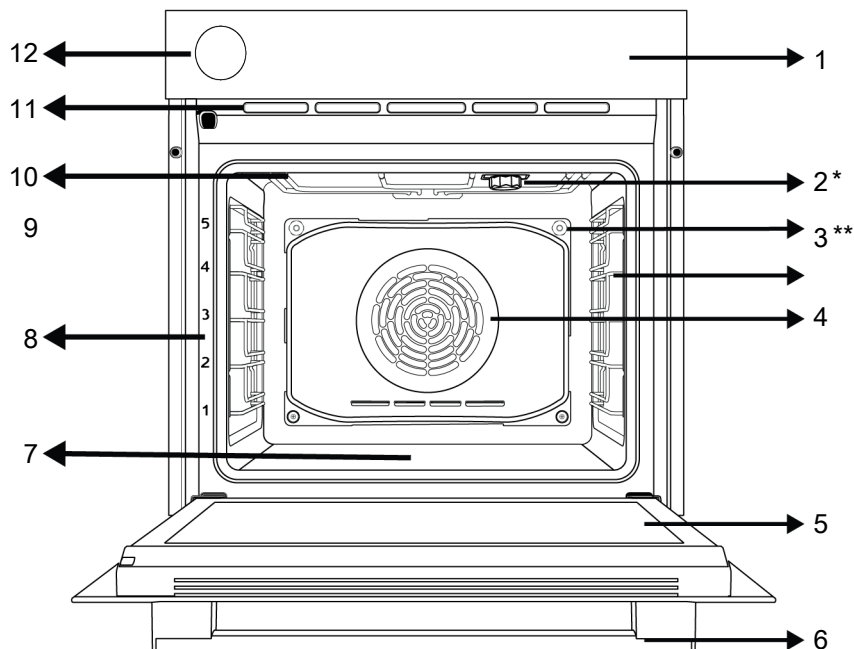
щая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Когда дверца не

открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



- 1 Панель управления
- 3 Металлические направляющие
- 5 Дверца
- 7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
- 9 Отверстие выхода пара
- 11 Вентиляционные отверстия

- 2 Лампа
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 6 Ручка
- 8 Уровень расположения противня
- 10 Верхний нагреватель
- 12 Резервуар для воды

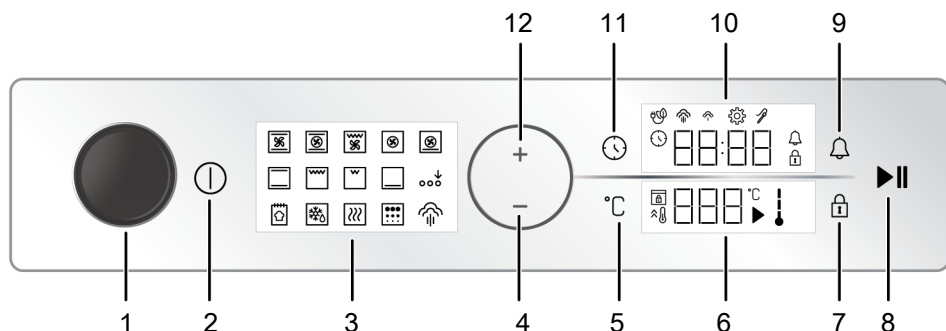
* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

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

3.2.1 Панель управления



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Резервуар для воды | 2 Клавиша вкл./выкл. |
| 3 Дисплей функций | 4 Кнопка "Уменьшить" |
| 5 Кнопка настройки температуры | 6 Область индикатора температуры |
| 7 Кнопка блокировки кнопок | 8 Кнопка запуска/остановки выпечки |
| 9 Кнопка звукового таймера/будильника | 10 Область индикатора таймера/продолжительности |
| 11 Кнопка времени и настроек | 12 Кнопка "Увеличить" |

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Индикатор внутренней температуры духовки

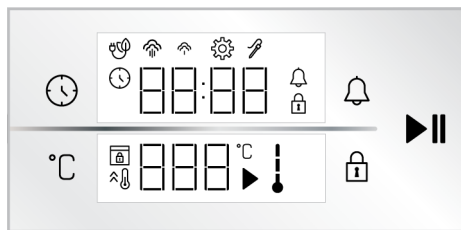
Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается сим-

вол, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.

Дисплей функций

Рабочие функции вашей духовки расположены на дисплее функций на вашей духовке. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции, расположенные на дисплее, являются схематическими, они могут отсутствовать в вашем устройстве. Функции вашего продукта описаны в разделе «Рабочие функции духовки».

Области индикаторов:



Кнопки :

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

- : Символ времени выпечки/времени суток
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ выпечки с эко-вентилятором
- : Символ низкого уровня пара *

: Символ высокого уровня пара *

: Символ термощупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

- : Символ выпечки
- : Символ температуры
- : Символ температуры в духовке
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

3.3 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 отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	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.
	Конвекция	40-280	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.

	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше. Использование этой функции описано в разделе «Работа блока управления духовкой».
	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пиццы используется только один противень.
	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для приготовления хлеба. Входящая заданная температура и время не могут быть изменены.
	Активация дополнительных режимов	-	Используется для активации рабочих функций, которые не отображаются при запуске на дисплее функций.
	Функция приготовления на пару	-	Используется для приготовления на пару. Активирует рабочие функции, выполняя приготовление пищи с помощью пара.
	Очистка паром	-	Данная позиция используется для смягчения грязи, образующейся в духовке, сразу после того, как вы заканчиваете готовить пищу. Посмотрите спецификации в разделе технического обслуживания и очистки для получения информации об этой функции.

3.4 Аксессуары для устройства

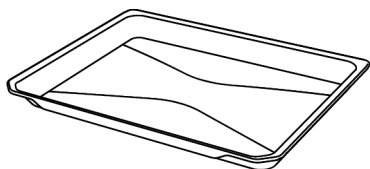
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

Стандартный противень

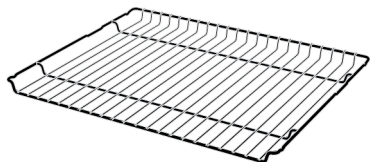
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



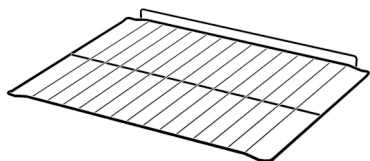
Решетка

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

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

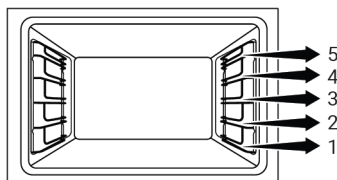


3.5 Использование аксессуаров устройства

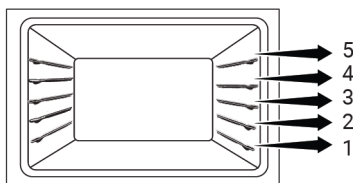
Уровни для приготовления

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

На моделях с металлическими направляющими :



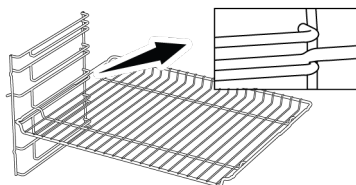
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

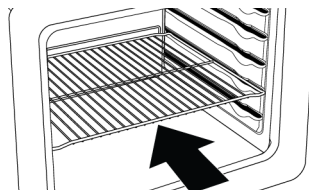
На моделях с металлическими направляющими :

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



На моделях без металлических направляющих :

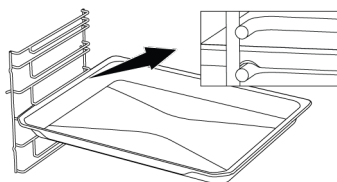
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

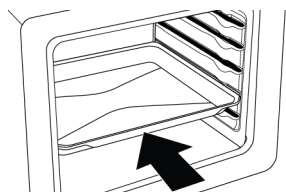
На моделях с металлическими направляющими :

Также важно размещать противни на рельефных 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.



На моделях без металлических направляющих :

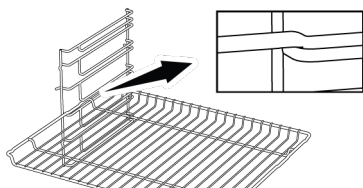
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



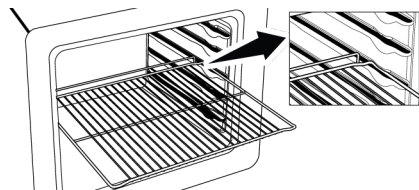
Функция остановки проволоочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :

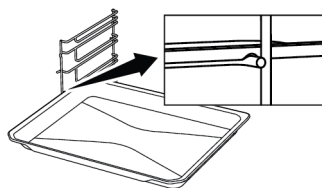


На моделях без металлических направляющих :



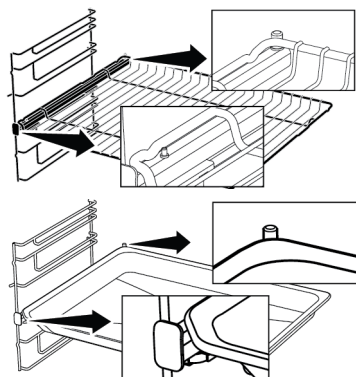
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

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



3.6 Технические характеристики

RU

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590-600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	3,4
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

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.



Рисунки 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 Первое использование

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

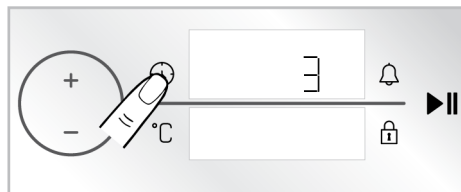
4.1 Настройка первого таймера



Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

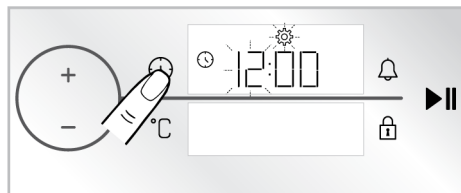
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



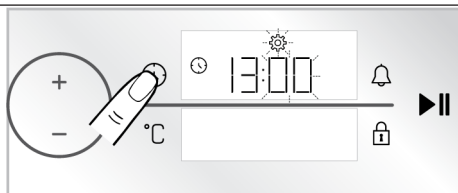
2. Нажмите кнопку  один раз, чтобы активировать поле таймера.

⇒ Поле таймера и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам **+** / **-**, и активируйте поле минут, нажав клавишу  еще раз.

⇒ Поле минут и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Нажмите **+**/**-**, чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку  один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с времени, установленного в процессе обработки пищи. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе **«Настройки»**.



В случае длительного отключения электроэнергии настройка времени суток отменяется. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная 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, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизироваться.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. **«Функции управления духовкой»** [► 16]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.

6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразив-

ные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. 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 запекания 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

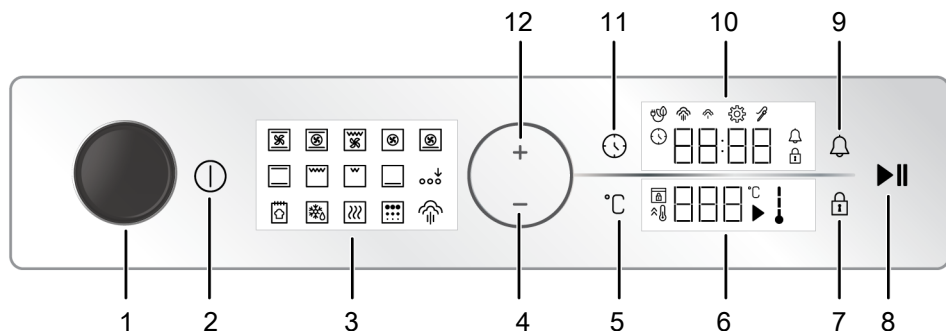
Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

5.2 Работа блока управления духовкой

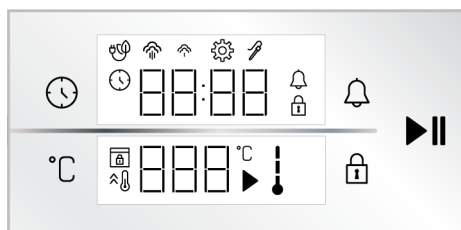
Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить

- сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождав некоторое время.
- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется символ , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе **"Настройки"**.



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Резервуар для воды | 2 Клавиша вкл./выкл. |
| 3 Дисплей функций | 4 Кнопка "Уменьшить" |
| 5 Кнопка настройки температуры | 6 Область индикатора температуры |
| 7 Кнопка блокировки кнопок | 8 Кнопка запуска/остановки выпечки |
| 9 Кнопка звукового таймера/будильника | 10 Область индикатора таймера/продолжительности |
| 11 Кнопка времени и настроек | 12 Кнопка "Увеличить" |



Кнопки :

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

- : Символ времени выпечки/времени суток
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ выпечки с эко-вентилятором
- : Символ низкого уровня пара *
- : Символ высокого уровня пара *
- : Символ термошупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

- : Символ выпечки
- : Символ температуры
- : Символ температуры в духовке
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Включение духовки

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку .
- ⇒ После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. Рабочую функцию, температуру, время выпекания и сигнал звукового таймера можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.



Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 5 минут, а на дисплее отображается время суток.

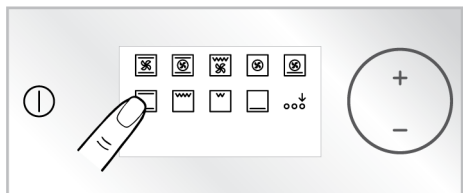
Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

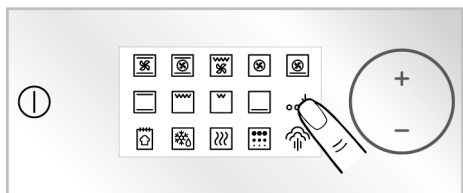
Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочего режима духовки

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашему блюду, в качестве примера режим «Верхний и нижний нагрев» и настройки 180°C показаны на изображениях.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите на рабочий режим, который вы хотите активировать на дисплее режимов.



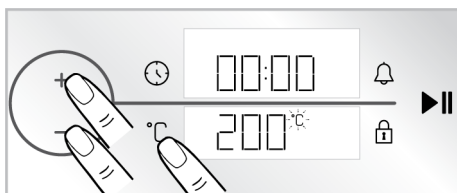
3. Если режима, который вы желаете активировать, нет числе первых рабочих режимов, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих режимов, нажав на «Активация дополнительных режимов».



4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранного вами режима приготовления. Нажмите кнопку °C, чтобы изменить эту температуру.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

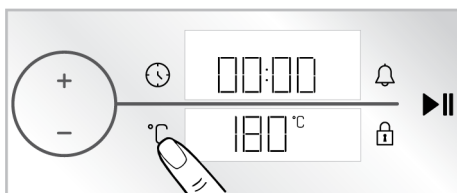
5. Установите желаемую температуру запекания, нажимая кнопки +/-.



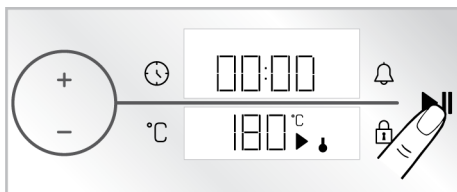
При изменении режима приготовления после изменения предварительно заданной температуры рабочего режима на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранного режима приготовления, отображается самая высокая температура для данного режима.

6. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



7. После настройки рабочего режима и температуры коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.



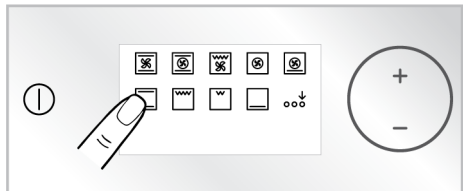
⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранном режиме и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ! и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится

символ ! температуры духовки. Духовой шкаф не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

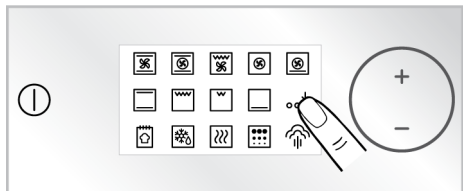
Выпечка путем установки времени выпечки;

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и режим приготовления, необходимый для вашего блюда, и установив время выпечки по таймеру. В качестве примера режим "Верхний и нижний нагрев", настройки 180 °C и 45 минут показаны на изображениях.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите на режим, который вы хотите активировать на дисплее функций.



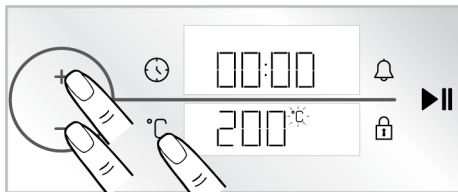
3. Если режима, который вы желаете активировать, нет числе первых рабочих режимов, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд режимов приготовления, нажав на «Активация дополнительных режимов».



4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранного вами режима приготовления. Нажмите кнопку °C, чтобы изменить эту температуру.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

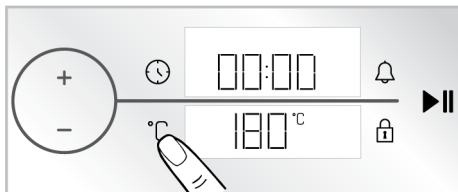
5. Установите желаемую температуру запекания, нажимая кнопки +/-.



i При изменении рабочего режима после изменения предварительно заданной температуры режима приготовления на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранного режима, отображается самая высокая температура для этого режима приготовления.

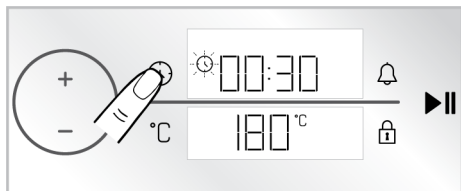
6. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



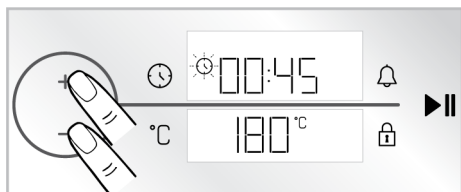
7. Коснитесь клавиши ⌚ один раз для установки времени выпечки.

⇒ Установленное значение 30 минут отображается на дисплее таймера/продолжительности, и мигает символ ⌚.



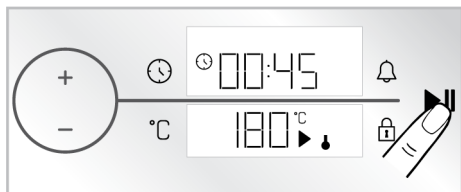
Чтобы быстро отрегулировать время выпечки, вы можете активировать время выпекания в течение 30 минут, нажав ручку управления духовкой или коснувшись кнопки после того, как функции работы и температура установлены, и вы можете изменить время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

8. Установите время запекания, нажав . Подтвердите настройку, нажав кнопку .



Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

9. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки , чтобы начать выпечку.



- ⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранном режиме приготовления и температуре, и на дисплее появляется обратный отсчет времени вы-

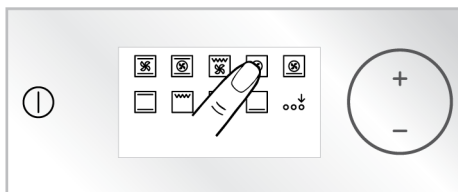
печки. На дисплее температуры отображаются символы и . Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ температуры духовки. По истечении времени выпекания на дисплее температуры появляется текст «Конец», таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается.

10. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст «Конец», духовка продолжит работать. Выключите духовку, нажав на кнопку . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

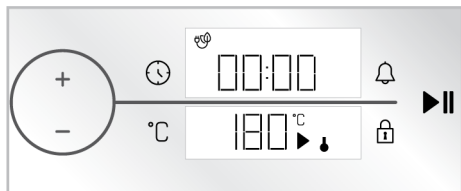
Эко вентилятор с нагревом

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования «Конвекция» в диапазоне 160° - 220°C. Но при этом время запекания будет немного больше.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку .
2. Нажмите и удерживайте рабочий режим «Конвекция» на дисплее функций 3 секунды.



- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ и активируется функция «Эко вентилятор с нагревом».



3. Установленную температуру и время запекания можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем можно начать запекание.

⇒ В режиме «Эко вентилятор с нагревом» лампа горит меньше, чем при другом режиме приготовления, за счет экономии энергии во время запекания.

Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть режим «Функция для выпечки хлеба», специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

Для верха теста

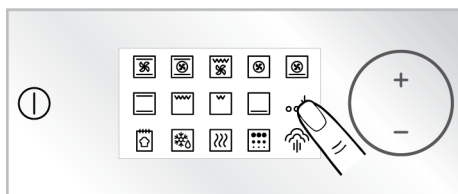
- 2 чайные ложки подсолнечного масла

Подготовка

1. Просеять муку в глубокую тару. Добавить сахар в муку и однородно перемешайте.
2. Сделайте колодец в середине муки, добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Теплая вода заливается постепенно, начиная с боковых сторон емкости.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Поверните тесто, которое было замешано, несколько раз вручную и положите его в контейнер. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на

тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом.

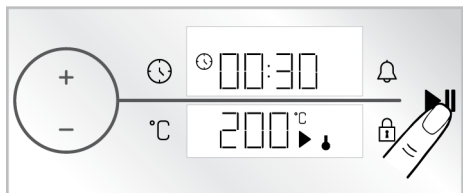
5. Накрыв тесто пищевой пленкой, накройте его толстой тканью и оставьте бродить при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродило в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом. Дайте тесту подняться еще на 30 минут при комнатной температуре.
7. Поместите противень для духовки на третий уровень направляющих духовки.
8. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
9. Активируйте рабочие режимы нижнего ряда, нажав «Активация дополнительных режимов» на функциональном дисплее.



10. Коснитесь кнопки «Функция для выпечки хлеба» на дисплее функции.



11. Начните запекание, коснувшись кнопки ►||.



12. По окончании времени запекания раздается звуковой сигнал в течение одной минуты. При нажатии кнопки ① выключится духовой шкаф. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

5.3 Приготовление с паром

В вашей духовке есть функция приготовления с добавлением пара. Лучшие результаты выпекания достигаются при использовании функции подачи пара. Функция подачи пара обеспечивает более яркую поверхность кондитерских изделий, более хрустящую корочку и больший объем. Кроме того, помощь пара снижает потерю влаги продуктов питания, таких как мясо, и позволяет им быть приготовленными более сочным внутри и более вкусным.

Существует 2 различных уровня поддержки пара: низкий уровень пара и высокий уровень пара. Во время запекания через определенные промежутки времени в духовку подается пар. Как правило, низкий уровень пара рекомендуется для выпечки кондитерских изделий, таких как пирожные, выпечка, хлеб; высокий уровень пара рекомендуется для запекания мясных продуктов (например, больших кусков мяса, целой курицы). Эта функция может зависеть от продуктов, которые вы готовите. Для этой цели обратитесь к таблице по запеканию.

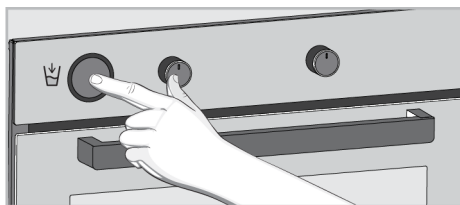
Общие предупреждения

- Приготовление с паром можно проводить только при температуре выше 120 °C.
- Емкость резервуара для воды 250 мл. Не помещайте более 250 мл воды в резервуар для воды во время выпечки.

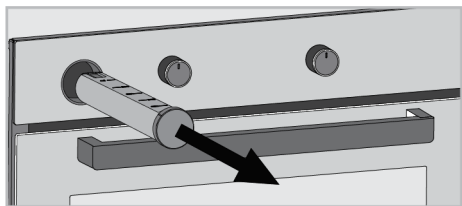
- Конденсат, образующийся на дверце духовки после приготовления с использованием пара, может капать, когда дверца духовки открыта. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.
- При открывании дверцы духовки найдитесь на достаточном удалении, так как во время и после приготовления с использованием пара могут выходить пар и горячий воздух. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Если вода остается внутри духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае остатки воды могут вызвать образование накипи.
- Если ваш продукт оснащен термощупом, перед приготовлением на пару убедитесь, что крышка термощупа закрыта. В противном случае возможна утечка пара из патрубка термощупа.

Для приготовления на пару:

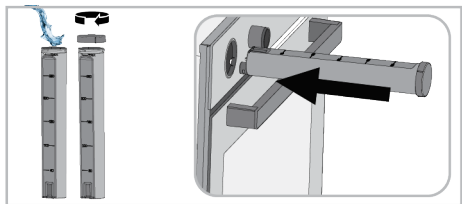
1. Начните запекание после изучения таблицы для приготовления на пару и установки функции, температуры и времени в соответствии с блюдом, которое вы хотите приготовить. Вы можете определить количество добавляемой воды, температуру, функцию и время запекания, которых нет в таблице.
2. Нажмите на резервуар для воды на панели управления духовки.



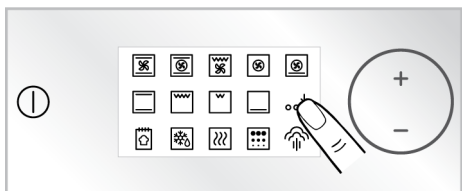
3. Извлеките резервуар для воды из паза.



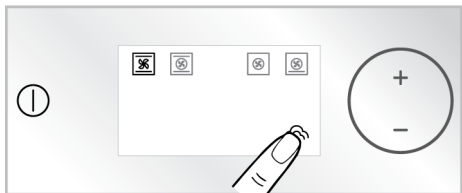
4. Откройте крышку резервуара для воды и залейте количество воды, указанное в таблице по запеканию.



5. Закройте крышку и установите резервуар для воды на место.
6. Поместите пищу в духовку на рекомендованную полку.
7. Включите печь, нажав на кнопку ①.
8. Активируйте рабочие функции нижнего ряда, нажав «Активация дополнительных режимов» на функциональном дисплее.



9. Коснитесь кнопки «Функция приготовления на пару» на дисплее функции.

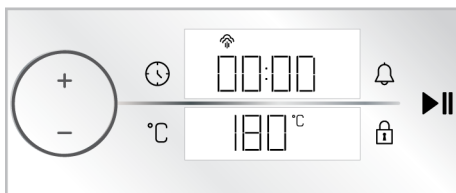


- ⇒ Функции запекания, с помощью которых вы можете готовить с помощью пара, отображаются на дисплее. Активная рабочая функция будет гореть ярче.

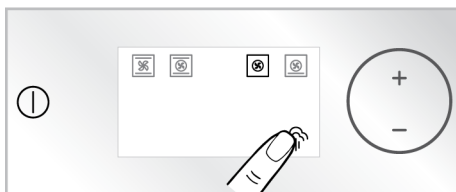
10. Нажмите на желаемую функцию для приготовления с помощью пара.



- ⇒ На дисплее появятся предварительно заданная температура и символ ☁ (пар высокого уровня) специально для выбранной функции.



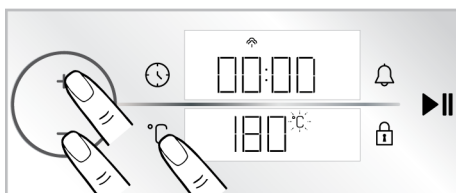
11. Вы можете переключить уровень пара на низкий в зависимости от типа пищи. Коснитесь Функция приготовления на пару для переключения.



12. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Нажмите кнопку °C, чтобы изменить эту температуру.

- ⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

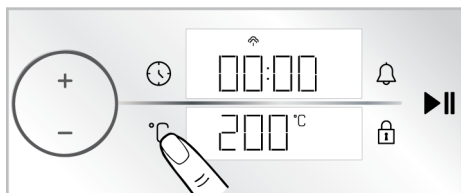
13. Установите желаемую температуру запекания, нажимая кнопки +/-.



i При изменении рабочей функции после изменения предварительно заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой рабочей функции.

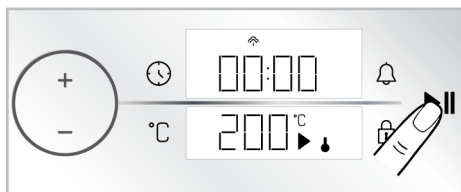
14. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



15. Вы можете установить время запекания или готовить вручную, контролируя готовку самостоятельно. Чтобы установить время запекания, см. раздел «Запекание с заданным временем».

16. После настройки рабочей функции и температуры коснитесь кнопки ►, чтобы начать выпечку.



⇒ **Если время запекания не установлено:** Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ! и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ ! температуры

духовки. Печь не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

⇒ **Если время запекания не установлено:** Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется обратный отсчет времени выпечки. На дисплее температуры отображаются символы ! и ►. Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ ! температуры духовки. По истечении времени выпекания на дисплее температуры появляется текст «Конец», таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки ► во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст «Конец», духовка продолжит работать бесконечно. Выключите духовку, нажав на кнопку ①. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

При приготовлении на пару:

- Если в резервуаре для воды достаточно воды, духовой шкаф продолжает запекание с использованием пара до тех пор, пока вода не вытечет из резервуара.
- Если вода в резервуаре для воды закончится или если воды не будет добавлено, на дисплее начнет мигать символ ☁ или ☁, а через некоторое время прозвучит звуковое предупреждение. При этом духовка продолжает готовить без пара.

- Если вы хотите отменить звуковое предупреждение и продолжить приготовление без пара, нажмите на кнопку . Звуковой сигнал выключается, и духовка продолжает готовить без пара.
- Чтобы продолжить запекание с использованием пара, снимите резервуар для воды, наполните его достаточным количеством воды и вставьте в соответствующее место. Духовка начинает поддерживать свою работу паром, забирая воду из резервуара.
- Во время приготовления с помощью пара рабочий звук качания из духовки – нормальное явление, особенно когда остаток воды в резервуаре для воды низкий.

После приготовления на пару:

- Через некоторое время после завершения приготовления с помощью пара печь забирает оставшуюся воду из генератора обратно в бак. При этом звук работающего насоса из духовки – норма.
- Когда остаточная вода втянется, слейте оставшуюся воду из резервуара для воды из соображений гигиены.
- Из-за опасности для здоровья сливайте воду из резервуара и добавляйте свежую воду перед каждым запеканием с использованием пара.

5.4 Настройки

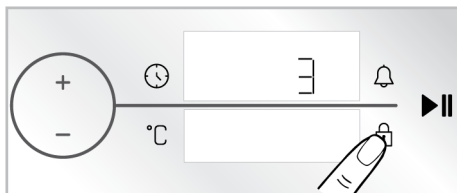


Обратный отсчет 3-2-1 отображается на дисплее в меню или настройках, которые должны быть активированы нажатием в течение длительного периода времени. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от вмешательства.

1. Нажимайте клавишу  и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .



- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ  и активируется блокировка клавиш. После установки блокировки клавиш, при нажатии любой клавиши или нажатии ручки управления духовкой таймер подает звуковой сигнал и мигает символ .



При активации блокировки клавиш нельзя использовать клавиши блока управления. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Нажимайте клавишу  и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .
- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности исчезает символ  и деактивируется блокировка клавиш.

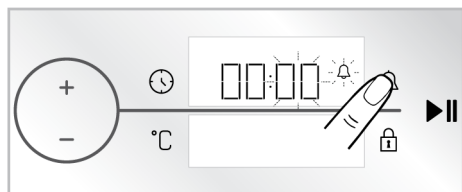
Установка будильника

Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По ис-

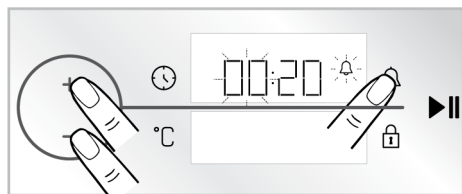
течении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

i Максимальное время сигнала звукового оповещения может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить период срабатывания будильника.
 - ⇒ Минутное поле и символ  начинают мигать на дисплее таймера/продолжительности.



2. Сначала установите время в минутах, прикоснувшись к клавишам **+** / **-**, и активируйте поле таймера, нажав клавишу  один раз.
3. Установите время, нажав кнопки **+** / **-**. Нажмите  еще раз, чтобы подтвердить настройку.



- ⇒ На дисплее таймера/продолжительности непрерывно горит символ  и на дисплее начинается обратный отсчет времени сигнала тревоги.
4. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

i Если время сигнала звукового оповещения и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее таймера/продолжительности отображается более короткое время.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.
 - ⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

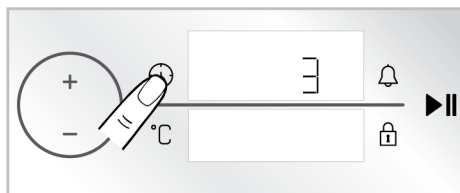
Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы сбросить период срабатывания сигнала тревоги.
 - ⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .
2. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, пока время сигнализации не достигнет «00:00».

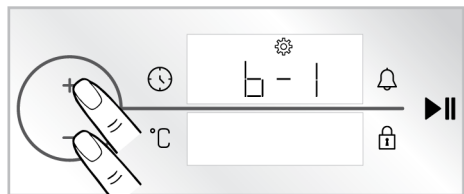
Настройка громкости

Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
 - ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

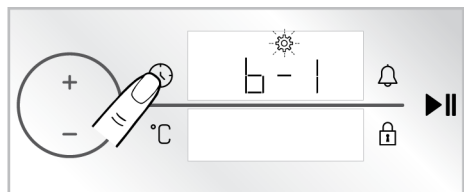


2. Нажимайте клавиши **+**/**-**, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится **b-1** или **b-2**.



3. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку .

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



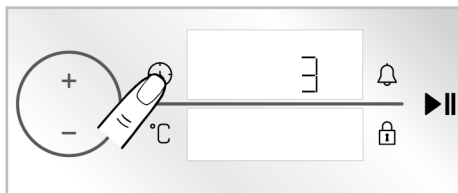
4. Установите желаемый тон, нажимая кнопки **+**/**-**.
5. Подтвердите заданный звуковой сигнал, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка яркости дисплея

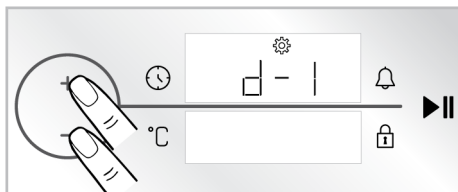
Вы можете установить яркость экрана блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

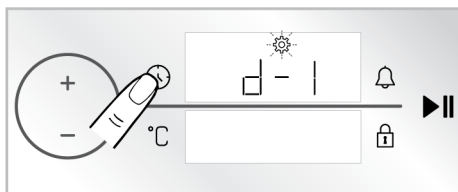


2. Нажимайте клавиши **+**/**-**, пока на ди/продолжительности не появится **d-1**, **d-2** или **d-3**.



3. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



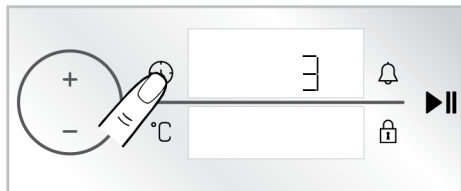
4. Установите желаемый период, нажимая кнопки **+**/**-**.
5. Подтвердите яркость, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

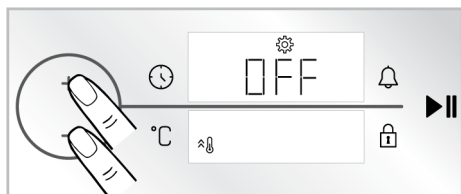
Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева. Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

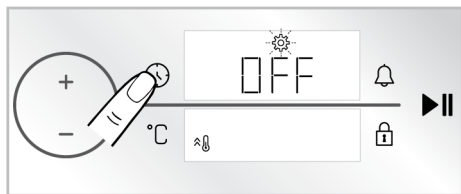


2. Коснитесь кнопок **+**/**-** и удерживайте их, пока на дисплее не появятся символ и сообщение **“OFF”** (ВЫКЛ.).

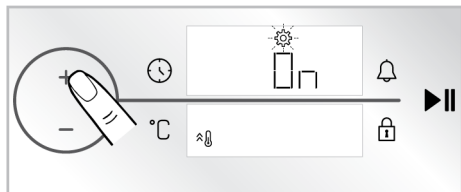


3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку .

- ⇒ На дисплее таймера/продолжительности мигает символ .



4. **+** С помощью кнопки установите настройку **«OFF»** (ВЫКЛ.) в положение **«ON»** (ВКЛ.) на дисплее.



5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку .



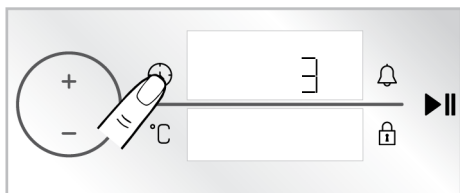
Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Установив настройку **«OFF»** (ВЫКЛ.) вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

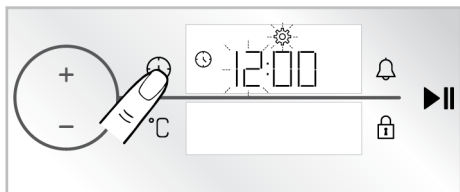
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



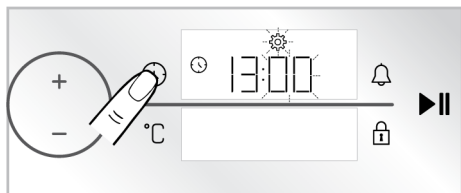
2. Нажмите кнопку один раз, чтобы активировать поле таймера.

- ⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам **+** / **-**, и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.

- ⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Нажмите **+**/**-**, чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи. Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, 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 края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.1.1 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 нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период 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 для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.

Таблица для выпечки и запеканки

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40

- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C 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 нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 35
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 45
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

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.

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	40 ... 50
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	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.

Таблица приготовления с функцией управления “Эко вентилятор с нагревом”

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Если дверь не бу-

дет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме “Эко вентилятор с нагревом”.

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень *	3	180	25 ... 35
Выпечка	Стандартный противень *	3	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые 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.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Конвекция	2	200 ... 220	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	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.

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- 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 на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень 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 соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 3
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.				
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.				

6.1.4 Приготовление с паром

Общая информация

- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве. См. раздел Рабочие

функции духовки [► 16] для получения информации о функциях приготовления с паром.

- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева. Продолжительность, указанная во вре-

мая подачи воды, указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

- Таблица приготовления содержит проверенные производителем рекомендации по приготовлению. Вы можете за-

дать количество воды, температуру, функцию и время приготовления с паром, которых нет в таблице.

- Готовьте с паром с одним противнем.

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Рабочая функция	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Уровень пара	Время забора воды (минут)**	Время выпекания (мин) (прибл.)	Приблизительная масса пищи (г)
Цельный хлеб	Стандартный противень *	2	Конвекция	180	200		перед предварительным нагревом	30 ... 40	820
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	2	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	25 минут 250/макс., после 190	250		25	60 ... 70	2000
Ребристый стейк (цельные куски)	Стандартный противень *	3	Функция "3D"	180	250		15	40 ... 55	1000
Рульки из баранины с овощами	Стандартный противень *	3	Функция "3D"	170	250+250***		после предварительного подогрева (немедленно)	80 ... 100	2000
Булочка дрожжевая	Стандартный противень *	3	Конвекция	180	150		перед предварительным нагревом	20 ... 30	1200
Ватрушка	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке ****	3	Конвекция	120	200		30	60 ... 70	1450
Куриные голени	Стандартный противень *	3	Функция "3D"	200	150		после предварительного подогрева (немедленно)	20 ... 30	800

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Рабочая функция	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Уровень пара	Время забора воды (минут)**	Время выпекания (мин) (прибл.)	Приблизительная масса пищи (г)
Печеный картофель	Стандартный противень *	3	Функция "3D"	190	100		25	45 ... 55	500
Гамбургерный хлеб	Стандартный противень *	3	Конвекция	180	200		перед предварительным нагревом	20 ... 30	800
Лосось с овощами	Стандартный противень *	3	Функция "3D"	200	100		после предварительного подогрева (немедленно)	15 ... 25	500

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

*** Добавьте еще 250 мл воды в середине времени приготовления.

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

6.1.5 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.

Таблица приготовления тестовых блюд

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65

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.

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25

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

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 3

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

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

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- 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 стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. 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. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, абразивные средства, абразивные чистящие средства (очистители для сливов, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- 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.

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 стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволоочной 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 с помощью губки 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 чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- 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.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

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

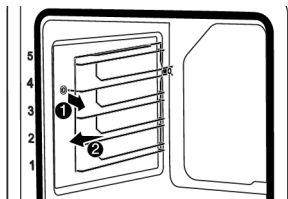
Чистка боковых стенок духовки

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 решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



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

7.5 Очистка паром

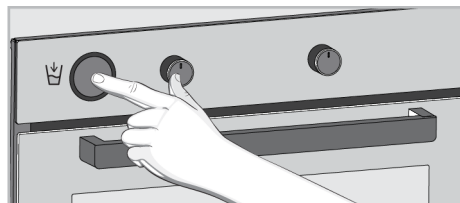
Это позволяет легко очищать грязь (не оставаясь в течение длительного времени), которая смягчается паром внутри

духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

Общие предупреждения

- Время, температуру и настройку пара для очистки паром изменить нельзя.
- Если вода вытечет в течение первых 5 минут после включения функции очистки паром, если резервуар для воды будет снят во время очистки или открыта дверца, функция очистки будет отключена.
- Если внутренняя температура духового шкафа превышает 120 °C, функция очистки паром не включается.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Нажмите на резервуар для воды на панели управления духовки и извлеките резервуар из паза. Заполните резервуар 200 мл воды.



3. Поместите резервуар для воды в паз.
4. Включите печь, нажав на кнопку ①.
5. Активируйте рабочие функции нижнего ряда, нажав «Активация дополнительных режимов» на функциональном дисплее.
6. Нажмите на «Очистка паром» в нижнем ряду функционального дисплея.
7. Начните очистку, коснувшись кнопки ►||.

⇒ Начнется очистка, и на дисплее появится время очистки паром. Это время неизменно.

8. В конце этого времени на экране появится «00:00».
9. Откройте дверь и протрите внутреннюю часть духовки влажной губкой или тканью.

10. Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

i При использовании функции паровой очистки ожидается, что вода на дне духовки испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

11. (Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в канале бассейна под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите этот канал бассейна влажной тканью после использования и высушите его.



7.6 Очистка дверцы духовки

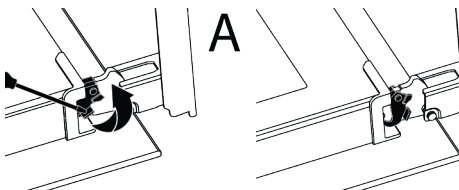
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



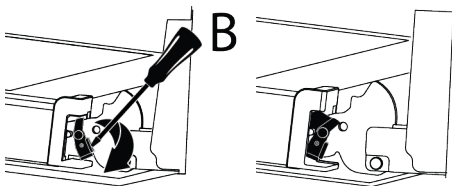
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

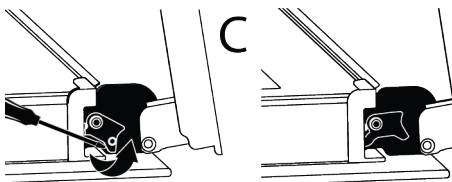
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.



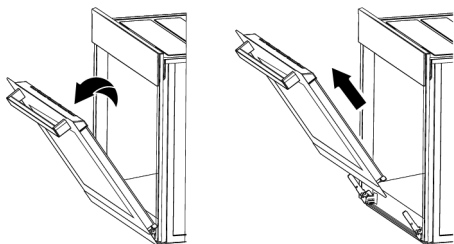
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (C) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



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

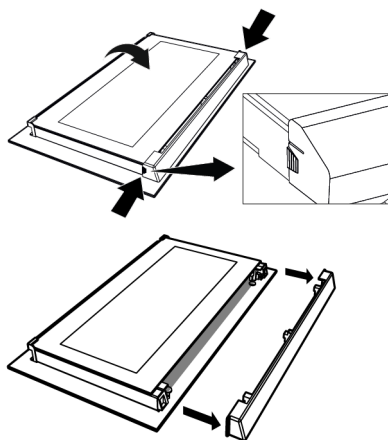


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

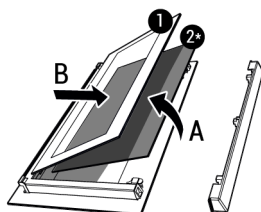
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

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 Самое внутреннее стекло 2* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

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 паза. (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».

7.8 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

Общие предупреждения

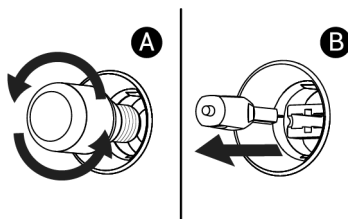
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- 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.



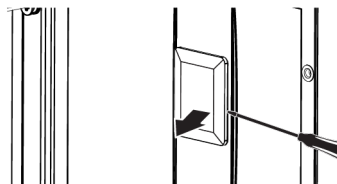
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



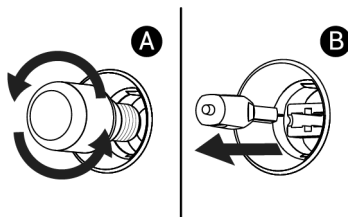
4. Установите на место стеклянную крышку.

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. Сначала открутите винт, если в вашем издании есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это 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

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.

- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.
- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, а нагреватели не работают.

(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

После начала приготовления на дисплее мигает символ ► и появляется звуковое предупреждение.

- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца печи закрыта. Если неисправность не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

Импортёр 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.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Бeko өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	56
1.1 Пайдалану мақсаты	56
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	57
1.3 Электр қауіпсіздігі	57
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	59
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	60
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	60
1.7 Температура туралы ескертулер...	61
1.8 Керек-жарақтарды пайдалану.....	61
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	62
1.10 Бу жүйесі	63
1.11 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	63
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	64
2.1 Қалдықтар туралы директива	64
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	64
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	64
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	64
3 Өніміңіз	66
3.1 Өнім ақпараты	66
3.2 Өнімнің басқару тактасы Кіріспе және пайдалану	66
3.2.1 Басқару тактасы.....	67
3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру	67
3.3 Пештің жұмыс функциялары	68
3.4 Өнімнің керек-жарақтары	69
3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану	70
3.6 Техникалық сипаттамалар.....	72
4 Бірінші рет қолдану.....	73
4.1 Таймерді бірінші рет орнату	73
4.2 Бастапқы тазалау.....	73
5 Тұмпапешті қолдану	74
5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат	74
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы	74
5.3 Бу көмегімен тазалау:.....	80

5.4 Параметрлер	83
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	87
6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер	87
6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар	87
6.1.2 Ет, балық және құс еті.....	91
6.1.3 Гриль	92
6.1.4 Бұмен тазалау:.....	93
6.1.5 Сынақ тағамдары	94
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	96
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	96
7.2 Керек-жарақтарды тазалау	97
7.3 Басқару тактасын тазалау	97
7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)	98
7.5 Бұмен тазалау	98
7.6 Пештің есігін тазалау	99
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу	100
7.8 Пеш шамын тазалау	100
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	102

КК



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

КК

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қаупінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.
- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- Бұл құрылғыны теңіз деңгейінен 2500 метр биіктікке дейінге жерде ғана пайдалануға болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.
- Пешті тағамдарды жібіт, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады.
- Бұл өнімді тәрелкені қыздыруға, сүлгілер мен киімдерді кептіруге пайдалануға болмайды.

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.
- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.

• **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.

- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және түншығу қаупі бар.
- Есік ашық болған кезде оған ауыр заттарды қоймаңыз және балалардың отыруына жол бермеңіз. Бұл пештің аударылуына немесе есіктің ілмектеріне зақым келтіруі мүмкін.
- Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:
 1. Розеткадан толықтай суырыңыз.
 2. Қуат сымын кесіп, оны өнімнен ашасымен бірге ажыратыңыз.
 3. Балалардың өнімге кірмеуін қадағалаңыз.
 4. Күту режимінде тұрған өніммен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.



1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз.

Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.

- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.
- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.

- Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Пайдаланып жатқан кезде, плитаның астыңғы беті де қызады. Қуат кабельдері өнімнің артқы жағына тиіп тұрмауы тиіс. Әйтпесе, ол зақымдануы мүмкін.
- Электр кабельдерін пештің есігіне қыстырмаңыз немесе оларды ыстық беттердің үстінен өткізбеңіз. Олай болмаса, қысқа тұйықталуы нәтижесінде кабельдің оқшаулауы балқып, өртке әкелуі мүмкін.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
- Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
- Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.

- Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің шамын ауыстырмас бұрын, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді электр желісінен ажыратуды ұмытпаңыз. Айырды розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.
- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнім ауыр, өнімді кемінде екі адам болып тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау немесе жылжыту үшін есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз.
- Өнімге бөгде заттарды қоймаңыз. Өнімді тігінен алып жүріңіз.
- Онда су болған кезде өнімді тасымалдауға тыйым салынады. Тасымалдар бұрын, өнімнің ішінде су жоқ екенін тексеріңіз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып

ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.

- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.

- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Шамадан тыс қызып кетудің алдын алу үшін, өнімді декоративті қақпақтардың жанында орнатуға болмайды.
- Газ түтігі/құбыры немесе пластик су құбыры өнім орнатылатын аймақтың артында орналасқан жағдайда, өнім мен осы коммуникация желілері бір біріне тиіп тұрмағанын тексеріңіз. Әйтпесе шланг/құбыр мыжылып қалуы мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Егер алдыңғы есіктің әйнегі алынып тасталса немесе жарылып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Әйтпесе, зақым әкелуі немесе қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Пештің тұтқасы сүлгі кептіргіш емес. Өнімді пайдаланған кезде тұтқаға сүлгілерді, қолғаптарды немесе ұқсас тоқыма бұйымдарын іліп қоймаңыз.
- Өнім есігінің ілмектері есікті ашқанда және жапқанда қозғалады және кептеліп қалуы мүмкін. Есікті ашқанда / жапқанда, ілмектері бар бөлікті ұстамаңыз.

1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- Пісіру кезінде немесе соңында есігін ашып жатқанда сәл әрірек тұрыңыз. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін.
- Өнім жұмыс істеп тұрғанда, ыстық болады. Ыстық бөліктерге, пештің ішкі бетіне және қыздыру элементтеріне тиіп кетпеу үшін абай болу керек.
- Өнімді пайдалану кезінде, қолдарыңызға ыстық өткізбейтін қолғаптарды киіңіз.

1.8 Керек-жарақтарды пайдалану

- Гриль торы мен пісіру табағын сым сөрелерге дұрыс орналастыру маңызды Толық ақпаратты «**Керек-жарақтарды пайдалану**» бөлімінен қараңыз.
- Аксесуарларды камераға толығымен итеріп орналастырғаннан кейін, пеш есігін жабыңыз, әйтпесе олар есік әйнегін соғып, оны зақымдауы мүмкін.



1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.
- Пісіру аймағындағы тағам қалдықтары, мысалы май, жануы мүмкін. Пісірер алдында осы қалдықтарды тазалаңыз.
- Тамақтан улану қаупі: Пісіру алдында немесе одан кейін тағамды пеште 1 сағаттан артық қалдырмаңыз. Әйтпесе, бұл тамақтан улануға немесе ауруларға әкелуі мүмкін.
- Пеште жабық консервілер мен шыны ыдыстарды қыздырмаңыз. Құтыда пайда болатын қысым оның жарылуына әкелуі мүмкін.
- Табақтарды, ыдыстарды немесе алюминий фольганы пештің түбіне тікелей қоймаңыз. Жинақталған жылу пештің түбін зақымдауы мүмкін.

Майлы пергамент қағазын немесе соған ұқсас материалдарды пайдаланған кезде, келесі сақтық шараларын ұстаныңыз:

- Май өткізбейтін қағазды және азыю-түлікті ыдысқа немесе пешке арналған құрылғыға (пісіру табағы, гриль торы және т.б.) орналастырып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз.
- Пештің қыздыру элементтеріне тиіп кетуінің және ыстық ауа ағынына кедергі жасау қаупінің алдын алу үшін аксесуарлардан немесе контейнерлерден шығып тұрған май өткізбейтін қағаздың артық бөліктерін алып тастаңыз. Май өткізбейтін қағазды өндіруші ұсынған максималды температурадан жоғары пеш температурасында пайдаланбаңыз. Ешқашан пештің түбіне май өткізбейтін қағаз қоймаңыз.
- Аксесуарларды алдын ала қыздыру кезінде оны үстіне қоймаңыз.
- Пештің ішіндегі ауа айналымына байланысты материалдың әрі-бері ұшып жүрмесі үшін, оның үстіне тәрелке сияқты зат басып қойыңыз.
- Науа ішіндегі тек қажетті беттерді жабыңыз.
- Әр пайдаланған сайын, науаны тазалау қажет және науаға пайдаланылған барлық май өткізбейтін қағаздар немесе ұқсас материалдар ауыстырылуы керек. Әйтпесе,

науаға сұйықтық тамып, түтіндеуі немесе жануы мүмкін.

- Өнім қақпағы ашылған кезде, ауа ағыны пайда болады. Май өткізбейтін қағаз қыздырғыш элементтерге тиіп, жануы мүмкін.
- Қуыру үшін гриль сөресін пайдалану кезінде, науа төменгі сөреге орнатылуы тиіс. Әйтпесе, пештің түріне ағатын тағам майы және басқа компоненттер түгін тудырып, тұтануы мүмкін.
- Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.

1.10 Бу жүйесі

- Бумен пісіру кезінде есікті ашу будың шығуына әкеліп, бұл күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін. Есікті ашқанда сақ болыңыз.
- Егер бумен пісіргеннен кейін пеште ылғал қалса, бұл коррозия тудыруы мүмкін.

Пісіргеннен кейін тұмпапешті құрғатыңыз. Ылғалды тағамдарды тұмпапеште ұзақ уақыт бойы сақтамаңыз.

- Бумен пісіргеннен кейін тағамды алып жатқанда, керек-жарақтардан ыстық сұйықтық ағуы мүмкін, абай болыңыз.
- Бумен пісірген кезде, пісіру кестесінде көрсетілген мөлшерде су құю ұсынылады.
- Дистилденген немесе сүзгіден өткен суды пайдаланбаңыз. Тек дайын суларды пайдаланыңыз. Судың орнына жанғыш, алкогольді немесе қатты бөлшектердің ерітінділерін пайдаланбаңыз.
- Пісіру кезінде будан тот басуы мүмкін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Су ыдысын алу немесе орналастыру кезінде тұмпапештің бетіне немесе қажет емес беттерге су төгілмеуіне абай болыңыз.

1.11 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 тазалау үшін бұ тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
- Пештің алдыңғы есігінің әйнегін тазалау үшін, қатты абразивті тазалағыштарды, металл қырғыштарды, сым жөкені немесе ағартқыш

материалдарды пайдаланбаңыз. Бұл материалдар шыны беттерге сызат түсуіне және сынуына әкелуі мүмкін.

- Әрбір бұмен пісіруден кейін су ыдысындағы қалған суды ағызып, су резервуарын тазалау керек. Камерада қалған суды келесі пісіру кезінде пайдалану гигиена мәселелерін тудырады.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылғыны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пеште жылуды жақсы өткізетін қараңғы немесе эмальданған ыдыстарды қолданыңыз.

- Егер бұл рецептте немесе пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілсе, әрқашан алдын ала қыздырып отырыңыз. Пісіру барысында пештің есігін қайта-қайта аша бермеңіз.
- Ұзақ пісірген кезде өнімді пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Қалдық жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20%-ға дейін үнемдеуге болады
- Пеште бір уақытта бірнеше тағам дайындауға тырысыңыз. Екі тағамды сым торға қойып, бір уақытта пісіруге болады.

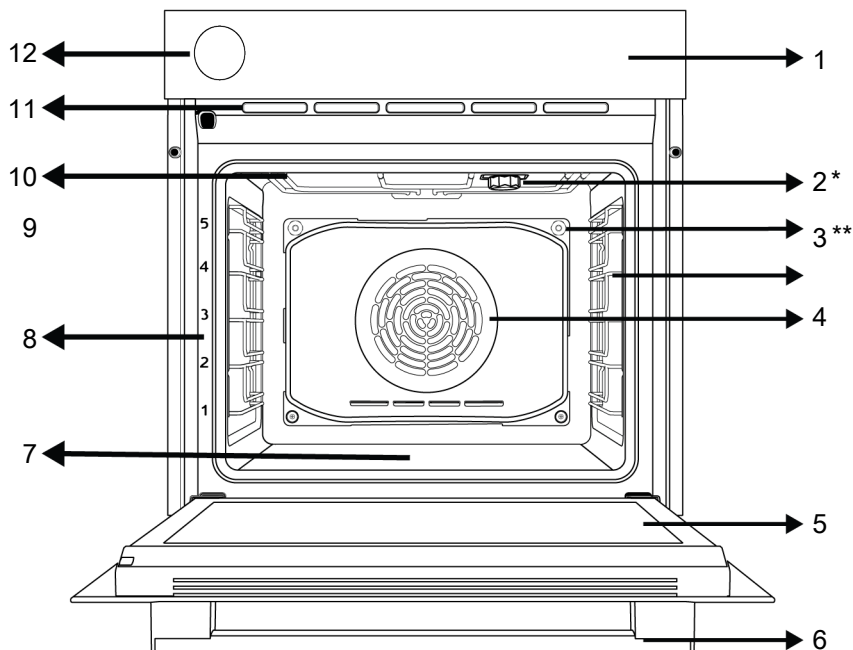
Сонымен қатар, егер сіз тағамдарды бір-бірлеп дайындасаңыз, бұл электр қуатын үнемдейді, өйткені пеш жылуын жоғалтпайды.

- «Эко желдеткіш жылыту» жұмыс режимінде нан пісірген кезде, пештің есігін ашпаңыз. Егер есік ашылмаса, «Эко желдеткіш жылыту» жұмыс функциясында ішкі температура қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылады және бұл температура дисплейде көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты

КК



1 Басқару тақтасы

3 Сым сөрелер

5 Есік

7 Төменгі жылытқыш (болат табақтың астында)

9 Бу шығатын саңылау

11 Желдету тесіктері

2 Шам

4 Желдеткіш қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

6 Тұтқа

8 Сөре деңгейлері

10 Жоғарғы жылытқыш

12 Су ыдысы

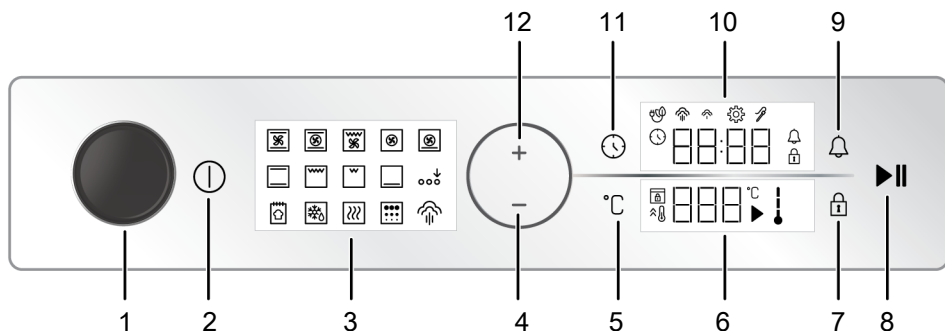
* Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Өніміңізде шам болмауы мүмкін немесе шамның түрі мен орналасуы суреттегіден өзгеше болуы мүмкін.

** Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Сіздің өніміңізде сым сөресі болмауы мүмкін. Суретте мысал ретінде сым сөресі бар өнім көрсетілген.

3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану

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

3.2.1 Басқару тақтасы



КК

1 Су ыдысы

3 Функция дисплейі

5 Температураны орнату пернесі

7 Пернелер құлпы пернесі

9 Дабыл пернесі

11 Уақыт және параметрлер пернесі

2 Қосу/өшіру пернесі

4 Азайту пернесі

6 Температураның индикатор аймағы

8 Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі

10 Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы

12 Арттыру пернесі

Егер сіздің өніміңізді басқаратын тұтқалар (лер) болса, кейбір модельдерде / Бұл тұтқалар (лер) итерілген кезде пайда болуы мүмкін (жерленген тұтқалар). Осы тұтқалармен жасалған параметрлер үшін алдымен тиісті тұтқаны басып, тұтқасын шығарып алыңыз. Реттеуден кейін оны қайтадан итеріп, тұтқаны орнына салыңыз.

3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру

Пештің ішкі температурасының индикаторы

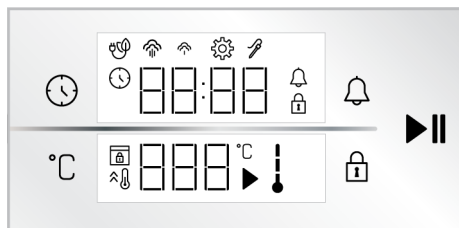
Пештің ішкі температурасын дисплейдегі ішкі температура белгісінен түсінуге болады. Пісіру басталған кезде дисплейде белгіше пайда болады және пештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, таңбаның әрбір деңгейі жанады.

Функция дисплейі

Пештің жұмыс функциялары пештегі функция дисплейінде орналасқан. Әрбір функция оны түрту арқылы іске қосылады. Дисплейде орналасқан барлық функциялар схемалық түрде берілген, олар сіздің

құрылғыңызда болмауы мүмкін. Өнімнің функциялары «Пешті пайдалану функциялары» тарауында сипатталған.

Көрсеткіш аймақтар:



Пернелер :

- : Уақыт және параметрлер пернесі (Уақыт және параметрлер пернесі)
- : Температураны орнату пернесі (Температураны орнату пернесі)
- : Пернелер құлпы пернесі (Пернелер құлпы таңбасы)
- : Дабыл пернесі (Дабыл пернесі)
- : Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі (Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі)

Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы :

- : Нан пісіру уақыты/күн уақыты таңбасы (Нан пісіру уақыты/күн уақыты таңбасы)
- : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)

-  : Параметрлер таңбасы (Параметрлер таңбасы)
-  : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
-  : Эко желдеткішпен пісіру таңбасы (Эко желдеткішпен пісіру таңбасы)
-  : Бұдың төмен деңгейі таңбасы * (Бұдың төмен деңгейі таңбасы)
-  : Бұдың жоғары деңгейі таңбасы * (Бұдың жоғары деңгейі таңбасы)
-  : Ет датчигінің таңбасы * (Ет датчигінің таңбасы)

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

Температураның индикатор аймағы :

-  : Нан пісіру таңбасы (Нан пісіру таңбасы)
-  : Температура таңбасы (Температура таңбасы)

-  : Пеш ішіндегі температура таңбасы (Пеш ішіндегі температура таңбасы)
-  : Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы (Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы)
-  : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)
- * Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

3.3 Пештің жұмыс функциялары

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

Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Желдеткішпен жұмыс істеу	-	Пеш қыздырылмаған. Тек желдеткіш (артқы қабырғадағы) жұмыс істейді. Түйіршіктері бар мұздалатын тағам бөлме температурасында баяу ерітіледі, пісірілген тағам салқындатылады. Еттің тұтас бөлігін жібітуге кететін уақыт дәнді тағамдарға қарағанда ұзағырақ.
	Үстіңгі және астыңғы жылыту	40-280	Тағам бір уақытта жоғарыдан және төменнен қыздырылады. Торттарға, кондитерлік өнімдерге немесе нан пісіруге арналған қалыптардағы торттар мен бұқтырылған тағамдарға қолайлы. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Төменгі жылыту	40-220	Тек төменгі қыздыру қосулы. Ол астыңғы жағын қызартуды қажет ететін тағамдарға жарамды.
	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	40-280	Үстіңгі және астыңғы жылытқыштармен қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Желдеткіш жылыту	40-280	Желдеткіш қыздырғышпен жылытылатын ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Ол әртүрлі сөре деңгейлерінде көп табақты пісіруге жарамды.
	Эко желдеткіш жылыту	160-220	Қуатты үнемдеу үшін 160-220°C диапазонында "Желдеткіш жылыту" пайдаланудың орнына осы функцияны пайдалануға болады. Бірақ; пісіру уақыты сәл ұзағырақ болады. Бұл функцияны пайдалану «Пешті басқару блогының жұмысы» тарауында түсіндіріледі.
	Пицца функциясы	40-280	Төменгі жылытқыш пен желдеткіш жылыту жұмыс істейді. Ол пицца пісіруге жарайды.
	«3D» функциясы	40-280	Жоғарғы қыздыру, төменгі қыздыру және желдеткіш қыздыру функциялары жұмыс істейді. Дайындалатын өнімнің әр жағы бірдей және тез піседі. Пісіру бір науа арқылы жасалады.

	Төмен гриль	40-280	Пештің төбесіндегі шағын гриль жұмыс істейді. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.
	Толық гриль	40-280	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Желдеткіш көмегімен толық гриль	40-280	Үлкен грильмен қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен пешке тез таралады. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Жылы ұстаңыз	40-100	Ол тағамды ұзақ уақыт қызмет көрсетуге дайын температурада ұстау үшін қолданылады.
	Нан пісіру функциясы	-	Ол нан пісіру үшін қолданылады. Кіріс орнатылған температура мен уақыт өзгертілмеуі мүмкін.
	Қосымша функцияны белсендіру	-	Ол функция дисплейінде басында көрсетілмейтін жұмыс функцияларын белсендіру үшін пайдаланылады.
	Бу функциясы	-	Бумен пісіру үшін қолданылады. Ол бумен пісіру кезінде жұмыс функцияларын белсендіреді.
	Бумен тазалау	-	Бұл позиция тағамды пісіріп болғаннан кейін бірден пеште пайда болған кірді жұмсарту үшін қолданылады. Осы функцияның техникалық қызмет көрсету және тазалау бөліміндегі техникалық сипаттамаларды қараңыз.

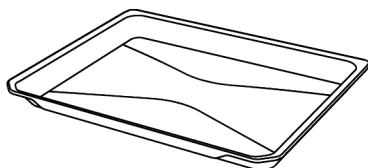
3.4 Өнімнің керек-жарақтары

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.

 Құрылғының ішіндегі науалар қызудың әсерінен деформациялануы мүмкін. Бұл функционалдылыққа әсер етпейді. Науа салқындаған кезде деформация жоғалады.

Стандартты науа

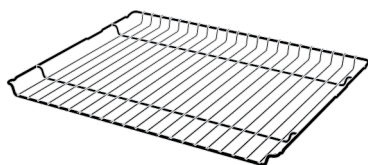
Ол кондитерлік өнімдерді, мұздатылған тағамдарды және үлкен кесектерді қуыру үшін қолданылады.



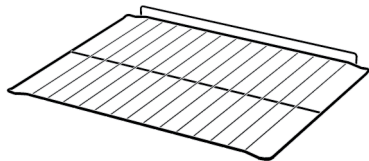
Гриль торы

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

Сым сөрелері бар үлгілерде :



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

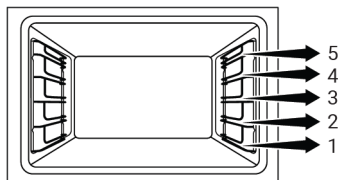


3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

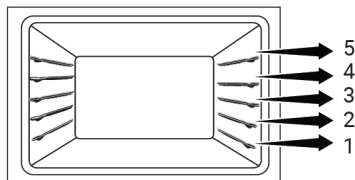
Пісіруге арналған сөрелер

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

Сым сөрелері бар үлгілерде :



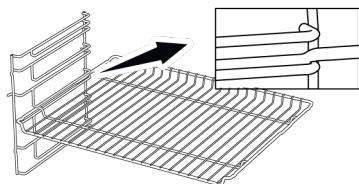
Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



Сым торды пісіру сөрелеріне қою

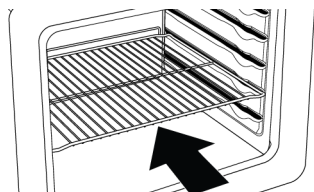
Сым сөрелері бар үлгілерде :

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 сөренің тоқтау нүктесінде бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтау нүктесінен өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

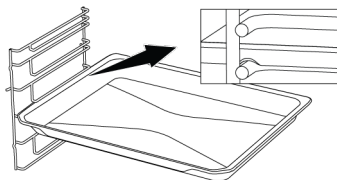
Сым торды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру өте маңызды. Сымды тордың сөреге қойғанда бір бағыты бар. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек.



Науаны пісіру сөрелеріне қою

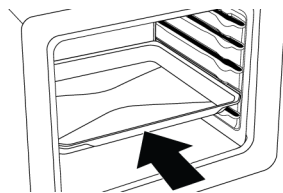
Сым сөрелері бар үлгілерде :

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 тоқтатқыш розеткаға бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтатқыш розеткадан өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

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.

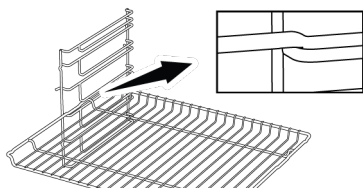


Сым торының тоқтату функциясы

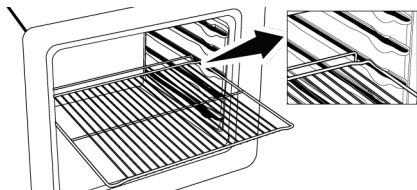
Сым торының сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы бар. Бұл функцияның көмегімен тағамды оңай және қауіпсіз шығаруға болады. Сымды

торды алып жатқанда, оны тоқтау нүктесіне жеткенше алға қарай тартуға болады. Оны толығымен жою үшін осы нүктеден өту керек.

Сым сөрелері бар үлгілерде :

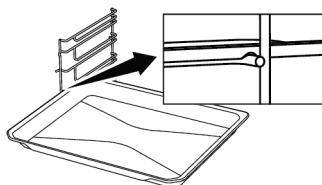


Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



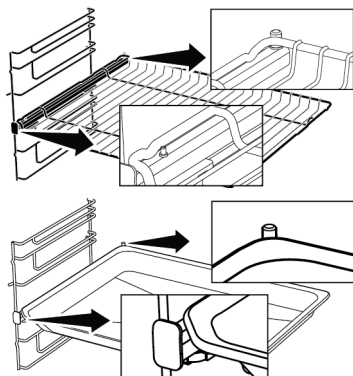
Науаны тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілерде

Науаның сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы да бар. Науаны алып жатқанда, оны артқы розеткадан босатып, алдыңғы жағына жеткенше өзіңізге қарай тартыңыз. Оны толығымен алып тастау үшін осы тоқтату розеткасынан өту керек.



Сым тор мен науаны телескопиялық рельстерге дұрыс орналастыру-Сым сөрелері және телескоптық рельсі бар үлгілерде

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



3.6 Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	595 /594 /567
Пешті орнату өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Кернеу/жиілік	220-240 V ~; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	3,4
Пеш түрі	Көп функциялы пеш

Негіздері: Тұрмыстық түрдегі электр пештерін энергетикалық таңбалау туралы ақпарат EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Мәндер стандартты жүктеме кезінде Үстіңгі және астыңғы жылыту немесе (бар болса) Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту функцияларында анықталады.

Энергиялық тиімділік класы бұйымда тиісті функциялардың болуына немесе болмауына байланысты келесі басымдықтар белгіленуіне сәйкес айқындалады. 1-Эко желдеткіш жылыту , 2-Желдеткіш жылыту , 3-Желдеткіш көмегімен төмен гриль , 4-Үстіңгі және астыңғы жылыту.



Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.



Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

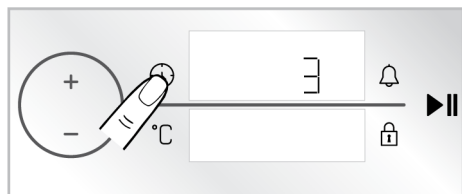
4.1 Таймерді бірінші рет орнату



Пешті қолданар алдында әрқашан күннің уақытын белгілеңіз. Егер сіз оны орнатпасаңыз, пештің кейбір үлгілерінде пісіре алмайсыз.

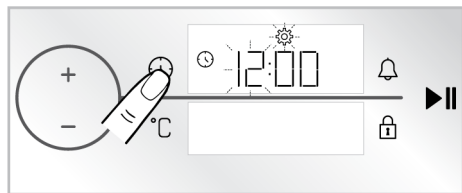
1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплей тәулік уақытын көрсетіп тұрғанда), параметрлер мәзірін іске қосу үшін түймені түртіп, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санақ пайда болады. Кері санақ аяқталғаннан кейін параметрлер мәзірі іске қосылады.



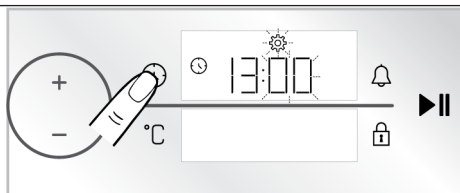
2. Таймер жолағын іске қосу үшін пернесін бір рет түрткіз.

⇒ Таймер жолағы мен таймер/ұзақтық дисплейіндегі таңбасы жыпылықтайды.



3. **+/-** пернелерін басу арқылы тәулік уақытын орнатыңыз және пернесін бір рет басу арқылы минуттар жолағын іске қосыңыз.

⇒ Минуттар жолағымен таймер/ұзақтық дисплейінде таңбасы жыпылықтайды.



4. Минутты орнату үшін **+/-** пернелерін түрткіз. пернесін бір рет басу арқылы параметрді растаңыз.

⇒ Тәулік уақыты белгіленіп, таңбасы үздіксіз жанып тұрады.



Егер таймердің алғашқы параметрі орындалмаса, тәулік уақыты өндіріс процесінде белгіленген уақыттан басталады. Күннің уақыт параметрін **«Параметрлер»** бөлімінде сипатталғандай кейінірек өзгертуге болады.



Электр қуаты ұзаққа өшкен жағдайда, тәулік уақытын реттеу тоқтатылады. Оны қайта орнату керек.

4.2 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Барлық өніммен бірге келген керек-жарақтарды пештен алыңыз.
3. Өнімді 30 минутқа қосып қойыңыз, содан кейін оны өшіріңіз. Осылайша, жұмыс істеп тұрған кезде, пеште қалған қалдықтар мен қабаттар жанып, тазартылады.
4. Өнімді пайдаланған кезде, өнімнің барлық жылытқыштары жұмыс істейтін ең жоғары температура мен жұмыс функциясын таңдаңыз. «Пештің жұмыс функциялары» [► 68] бөлімін қараңыз. Пешпен жұмыс істеу жөнінде сіз келесі бөлімнен біле аласыз.
5. Пеш салқындағанша күтіңіз.

6. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

Керек-жарақтарды қолданар алдында:

Пештен алынған керек-жарақтарды сумен және жуғыш затпен және жұмсақ тазартқыш ысқышпен тазалаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш

заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс алудан аулақ болыңыз.

5 Тұмпапешті қолдану

5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат

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

Өніміңізде 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. Ыстық ауа тұмпапештің есігінен шығады. Бұл желдеткіштер саңылауларын ештеңемен жаппаңыз. Әйтпесе, бұл тұмпапештің қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Салқындату желдеткіші тұмпапеш жұмыс

істеп тұрған кезде немесе оны өшіргеннен кейін (шамамен 20-30 минуттан кейін) жұмысын жалғастырады. Егер сіз тұмпапештің таймерін бағдарламалау арқылы ас әзірлесеніз, пісіру уақыты аяқталғаннан кейін салқындату желдеткіші мен барлық функциялар бірге өшетін болады. Салқындату желдеткішінің жұмыс уақытын пайдаланушы басқара алмайды. Өшіп-қосылуы автоматты түрде жүзеге асады. Бұл қандай да бір қателік емес.

Тұмпапеш жарығы

Тұмпапеште ас пісіріле бастаған кезде тұмпапеш жарығы іске қосылады. Кейбір модельдерде жарық пісіру кезінде қосылады, ал кейбір модельдерде ол белгілі бір уақыттан кейін өшеді.

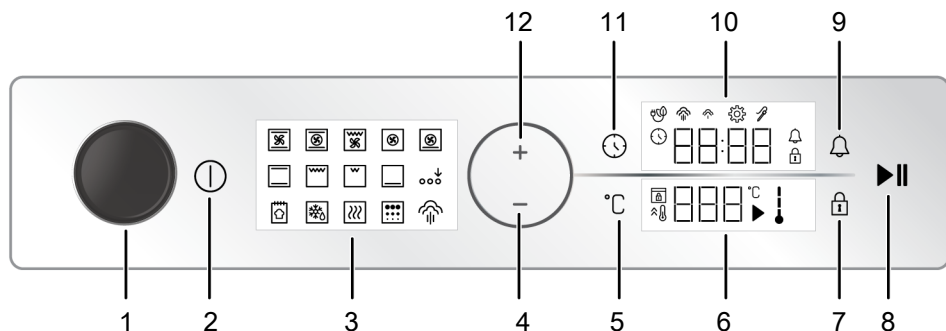
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

Тұмпапешті басқару блогы туралы жалпы ескертулер

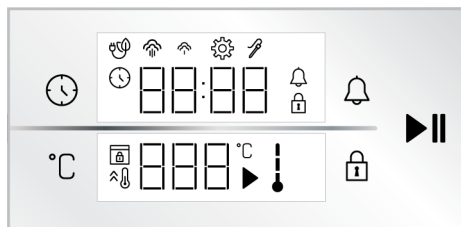
- Пісіру үшін орнатуға болатын ең көп уақыт — 5 сағат, 59 минут. Жылы ұстау функциясында бұл уақыт 23:59 сағатты құрайды. Электр қуаты өшкен жағдайда алдын ала орнатылған пісіру және пісіру ұзақтығы қалпына келтіріледі.
- Кез келген реттеулер жасау кезінде дисплейде қатысты белгішелар жыпылықтайды. Сипаттамадағы тиісті

пернені басу арқылы немесе біраз уақыт күту арқылы параметрлерді сақтау керексіз.

- Егер пісіру басталған кезде пісіру уақыты орнатылса, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.
- Егер басқару блогында жылдам алдын ала қыздыру параметрі қосылу болса, дисплейде пісіруді бастаған кезде  белгішесі көрінеді және тұмпапеш сіз орнатқан температураға тез жетеді. Алдын ала қыздыруды жылдам орнату үшін «Параметрлер» бөлімін қараңыз.



- 1 Су ыдысы
- 2 Қосу/өшіру пернесі
- 3 Функция дисплейі
- 4 Азайту пернесі
- 5 Температураны орнату пернесі
- 6 Температураның индикатор аймағы
- 7 Пернелер құлпы пернесі
- 8 Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі
- 9 Дабыл пернесі
- 10 Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы
- 11 Уақыт және параметрлер пернесі
- 12 Арттыру пернесі



Пернелер :

- : Уақыт және параметрлер пернесі (Уақыт және параметрлер пернесі)
- : Температураны орнату пернесі (Температураны орнату пернесі)
- : Пернелер құлпы пернесі (Пернелер құлпы таңбасы)
- : Дабыл пернесі (Дабыл пернесі)
- : Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі (Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі)

Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы :

- : Нан пісіру уақыты/күн уақыты таңбасы (Нан пісіру уақыты/күн уақыты таңбасы)
- : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
- : Параметрлер таңбасы (Параметрлер таңбасы)
- : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
- : Эко желдеткішпен пісіру таңбасы (Эко желдеткішпен пісіру таңбасы)

- : Будың төмен деңгейі таңбасы * (Будың төмен деңгейі таңбасы)
- : Будың жоғары деңгейі таңбасы * (Будың жоғары деңгейі таңбасы)
- : Ет датчигінің таңбасы * (Ет датчигінің таңбасы)

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

Температураның индикатор аймағы :

- : Нан пісіру таңбасы (Нан пісіру таңбасы)
- : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
- : Пеш ішіндегі температура таңбасы (Пеш ішіндегі температура таңбасы)
- : Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы (Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы)
- : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)

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

Тұмпапешті қосу

1. пернесін тұрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.

⇒ Тұмпапешті қосқаннан кейін дисплейде алғашқы жұмыс функциясы көрінеді. Дисплей осы күйде болғанда, жұмыс функциясын, температураны, пісіру уақытын және дыбыстық ескертуді реттеуге болады.



Егер бұл дисплейде ешқандай параметрлер орнатылмаса, тұппапеш шамамен 5 минуттан кейін өшіп, дисплейде күн уақыты көрінеді.

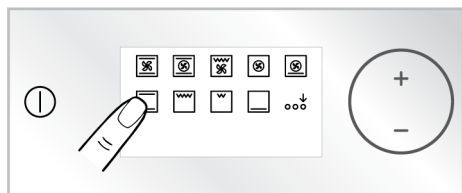
Тұппапешті өшіру

① пернесін түрту арқылы тұппапешті өшіріңіз. Дисплейде күннің уақыты көрінеді.

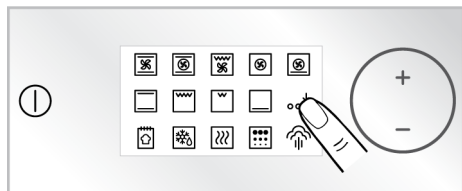
Температураны және тұппапештің жұмыс функциясын таңдау арқылы қолмен пісіру

Сіз тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпастан қолмен басқару арқылы (өз басқаруыңызбен) пісіре аласыз. Кескіндерде «Үстіңгі және астыңғы жылыту» функциясы және 180 °C параметрлері мысал ретінде көрсетілген.

- ① пернесін түрту арқылы тұппапешті қосыңыз.
- Функция дисплейінде іске қосқыңыз келетін жұмыс функциясын түртіңіз.



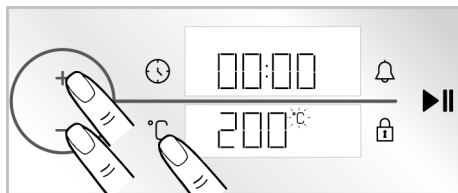
- Егер сіз таңдағыңыз келетін функция функциялар дисплейінде көрінетін алғашқы жұмыс функцияларының арасында болмаса, сіз «Қосымша функцияны белсендіру» пернесін түрту арқылы жұмыс функциясының төменгі қатарын белсендіре аласыз.



- Дисплейде сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала орнатылған температура көрінеді. Осы температураны өзгерту үшін °C пернесін түртіңіз.

⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі көрінеді.

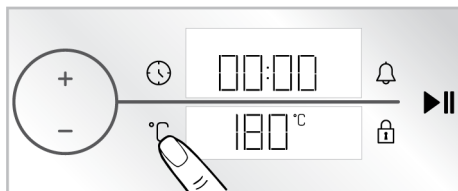
- +/- пернелері арқылы қажетті температураны орнатыңыз.



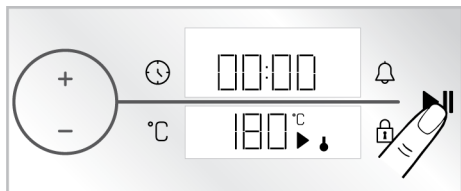
Егер жұмыс функциялары үшін алдын ала анықталған температураны өзгертуден кейін жұмыс функциясын өзгертсеңіз, дисплейде сіз соңғы рет орнатқан температура көрінеді. Алайда, орнатылған температура таңдалған жұмыс функциясының температуралар ауқымында болмаса, осы жұмыс функциясының ең жоғары реттеуге болатын температурасы көрінеді.

- °C пернесін түрту арқылы орнатылған температураны растаңыз.

⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі үнемі жанып тұратын болады



- Жұмыс функциясын және температураны орнатудан кейін пісіруді бастау үшін ►► пернесін түртіңіз.

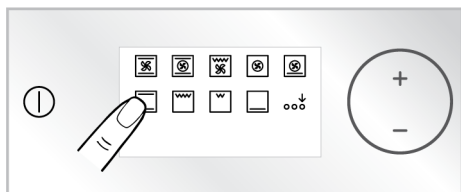


⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Температура дисплейінде ↓ және ► белгішелері көрсетілетін болады. Дисплейде пісіру уақыты көрінеді. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады. Қолмен пісіру процесі пісіру уақытын орнатпай орындалатындықтан, тұмпапеш автоматты түрде өшпейді. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғаннан кейін пісіруді аяқтау үшін ►|| пернесін түртіңіз немесе тұмпапешті толығымен өшіру үшін ① пернесін түртіңіз.

Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру;

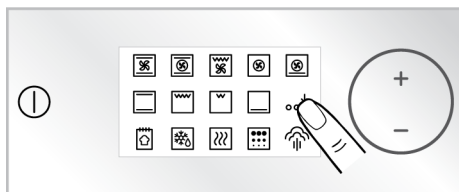
Тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау және басқару блогында пісіру уақытын орнату арқылы тұмпапешті уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшіре аласыз. Кескіндерде «Үстіңгі және астыңғы жылыту» функциясы және 180 °C және 45 минут параметрлері мысал ретінде көрсетілген.

1. ① пернесін түрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.
2. Функция дисплейінде іске қосқыңыз келетін жұмыс функциясын түртіңіз.



3. Егер сіз таңдағыңыз келетін функция функциялар дисплейінде көрінетін алғашқы жұмыс функцияларының арасында болмаса, сіз «Қосымша

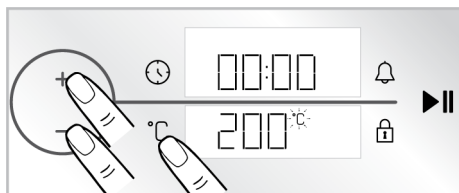
функцияны белсендіру» пернесін түрту арқылы жұмыс функциясының төменгі қатарын белсендіре аласыз.



4. Дисплейде сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала орнатылған температура көрінеді. Осы температураны өзгерту үшін °C пернесін түртіңіз.

⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі көрінеді.

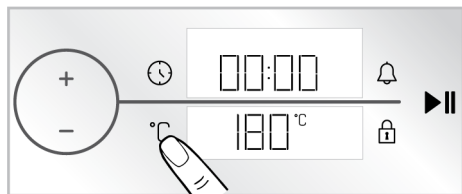
5. +/− пернелері арқылы қажетті температураны орнатыңыз.



i Егер жұмыс функциялары үшін алдын ала анықталған температураны өзгертуден кейін жұмыс функциясын өзгертсеңіз, дисплейде сіз соңғы рет орнатқан температура көрінеді. Алайда, орнатылған температура таңдалған жұмыс функциясының температуралар ауқымында болмаса, осы жұмыс функциясының ең жоғары реттеуге болатын температурасы көрінеді.

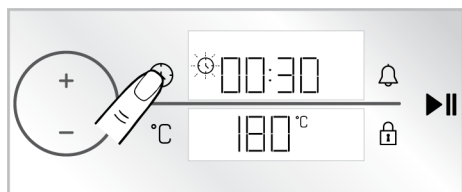
6. °C пернесін түрту арқылы орнатылған температураны растаңыз.

⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі үнемі жанып тұратын болады



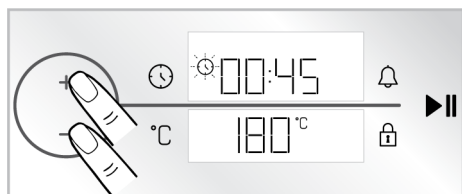
7. Дабыл уақытын орнату үшін ⌚ пернесін бір рет түртіңіз.

⇒ Орнатылған мән 30 минут таймер немесе ұзақтық дисплейінде көрсетіледі және ⌚ белгішесі жыпылықтайды.



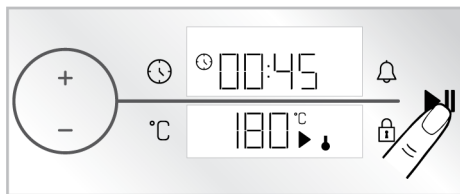
i Пісіру уақытын жылдам реттеу үшін тұмпапештің басқару тұтқасын басу немесе жұмыс функциясы мен температураны орнатқаннан кейін ⌚ пернесін түрту арқылы пісіру уақытын 30 минутқа орнатуға және пештің басқару тұтқасын оңға / солға бұру арқылы уақытты өзгертуге болады.

8. Пісіру уақытын +/— пернелерімен орнатыңыз. Параметрді ⌚ пернесін түрту арқылы растаңыз.



i Пісіру уақыты алғашқы 15 минутқа, 15 минуттан кейін 5 минутқа артады.

9. Жұмыс функциясын, температураны және пісіру уақытын орнатудан кейін пісіруді бастау үшін ►► пернесін түртіңіз.



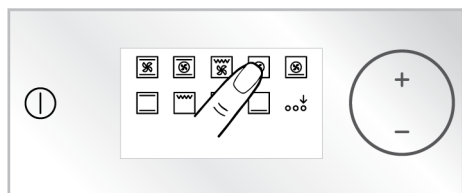
⇒ Тұмпапешіңіз таңдалған жұмыс функциясы мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және дисплейде пісіру уақытының кері санағы пайда болады. Температура дисплейінде ↓ және ► белгішелері көрсетілетін болады. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады. Орнатылған пісіру уақыты аяқталған соң, температура дисплейінде «End» жазуы көрсетіледі, таймер ескерту дыбысын шығарады және пісіру процесі тоқтатылады.

10. Дыбыстық ескерту бір минут бойы естіледі. Егер сіз дыбыстық ескерту кезінде ►► пернесін бассаңыз және дисплейде «End» жазуы пайда болса, тұмпапеш жұмысын жалғастыра беретін болды. ⌚ пернесін түрту арқылы тұмпапешті өшіріңіз. Осы пернелерден басқа кез келген пернені басқан кезде дыбыстық ескерту тоқтатылады.

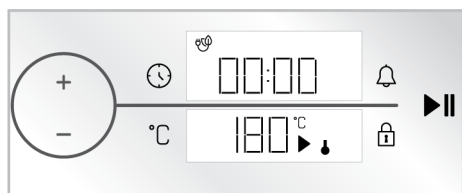
Эко желдеткіш жылыту

Қуатты үнемдеу үшін сіз бұл функцияны 160-220°C ауқымында «Желдеткіш жылыту» орнына пайдалана аласыз. Бірақ, пісіру уақыты ұзағырақ болады.

1. ⌚ пернесін түрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.
2. Функция дисплейіндегі «Желдеткіш жылыту» функциясын 3 секунд бойы басып тұрыңыз.



- ⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санағы пайда болады. Кері санақ біткенде уақыт/сағат дисплейінде  белгішесі көрінеді және «Эко желдеткіш жылыту» функциясы белсендіріледі.



3. Орнатылған температураны өзгертуге және пісіру уақытын алдыңғы бөлімдерде сипатталғандай орнатуға болады. Содан кейін сіз пісіру процесін бастасаңыз болады.

- ⇒ «Эко желдеткіш жылыту» режимінде пісіру кезінде қуаттың үнемделуіне байланысты жарық басқа пісіру функцияларына қарағанда азырақ жанатын болады.

Нан пісіру функциясы

Тұмпапеште арнайы нан пісіруге арналған «Нан пісіру функциясы» режимі бар. Функцияның температурасы және параметрлерін өзгерту қолжетімсіз.

Ингредиенттер

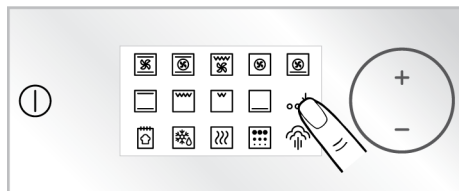
- 500 г ұн
- 15 г қант
- 10 г лездік ашытқы
- 10 г күнбағыс майы
- 8 г тұз
- 300 мл су (35°C)

Қамырдың үсті үшін

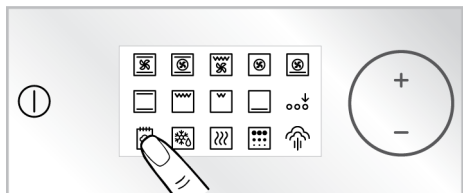
- 2 шай қасық күнбағыс майы

Дайындау

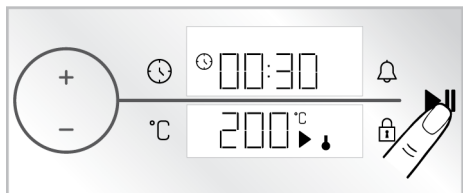
1. Терең табаққа ұнды електен өткізіңіз. Ұнға қант қосып, біркелкі болғанша араластырыңыз.
2. Ұнның ортасын ашып, ашытқы, тұз және күнбағыс майын қосыңыз. Жылы су ыдыстың шетінен бастап біртіндеп құйыңыз.
3. Қамырды қолмен немесе қамыр араластырғышта шамамен 10-15 минут бойы илеңіз.
4. Иленген қамырды қолмен бірнеше рет аударып, контейнерге салыңыз. Қамырға 1 шай қасық күнбағыс майын жағып, оны қамырға тиіп тұратындай етіп созылатын пленкамен жабыңыз.
5. Қамырды созылатын пленкамен жабыңыз, оны қалың шүберекпен жабыңыз және бөлме температурасында көтерілуге қалдырыңыз.
6. 60 минут бойы ашытылған қамырды үстелге алыңыз да, 4-5 рет бүктеп, ішіндегі ауаны шығарыңыз. Қамырға 1 шай қасық күнбағыс майын жағып, оны қамырға тиіп тұратындай етіп созылатын пленкамен жабыңыз. Қамырды бөлме температурасында тағы 30 минут бойы көтеріңіз.
7. Науаны тұмпапештің 3-ші сөресіне қойыңыз.
8.  пернесін түрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.
9. Функциялар дисплейіндегі «Қосымша функцияны белсендіру» пернесін түрту арқылы төменгі қатардағы жұмыс функцияларын іске қосыңыз.



10. Функциялар дисплейіндегі «Нан пісіру функциясы» пернесін басыңыз.



11. ►|| пернесін тұрту арқылы пісіруді бастаңыз.



12. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық ескерту бір минут бойы естілетін болады. ① пернесін түртсеңіз, тұмпапеш өшеді. Осы пернелерден басқа кез келген пернені басқан кезде дыбыстық ескерту тоқтатылады.

5.3 Бу көмегімен тазалау:

Тұмпапешіңізде бу көмегімен пісіру функциясы бар. Ең жақсы нәтижелерге будың көмегімен пісіру жүйесі арқылы қол жеткізіледі. Бу беру жүйесі кондитерлік өнімдердің беті ашық, қыртысы қытырлақ және өздеріның көлемді шығуын қамтамасыз етеді. Сонымен қатар, бу беру функциясы ет сияқты тағамдардың ылғалының жоғалуын азайтады және оларды шырынды және дәмді қылып әзірлеуге мүмкіндік береді.

Буды қолдаудың 2 түрлі деңгейі бар: төмен бу және жоғары бу. Пісіру кезінде бу тұмпапешке белгілі бір уақыт аралығында беріледі. Жалпы, торт, тоқаштар, нан сияқты кондитерлік өнімдерді пісіру үшін будың төмен деңгейі, ал ет түріне жататын тағамдарды (мысалы, үлкен ет бөліктері, тұтас тауық еті) пісіру үшін жоғары бу деңгейі ұсынылады. Бұл функция сіз пісіретін тағамға байланысты болуы мүмкін. Осы мақсатта пісіру кестесін қараңыз.

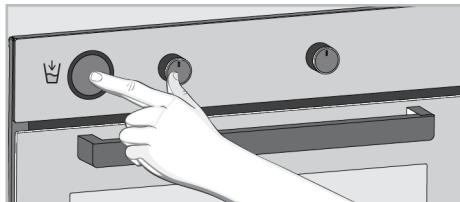
Жалпы ескертулер

- Бумен пісіруді тек 120°C-тан жоғары температураларда орындауға болады.

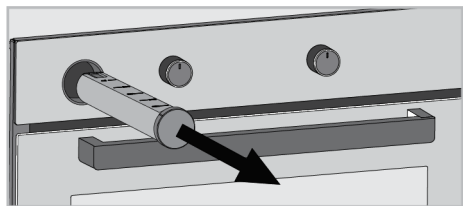
- Су контейнерінің сыйымдылығы-250 мл. Пісіру кезінде су контейнеріне 250 мл-ден астам су құймаңыз.
- Бумен пісіргеннен кейін тұмпапештің есігінде пайда болған конденсация, тұмпапештің есігі ашылған кезде тамшылауы мүмкін. Тұмпапештің есігін ашқаннан кейін конденсатты сүртіңіз.
- Тұмпапештің есігін ашқан кезде алыс тұрыңыз, өйткені бу көмегімен пісіру кезінде және одан кейін бу мен жылу шығуы мүмкін. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін.
- Егер әр бумен пісіргеннен кейін тұмпапештің ішінде су қалса, тұмпапеш салқындағаннан кейін қалған суды құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Әйтпесе, қалдық су кальцийленуге әкелуі мүмкін.
- Өнімде ет зонды болса, бумен пісіру алдында ет зондының қақпағы жабылғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, ет зондының розеткасынан бу шығуы мүмкін.

Бумен пісіру үшін:

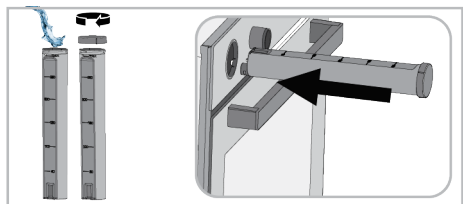
1. Бу көмегімен пісіру кестесін тексеріп, пісіргіңіз келетін тағамға сәйкес функцияны, температураны және уақытты орнатқаннан кейін пісіруді бастаңыз. Сіз кестеде жоқ судың мөлшерін, температураны, бумен пісіру функциясын және кестеде көрсетілмеген тағамдардың уақытын белгілей аласыз
2. Тұмпапештің басқару тақтасындағы су контейнерін басыңыз.



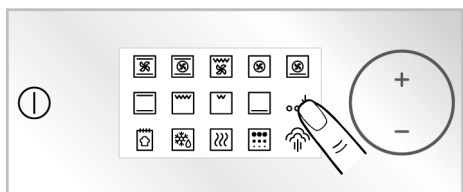
3. Су контейнерін ұяшығынан алыңыз.



4. Су контейнерінің қап­пағын ашып, оны пісіру кестесінде көрсетілген мөлшерде сумен толтырыңыз.



5. Қап­пағын жабыңыз және су контейнерін өз орнына салыңыз.
6. Тағамыңызды тұмпапешке ұсынылған сөре позициясы бойынша салыңыз.
7. ① пернесін түрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.
8. Функциялар дисплейіндегі «Қосымша функцияны белсендіру» пернесін түрту арқылы төменгі қатардағы жұмыс функцияларын іске қосыңыз.



9. Функциялар дисплейіндегі «Бу функциясы» пернесін басыңыз.

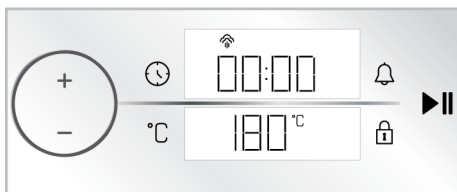


- ⇒ Дисплейде бумен пісіруге болатын пісіру функциялары көрсетіледі. Белсенді жұмыс функциясы жарығырақ жанады.

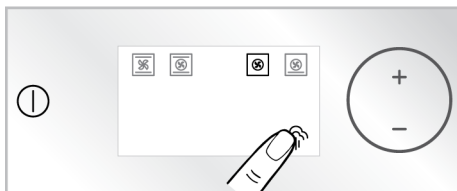
10. Бу көмегімен пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын түртіңіз.



- ⇒ Дисплейде таңдалған функция үшін арнайы температура мен  белгішесі (жоғары деңгейлі бу) пайда болады.



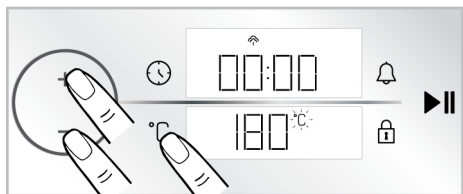
11. Тағам түріне байланысты бу деңгейін төмен деңгейге ауыстыруға болады. Ауысу үшін Бу функциясы пернесін түртіңіз.



12. Дисплейде сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала орнатылған температура көрінеді. Осы температураны өзгерту үшін °C пернесін түртіңіз.

- ⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі көрінеді.

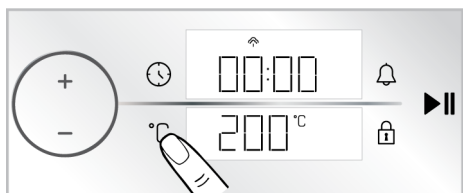
13. +/– пернелері арқылы қажетті температураны орнатыңыз.



Егер жұмыс функциялары үшін алдын ала анықталған температураны өзгертуден кейін жұмыс функциясын өзгертсеңіз, дисплейде сіз соңғы рет орнатқан температура көрінеді. Алайда, орнатылған температура таңдалған жұмыс функциясының температуралар ауқымында болмаса, осы жұмыс функциясының ең жоғары реттеуге болатын температурасы көрінеді.

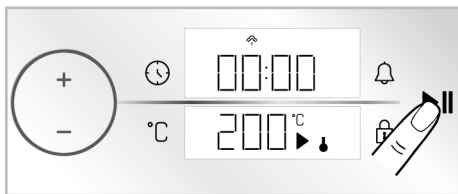
14. °C пернесін түрту арқылы орнатылған температураны растаңыз.

⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі үнемі жанып тұратын болады



15. Пісіру процесін өзіңіз басқара отырып, пісіру уақытын орнатуға немесе қолмен пісіруге болады. Пісіру уақытын орнату үшін «Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру» бөлімін қараңыз.

16. Жұмыс функциясын және температураны орнатудан кейін пісіруді бастау үшін ►|| пернесін түрткіз.



КК

⇒ **Егер пісіру уақыты орнатылмаған болса:** Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Температура дисплейінде ↓ және ► белгішелері көрсетілетін болады. Дисплейде пісіру уақыты көрінеді. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады. Қолмен пісіру процесі пісіру уақытын орнатпай орындалатындықтан, тұмпапеш автоматты түрде өшпейді. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғаннан кейін пісіруді аяқтау үшін ►|| пернесін түрткіз немесе тұмпапешті толығымен өшіру үшін ① пернесін түрткіз.

⇒ **Егер пісіру уақыты орнатылмаған болса:** Тұмпапешіңіз таңдалған жұмыс функциясы мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және дисплейде пісіру уақытының кері санағы пайда болады. Температура дисплейінде ↓ және ► белгішелері көрсетілетін болады. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады. Орнатылған пісіру уақыты аяқталған соң, температура дисплейінде «End» жазуы көрсетіледі, таймер ескерту дыбысын шығарады және пісіру процесі тоқтатылады. Дыбыстық ескерту бір минут бойы естіледі. Егер сіз дыбыстық ескерту кезінде ►|| пернесін бассаңыз және дисплейде «End» жазуы пайда болса, тұмпапеш жұмысын жалғастыра беретін болды. ① пернесін түрту арқылы тұмпапешті өшіріңіз. Осы

пернелерден басқа кез келген пернені басқан кезде дыбыстық ескерту тоқтатылады.

Бумен пісіру кезінде:

- Егер су контейнерінде су жеткілікті болса, тұмпапеш контейнердегі су біткенше бумен пісіруді жалғастырады.
- Егер су контейнеріндегі су таусылса немесе су жеткіліксіз қосылған болса,  белгішесі немесе  белгішесі дисплейде жыпылықтай бастайды және біраз уақыттан кейін ол дыбыстық ескерту береді. Осы уақытта тұмпапеш бусыз пісіруді жалғастырады.
- Егер сіз дыбыстық ескертуді жойып, пісіруді бусыз жалғастырғыңыз келсе,  пернесін түртіңіз. Дыбыстық ескерту тоқтап, тұмпапеш пісіруді бусыз жалғастырады.
- Бумен пісіруді жалғастыру үшін су контейнерін алыңыз, оған жеткілікті мөлшерде су құйыңыз да, ұяшығына салыңыз. Тұмпапеш контейнерден суды тарту арқылы өзіне бумен қолдауды қамтамасыз етуді бастайды.
- Бу көмегімен пісіру кезінде сорғының тұмпапештен шығатын дыбысы қалыпты жағдай болып табылады, әсіресе су контейнерінде су аз болған жағдайда.

Бумен пісіруден кейін:

- Бу көмегімен пісіру аяқталғаннан соң біраз уақыттан кейін тұмпапеш генераторда қалған суды қайтадан контейнерге тартады. Сонымен қатар, тұмпапештен шыққан сорғының жұмыс істеу дыбысы қалыпты болып табылады.
- Қалдық су ішке тартылған кезде, гигиеналық себептермен су контейнерінде қалған суды төгіп тастаңыз.
- Денсаулыққа қауіп төнуіне байланысты, бумен пісіруді бастамас бұрын су контейнерін босатыңыз және таза су құйыңыз.

5.4 Параметрлер



3-2-1 кері санағы мәзірлерде немесе ұзақ уақыт тұрту арқылы белсендірілетін параметрлерде көрсетіледі. Кері санақ аяқталғаннан кейін қатысты мәзір немесе параметр белсендіріледі.

КК

Пернелер құлпын іске қосу

Пернені құлпытау мүмкіндігін пайдаланып, тұмпапешті басқару блогын кедергілерден қорғауға болады.

1. Уақыт/сағат дисплейінде  белгішесі көрінгенше  пернесін басып тұрыңыз.



⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санағы пайда болады. Кері санақ біткенде уақыт/сағат дисплейінде  белгішесі көрінеді және перне құлпы функциясы белсендіріледі. Перне құлпын орнатылғаннан кейін кез келген пернені немесе тұмпапештің басқару тұтқасын басқан кезде таймер дыбыстық сигнал береді және  белгішесі жыпылықтайды.



Пернелер құлпы іске қосылған кезде басқару блогының пернелерін пайдалану мүмкін емес. Қуат өшірілген жағдайда пернелер құлпы ашылмайды.

Пернелер құлпын өшіру

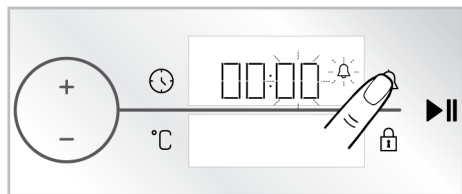
1. Уақыт/сағат дисплейінде  белгішесі көрінгенше  пернесін басып тұрыңыз.
⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санағы пайда болады. Кері санақ біткенде уақыт/сағат дисплейінде  белгішесі өшеді және перне құлпы функциясы өшеді.

Дабылды орнату

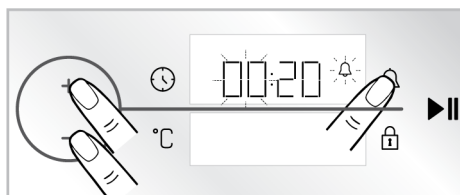
Сондай-ақ, өнімнің басқару блогын пісіруден басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады. Оятқыш сағат тұмпапештің жұмысына әсер етпейді. Ескерту мақсаттарында пайдаланылады. Мысалы, сіз белгілі бір уақытта тұмпапештегі тағамды айналдырғыңыз келсе, оятар сағатты пайдалана аласыз. Сіз орнатқан уақыт аяқталғаннан кейін таймер сізге дыбыстық ескерту береді.

 Дабылдың максималды уақыты 23 сағат, 59 минут болуы мүмкін.

1. Дабыл кезеңін орнату үшін  пернесін бір рет түртіңіз.
⇒ Минуттар жолағымен таймер/ұзақтық дисплейінде  белгішесі жыпылықтайды.



2. **+/-** пернелерін басу арқылы минуттарды орнатыңыз және  пернесін бір рет басу арқылы таймер өрісін іске қосыңыз.
3. Уақытты **+/-** пернелерімен орнатыңыз. Параметрді растау үшін  пернесін қайтадан түртіңіз.



- ⇒  белгішесі үздіксіз жанады және таймер/ұзақтық дисплейінде дабыл уақыты кері санақты бастайды.

4. Дабыл уақыты аяқталғаннан кейін  белгішесі жыпылықтай бастайды және сізге дыбыстық ескерту береді.

 Егер дабыл мен пісіру уақыты бір уақытта орнатылса, таймер/ұзақтық дисплейі азырақ уақытты көрсететін болады.

Дабылды өшіру

1. Дабыл кезеңі аяқталғаннан кейін ескерту бір минут бойы естіледі. Дыбыстық ескертуді тоқтату үшін кез келген пернені түртіңіз.
⇒ Дыбыстық ескерту тоқтатылды.

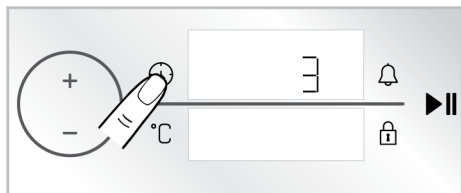
Егер сіз дабылдан бас тартқыңыз келсе;

1. Дабыл кезеңін қалыпына келтіру үшін  пернесін бір рет түртіңіз.
⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде  белгішесі жанып-өшіп бастайды.
2. Тұмпапештің басқару тұтқасын дабыл уақыты «00:00» жеткенше оңға/солға бұраныз.

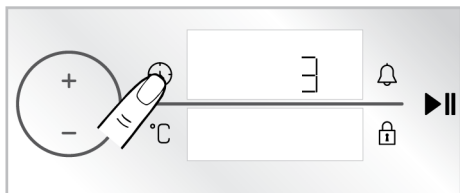
Дыбыс деңгейін орнату

Басқару блогының дыбыс деңгейін орнатуға болады. Бұл параметрді орындау үшін тұмпапешіңіз сөніп қалады.

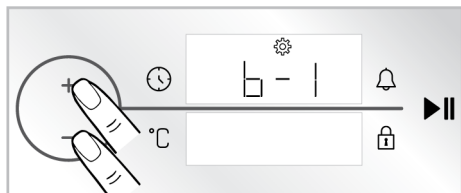
1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплей тәулік уақытын көрсетіп тұрғанда), параметрлер мәзірін іске қосу үшін  пернені түртіп, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.
⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санағы пайда болады. Кері санақ аяқталғаннан кейін параметрлер мәзірі іске қосылады.



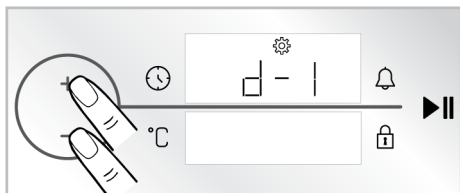
2. Таймер/ұзақтық дисплейінде «b-1» немесе «b-2» белгішелері пайда болғанша, **+/—** пернелерін басыңыз.



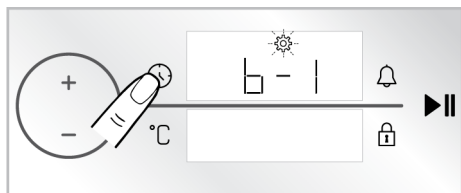
2. Таймер/ұзақтық дисплейінде «d-1», «d-2» немесе «d-3» белгішелері пайда болғанша, **+/—** пернелерін басыңыз.



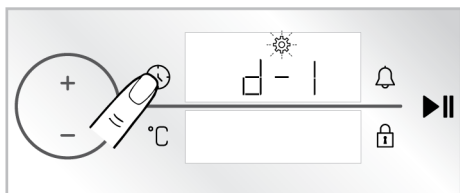
3. Дыбыс деңгейін орнатуды ⌚ пернесін қайтадан түрту арқылы белсендіріңіз.
⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде ⚙ белгішесі жыпылықтайды.



3. Жарықтық параметрін ⌚ пернесін қайтадан түрту арқылы белсендіріңіз.
⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде ⚙ белгішесі жыпылықтайды.



4. **+/—** пернелері арқылы қажетті тонды орнатыңыз.
5. ⌚ пернесін қайта түрту немесе тұмпапештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы тон параметрі реттеулерін растаңыз.



4. **+/—** пернелері арқылы қажетті мезгілді орнатыңыз.
5. ⌚ пернесін қайта түрту немесе тұмпапештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы жарықтық параметрі реттеулерін растаңыз.

Дисплей жарықтығын орнату

Басқару блогы дисплейінің жарықтығын орнатуға болады. Бұл параметрді орындау үшін тұмпапешіңіз сөніп қалады.

1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплей тәулік уақытын көрсетіп тұрғанда), параметрлер мәзірін іске қосу үшін ⌚ пернені түртіп, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

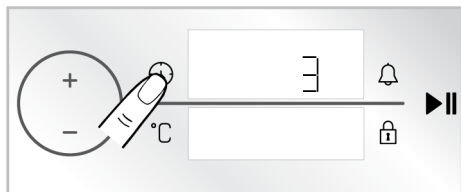
⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санағы пайда болады. Кері санақ аяқталғаннан кейін параметрлер мәзірі іске қосылады.

Жылдам алдын ала қыздыру (Booster) функциясын орнату

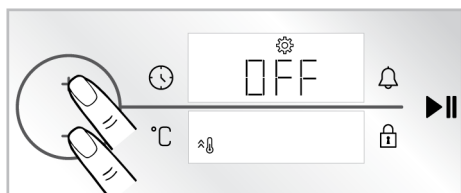
Жылдам алдын ала қыздыру функциясы арқылы тұмпапеште пісіруді автоматты түрде орындауға болады. Ол үшін алдын ала қыздырудың жылдам параметрін белсендіріңіз. Бұл параметрді орындау үшін тұмпапешіңіз сөніп қалады.

1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплей тәулік уақытын көрсетіп тұрғанда), параметрлер мәзірін іске қосу үшін ⌚ пернені түртіп, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

- ⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санағы пайда болады. Кері санақ аяқталғаннан кейін параметрлер мәзірі іске қосылады.

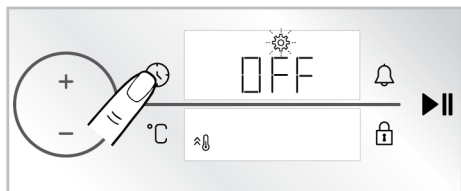


2. Дисплейде белгішесі мен «OFF» жазуы шыққанға дейін **+/−** пернелерін басып тұрыңыз.

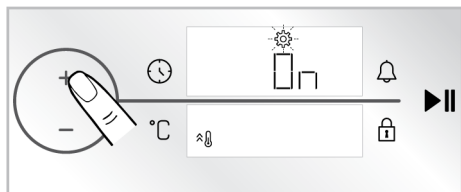


3. пернесін қайтадан түрту арқылы жылдам алдын ала қыздыру (booster) параметрін белсендіріңіз.

⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде белгішесі жыпылықтайды.



4. **+** Дисплейде «OFF» параметрлерін «ON» күйіне түрту арқылы.



5. пернесін қайтадан түрту арқылы жылдам алдын ала қыздыру (booster) параметрін растаңыз.



Жылдам алдын ала қыздыру параметрін дәл осы процедурамен өшіруге болады. «OFF» параметріне ауыстыру арқылы жылдам алдын ала қыздыру параметрін өшіре аласыз.

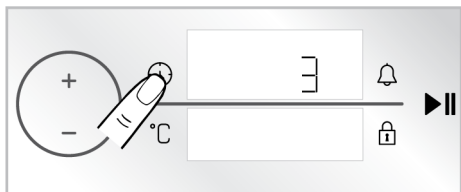
КК

Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатқан тәулік уақытын өзгерту үшін

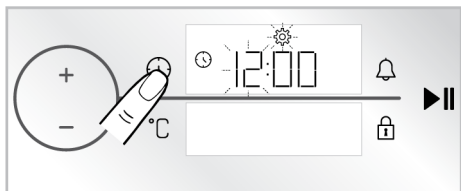
1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплей тәулік уақытын көрсетіп тұрғанда), параметрлер мәзірін іске қосу үшін пернені түртіп, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санағы пайда болады. Кері санақ аяқталғаннан кейін параметрлер мәзірі іске қосылады.



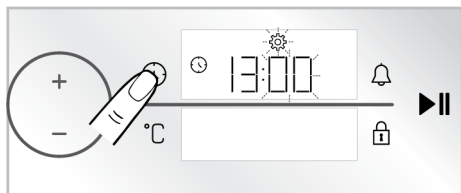
2. Таймер жолағын іске қосу үшін пернесін бір рет түртіңіз.

⇒ Таймер жолағы мен таймер/ұзақтық дисплейіндегі белгішесі жыпылықтайды.



3. **+/−** пернелерін басу арқылы тәулік уақытын орнатыңыз және пернесін бір рет басу арқылы минуттар жолағын іске қосыңыз.

⇒ Минуттар жолағымен таймер/ұзақтық дисплейінде белгішесі жыпылықтайды.



4. Минутты орнату үшін **+**/**-** пернелерін түрткізіңіз. пернесін бір рет басу арқылы параметрді растаңыз.

⇒ Тәулік уақыты орнатылып, белгішесі үздіксіз жанып тұрады.

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз. Сонымен қатар, бұл бөлімде өндірушілер тексерген кейбір тағамдар және осы өнімдерге ең қолайлы параметрлер сипатталған. Осы тағамдарға арналған тұмпапештің тиісті параметрлері мен аксессуарлары да көрсетілген.

6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер

- Пісіру барысында немесе одан кейін пештің есігін ашқанда, ыстық күйдіргіш бу шығуы мүмкін. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін. Пештің есігін ашқанда, шеттеп тұрыңыз.
- Пісірген кезде пайда болатын қарқынды бу температура айырмашылығына байланысты пештің ішкі және сыртқы бетінде және корпусының жоғарғы жағында конденсация тамшыларын тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты және физикалық құбылыс.
- Тағамға арналған температура мен пісіру уақытының мәндері рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер ауқымдар ретінде көрсетілген.
- Пісіруді бастаудың алдында әрқашан пештен пайдаланылмайтын керек-жарақтарды алыңыз. Пеште қалатын керек-жарақтар тағамдарды қажетті мөлшерде дайындауға кедергі келтіруі мүмкін.
- Сіз өзіңіздің рецептiңіз бойынша дайындайтын тағамдар үшін пісіру кестелерінде келтірілген ұқсас тағамдарды қолдануға болады.
- Жинаққа кіретін керек-жарақтарды пайдалану ең жақсы пісіру сапасын қамтамасыз етеді. Әрқашан сіз

қолданатын сыртқы ыдыс-аяқ үшін өндіруші берген ескертулер мен ақпаратты орындаңыз.

- Пісіру барысында қолданылатын май өткізбейтін қағазды сіз пайдаланатын контейнерге сәйкес келетін мөлшерде кесіңіз. Контейнерден шығып тұратын май өткізбейтін қағаз тұтану қаупін тудыруы және пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Май өткізбейтін қағазды көрсетілген температура ауқымында пайдаланыңыз.
- Пісірудің жақсы сапасы үшін тағамды ұсынылған дұрыс сөреге қойыңыз. Пісіру барысында сөренің орнын өзгертіңіз.

6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар

Жалпы мәліметтер

- Тағамдарды сапалы пісіру үшін өнімнің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер сіз басқа ыдыстарды қолдансаңыз, қараңғы, жабыспайтын және ыстыққа төзімді ыдыстарға артықшылық беріңіз.
- Егер пісіру кестесінде алдын ала қыздыру ұсынылса, ыдыстарды пешке алдын ала қыздырып қоюды ұмытпаңыз.
- Егер сіз ыдысты гриль торшасына қоятын болсаңыз, пісірген кезде ыдысты артқы қабырғаға жақындатпай, гриль торшасының ортасына қойыңыз.
- Нан тағамдарын пісіру үшін қолданылатын барлық материалдар балғын және бөлме температурасында болуы керек.
- Тағамның дайындалу күйі тағамның көлеміне және ыдыс-аяқтың мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.

- Металл, керамика және шыны қалыптар пісіру уақытын ұзартады, ал кондитерлік өнімдердің төменгі беттері біркелкі қызармауы мүмкін.
- Егер сіз пісіруге арналған қағазды қолдансаңыз, ыдыстың төменгі бетінде аздап қызару пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда пісіру уақытын шамамен 10 минутқа ұзарту қажет болуы мүмкін.
- Пісіру кестелерінде көрсетілген мәндер біздің зертханаларда жүргізілген сынақтардың нәтижесінде анықталады. Сізге сәйкес келетін мәндер осы мәндерден өзгеше болуы мүмкін.
- Тағамдарды пісіру кестесінде ұсынылған тиісті сөреге қойыңыз. Пештің төменгі сөресі 1-сөре деп аталады.

Торт пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температураны 10°C-қа көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз.
- Егер торт дымқыл болса, сұйықтықтың аз мөлшерін қолданыңыз немесе температураны 10°C дейін төмендетіңіз.
- Егер торттың жоғарғы жағы күйіп бара жатса, оны төменгі сөреге қойыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

- Егер торттың іші жақсы дайындалып, бірақ сырты жабысқақ болса, сұйықтықты аз қолданыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

Кондитерлік өнімдерді дайындау бойынша кеңестер

- Егер кондитерлік өнім тым құрғақ болса, температураны 10 °C көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз. Кондитерлік өнімнің беттерін сүт, май, жұмыртқа және йогурт қоспасымен сулаңыз.
- Егер кондитерлік өнім баяу пісірілсе, пісірілетін кондитерлік өнімнің қалыңдығы науаның шетінен асып кетпеуін қадағалап отырыңыз.
- Егер кондитерлік өнімнің беті қызарып, бірақ түбі піспеген болса, қамырға қолданылатын қоспаның мөлшері кондитерлік өнімнің түбінде тым көп болмағанын тексеріңіз. Біркелкі қызару үшін қоспаны қамыр беттері мен қамырдың арасына біркелкі таратуға тырысыңыз.
- Кондитерлік өнімді пісіру кестесіне сәйкес күйде және температурада пісіріңіз. Егер түбі әлі де жеткілікті қызарбаған болса, оны әрі қарай пісіру үшін төменгі сөреге қойыңыз.

Кондитерлік өнімдер мен пеште әзірленетін тағамдарға арналған әзірлеу кестесі

Бір науада пісіру бойынша ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Науада пісірілетін торт	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	180	30 ... 45
Қалыптағы торт	Гриль торындағы торт қалыбы **	Желдеткіш жылыту	2	180	30... 40
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	3	150	25... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	150	30... 40

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Желдеткіш жылыту	2	150	35... 45
Печенье	Кондитерлік науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25 ... 40
Печенье	Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	3	170	20... 30
Кондитерлік өнім	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	30... 40
Кондитерлік өнім	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	180	35... 45
Тоқаш	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	20 ... 35
Тоқаш	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	3	180	20... 30
Тұтас нан	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	30 ... 45
Тұтас нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	3	200	30... 40
Лазанья	Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты контейнер **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2 немесе 3	200	30 ... 45
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Гриль торындағы диаметрі 26 см дөңгелек қалып)	Желдеткіш жылыту	3	170	50... 65
Пицца	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	280	5... 9
Пицца	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Пицца функциясы	2	280	5... 10

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

Екі науамен пісіру бойынша ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Кішкентай кекстер	2-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	2 - 4	150	25... 35
Печенье	2-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	2 - 4	170	25... 35
Кондитерлік өнім	1-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	1 - 4	180	40... 50
Токаш	2-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	2 - 4	180	20... 30



Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

жұмыс функциясы бар әзірлеу кестесі
“Эко желдеткіш жылыту”

- Тамақ әзірлеуді “Эко желдеткіш жылыту” жұмыс функциясында бастағаннан кейін температура параметрін өзгертпеңіз.
- “Эко желдеткіш жылыту” жұмыс режимінде пісірген кезде, пештің есігін ашпаңыз. Егер есік ашылмаса, ішкі

температура қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылады және бұл температура дисплейде көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.

- “Эко желдеткіш жылыту” жұмыс режимінде алдын ала қыздыруды жасамаңыз.

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартты науа *	3	180	25 ... 35
Кондитерлік өнім	Стандартты науа *	3	200	45 ... 55
Токаш	Стандартты науа *	3	200	35 ... 45

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

6.1.2 Ет, балық және құс еті

Грильде әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Тұтастай тауық, күркетауық етін және үлкен ет кесектерін пісірмес бұрын, оны лимон шырыны мен бұрышпен дәмдеңіз – бұл пісіру тиімділігін арттырады.
- Сүйегі бар етті пісіру жон етті қуыруға қарағанда 15-30 минутқа ұзағырақ уақыт алады.

- Ет қалыңдығының әр сантиметрі үшін шамамен 4-5 минут пісіру уақытын есептеу керек.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін етті пеште шамамен 10 минут ұстаңыз. Ет шырыны қуырылған етке жақсы бөлінеді және ет кесілген кезде шықпайды
- Балықты ыстыққа төзімді табаққа орта немесе төменгі сөреге қою керек.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

КК

Ет, балық және құс етін әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Стейк (тұтас)/ қуыру (1 кг)	Стандартты науа * (Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	60... 80
Қой сирағы (1,5-2 кг) (Қой сирағы (1,5–2 кг))	Стандартты науа * (Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	170	85... 110
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8–2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	15 мин. 250/ макс., кейін 190	60... 80
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8–2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш жылыту	2	200... 220	60... 80
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8–2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	«3D» функциясы	2	15 мин. 250/ макс., кейін 190	60... 80
Күркетауық (5,5 кг) (Күркетауық (5,5 кг))	Стандартты науа * (Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	1	25 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	150... 210
Күркетауық (5,5 кг) (Күркетауық (5,5 кг))	Стандартты науа * (Стандартты науа)	«3D» функциясы	1	25 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	150... 210
Балық	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	200	20... 30
Балық	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	«3D» функциясы	3	200	20... 30

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

6.1.3 Гриль

Қызыл ет, балық және құс еті грильде тез қоңыр түске ие болып, әдемі қыртысты сақтайды және кеуіп кетпейді. Жон ет, іспарадағы ет, шұжықтар, сондай-ақ шырынды көкөністер (қызанақ, пияз және т.б.) грильде әзірлеуге өте қолайлы.

Жалпы ескертулер

- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Сонымен бірге тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.
- Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ешқашан грильді пештің есігі ашып қойып, әзірлемеңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

Грильді әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Грильде мүмкіндігінше қалыңдығы мен салмағы бірдей болатын тағамдарды дайындаңыз.
- Грильге арналған тағамдарды грильге немесе гриль торының науасына салыңыз, оларды пештің өлшемдерінен асып кетпестей үлестіріңіз.
- Қуырылған бөліктердің қалыңдығына байланысты кестеде көрсетілген пісіру уақыты әртүрлі болуы мүмкін.
- Гриль торын немесе гриль науасын пеште қажетті деңгейге қойыңыз. Егер сіз гриль торында пісіріп жатсаңыз, май жинау үшін пештің науасын төменгі сөреге қойыңыз. Астына қойылатын науа грильдің бүкіл аумағына жететін мөлшерде болуы керек. Мұндай науа құрылғымен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Оңай тазалау үшін пеш табағына аздап су құйыңыз.

Гриль кестесіі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Тауық бөліктері	Гриль торы	4 - 5	250	25... 35
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Жаншылған қой етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Стейк - (ет текшелері)	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Жаншылған бұзау етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Көкөніс GRATIN	Гриль торы	4 - 5	220	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 3
Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.				
Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.				

6.1.4 Бумен тазалау:

Жалпы мәліметтер

- Бумен пісіруді тек нұсқаулықта көрсетілген будың көмегімен пісіру функциялары арқылы орындауға болады. Бумен пісіру функциялары үшін «Пештің жұмыс функциялары» ► 68) бөлімін қараңыз.

- Егер пісіру кестесінде алдын ала қыздыру ұсынылса, ыдыстарды пешке алдын ала қыздырып қоюды ұмытпаңыз. Су берілетін кезде көрсетілген ұзақтық алдын ала қыздырудан кейінгі уақытты білдіреді.
- Пісіру кестесінде өндіруші сынақтар жолымен тексерген дайындық бойынша ұсыныстар бар. Сіз судың мөлшерін, температураны, бумен пісіру функциясын және кестеде көрсетілмеген тағамдардың уақытын белгілей аласыз
- Бумен пісіруді бір табақта орындаңыз.

Бір науада пісіру бойынша ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Жұмыс функциясы	Температура (°C)	Пайдаланылатын су мөлшері (мл)	Буденге йі	Су алу уақыты (мин.)**	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)	Тағамның салмағы, шамамен (г)
Тұтас нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	2	Желдеткіш жылыту	180	200		алдын ала қыздыру алдында	30... 40	820
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы *(Стандартты науа) Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	2	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	25 мин. 250/макс., кейін 190	250		25	60... 70	2000
Қабырғастейкі (жалғыз кесек)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	«3D» функциясы	180	250		15	40... 55	1000
Көкөніс қосылған қойдың сан еті	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	«3D» функциясы	170	250+250***		алдын ала қыздырудан кейін (дереу)	80... 100	2000
Ашытқы қосылған тоқаш	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	Желдеткіш жылыту	180	150		алдын ала қыздыру алдында	20... 30	1200
Чизкейк	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ****	3	Желдеткіш жылыту	120	200		30	60... 70	1450

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Жұмыс функциясы	Температура (°C)	Пайдаланылатын су мөлшері (мл)	Бүдеңгейі	Су алу уақыты (мин.)**	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)	Тағамның салмағы, шамамен (г)
Тауық сирағы	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	«3D» функциясы	200	150		алдын ала қыздырудан кейін (дерек)	20... 30	800
Пісірілген картоп	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	«3D» функциясы	190	100		25	45... 55	500
Гамбургерге арналған нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	Желдеткіш жылыту	180	200		алдын ала қыздыру алдында	20... 30	800
Көкөніс қосылған аксерке балығы	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	«3D» функциясы	200	100		алдын ала қыздырудан кейін (дерек)	15... 25	500

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді мүмкін.

** Алдын ала қыздырудан кейін өткен уақытты көрсетеді.

*** Әзірлеу уақытының жартысында тағы 250 мл су қосыңыз.

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

6.1.5 Сынақ тағамдары

- Бұл аспаздық кестедегі тағамдар бақылау институттары үшін тағамдарды сынауды жеңілдету үшін EN 60350-1 стандартына сәйкес дайындалады.

Сынақ тағамдарына арналған әзірлеу кестесі

Бір науада пісіру бойынша ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	140	20... 30
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	Сым сөрелері бар үлгілерде :3 Сым сөрелері жоқ үлгілерде :2	140	15 .. 25
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	3	150	25... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	150	30... 40

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Желдеткіш жылыту	2	150	35... 45
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрi 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрi 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Гриль торындағы диаметрi 26 см дөңгелек қалып)	Желдеткіш жылыту	3	170	50... 65

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

Екі науамен пісіру бойынша ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Кішкентай кекстер	2-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	2 - 4	150	25... 35
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	2-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	2 - 4	140	15... 25

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөрелің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 3

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

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

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Інох – тот баспайтын беттер

- Інох тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе інох бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және інох беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және інох беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Эмальданған беттер

- Пісіру бетін тазаламас бұрын пеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмаль бетіне зақым келтіреді.
- Әр қолданғаннан кейін эмальданған беттерді ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өніміңіздің веб-сайтында ұсынылған пеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін қырғышты пайдалануға болады. Пештің сыртын тазалауға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.

Каталитикалық беттер

- Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады.
- Каталитикалық қабырғалардың ашық күңгірт және кеуекті беті болады. Пештің каталитикалық қабырғаларын тазалауға болмайды.
- Каталитикалық беттер кеуекті құрылымының арқасында майды сіңіреді және беті маймен қаныққан кезде жылтырай бастайды, бұл жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылымы ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.

- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Керек-жарақтарды тазалау

Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бұйымның керек-жарақтарын ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар inox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы inox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)

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

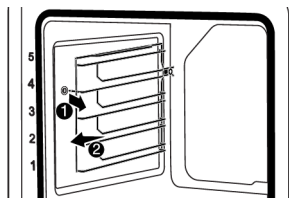
Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады. Егер каталитикалық қабырға болса, ақпарат алу үшін «Каталитикалық беттер» бөлімін қараңыз.

Егер өнім 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 сөренің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғада қарама-қарсы бағытта тарту арқылы алыңыз.
2. Толығымен алу үшін сым сөрені өзіңізге қарай тартыңыз.



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

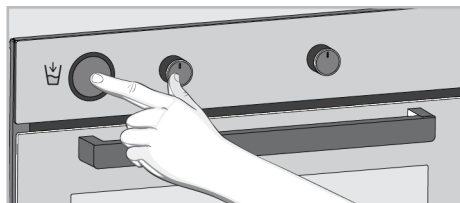
7.5 Бумен тазалау

Бұл пештің ішіндегі бу мен пештің ішкі беттерінде конденсацияланған су тамшыларының әсерінен жұмсаратын кірді (ұзақ уақыт бойы қалмайтын) оңай тазартуға мүмкіндік береді.

Жалпы ескертулер

- Бумен тазалау функциясының уақыт, температура және бу параметрін өзгерту мүмкін емес.
- Егер бумен тазалау функциясы іске қосылғаннан кейін алғашқы 5 минут ішінде су бітсе, тазалау кезінде су құтысы алынса немесе қақпақ ашылса, тазалау функциясынан бас тартылады.
- Тұмпапештің ішкі температурасы 120 °C-тан жоғары болса, бумен тазалау функциясы іске қосылмайды.

1. Пеш ішіндегі барлық аксессуарларды алыңыз.
2. Пештің басқару тақтасындағы су ыдысын басып, суды ұясынан шығарып алыңыз. Ыдысқа 200 мл су құйыңыз.



3. Су ыдысын ұясына орнатыңыз.
4. ① түймесін түрту арқылы пешті қосыңыз.
5. Функциялар дисплейіндегі «Қосымша функцияны белсендіру» түймесін түрту арқылы төменгі қатардағы жұмыс функцияларын іске қосыңыз.
6. Мүмкіндіктер дисплейіндегі төменгі қатардағы «Бумен тазалау» түймесін түртіңіз.
7. ► түймесін түрту арқылы тазалауды бастаңыз.

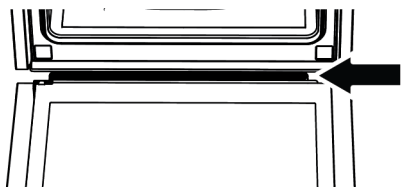
⇒ Тазалау басталады және дисплейде бумен тазалау уақыты пайда болады. Бұл уақытты өзгерту мүмкін емес.

8. Уақыттың соңында дисплейде «00:00» көрінеді.
9. Есікті ашып, пештің ішкі жағын дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз.

10. Қатты кірді кетіру үшін, өнімді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

i Бумен тазалау функциясын пайдаланған кезде, пештің түбіндегі су буланып, пештің ішкі бетінде және пештің есігінде конденсацияланып, пеште пайда болған жеңіл кірді жұмсартыды деп болжайды. Пештің есігінде пайда болған конденсация пештің есігі ашық болған кезде тамшылауы мүмкін. Тұмпапештің есігін ашқаннан кейін конденсатты сүртіңіз.

11. (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.) Пештің ішінде конденсат пайда болғаннан кейін, ыдыс арнасында пештің астында біраз су немесе ылғал пайда болуы мүмкін. Пайдаланудан кейін бұл ыдыс арнасын дымқыл шүберекпен тазалап, кейін оны құрғатыңыз.



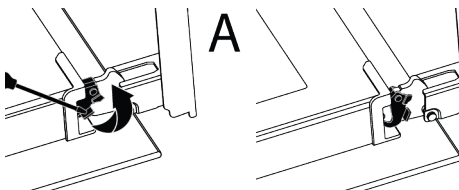
7.6 Пештің есігін тазалау

Пештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен әйнектерді қалай алып тастауға болады, «**Пештің есігін шешіп алу**» және «**Есіктің ішкі әйнегін шешім алу**» бөлімдерінде сипатталған. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Пештің әйнегінде пайда болуы мүмкін қақ қалдықтарын кетіру үшін әйнекті сірке суымен сүртіп, шайыңыз.

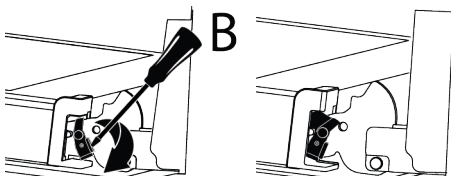
i Тұмпапештің есігі мен әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің есігін алу

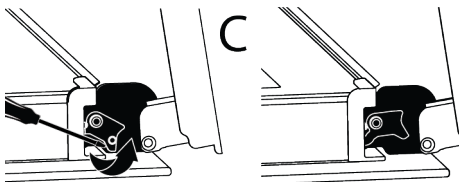
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (А), (В), (С) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.
4. (А) типті ілмектер әдеттегі есік түрлері үшін қолжетімді.



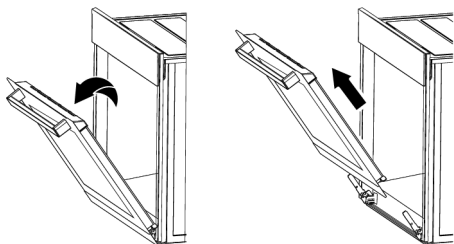
5. (В) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



6. (С) типті ілмектер тегіс ашылатын/жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



7. Тұмпапештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



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

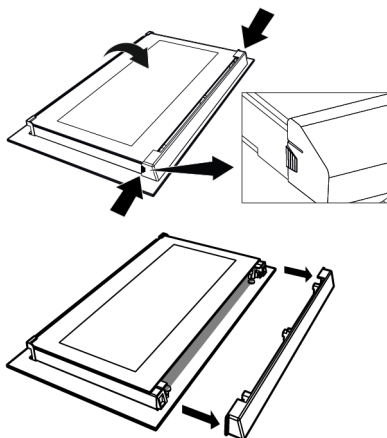


Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.

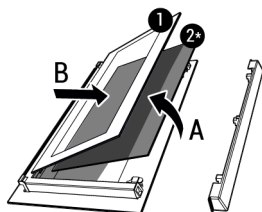
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

Тазалау үшін өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін алып тастауға болады.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің жоғарғы жағына бекітілген пластик компонентті өзіңізге қарай тартыңыз, сонымен бірге компоненттің екі жағындағы қысым нүктелерін басып, оны шығарып алыңыз.



3. Суретте көрсетілгендей, ішкі әйнекті (1) «А» бағытында ақырын көтеріңіз, содан кейін оны «В» бағытына қарай тартып алыңыз.



1 Ішкі әйнек

2* Ішкі әйнек (сіздің өніміңіз үшін ол болмауы мүмкін)

4. Егер сіздің өніміңізде ішкі әйнек болса (2), оны ажырату үшін сол процедураны қайталаңыз (2).
5. Есікті қайта құрудың алғашқы қадамы – ішкі әйнекті жинау (2). Әйнектің қиғаш жиегің пластик ойықтың қиғаш жиегіне сәйкес келетін етіп орнатыңыз. (Егер сіздің өніміңіз ішкі әйнекпен жабдықталған болса). Ішкі әйнек (2) ішкі әйнекке ең жақын пластик ойыққа бекітілуі керек (1).
6. Ішкі әйнекті құрастырған кезде (1) әйнектің басып шығарылған жағы ішкі әйнекте орналасқанына назар аударыңыз. Ішкі әйнектің (1) төменгі бұрыштары төменгі пластик ойықтарға сәйкес келуі өте маңызды.
7. Пластик элементті жақтауға қарай «шерту» дыбысы шыққанша басыңыз.

7.8 Пеш 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

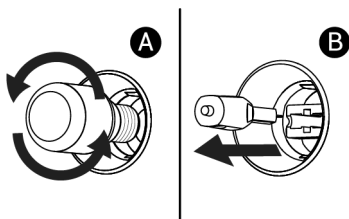
- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін, пештің шамын ауыстырмас бұрын, құрылғыны розеткадан ажыратып, пештің суығанын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Бұл пешті қуаттандыру үшін қуаты 40 Вт-тан аз, биіктігі 60 мм-ден аз, диаметрі 30 мм-ден аз қыздыру шамы немесе қуаты 60 Вт-тан аз G9 негізі бар галогендік шам қолданылады. Пеш шамдарын уәкілетті қызметтерден немесе лицензиясы бар техниктерден сатып алуға болады. Бұл өнімде G қуат класының шамы орнатылған.
- 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 қолданылатын шамдар экстремалды физикалық жағдайларға төтеп беруі керек, мысалы, температура 50 °C-тан жоғары.

Егер тұмпапеште дөңгелек шам болса,

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

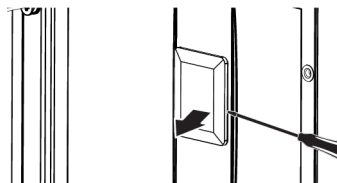


3. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.

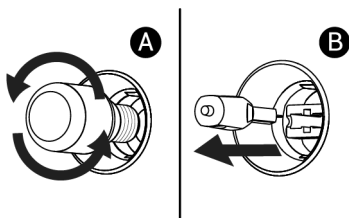


4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз. Егер тұмпапеште шаршы шам болса,

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



3. Шамның қорғаныш әйнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз. Өңіміңіздегі төртбұрышты шамда бұранда болса, алдымен бұранданы алыңыз.
4. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда бу шығады.

- Жұмыс кезінде буды көру қалыпты жағдай. >>> Бұл қате емес.

Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады

- Пісіру кезінде пайда болатын бу өнімнің сыртындағы суық беттерге тиген кезде конденсацияланады және су тамшылары пайда болуы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

Өнім қызып, суыған кезде металл дыбыстары естіледі.

- Металл бөлшектер қызған кезде кеңейіп, дыбыс шығаруы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.

Пештің жарығы жанбайды.

- Пеш шамы ақаулы болуы мүмкін. >>> Пештің шамын ауыстырыңыз.
- Электр жоқ. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

Пеш қызбайды.

- Пеш белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатылмауы мүмкін. >>> Пешті арнайы пісіру функциясына және/немесе температураға орнатыңыз.
- Таймері бар үлгілер үшін уақыт орнатылмаған. >>> Уақытты орнатыңыз.
- Электр жоқ. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.
- Пештің есігі ашық болуы мүмкін. >>> Пеш есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапештің есігі 5 минуттан астам ашық қалса, пісіру үшін орнатылған уақыт параметрі жойылады және қыздырғыштар жұмыс істемейді.

(Таймері бар үлгілер үшін) Таймер дисплейі жыпылықтайды немесе таймер таңбасы ашық қалады.

- Бұған дейін электр қуаты үзілген. >>> Уақытты орнату / Өнім функциясының тұтқаларын өшіріп, оны қайтадан қажетті күйге ауыстырыңыз.

Пісіру басталады ► белгішесі дисплейде жыпылықтайды және дыбыстық ескерту шығады.

- Пештің есігі ашық болуы мүмкін. >>> Пеш есігінің толығымен жабылғанына көз жеткізіңіз. Ақаулық жалғаса берсе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.

