

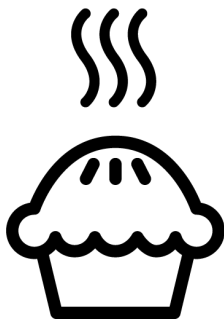
beiko

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



BBIS12300XDE

385440813_2/ RU/ KK/ R.AI/ 31/10/23 10:35
7754886709

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 Джадесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	4	4.1 Настройка первого таймера	21
1.1 Использование по назначению	4	4.2 Первичная очистка	21
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5	5 Использование духовки.....	22
1.3 Электробезопасность	6	5.1 Общие сведения об использовании духовки	22
1.4 Безопасность при транспортировке	7	5.2 Работа блока управления духовкой	22
1.5 Меры безопасности во время монтажа	8	5.3 Приготовление с паром	24
1.6 Безопасность использования ...	9	5.4 Настройки	25
1.7 Предупреждения о температуре	9	6 Общая информация о выпечке. 27	27
1.8 Использование аксессуаров	10	6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	27
1.9 Безопасность во время приготовления	10	6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	28
1.10 Паровая система	12	6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	31
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	12	6.1.3 Гриль	32
2 Руководство по окружающей среде	13	6.1.4 Приготовление с паром	33
2.1 Директива по отходам	13	6.1.5 Продукты для тестирования ..	34
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.....	36
2.2 Информация об упаковочном материале	13	7.1 Общая информация об очистке ..	36
2.3 Советы по энергосбережению ..	13	7.2 Аксессуары для очистки	37
3 Ваш прибор	14	7.3 Очистка панели управления	37
3.1 Описание изделия	14	7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	38
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	15	7.5 Легкая паровая очистка	39
3.2.1 Панель управления	15	7.6 Очистка дверцы духовки	39
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	15	7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	40
3.3 Функциональные возможности духовки	16	7.8 Чистка лампы духовки	41
3.4 Аксессуары для устройства	17	8 Устранение неполадок.....	42
3.5 Использование аксессуаров устройства	17		
3.6 Технические характеристики	20		
4 Первое использование	21		



1 Инструкция по технике безопасности

- 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 перегибаются 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 рекомендуется 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 точки 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 ЕС (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-

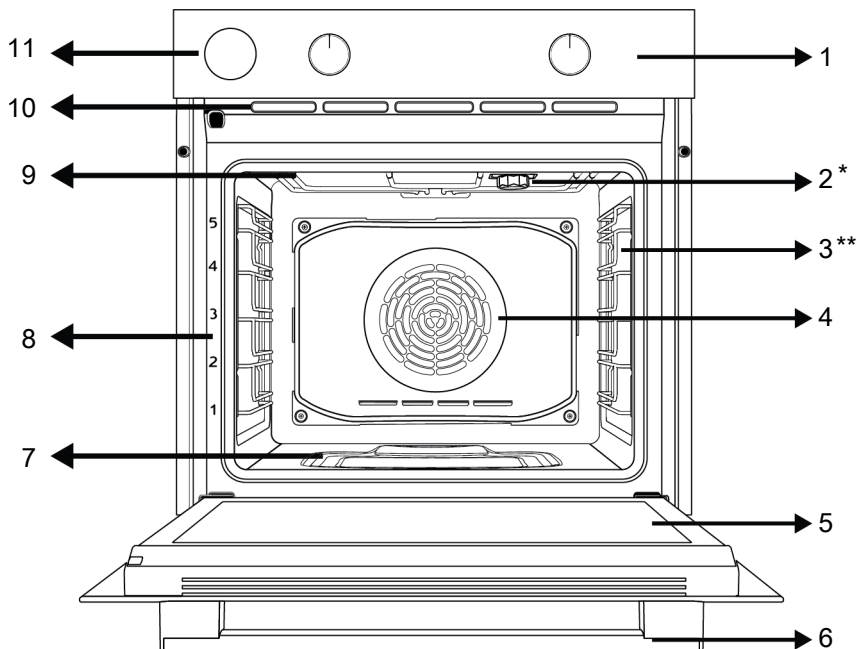
щая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

- 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

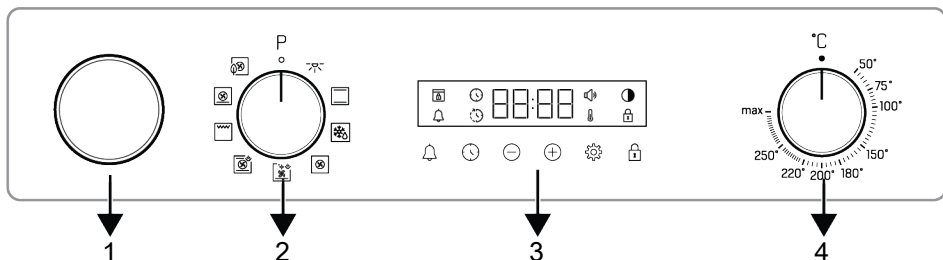


- | | |
|--|---|
| 1 Панель управления | 2 Лампа |
| 3 Металлические направляющие | 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 5 Дверца | 6 Ручка |
| 7 Емкость для воды для приготовления с паром | 8 Уровень расположения противня |
| 9 Верхний нагреватель | 10 Вентиляционные отверстия |
| 11 Резервуар для воды | |

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

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

3.2.1 Панель управления



- 1 Резервуар для воды
3 Таймер

- 2 Переключатель выбора функции
4 Переключатель выбора температуры

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

Переключатель выбора функции

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

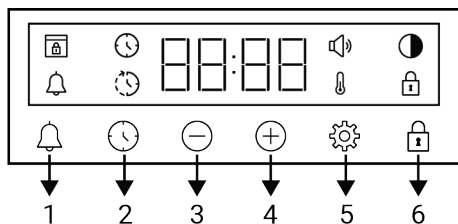
Переключатель регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной температуры, появится символ температуры.








Таймер



- 1 Кнопка звукового таймера/будильника
2 Кнопка настройки часов
3 Кнопка "Уменьшить"
4 Кнопка "Увеличить"
5 Кнопка настроек
6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране










- 🕒 : Символ окончания выпечки

-  : Символ окончания выпечки *
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ уровня громкости
-  : 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
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	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	*	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 с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	*	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.
	Функция пиццы	*	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	*	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень. Эта функция также должна использоваться для приготовления пищи с помощью пара.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

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

3.4 Аксессуары для устройства

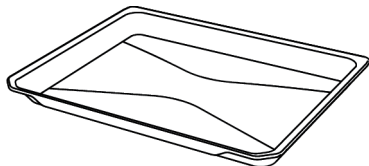
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



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

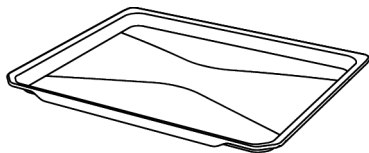
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



Кондитерский противень

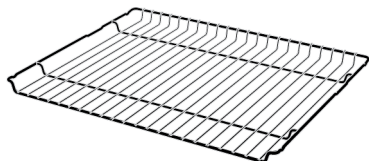
Используется для выпечки, таких как печенье и бисквиты.



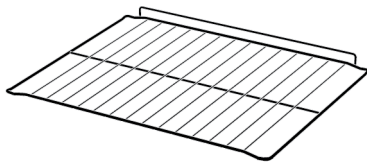
Решетка

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 :

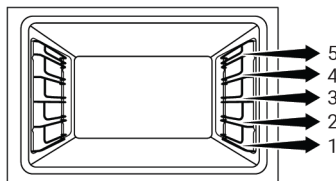


3.5 Использование аксессуаров устройства

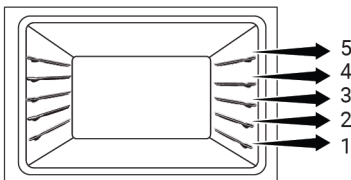
Уровни для приготовления

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 :



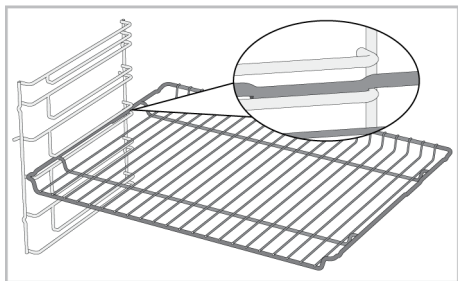
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

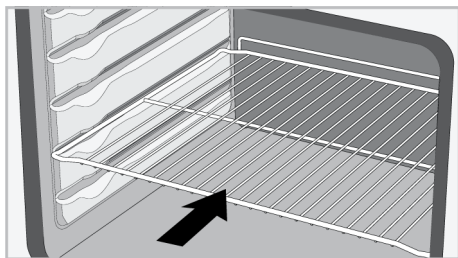
На моделях с металлическими направляющими :

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 :

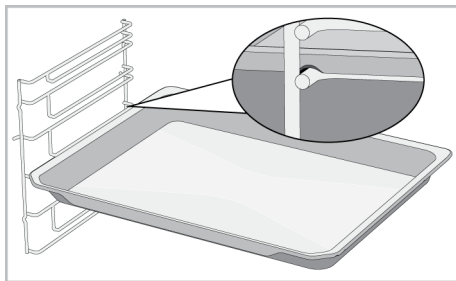
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

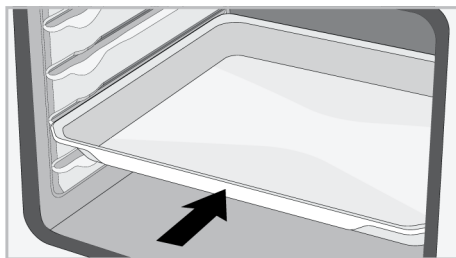
На моделях с металлическими направляющими :

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 закреплен стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

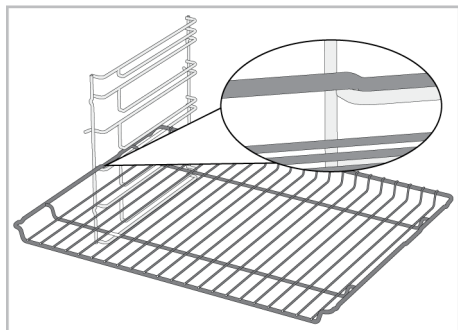
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



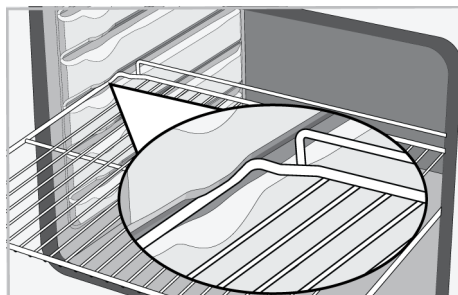
Функция остановки проволочной решетки

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 :

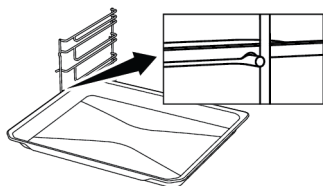


На моделях без металлических направляющих :



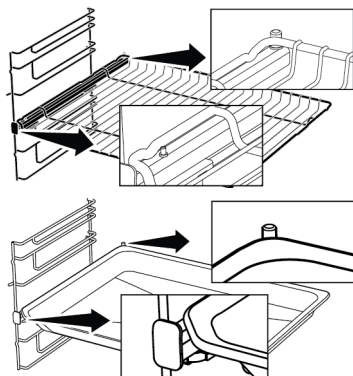
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

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

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)	3,3
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.

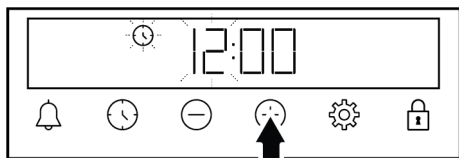
4 Первое использование

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

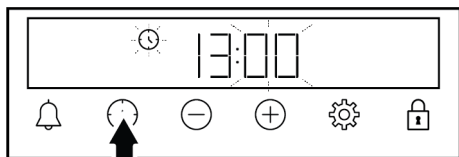
4.1 Настройка первого таймера

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

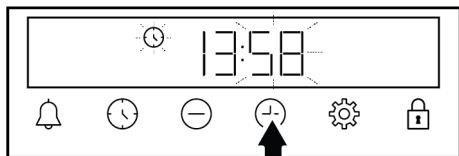
1. При первом запуске духовки символы «12:00» и ⌚ будут мигать на дисплее.
2. Установите время суток с помощью кнопок ⊕/⊖.



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите ⊕/⊖, чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись ⌚ или нажав ⚙️.

⇒ Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

i Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символ ⌚ продолжают мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».

i В случае сбоя питания настройки времени суток отменяются. 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 абразивные 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.

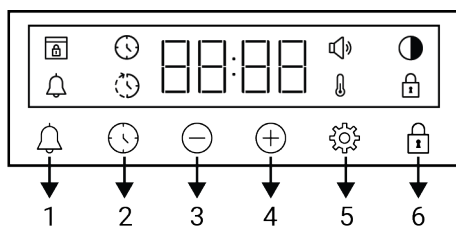
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно, выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой


- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5 часов 59 минут. В случае сбоя питания программа отменится. Вам нужно будет перепрограммировать.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
- Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить автоматически, держав кнопку  в течение длительного времени.








Таймер



- 1 Кнопка звукового таймера/будильника
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

 : Символ окончания выпечки

-  : Символ окончания выпечки *
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ уровня громкости
-  : Символ блокировки двери *

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

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

Выключить духовку


Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).


Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

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





1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

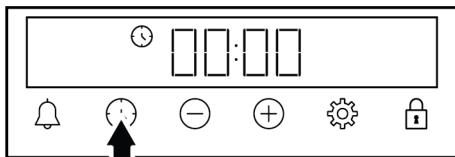
⇒ Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и символ  появится на экране. Когда температура внутри




духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать готовку и отключить ее сами. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).


Приготовление с заданным временем приготовления:

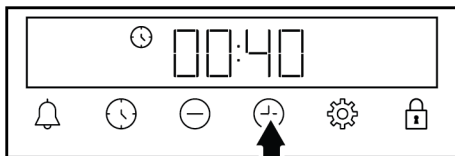
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.






 После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок .

3. Установите время приготовления с помощью кнопок .





Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.
 - ⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и символ  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.
5. После завершения установленного времени приготовления на дисплее появится «Конец», замигает символ  и подается звуковой сигнал таймера.
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.



Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, выключить духовку, повернув регулятор температуры и функциональную ручку в положение **0** (выкл.).

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, пар снижает потерю влаги продуктов пи-

тания, таких как мясо, и позволяет им быть приготовленными более сочным внутри и более вкусным.

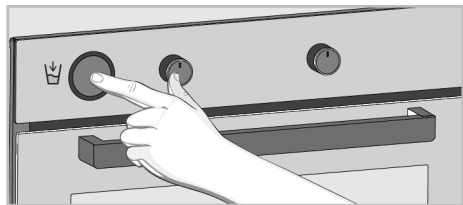
Общие предупреждения

- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве.
- 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 находитесь 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 термомощупом, перед приготовлением на пару убедитесь, что крышка термомощупа закрыта. В противном случае возможна утечка пара из патрубков термомощупа.

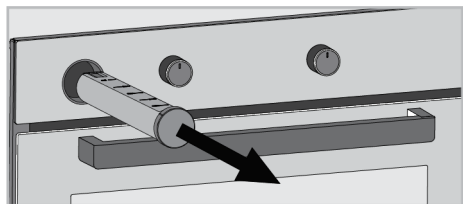
Для приготовления с паром:

1. Начните запекание после изучения таблицы для приготовления с паром 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. Поместите блюдо в духовку на рекомендованный уровень.

3. Нажмите на резервуар для воды на панели управления духовки, когда придет время добавления воды, согласно таблице запекания.

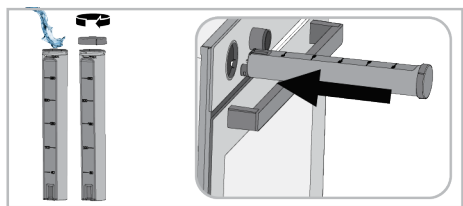


4. Извлеките резервуар для воды из паза.



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

i Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



6. Закройте крышку и установите резервуар для воды на место. Полностью задвиньте резервуар для воды.
 - ⇒ Вода в резервуаре для воды начинает медленно стекать к нижней части духовки, а ваше блюдо подвергается обработке паром.



7. После завершения выпечки выключите духовку, установив регуляторы функции и температуры в положение OFF (ВЫКЛ.).

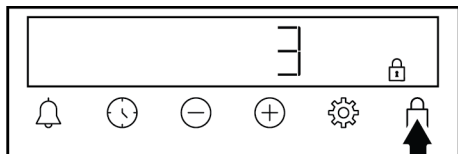
i Если вода остается на дне духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае вода, оставшаяся на дне духовки, может вызвать образование накипи.



5.4 Настройки

Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить таймер от помех.

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .






- ⇒ Символ  отображается на дисплее, и начинается обратный отсчет 3-2-1. Блокировка кнопок активируется по окончании обратного отсчета. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.

i Если отпустить кнопку до окончания обратного отсчета, блокировка кнопок не активируется.

i Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш



1. Касайтесь кнопки , пока символ  не исчезнет с экрана.
 - ⇒ Символ  исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

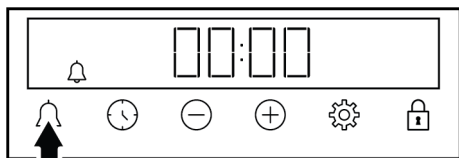
Установка будильника

Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме запекания. 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 истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

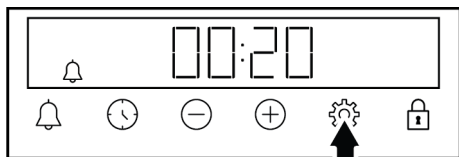



Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ кнопки .



2. Установите время будильника с помощью кнопок /.



- ⇒ После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.





3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

Выключение будильника



1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

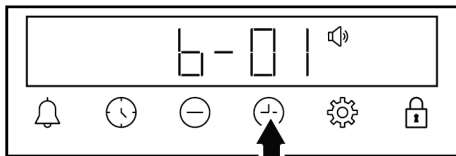
⇒ Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Если вы хотите отменить будильник:

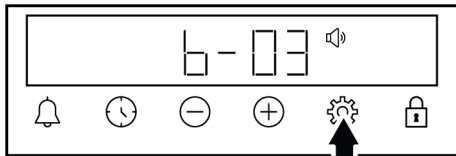
1. Нажимайте и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ **0:00**.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .


Настройка громкости

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится символ .





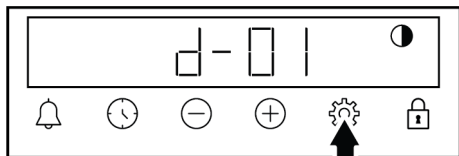
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок /. **(b-01-b-02-b-03)**



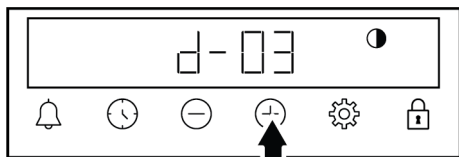
3. Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Через некоторое время настройка громкости становится активной.

Настройка яркости дисплея

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится символ .



2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)

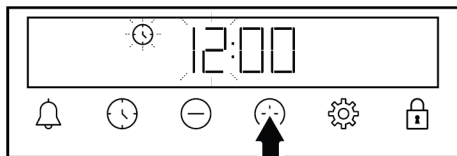


3. Нажмите кнопку \odot для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Настройка яркости становится активной через некоторое время.

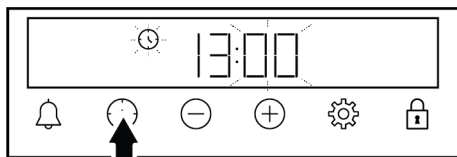
Смена времени суток

В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

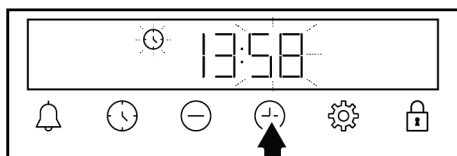
1. Нажимайте клавишу \odot , пока на экране не появится символ \odot .
2. Установите время суток с помощью кнопок \oplus/\ominus .



3. Нажмите \odot или \odot прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите \oplus/\ominus , чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись \odot или нажав \odot .

⇒ Время суток установлено, и символ \odot исчезает с экрана.

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.
- 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.
- 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

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.

- 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.

Таблица для выпечки и запеканки

Предложения по выпечке с одним противнем

Пицца	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 ... 40
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	На моделях с металлическими направляющими : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	35 ... 45
Выпечка	Стандартный противень *	Конвекция	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
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	2	170	50 ... 70
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

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	На моделях с металлическими направляющими :150	На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40
				На моделях без металлических направляющих :140	На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	35 ... 45
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	180	30 ... 40
Печенье	Стандартный противень *	3	200	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	3	220	40 ... 50
Сдобная булочка	Стандартный противень *	3	200	30 ... 40

* 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 *	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/ макс., после 170	110 ... 120
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Верхний и нижний нагрев	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

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
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 *	Верхний и нижний нагрев	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.	Верхний и нижний нагрев	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 ... 4

Рекомендуется предварительно разогреть 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 духов-

- ку после предварительного нагрева. Продолжительность, указанная во время подачи воды, указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.
- Таблица приготовления содержит проверенные производителем рекомендации по приготовлению. Вы можете задать 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 - Функция "3D"

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время за-бора воды (минут)**	Время выпекания (мин) (прибл.)	Прибли-зительная масса пищи (г)
Цельный хлеб	Стандартный противень *	2	200	200	после предварительного подогрева	30 ... 40	820
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	2	25 минут 250/макс., после 190	250	25	60 ... 70	2000
Ребристый стейк (цельные куски)	Стандартный противень *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Рульки из баранины с овощами	Стандартный противень *	3	170	250+250***	после предварительного подогрева	90 ... 110	2000
Булочка дрожжевая	Стандартный противень *	3	180	100	после предварительного подогрева	25 ... 35	1200

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время за-бора воды (минут)**	Время выпекания (мин) (прибл.)	Прибли-зительная масса пищи (г)
Ватрушка	Стандартный противень *	3	120	150	перед пред-варительным нагре-вом	50 ... 60	1450
Куриные го-лени	Стандартный противень *	3	200	150	после пред-варительно-го подогрева	25 ... 35	800
Печеный картофель	Стандартный противень *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Гамбургер-ный хлеб	Стандартный противень *	3	180	150	после пред-варительно-го подогрева	20 ... 30	800
Лосось с овощами	Стандартный противень *	3	180	100	после пред-варительно-го подогрева	25 ... 35	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.

6.1.5 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приго-товления пищи, вносятся в соответ-ствии со стандартом EN 60350-1, что-бы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица приготовления тестовых блюд

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функ-ция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное пече-нье (сладкое пе-ченье)	Стандартный противень *	Верхний и ниж-ний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное пече-нье (сладкое пе-ченье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Небольшие вы-печки	Стандартный противень *	Верхний и ниж-ний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие вы-печки	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющи-ми : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 ... 35

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 **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 ... 40
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	2	170	50 ... 70

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	На моделях с металлическими направляющими :150 На моделях без металлических направляющих :140	На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40 На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45

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 ... 4

Рекомендуется предварительно разогреть 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, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, 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 появления 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

- 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.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [► 39]».)
- 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.

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие 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, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже сред-

ства 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 чистящие 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)

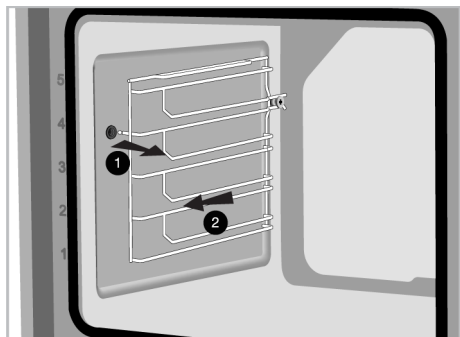
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

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.

Очистка резервуара с водой на дне духовки

В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды в резервуаре с водой на дне духовки могут образовываться известковые пятна.

Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара и простой очистки паром через каждые 2 или 3 использования:

1. Добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне духовки.



2. Подождите не менее 30 минут, чтобы уксус растворил остатки извести при комнатной температуре.
3. Очистите резервуар с водой мягкой влажной тканью с сухой тканью.



Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не очищайте известь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, соскребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.

Для повышения эффективности удаления накипи, которая, вероятно, появится в углублении для воды, в дополнение к вышеуказанным действиям для удаления накипи после каждого 10 применений:

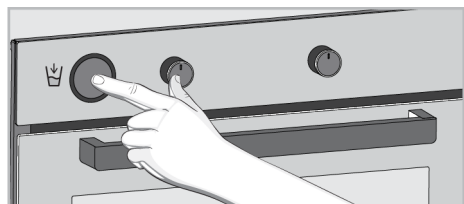
Выберите рабочую функцию, при работе которой активен нижний нагреватель, и дайте духовке поработать при 100 °С в течение 2-3 минут. Затем выключите духовку и распылите чистящее средство для духовки и гриля, рекомендованное на сайте для бренда вашего продукта, в углубление с водой на дне духовки и оставьте на 5 минут. Через 5 минут протрите углубление для воды в основании духовки влажной салфеткой из микрофибры и высушите.

7.5 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

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.

i Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



3. Поместите резервуар для воды в паз и надавите на него. Вода начинает заполнять бассейн, расположенный на дне духовки.

4. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100 °С в течение 20 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны, когда открываете дверцу.

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 легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода 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.

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



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».

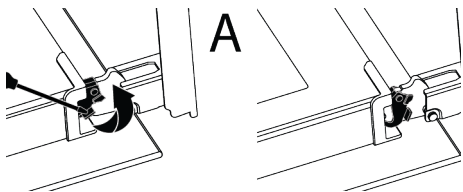
После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



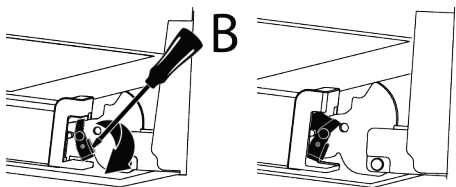
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

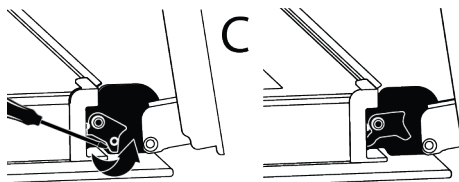
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (А), (В), (С) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (А) доступны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



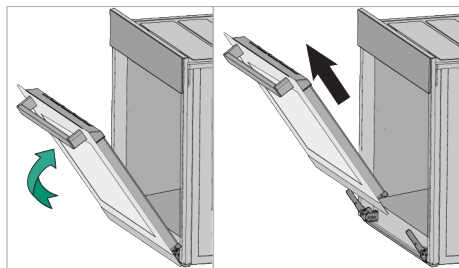
5. Петли типа (В) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (С) 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.

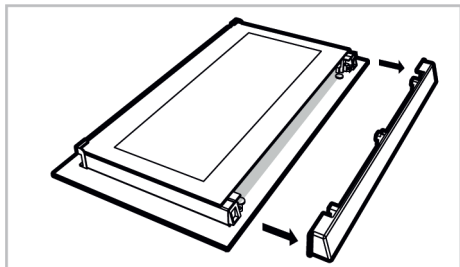
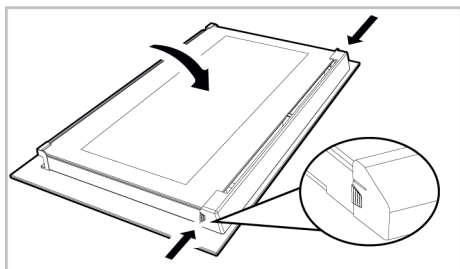


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

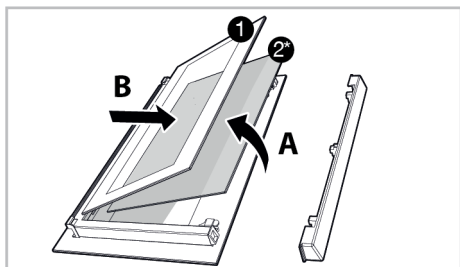
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

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) долж-

но 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

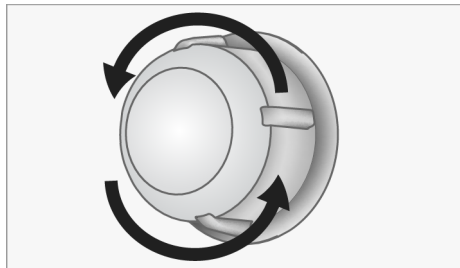
Общие предупреждения

- 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.

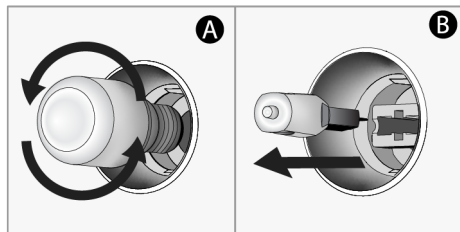
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

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.

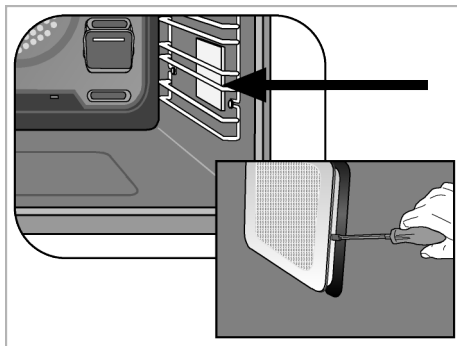
Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.

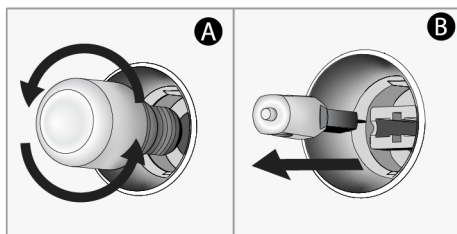
8 Устранение неполадок

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.

2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии 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.

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.

(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.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Веко 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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	46
1.1 Пайдалану мақсаты	46
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	47
1.3 Электр қауіпсіздігі	47
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	49
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	50
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	50
1.7 Температура туралы ескертулер...	51
1.8 Керек-жарақтарды пайдалану.....	51
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	52
1.10 Бу жүйесі	53
1.11 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	53
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	54
2.1 Қалдықтар туралы директива	54
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	54
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	54
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	54
3 Өніміңіз	56
3.1 Өнім ақпараты	56
3.2 Өнімнің басқару тактасы Кіріспе және пайдалану	56
3.2.1 Басқару тактасы.....	57
3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру	57
3.3 Пештің жұмыс функциялары	58
3.4 Өнімнің керек-жарақтары	58
3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану	59
3.6 Техникалық сипаттамалар.....	62
4 Бірінші рет қолдану.....	63
4.1 Таймерді бірінші рет орнату	63
4.2 Бастапқы тазалау.....	63
5 Тұмпापешті қолдану	64
5.1 Тұмпापешті қолдану туралы жалпы ақпарат	64
5.2 Тұмпापешті басқару блогының жұмысы	64
5.3 Бу көмегімен тазалау:.....	66
5.4 Параметрлер	67
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	69
6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер	69
6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар	70
6.1.2 Ет, балық және құс еті.....	74
6.1.3 Гриль	75
6.1.4 Бұмен тазалау:.....	76
6.1.5 Сынақ тағамдары	77
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	79
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	79
7.2 Керек-жарақтарды тазалау	80
7.3 Басқару тактасын тазалау	80
7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)	80
7.5 Бұмен оңай тазалау.....	82
7.6 Пештің есігін тазалау.....	82
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу	83
7.8 Пеш шамын тазалау.....	84
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	85



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қауіпінің 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.
- 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
- 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.

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.
- Аксессуарларды 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 азыө-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 ішіндеге 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 бу 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 жыруды 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.

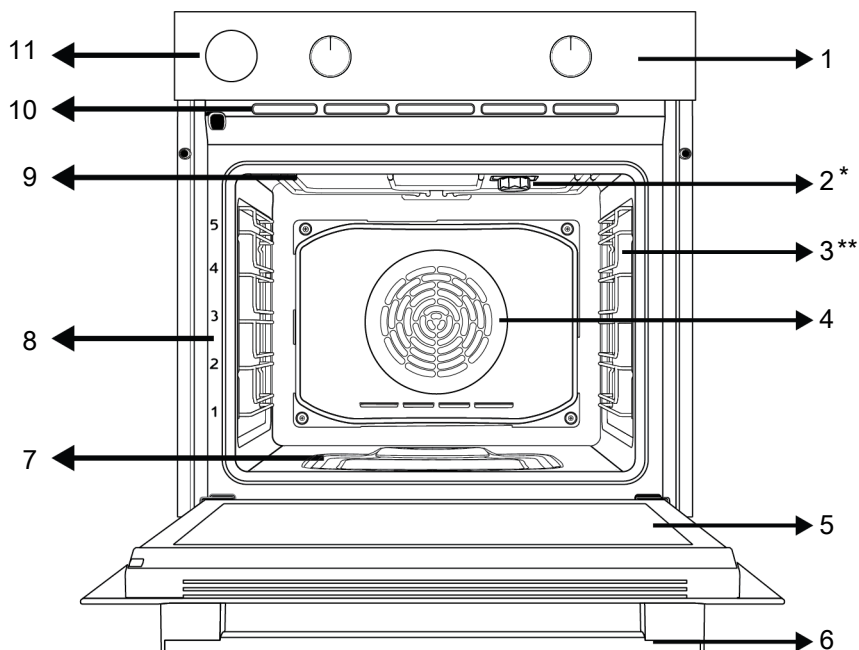
Сонымен қатар, егер сіз тағамдарды бір-бірлеп дайындасаңыз, бұл электр қуатын үнемдейді, өйткені пеш жылуын жоғалтпайды.

- «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 Бумен пісіруге арналған су науасы

9 Жоғарғы жылытқыш

11 Су ыдысы

2 Шам

4 Желдеткіш қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

6 Тұтқа

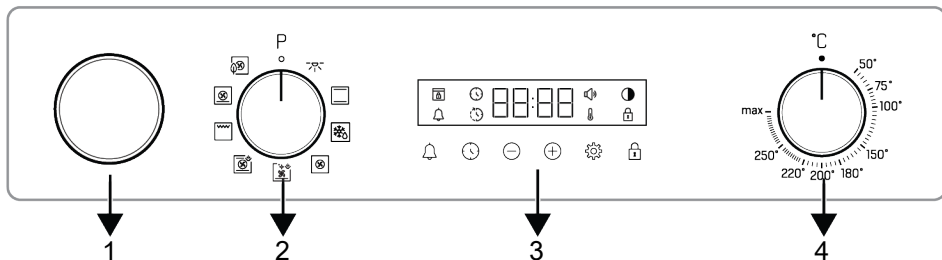
8 Сөре деңгейлері

10 Желдету тесіктері

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



1 Су ыдысы

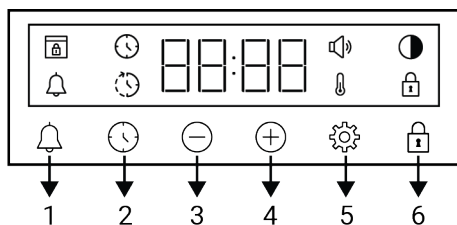
3 Таймер

2 Функцияны таңдау тетігі

4 Температураны таңдау тетігі

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.

Таймер



1 Дабыл пернесі

2 Уақытты орнату пернесі

3 Азайту пернесі

4 Арттыру пернесі

5 Параметрлер пернесі

6 Пернелер құлпы пернесі

3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру

Функция таңдау тұтқасы

Пештің жұмыс функцияларын функция таңдау тұтқасы арқылы таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден солға/оңға бұрылыңыз.

Температура тұтқасы

Температура тетігі арқылы пісіргіңіз келетін температураны таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден сағат тілімен бұраңыз.

Пештің ішкі температурасының индикаторы

Пештің ішкі температурасын таймер дисплейіндегі температура белгісінен түсінуге болады. Пісіру басталғанда дисплейде температура белгісі пайда болады, ал құрылғы орнатылған температураға жеткенде температура белгісі жоғалады. Пештің ішіндегі температура орнатылған температурадан төмен түскенде, температура белгісі қайта пайда болады.

Таңбаларды көрсету

: Нан пісіру уақыты таңбасы (Пісіру уақытының таңбасы)

: Нан пісіруді аяқтау уақыты таңбасы * (Пісірудің аяқталу уақытының таңбасы)

: Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)

: Жарықтық таңбасы (Жарықтық таңбасы)

: Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)

: Температура таңбасы (Температура таңбасы)

: Дыбыс деңгейі таңбасы (Дыбыс деңгейі таңбасы)

: Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)






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

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.


КК

Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Пеш шамы	-	Пеште ешқандай жылытқыш жұмыс істемейді. Тек пеш шамы жанады.
	Желдеткішпен жұмыс істеу	-	Пеш қыздырылмаған. Тек желдеткіш (артқы қабырғадағы) жұмыс істейді. Түйіршіктері бар мұздатылған тағам бөлме температурасында баяу ерітіледі, пісіруге тағам салқындатылады. Еттің тұтас бөлігін жібітуге кететін уақыт дөңді тағамдарға қарағанда ұзағырақ.
	Үстіңгі және астыңғы жылыту	*	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.
	Желдеткіш көмегімен астыңғы жылыту	*	Төменгі қыздырғышпен жылытылатын ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Пісіру бір науа арқылы жасалады. Бұл функцияны оңай бумен тазалау үшін де пайдалану керек.
	Желдеткіш жылыту	*	Желдеткіш қыздырғышпен жылытылатын ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Ол әртүрлі сөре денгейлерінде көп табақты пісіруге жарамды.
	Эко желдеткіш жылыту	*	Қуатты үнемдеу үшін 160-220°C диапазонында “Желдеткіш жылыту” пайдаланудың орнына осы функцияны пайдалануға болады. Бірақ; пісіру уақыты сәл ұзағырақ болады.
	Пицца функциясы	*	Төменгі жылытқыш пен желдеткіш жылыту жұмыс істейді. Ол пицца пісіруге жарайды.
	«3D» функциясы	*	Жоғарғы қыздыру, төменгі қыздыру және желдеткіш қыздыру функциялары жұмыс істейді. Дайындалатын өнімнің әр жағы бірдей және тез піседі. Пісіру бір науа арқылы жасалады. Бұл функцияны бумен пісіру үшін де пайдалану керек.
	Толық гриль	*	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.

* Өнім температура тұтқасында көрсетілген температура диапазонында жұмыс істейді.

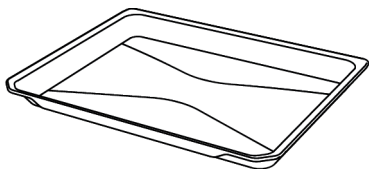
3.4 Өнімнің керек-жарақтары

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.

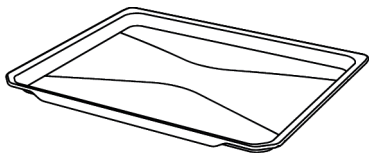
Стандартты науа

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



Кондитерлік науа

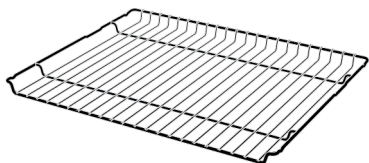
Ол печенье және печенье сияқты кондитерлік өнімдерге қолданылады.



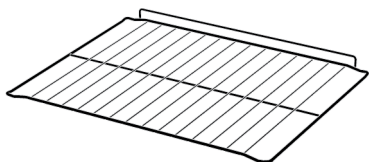
Гриль торы

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

Сым сөрелері бар үлгілерде :



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

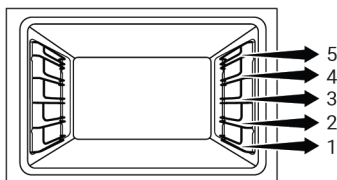


3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

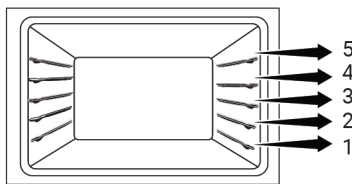
Пісіруге арналған сөрелер

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

Сым сөрелері бар үлгілерде :



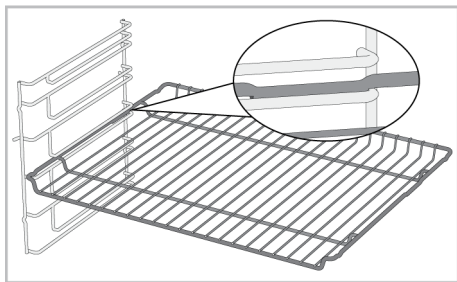
Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



Сым торды пісіру сөрелеріне қою

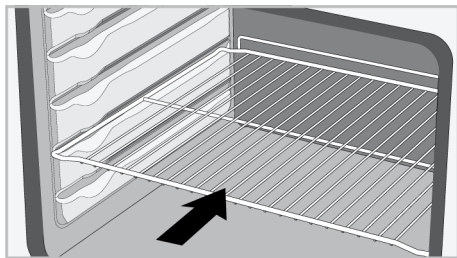
Сым сөрелері бар үлгілерде :

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.

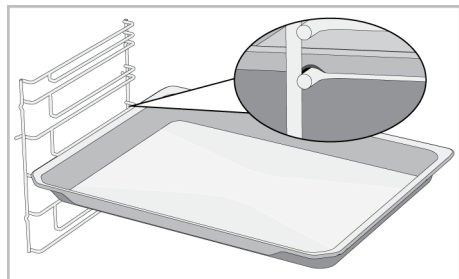


Науаны пісіру сөрелеріне қою

Сым сөрелері бар үлгілерде :

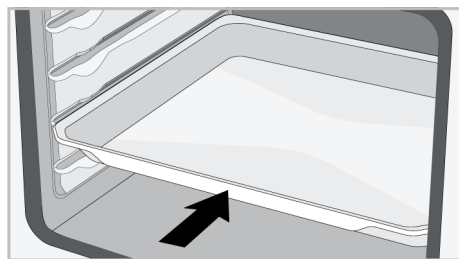
Науаларды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға

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 :

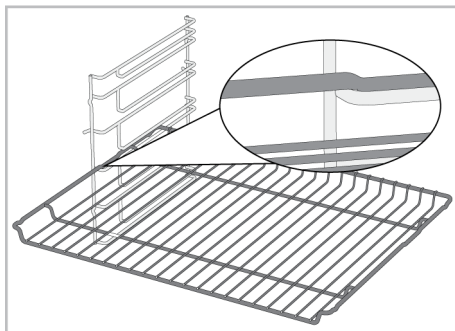
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



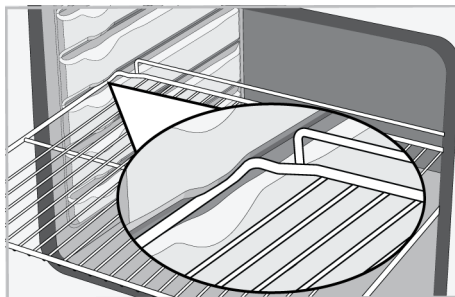
Сым торының тоқтату функциясы

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 :

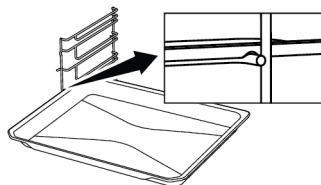


Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



Науаны тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілерде

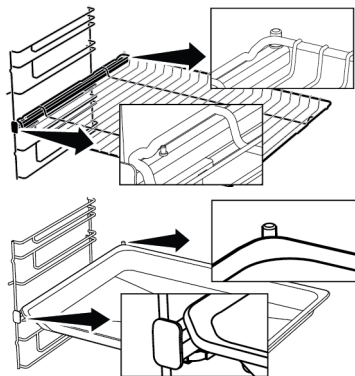
Науаның сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы да бар. Науаны алып жатқанда, оны артқы розеткадан босатып, алдыңғы жағына жеткенше өзіңізге қарай тартыңыз. Оны толығымен алып тастау үшін осы тоқтату розеткасынан өту керек.



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)	3,3
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.

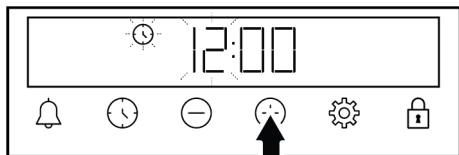
4 Бірінші рет қолдану



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

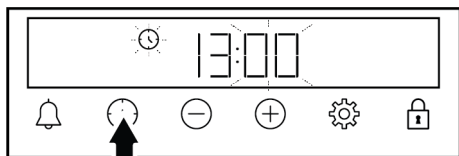
4.1 Таймерді бірінші рет орнату

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

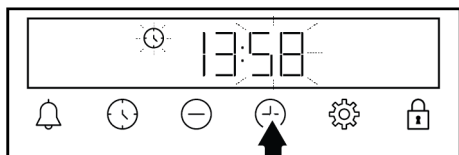
1. Пешті алғаш қосқан кезде дисплейде «12:00» және  таңбасы жыпылықтайды .
2.  пернелерін тұрту арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.









3.  немесе  пернені түрткіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.




4. Минутты орнату үшін  пернелерін түрткіңіз.



5.  немесе  пернесін басу арқылы таңдауды растаңыз немесе .
⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде  таңбасы жоғалады.

 Егер бірінші таймер орнатылмаған болса, «12:00» және  таңбасы жыпылықтайды, ал пеш қосылмайды. Пештің жұмыс істеуі үшін тәулік уақытын белгілеу немесе дисплейде «12:00» болған кезде  пернесін тұрту арқылы тәулік уақытын растауыңыз керек. Күннің уақыт параметрін «**Параметрлер**» бөлімінде сипатталғандай кейінірек өзгертуге болады.

 Электр қуаты 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» [► 58] 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.

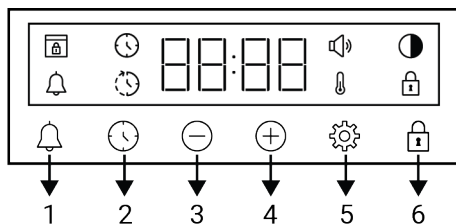
Егер сіз тұмпапеш жарығының үздіксіз жанып тұруын қаласаңыз, « Пеш шамы» жұмыс функциясын функция таңдау тұтқасынынан таңдаңыз.

5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

Тұмпапешті басқару блогы туралы жалпы ескертулер









- Пісіру үшін орнатуға болатын ең көп уақыт — 5 сағат, 59 минут. Қуат көзімен ақау болғанда, бағдарлама тоқтатылады. Қайта бағдарламалауыңыз керек болады.
- Кез келген реттеулер жасау кезінде дисплейде қатысты белгішелер жыпылықтайды. Параметрлердің сақталуын қысқа уақыт бойы күту керек.
- Егер қандай да бір пісіру параметрі тандалса, тәулік уақытын өзгерту мүмкін болмайды.
- Егер тағам пісіру басталған кезде пісіру уақыты орнатылса, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.
- Тағам пісіру уақыты немесе пісірудің аяқталу уақыты орнатылған жағдайларда; ⌚ пернесін ұзақ уақыт басып тұру арқылы автоматты түрде тоқтатуға болады.

Таймер



- 1 Дабыл пернесі
- 2 Уақыты орнату пернесі
- 3 Азайту пернесі
- 4 Арттыру пернесі
- 5 Параметрлер пернесі
- 6 Пернелер құлпы пернесі

Таңбаларды көрсету

-  : Нан пісіру уақыты таңбасы (Пісіру уақытының таңбасы)
-  : Нан пісіруді аяқтау уақыты таңбасы * (Пісірудің аяқталу уақытының таңбасы)
-  : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
-  : Жарықтық таңбасы (Жарықтық таңбасы)
-  : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
-  : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
-  : Дыбыс деңгейі таңбасы (Дыбыс деңгейі таңбасы)
-  : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)

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

Тұмпапешті қосу

Функцияны таңдау тұтқасы арқылы пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдағанда және температураны реттеу тұтқасы арқылы белгілі бір температураны орнатқанда, тұмпапеш жұмыс істей бастайды.

Тұмпапешті өшіру

Пісіру аяқталғаннан кейін функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.



Температураны және тұмпапештің жұмыс функциясын таңдау үшін қолмен пісіру

Сіз тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпастан қолмен басқару арқылы (өз басқаруыңызбен) пісіре аласыз.





1. Функцияны таңдау тұтқасын пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдаңыз.

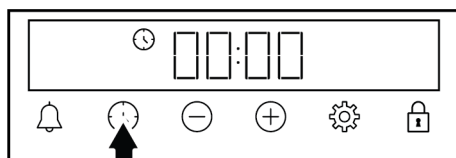
2. Температура тұтқасын арқылы әзірлеу үшін қажет тұмпапештің ішкі температурасын орнатыңыз.





⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және дисплейде сәйкес  белгішесі пайда болады. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде,  белгішесі жоғалады. Тұмпапеш автоматты түрде өшпейді, өйткені пісіру уақыты орнатылмаған, сондықтан қолмен реттеледі. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғанда, функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.

Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру

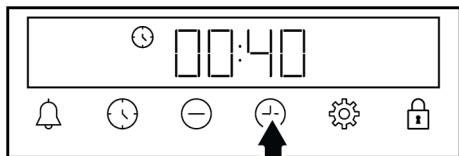
Тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау және басқару блогында пісіру уақытын орнату арқылы тұмпапешті уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшіре аласыз.

1. Пісіру үшін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Пісіру уақыты үшін дисплейде  белгішесі пайда болғанша  пернесін басып тұрыңыз



 Жұмыс функциясын және температураны орнатқаннан кейін пісіру уақытын жылдам орнату үшін  пернесін тікелей түрту арқылы 30 минутқа әзірлеу уақытын орнатуға және / пернелері арқылы уақытты өзгертуге болады.

3. Пісіру уақытын / пернелерімен орнатыңыз.



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

4. Тағамды тұмпапешке салыңыз және температураны реттегіштің көмегімен температураны орнатыңыз.
 - ⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Орнатылған пісіру уақыты кері санай бастайды және дисплейде белгішесі көрінеді. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде, белгішесі жоғалады.
5. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «End» жазуы пайда болады, белгішесі жыпылықтайды және таймердің дыбыстық сигналы ойнайтын болады.
6. Дыбыстық ескерту екі минут бойы естіледі. Ескертуді тоқтату үшін кез келген пернені түртіңіз. Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уақыты пайда болады.

i Егер сіз дыбыстық ескерту аяқталған соң кез-келген пернені бассаңыз, тұмпапеш қайтадан іске қосылады. Ескерту аяқталғаннан кейін тұмпапештің қайта қосылмауы үшін температура реттегіші мен функционалды тұтқаны «0» (өшірулі) күйіне бұру арқылы пешті өшіріңіз.

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

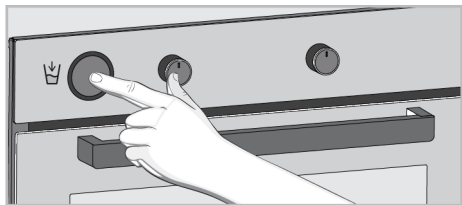
және өздерінің көлемді шығуын қамтамасыз етеді. Сонымен қатар, бу беру функциясы ет сияқты тағамдардың ылғалының жоғалуын азайтады және оларды шырынды және дәмді қылып әзірлеуге мүмкіндік береді.

Жалпы ескертулер

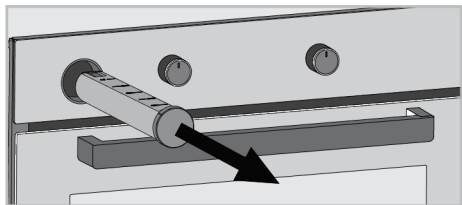
- Бумен пісіруді тек нұсқаулықта көрсетілген будың көмегімен пісіру функциялары арқылы орындауға болады.
- Су контейнерінің сыйымдылығы-250 мл. Пісіру кезінде су контейнеріне 250 мл-ден астам су құймаңыз.
- Бумен пісіргеннен кейін тұмпапештің есігінде пайда болған конденсация, тұмпапештің есігі ашылған 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 салқындалғаннан 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. Тағамыңызды тұмпапешке ұсынылған сөре позициясы бойынша салыңыз.
3. Пісіру кестесіне сәйкес су қосу уақыты келгенде тұмпапештің басқару тақтасындағы су контейнерін итеріңіз.

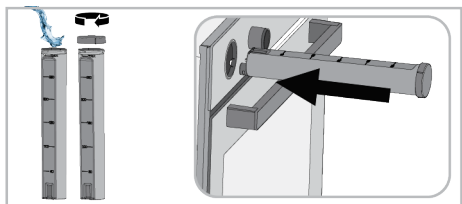


4. Су контейнерін ұяшығынан алыңыз.



5. Су контейнерінің қақпағын ашып, оны пісіру кестесінде көрсетілген мөлшерде сумен толтырыңыз.

i Дистилденген немесе сүзгіден өткен суды пайдаланбаңыз. Тек дайын суларды пайдаланыңыз. Судың орнына жанғыш, алкогольді немесе қатты бөлшектердің ерітінділерін пайдаланбаңыз.



6. Қақпағын жабыңыз және су контейнерін өз орнына салыңыз. Су контейнерін соңына дейін итеріңіз.

⇒ Контейнердегі су тұмпапештің түбіне баяу жетіп, бум көмегімен пісіруді қамтамасыз етеді.

7. Пісіру аяқталғанда, функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.




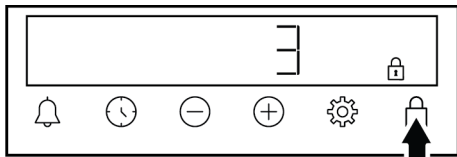
Егер әр бумен пісіргеннен кейін тұмпапештің ішінде су қалса, тұмпапеш салқындағаннан кейін қалған суды құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Өйтпеген жағдайда, тұмпапештің түбінде қалған су кальцийленуі мүмкін.



5.4 Параметрлер

Пернелер құлпын іске қосу

Пернелер құлпы функциясын пайдалану арқылы сіз таймерді кедергілерден қорғай аласыз.

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше  пернесін түртіңіз.



⇒ Дисплейде  белгішесі пайда болады және 3-2-1 кері санағы басталады. Перне құлпы кері санақ аяқталғаннан кейін іске қосылады. Пернелер құлпы орнатулы кезде кез келген пернені түрткенде, таймер дыбыстық сигнал шығарады және  белгішесі жыпылықтайды.





Егер сіз кері санақ аяқталғанға дейін пернесін босатсаңыз, перне құлпы қосылмайды.



Құлыптау қосулы кезде таймер пернелерін пайдалану мүмкін емес. Қуат өшірілген жағдайда пернелер құлпы ашылмайды.

Пернелер құлпын өшіру

1. Дисплейден белгішесі жоғалғанша  пернесін түртіңіз.

⇒ Дисплейде  белгішесі жойылады және пернелер құлпы өшіріледі.

Дабылды орнату

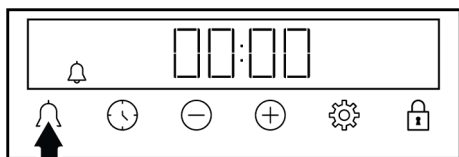
Сондай-ақ, өнімнің таймерін пісіруден басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады. Оятқыш сағат

тұмпапештің жұмысына әсер етпейді. Ескерту максаттарында пайдаланылады. Мысалы, сіз белгілі бір уақытта тұмпапештегі тағамды айналдырғыңыз келсе, оятар сағатты пайдалана аласыз. Сіз орнатқан уақыт аяқталғаннан кейін таймер сізге дыбыстық ескерту береді.

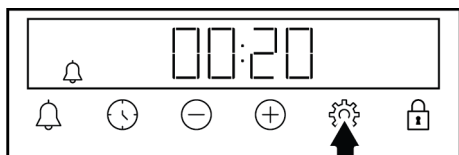


Дабылдың максималды уақыты 23 сағат, 59 минут болуы мүмкін.

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



2. Оятқыш уақытын \oplus/\ominus пернелерімен орнатыңыз.



⇒ Дабыл уақытын орнатқаннан кейін белгішесі жанып тұрады және дисплейде дабыл уақытының кері санағы басталады. Егер дабыл уақыты мен пісіру уақыты бір уақытта орнатылса, дисплейде қысқарак уақыт көрсетіледі.

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

Дабылды өшіру

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

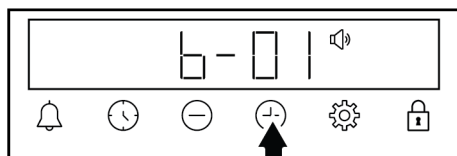
⇒ Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уақыты пайда болады.

Егер сіз дабылдан бас тартқыңыз келсе;

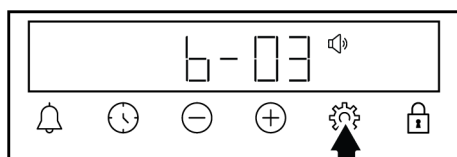
1. Дабыл уақыты қалпына келтіру үшін дисплейде белгішесі пайда болғанша пернесін басып тұрыңыз. Дисплейде «00:00» белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.
2. Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы пернесін түрту арқылы дабылдан бас тарта аласыз.

Дыбыс деңгейін реттеу

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



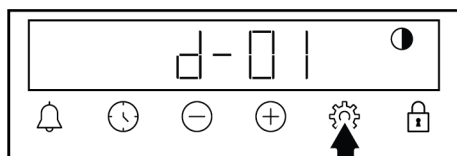
2. \oplus/\ominus пернелері арқылы қажетті деңгейді орнатыңыз. (b-01-b-02-b-03)



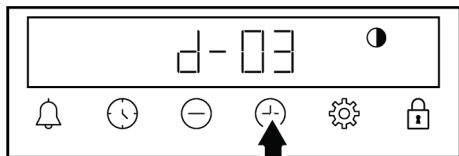
3. Раस्ताу үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Дыбыс деңгейі біраз уақыттан кейін белсендіріледі.

Дисплей жарықтығын орнату

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



2. \oplus/\ominus пернелері арқылы қажетті жарықтықты орнатыңыз. (d-01-d-02-d-03)

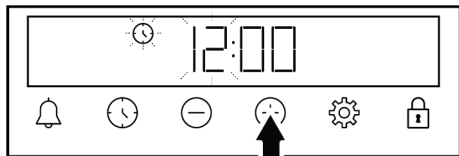


3. Растау үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Жарықтық біраз уақыттан кейін белсендіріледі.

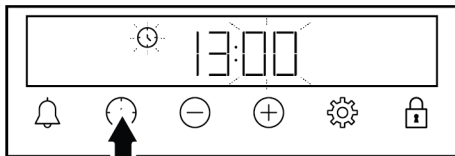
Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатқан күннің уақытын өзгерту үшін тұмпапеште:

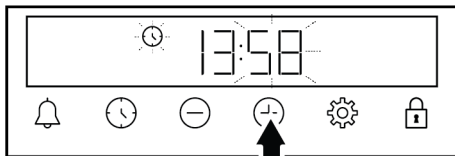
1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін түртіңіз.
2. / пернелерін тұрту арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.



3. немесе пернені түртіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.



4. Минутты орнату үшін / пернелерін түртіңіз.



5. немесе пернесін басу арқылы таңдауды растаңыз немесе .

⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде белгішесі жоғалады.

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 рецептіңіз 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-жарактарын 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 дымкыл 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 *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	180	30... 40
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		150	25... 35
				Сым сөрелері бар үлгілерде : 3 Сым сөрелері жоқ үлгілерде : 2	
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30... 40
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Желдеткіш жылыту	2	160	30... 40
Печенье	Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25... 35
Печенье	Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	3	170	20... 30
Көндитерлік өнім	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	35... 45
Көндитерлік өнім	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	2	180	35... 45
Тоқаш	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	20... 30
Тоқаш	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	3	180	20... 30
Тұтас нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	30... 40
Тұтас нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	3	200	30... 40

Тамак	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренін орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Лазанья	Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты контейнер ** (Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты қалып)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2 немесе 3	200	30... 40
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Диаметрі 26 см дөңгелек төрт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып **	Желдеткіш жылыту	2	170	50... 70
Пицца	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200... 220	10... 20
Пицца	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Пицца функциясы	3	250	8... 15

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	Сым сөрелері бар үлгілерде :150 Сым сөрелері жоқ үлгілерде :140	Сым сөрелері бар үлгілерде : 25... 40 Сым сөрелері жоқ үлгілерде : 30... 45
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	35... 45
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.)

«Эко желдеткіш жылыту» жұмыс функциясы бар әзірлеу кестесі

- 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	180	30 ... 40
Печенье	Стандартты науа *	3	200	30 ... 40
Кондитерлік өнім	Стандартты науа *	3	220	40 ... 50
Токаш	Стандартты науа *	3	200	30 ... 40

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарактар 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 дәмденіз – 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)	Нам пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Стейк (тұтас)/ куыру (1 кг)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы 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)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 170	110... 120
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Үстіңгі және астыңғы 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)	Үстіңгі және астыңғы 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.	Үстіңгі және астыңғы 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... 4

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» [► 58] 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 - «3D» функциясы

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Пайдаланылатын су мөлшері (мл)	Су алу уақыты (мин.)**	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)	Тағамның салмағы, шамамен (г)
Тұтас нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	2	200	200	алдын ала қыздырудан кейін	30... 40	820
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	2	25 мин. 250/ макс., кейін 190	250	25	60... 70	2000
Қабырға стейкі (жалғыз кесек)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	180	250	15	40... 55	1000
Көкөніс қосылған қойдың сан еті	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	170	250+250***	алдын ала қыздырудан кейін	90... 110	2000
Ашытқы қосылған тоқаш	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	180	100	алдын ала қыздырудан кейін	25... 35	1200
Чизкейк	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	120	150	алдын ала қыздыру алдында	50... 60	1450
Тауық сирағы	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	200	150	алдын ала қыздырудан кейін	25... 35	800
Пісірілген картоп	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	190	150	25	45... 55	500

Тамак	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Пайдаланылатын су мөлшері (мл)	Су алу уақыты (мин.)**	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)	Тағамның салмағы, шамамен (г)
Гамбургерге арналған нан	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	180	150	алдын ала қыздырудан кейін	20... 30	800
Көкөніс қосылған аксерке балығы	Стандартты науа *(Стандартты науа)	3	180	100	алдын ала қыздырудан кейін	25... 35	500

* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін.

** Алдын ала қыздырудан кейін өткен уақытты көрсетеді.

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

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

Тамак	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		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		150	25... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30... 40

Тамак	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	160	30... 40
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 **	Желдеткіш жылыту	2	170	50... 70

Екі науамен пісіру бойынша ұсыныстар

Тамак	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	2-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	2 - 4	140	15... 25
Кішкентай кекстер	2-Стандартты науа *(Стандартты науа) 4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	2 - 4	Сым сөрелері бар үлгілерде :150 Сым сөрелері жоқ үлгілерде :140	Сым сөрелері бар үлгілерде : 25... 40 Сым сөрелері жоқ үлгілерде : 30... 45

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.)

Гриль

Тамак	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің 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... 4

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

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

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.

Іnox – тот баспайтын беттер

- Іnox 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 іnox бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және іnox беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және іnox 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

- Әр қолданғаннан кейін эмальданған беттерді ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Егер сіздің құрылғыңызда жеңіл бумен тазалау мүмкіндігі болса, жеңіл, тұрақты емес кірді кетіру үшін жеңіл бумен тазалауды орындауға болады. («Бумен оңай тазалау [► 82]» («Бумен оңай тазалау») бөлімін қараңыз.)
- 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.
- Пісіру бетін тазаламас бұрын пеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмаль бетіне зақым келтіреді.

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 болад. 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.
- Құрылғыны 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 құлпын 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.

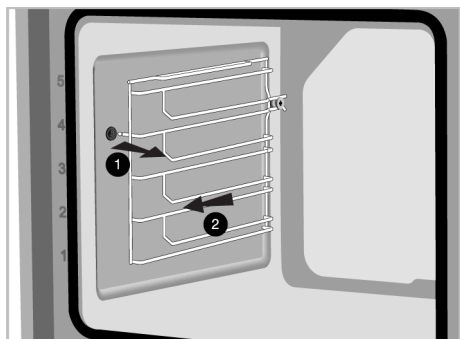
Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

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.



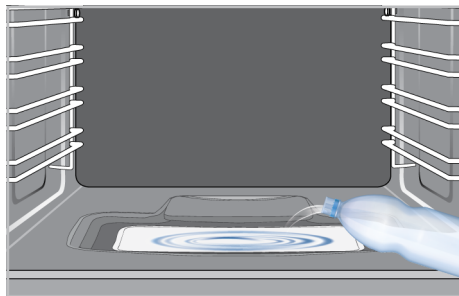
3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

Тұмпапеш негізіндегі су ыдысын тазалау

Бүмен пісіруді жеңілдететін бүмен тазалау әрекеттерінің жиілігіне және пайдаланылатын судың кермектігіне байланысты тұмпапеш негізіндегі су ыдысында қақ дақтары пайда болуы мүмкін.

Бүмен оңай әзірлеу бүмен тазалау әрекеттерінен кейін тұмпапештің негізіндегі су ыдысында болуы мүмкін қақты кетіру үшін әрбір 2 немесе 3 әрекеттен кейін:

1. Тұмпапештің негізіндегі су ыдысына 350 cc ақ сірке суын (сірке суының қышқылдығы 6% -дан аспауы керек) қосыңыз.



2. Сірке суына қоршаған орта температурасында қақ қалдықтарын ерітуге мүмкіндік беру үшін кемінде 30 минут бойы күтіңіз.
3. Су ыдысын жұмсақ ылғалды шүберекпен және құрғақ шүберекпен тазалаңыз.



Тұмпапештің негізіндегі су ыдысын тазалау үшін құрамында қышқылдар немесе хлоридтер бар тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз. Тұмпапештің негізіндегі су ыдысында құрылуы мүмкін қақты қыру арқылы тазалаңыз. Олай істесеңіз, өнім негізі зақымдалуы керек.

Қақтан тазарту тиімділігін арттыру үшін, әр 10 рет қолданғаннан кейін, су ыдысында болуы мүмкін жоғарыда аталған қақтан тазарту әрекеттеріне қоса:

Төменгі жылытқыш белсенді жұмыс функциясын тандап, пешті 100 °C температурада 2-3 минутқа қосыңыз. Содан кейін пешті өшіріп, пештің және грильдің ішкі бетін тазалауға арналған, сіздің өніміңіздің брендіне арналған сайтта ұсынылған тазартқышты пештің түбіндегі су

ыдысына себiнiз де, 5 минутка қалдырыңыз. 5 минуттан кейiн пештiң түбiндегi суды дымқыл микроталшықты шүберекпен сүртiп, құрғатыңыз.

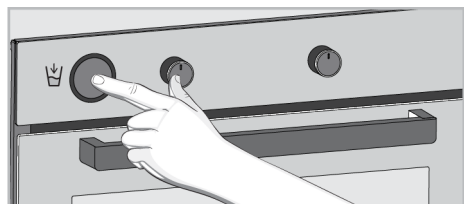
7.5 Бумен оңай тазалау

Бұл пештiң iшiндегi бу мен пештiң iшкi беттерiнде конденсацияланған су тамшыларының әсерiнен жұмсартатын кiрдi (ұзақ уақыт бойы қалмайтын) оңай тазартуға мүмкiндiк бередi.

1. Пеш iшiндегi барлық аксессуарларды алыңыз.
2. Пештiң басқару тақтасындағы су ыдысын басып, суды ұсынан шығарып алыңыз. Ыдысқа 200 мл су құйыңыз.



Дистилденген немесе сүзгiден өткен суды пайдаланбаңыз. Тек дайын суларды пайдаланыңыз. Судың орнына жанғыш, алкогольдi немесе қатты бөлшектердiң ерiтiндiлерiн пайдаланбаңыз.



3. Су ыдысын ұясына орнатыңыз және оны басыңыз. Су пештiң түбiнде орналасқан ыдысты толтыра бастайды.
4. «Бумен жеңiл тазалау» режимiн орнатыңыз және пештi 100°C температурада 20 минутка қосыңыз.

Есiктi дереу ашып, пештiң iшкi беттерiн дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртiңiз. Есiктi ашқан кезде бу шығады. Бұл күйiп қалу қаупiн тудыруы мүмкiн. Есiктi ашқанда сақ болыңыз.

Қатты кiрдi кетiру үшiн, өнiмдi ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберектi немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.



Бумен жеңiл тазалау мүмкiндiгiн пайдаланған кезде, пеште пайда болған жеңiл қоспаларды жұмсарту үшiн қосылған су буланып, пештiң iшкi бетiнде және пештiң есiгiнде конденсацияланады деп күтiлуде. Пештiң есiгiнде пайда болған конденсация пештiң есiгi ашық болған кезде тамшылауы мүмкiн. Тұмпапештiң есiгiн ашқаннан кейiн конденсатты сүртiңiз.

(Ол өнiм үлгiсiне байланысты өзгерiп отырады. Ол өнiмiңiзде қолжетiмдi болмауы мүмкiн. (Үлгiсiне байланысты)) Пештiң iшiнде конденсат пайда болғаннан кейiн, ыдыс арнасында пештiң астында бiраз су немесе ылғал пайда болуы мүмкiн. Пайдаланудан кейiн бұл ыдыс арнасын дымқыл шүберекпен тазалап, кейiн оны құрғатыңыз.



7.6 Пештiң есiгiн тазалау

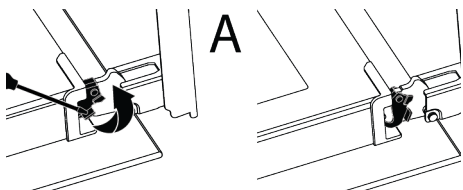
Пештiң есiгi мен есiк әйнектерiн тазалау үшiн алуға болады. Есiктер мен әйнектердi қалай алып тастауға болады, «Пештiң есiгiн шешiп алу» және «Есiктiң iшкi әйнегiн шешiп алу» бөлiмдерiнде сипатталған. Есiктiң iшкi әйнектерiн алғаннан кейiн ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Пештiң әйнегiнде пайда болуы мүмкiн қатты кiрдi кетiру үшiн әйнектi сiрке суымен сүртiп, шайыңыз.



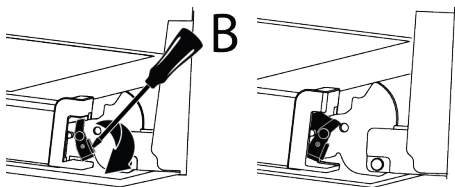
Тұмпапештiң есiгi мен әйнегiн тазалау үшiн қатты абразивтi тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің есігін алу

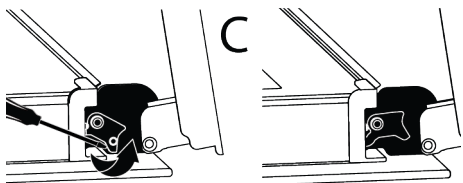
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (А), (В), (С) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.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



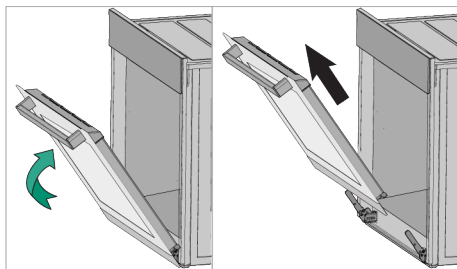
5. (В) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



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



7. Тұмпапештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



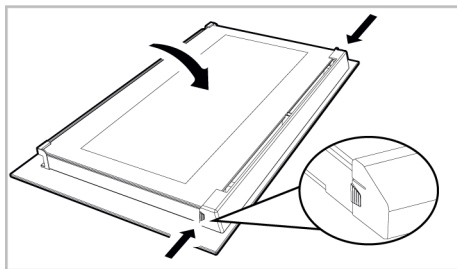
8. Алынған есікті оң және сол топсалардан босату үшін жоғары қарай тартыңыз және шешіп алыңыз.

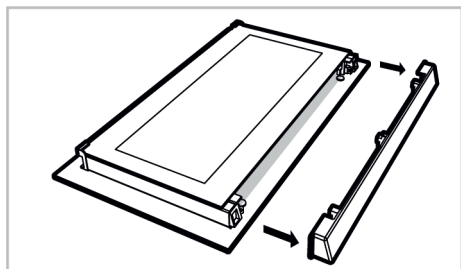
i Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.

7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

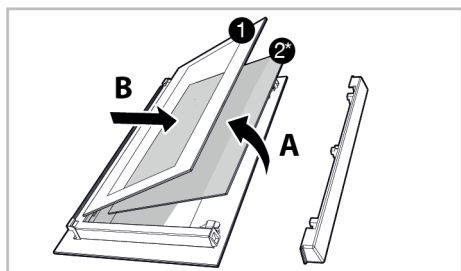
Тазалау үшін өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін алып тастауға болады.

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 жиегін 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.

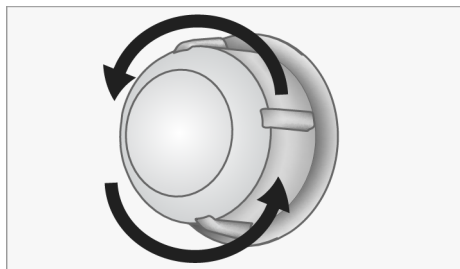
Тұмпапештің шамын ауыстыру

Жалшы ескертулер

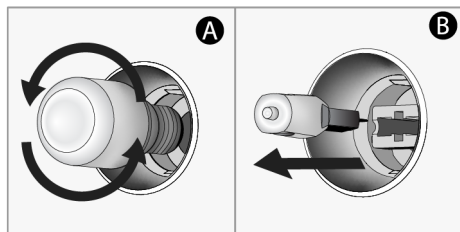
- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін, пештің шамын ауыстырмас бұрын, құрылғыны розеткадан ажыратып, пештің суығанын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Бұл пешті қуаттандыру үшін қуаты 40 Вт-тан аз, биіктігі 60 мм-ден аз, диаметрі 30 мм-ден аз қыздыру шамы немесе қуаты 60 Вт-тан 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,

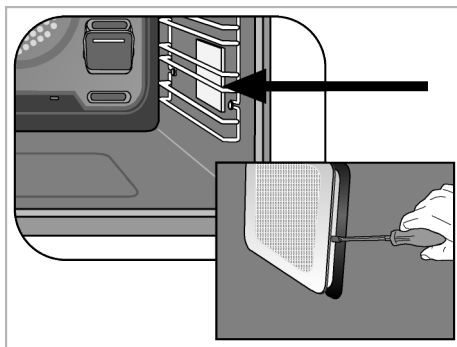
1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.



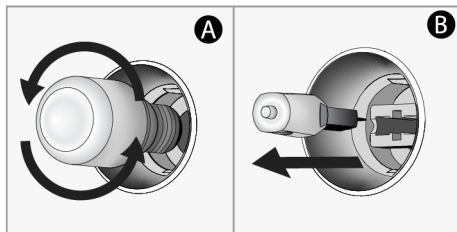
3. Егер тұппапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұппапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз. Егер тұппапеште шаршы шам болса,
1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
 2. Сым сөрелерді сипаттамаға сәйкес алыңыз.



3. Шамның қорғаныш айнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз. Өніміңіздегі төртбұрышты шамда бұранда болса, алдымен бұранданы алыңыз.
4. Егер тұппапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұппапештің 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 жок. >>> 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 жок. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

(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.

