



Кіріктірілген пеш
Пайдаланушы нұсқаулығы
Вбудована духовка
Посібник користувача



BBVM13400XDS

385441429_4/ KK/ UK/ R.AG/ 27/12/23 16:19
7768287623

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	4	6.1.1	27	КК
1.1 Пайдалану мақсаты	4	6.1.2	27	
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	5	6.1.3	27	
1.3 Электр қауіпсіздігі	5	6.1.4	27	
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	7	7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	27	
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	8	7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	27	
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	8	7.2 Керек-жарақтарды тазалау	29	
1.7 Температура туралы ескертулер	9	7.3 Басқару тақтасын тазалау	29	
1.8 Керек-жарақтарды пайдалану	9	7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)	29	
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	10	7.5 Бұмен оңай тазалау	30	
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі	11	7.6 Пештің есігін тазалау	30	
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық	11	7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу	31	
2.1 Қалдықтар туралы директива	11	7.8 Пеш шамын тазалау	32	
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	11	8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	33	
2.2 Қаптама туралы ақпарат	12			
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар	12			
3 Өніміңіз	13			
3.1 Product Introduction	13			
3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану	13			
3.2.1	13			
3.3	13			
3.4 Өнімнің керек-жарақтары	13			
3.5	14			
3.6 Техникалық сипаттамалар	15			
4 Бірінші рет қолдану	16			
4.1 Таймерді бірінші рет орнату	16			
4.2 Бастапқы тазалау	16			
5 Тұмпапешті қолдану	17			
5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат	17			
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы	17			
5.3 Параметрлер	23			
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	27			
6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер	27			



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

КК

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

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

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

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

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

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

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



1.3 Электр қауіпсіздігі

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

Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.

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

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

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

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

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

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



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнім ауыр, өнімді кемінде екі адам болып тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау немесе жылжыту үшін есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз.
- Өнімге бөгде заттарды қоймаңыз. Өнімді тігінен алып жүріңіз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.

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

1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

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

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

1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

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

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

1.7 Температура туралы ескертулер

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

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

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

1.8 Керек-жарақтарды пайдалану

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



1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

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

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

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

науаға сұйықтық тамып, түтіндеуі немесе жануы мүмкін.

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



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

КК

- 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 тоғының 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.

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.

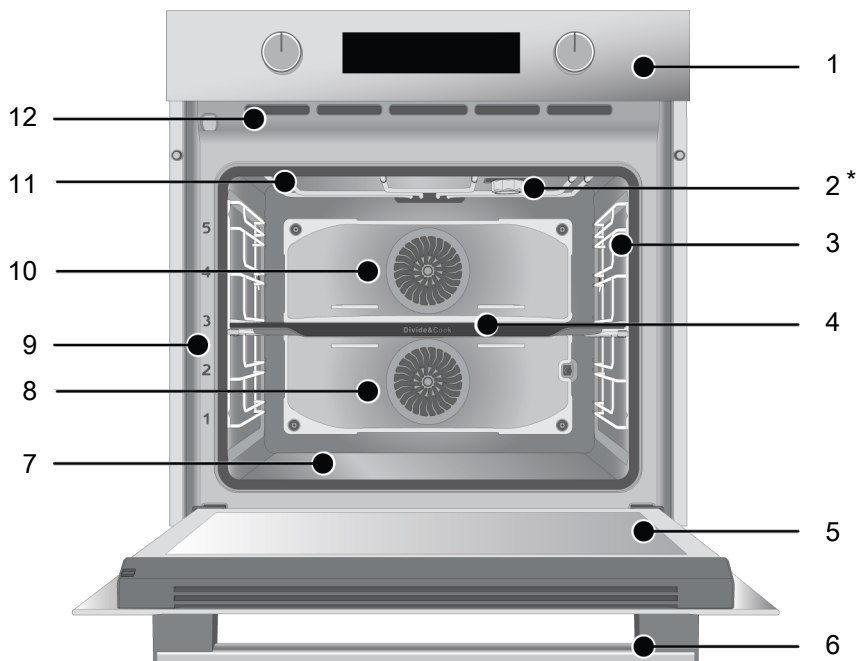
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

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 жыруды жақсы өткізетін қараңғы немесе эмальданған ыдыстарды қолданыңыз.
- Егер бұл рецептте немесе пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілсе, әрқашан алдын ала қыздырып отырыңыз. Пісіру барысында пештің есігін қайта-қайта аша бермеңіз.
- Ұзақ пісірген кезде өнімді пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Қалдық жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20%-ға дейін үнемдеуге болады.
- Пеште бір уақытта бірнеше тағам дайындауға тырысыңыз. Екі тағамды сым торға қойып, бір уақытта пісіруге болады. Сонымен қатар, егер сіз тағамдарды бір-бірлеп дайындасаңыз, бұл электр қуатын үнемдейді, өйткені пеш жылуын жоғалтпайды.
- «Эко желдеткіш жылыту» жұмыс режимінде нан пісірген кезде, пештің есігін ашпаңыз. Егер есік ашылмаса, «Эко желдеткіш жылыту» жұмыс функциясында ішкі температура қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылады және бұл температура дисплейде көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.

3.1 Product Introduction



1 Басқару тақтасы

3 Сым сөрелер

5 Есік

7 Төменгі жылытқыш (болат табақтың астында)

9 Сөре деңгейлері

11 Жоғарғы жылытқыш

2 Шам

4 Бөлу қаңалтыры

6 Тұтқа

8 Желдеткіштің төменгі қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

10 Желдеткіш жоғарғы қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

12 Желдету тесіктері

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

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

3.3

3.4 Өнімнің керек-жарақтары

Өнімде әртүрлі керек-жарақтар бар. Бұл бөлімде керек-жарақтардың сипаттамасы және дұрыс пайдалану сипаттамалары бар. Өнім үлгісіне байланысты жеткізілетін

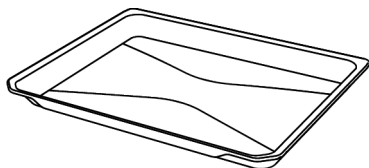
керек-жарақ өзгереді. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар өніміңізде болмауы мүмкін.



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

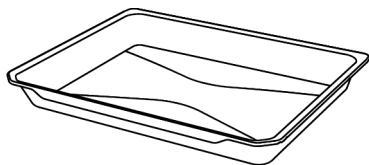
Стандартты науа

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



Терең науа

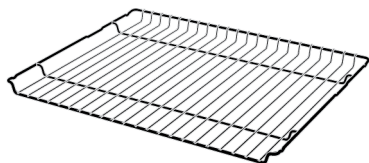
Ол кондитерлік өнімдерге, үлкен кесектерді қуыруға, шырынды тағамға немесе гриль жасау кезінде ағып жатқан майларды жинауға арналған.



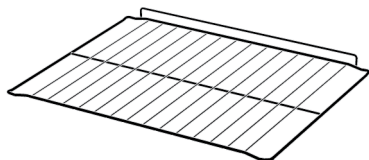
Гриль торы

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

Сым сөрелері бар үлгілерде :

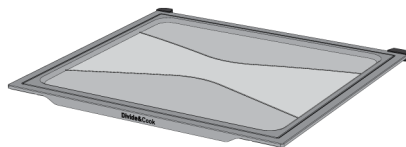


Сым сөрелері жок үлгілерде :



Көлденең бөлімдері бар табак

Пісіру бөлімін екі бөлек бөлікке бөлу үшін қолданылады.



3.5

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)	2,8
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



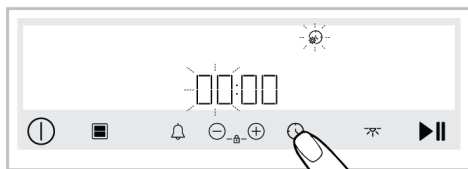
Пешті қолданар алдында әрқашан күннің уақытын белгілеңіз. Егер сіз оны орнатпасаңыз, пештің кейбір үлгілерінде пісіре алмайсыз.

1. Пешті алғаш қосқан кезде, дисплейде пешке орнатылған тәулік уақыты көрсетіледі.
2. Пеш сөніп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілген кезде), параметрлер мәзірін іске қосу үшін пернесін басып, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

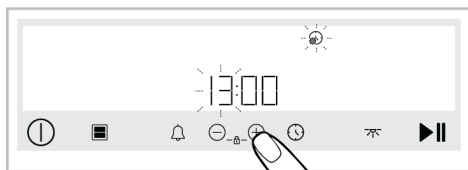
⇒ Дисплейде 3-2-1 кері санақ пайда болады. Кері санақ аяқталғаннан кейін параметрлер мәзірі іске қосылады.

3. Дисплейде таңбасы пайда болғанша, (+) пернелерін басыңыз.
4. Таймер жолағын іске қосу үшін пернесін басыңыз.

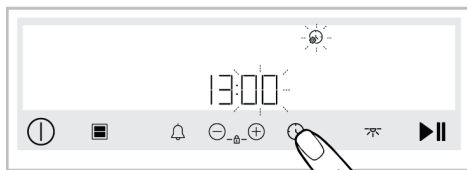
⇒ Дисплейде таймер жолағы мен таңбасы жыпылықтайды.



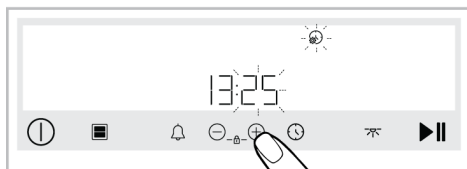
5. пернелерін басу арқылы тәулік уақытын орнатыңыз және пернесін қайтадан басу арқылы минуттар жолағын іске қосыңыз.



⇒ Дисплейде минуттар өрісі және таңбасы жыпылықтайды.



6. Минутты орнату үшін пернелерін түрткізіз. Параметрді пернесін түрту арқылы растаңыз.



⇒ Тәулік уақыты белгіленіп, таңбасы үздіксіз жанып тұрады.



Егер таймердің бірінші параметрі орындалмаса, тәулік уақыты 12:00-ден басталады. Күннің уақыт параметрін **«Параметрлер»** бөлімінде сипатталғандай кейінірек өзгертуге болады.



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

4.2 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Барлық өніммен бірге келген керек-жарақтарды пештен алыңыз.



Көлденең бөлікке арналған парақты пеште қалдырыңыз.

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» 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.

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 әзірлесеңіз, 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.

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.

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.

Кейбір пісіру режимдерінде энергияны үнемдеу үшін жарық мүлдем қосылмайды. Егер тұмпапеш жұмыс істеп тұрған кезде өнімнің есігі ашық немесе жабық күйде болса, тұмпапештің жарығы автоматты түрде қосылады.

Басқару тақтасынан  пернесін басыңыз.

Тұмпапеш жарығы автоматты түрде қосылатын немесе өшетін жағдайларда,  пернесін басу арқылы жарықты кез келген уақытта қосуға және өшіруге болады.

5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

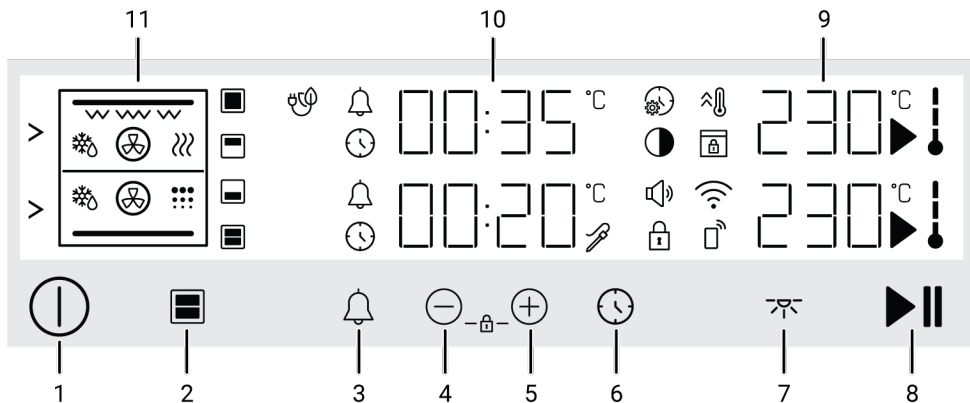
Тұмпапешті басқару блогы туралы жалпы ескертулер

- Пісіру үшін орнатуға болатын ең көп уақыт — 5 сағат, 59 минут. Жылы ұстау функциясында бұл уақыт 23:59 сағатты құрайды. Электр қуаты өшкен жағдайда алдын ала орнатылған пісіру және пісіру ұзақтығы қалпына келтіріледі.

- Кез келген реттеулер жасау кезінде дисплейде қатысты белгішелер жыпылықтайды. Сипаттамадағы тиісті пернені басу арқылы немесе біраз уақыт күту арқылы параметрлерді сақтау керексіз.
- Егер пісіру басталған кезде пісіру уақыты орнатылса, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

- Егер басқару блогында жылдам алдын ала қыздыру параметрі қосулы болса, дисплейде пісіруді бастаған кезде  белгішесі көрінеді және тұмпапеш сіз орнатқан температураға тез жетеді. Алдын ала қыздыруды жылдам орнату үшін «Параметрлер» бөлімін қараңыз.

Бақылау блогы



Пернелер :

- 1 : Қосу/өшіру пернесі
- 2 : Өзірлеу бөлімін таңдау пернесі
- 3 : Дабыл пернесі
- 4 : Азайту және ілгерілеу пернесі
- 5 : Арттыру және ілгерілеу пернесі
- 6 : Уақыт және параметрлер пернесі
- 7 : Шам пернесі
- 8 : Нан пісіруді бастау/токтату пернесі

Индикатор аймақтары :

- 9 : Температураның индикатор аймағы
- 10 : Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы
- 11 : Функция дисплей

Таңбаларды көрсету :

-  : Нан пісіру уақыты таңбасы
-  : Дабыл таңбасы
-  : Нан пісіру таңбасы
-  : Пеш ішіндегі температура таңбасы
-  : Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы
-  : Параметрлер таңбасы
-  : Пернелер құлпы таңбасы
-  : Дыбыс деңгейі таңбасы
-  : Жарықтық таңбасы

-  : Жібіту таңбасы
-  : Жылы ұстау таңбасы
-  : Эко желдеткішпен пісіру таңбасы
-  : Бір үлкен пісіру бөлімінің таңбасы
-  : Төменгі пісіру бөлімінің таңбасы
-  : Жоғарғы пісіру бөлімінің таңбасы
-  : Қос пісіру бөлімінің таңбасы
-  : Басқару таңбасын алып тастау
-  : Wifi таңбасы *(Стандартты науа)
-  : Өзін-өзі тазарту таңбасы *(Стандартты науа)
-  : Есік құлпы таңбасы *(Стандартты науа)
-  : Ет датчигінің таңбасы *(Стандартты науа)

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

Тұмпапешті қосу

① пернесін тұрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.

Пеш ашылғаннан кейін аралық қабат орнатылмаса, экранда жеке үлкен бөліктің бірінші жұмыс функциясы көрсетіледі. Аралық табақ орнатылған болса, экранда төменгі бөліктің бірінші жұмыс функциясы

көрсетіледі. Дисплей осы күйде болғанда, жұмыс функциясын, температураны және пісіру уақытын реттеуге болады.



Егер бұл дисплейде ешқандай параметрлер орнатылмаса, тұмпапеш шамамен 3 минуттан кейін өшіп, дисплейде күн уақыты көрінеді.

Тұмпапешті өшіру

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

Бір үлкен бөлімде, тек төменгі бөлімде ғана немесе тек жоғарғы бөлімде ғана пісіру

- ✓ Келесі қадамдар сәйкесінше бір үлкен бөлімде, тек төменгі бөлімде ғана немесе тек жоғарғы бөлімде ғана пісіруді сипаттайды.



Бір үлкен бөлімде пісіру үшін аспаптан аралық табақты шығарып алыңыз.

1. Бір үлкен бөлімде пісіру үшін аспаптан аралық табақты шығарып алыңыз. Егер сіз тек төменгі немесе тек жоғарғы бөлімде ғана пісіргіңіз келсе, аралық табақты орнатыңыз.
2. ① пернесін түрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.

⇒ Пеш ашылғаннан кейін аралық қабат орнатылмаса, экранда жеке үлкен бөліктің бірінші жұмыс функциясы көрсетіледі. Аралық табақ орнатылған болса, экранда төменгі бөліктің бірінші жұмыс функциясы көрсетіледі.

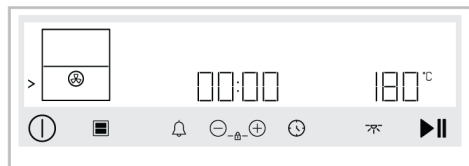


Иллюстрация 1: Аралық табақ орнатылған болса:

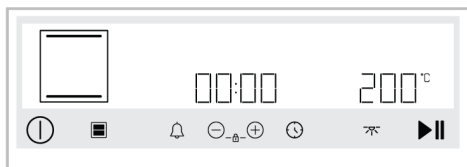
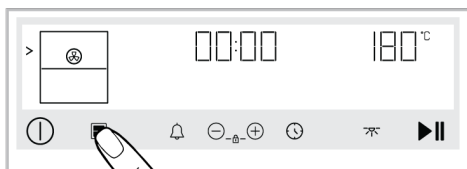


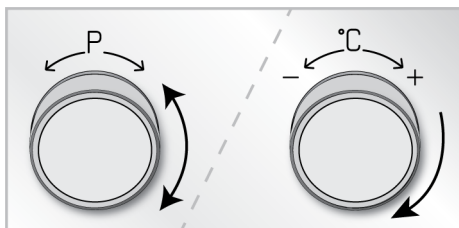
Иллюстрация 2: Аралық табақ орнатылмаса:

3. Аралық табақ орнатылған болса, төменгі бөлімнің пісіру аймағының экраны іске қосылады. Жоғарғы бөлімді таңдау үшін бар болғаны пернесін басыңыз.

⇒ Жоғарғы бөлімге қатысты функциялар экранының жанында таңбасы пайда болады.



4. Қажетті пісіру бөлімі белсенді болған кезде, функцияны таңдау батырмасы арқылы қажетті функцияны таңдаңыз.
5. Дисплейде сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала орнатылған температура көрінеді. Егер сіз осы температураны өзгерткіңіз келсе, температура тұтқасымен пісіргіңіз келетін температураны орнатыңыз.





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

6. Егер сіз пісіру уақытын орнатпай пісіргіңіз келсе, пісіруді бастау үшін ►|| пернесін басыңыз.



Егер тамақ пісіру уақыты реттелмей басталса, пісіру аяқталғаннан кейін пеш автоматты түрде өшпейді. Тамақ пісіруді пайдаланушы аяқтауы тиіс.

- ⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және дисплейде өткен уақыт пайда болады. Дисплейде ► және ↓ белгішелері көрсетілетін болады. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады. Пісіру басталғаннан кейін өткен уақыт Ұзақтығы/сағат экранында көрсетіледі.

7. Егер сіз пісіру уақытын орнатып пісіргіңіз келсе пісіруді бастау үшін ⌚ пернесін басыңыз.

- ⇒ Дисплейде ⌚ белгішесі көрінеді.

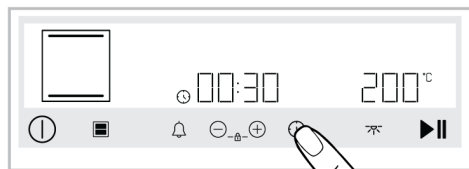


Иллюстрация 3: Бір үлкен бөлім үшін:

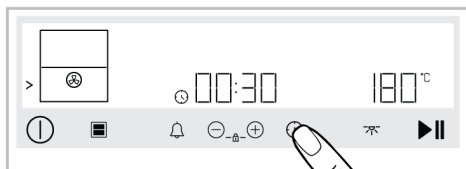


Иллюстрация 4: Тек төменгі бөлім үшін ғана:

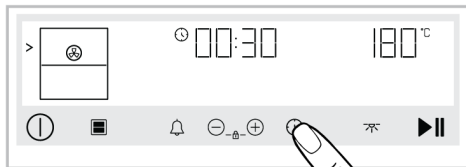


Иллюстрация 5: Тек жоғарғы бөлім үшін ғана:



Пісіру уақытын жылдам орнату үшін пісіру функциясы мен температураны реттегеннен кейін пісіру уақытын 30 минутқа орнату үшін ⊕ пернесін басуға болады, содан кейін уақытты өзгерту үшін ⊕/⊖ пернелерін пайдаланыңыз.

8. Пісіру уақытын ⊕/⊖ пернелерімен орнатыңыз.



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

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

- ⇒ Тұмпапешіңіз таңдалған жұмыс функциясына және температурасында жұмыс істеуді дереу бастайтын болады. Дисплейде көрсетілген пісіру уақыты кері санақты бастайды. Дисплейде ► және ↓ белгішелері көрсетілетін болады. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады.

10. Егер сіз пісіру уақытын орнатпай пісірсеңіз, тұмпапеш автоматты түрде өшірілмейді. Пісіру процесін өзіңіз

баскарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғаннан кейін пісіруді аяқтау үшін ►|| пернесін түртіңіз немесе тұмшاپешті толығымен өшіру үшін ① пернесін түртіңіз.

11. Егер сіз тамақты пісіру уақытын орнатып пісірсеңіз, орнатылған пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, экранда «End» жазуы пайда болады, дыбыстық ескерту естіледі және пісіру тоқтатылады.

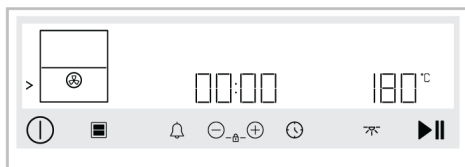
⇒ Дыбыстық ескерту екі минут бойы естіледі. Егер сіз дыбыстық ескерту естіліп тұрған және дисплейде «End» жазуы пайда болған кезде ►|| пернесін бассаңыз, тұмшاپеш жұмысын жалғастыра беретін болды. ① пернесі түртілген кезде тұмшاپеш өшеді. Осы пернелерден басқа кез келген пернені басқан кезде дыбыстық ескерту тоқтатылады.

Тамақты төменгі және жоғарғы бөлімдерде бірге пісіру

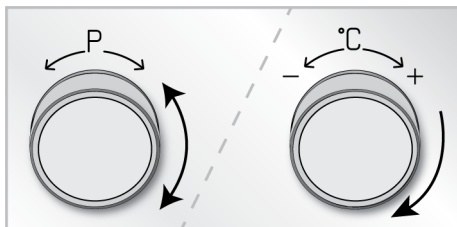
- ✓ Келесі қадамдар төменгі және жоғарғы бөлімдерде әртүрлі тағамдарды дайындау әдістерін сипаттайды. Пісіруді бастаудың алдында тағамдарыңызға сәйкес келетін жоғарғы және төменгі бөлімдердің функцияларын анықтаңыз. Жоғарғы және төменгі бөлімдердің функционалдық комбинацияларын «Тұмшاپештің жұмыс функциялары» бөлімінен қараңыз.

1. Аралық парақты салыңыз және тағамдарды сіз пісіретін тұмшاپеш бөлімдерінің тиісті сөрелеріне қойыңыз.
2. ① пернесін түрту арқылы тұмшاپешті қосыңыз.

⇒ Тұмшاپешті қосқаннан кейін төменгі бөлімнің экранында алғашқы жұмыс функциясы көрінеді.



3. Төменгі бөлімде функция мен температураны таңдау түймелері арқылы қажетті жұмыс функциясы мен температураны орнатыңыз.



⇒ Жоғарғы бөлімге қатысты функциялар экранының жанында > таңбасы пайда болады.

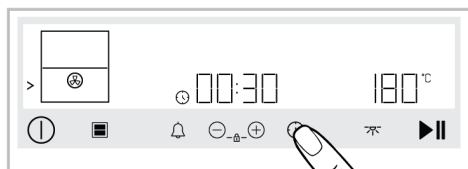
4. Егер сіз пісіру уақытын орнатпай пісіргіңіз келсе, пісіруді бастау үшін ►|| пернесін басыңыз.

i Егер тамақ пісіру уақыты реттелмей басталса, пісіру аяқталғаннан кейін пеш автоматты түрде өшпейді. Тамақ пісіруді пайдаланушы аяқтауы тиіс.

⇒ Тұмшاپешіңіз төменгі бөлімі таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және экранда өткен уақыт пайда болады. Дисплейде ► және ↓ белгішелері көрсетілетін болады. Тұмшاپештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады. Пісіру басталғаннан кейін өткен уақыт Ұзақтығы/сағат экранында көрсетіледі.

5. Егер сіз пісіру уақытын орнатып пісіргіңіз келсе пісіруді бастау үшін ⌚ пернесін басыңыз.

- ⇒ Төменгі бөлімде уақыт/ұзақтық экранында ⌚ таңбасы пайда болады.



i Пісіру уақытын жылдам орнату үшін пісіру функциясы мен температураны реттегеннен кейін пісіру уақытын 30 минутқа орнату үшін ⊕ пернесін басуға болады, содан кейін уақытты өзгерту үшін ⊕/⊖ пернелерін пайдаланыңыз.

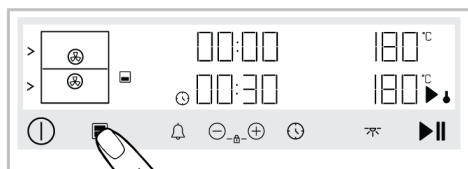
6. Пісіру уақытын ⊕/⊖ пернелерімен орнатыңыз.

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

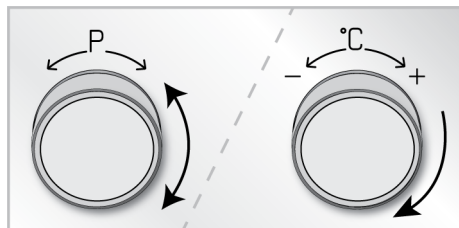
7. Жұмыс функциясын, температураны және жұмыс уақытын орнатудан кейін пісіруді бастау үшін ▶|| пернесін түртіңіз.

⇒ Тұмпапешіңіздің төменгі бөлімінде таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Дисплейде көрсетілген пісіру уақыты кері санақты бастайды. Дисплейде ▶ және ↓ белгішелері көрсетілетін болады. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады.

8. Жоғарғы бөлімді іске қосу үшін ☐ пернесін басыңыз.



9. Жоғарғы бөлімде функция мен температураны таңдау түймелері арқылы қажетті жұмыс функциясы мен температураны орнатыңыз.



⇒ Жоғарғы бөлімге қатысты функциялар экранының жанында > таңбасы пайда болады.

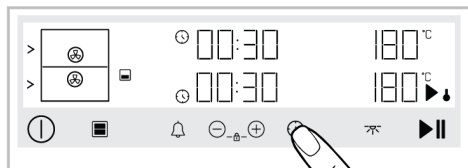
10. Егер сіз пісіру уақытын орнатпай пісіргіңіз келсе, пісіруді бастау үшін ▶|| пернесін басыңыз.

i Егер тамақ пісіру уақыты реттелмей басталса, пісіру аяқталғаннан кейін пеш автоматты түрде өшпейді. Тамақ пісіруді пайдаланушы аяқтауы тиіс.

⇒ Тұмпапешіңіз жоғарғы бөлімі таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және экранда өткен уақыт пайда болады. Дисплейде ▶ және ↓ белгішелері көрсетілетін болады. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ↓ белгішесінің әр сатысы жанады. Пісіру басталғаннан кейін өткен уақыт Ұзақтығы/сағат экранында көрсетіледі.

11. Егер сіз пісіру уақытын орнатып пісіргіңіз келсе пісіруді бастау үшін ⌚ пернесін басыңыз.

⇒ Жоғарғы бөлімде уақыт/ұзақтық экранында ⌚ таңбасы пайда болады.



i Пісіру уақытын жылдам орнату үшін пісіру функциясы мен температураны реттегеннен кейін пісіру уақытын 30 минутқа орнату үшін $\oplus$ пернесін басуға болады, содан кейін уақытты өзгерту үшін $\oplus/\ominus$ пернелерін пайдаланыңыз.

12. Пісіру уақытын $\oplus/\ominus$ пернелерімен орнатыңыз.

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

13. Жұмыс функциясын, температураны және жұмыс уақытын орнатудан кейін пісіруді бастау үшін $\blacktriangleright\parallel$ пернесін түртіңіз.

⇒ Тұмпапешіңіз жоғарғы бөлімі таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Дисплейде көрсетілген пісіру уақыты кері санақты бастайды. Дисплейде $\blacktriangleright$ және $\downarrow$ белгішелері көрсетілетін болады. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, $\downarrow$ белгішесінің әр сатысы жанады.



14. Егер сіз тамақты пісіру уақытын орнатпай пісірсеңіз, тұмпапеш екі бөлім үшін де автоматты түрде өшірілмейді. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталған бөлім белсенді болған кезде $\blacktriangleright\parallel$ пернесін басу арқылы пісіруді аяқтаңыз. Екінші

бөлімде пісіру аяқталғаннан кейін, алдымен екінші бөлімді $\blacksquare$ пернесімен қосып, пісіруді аяқтау үшін $\blacktriangleright\parallel$ пернесін түртіңіз. Егер сіз екі бөлімді де жапқыңыз келсе, тұмпапешті толығымен өшіру үшін $\textcircled{1}$ пернесін басыңыз.

15. Егер сіз тамақты пісіру уақытын орнатып пісірген болсаңыз, пісіру уақыты аяқталған бөлімнің температура индикаторының экранында «End» жазуы пайда болады, дыбыстық ескерту естіледі және бұл бөлім пісіруді тоқтатады. Екінші бөлім пісіру уақыты аяқталғанға дейін жұмысын жалғастырады. Екінші бөлімде пісіру уақыты аяқталғаннан кейін сол бөлімнің температура индикаторының экранында «End» жазуы пайда болады, дыбыстық ескерту естіледі және бұл бөлім пісіруді тоқтатады.

⇒ Әр бөлімнің ішінде ескерту сигналы дабы беру кезеңі аяқталғаннан кейін екі минут естіледі. Егер сіз дыбыстық ескерту естіліп тұрған және дисплейде «End» жазуы пайда болған кезде $\blacktriangleright\parallel$ пернесін бассаңыз, тұмпапеш жұмысын жалғастыра беретін болды. $\textcircled{1}$ пернесі түртілген кезде тұмпапеш өшеді. Осы пернелерден басқа кез келген пернені басқан кезде дыбыстық ескерту тоқтатылады.

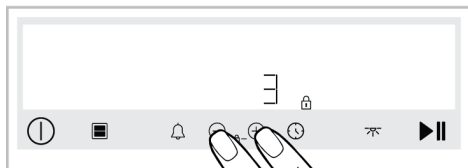
5.3 Параметрлер

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

Пернелер құлпын іске қосу

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

1. $\oplus/\ominus$ пернелерін дисплейде $\textcircled{P}$ белгішесі көрінгенше қатар түртіңіз.



⇒ Дисплейде  белгішесі көрінеді және пернелер құлпы белсендіріледі. Перне құлпы орнатылған кезде кез келген пернені түрткен кезде дыбыстық сигнал естіліп,  белгішесі жыпылықтайды.

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

Пернелер құлпын өшіру

1.  пернелерін дисплейден  белгішесі кеткенше қатар түртіңіз.

» Дисплейде  белгішесі жойылады және пернелер құлпы өшіріледі.

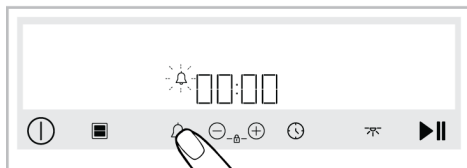
Дабылды орнату

Сондай-ақ, өнімнің басқару блогын пісіруден басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады. Оятқыш сағат тұмпапештің жұмысына әсер етпейді. Ескерту 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.

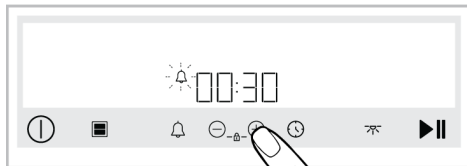
 Дабылдың максималды уақыты 23 сағат, 59 минут болуы мүмкін.

1. Дабыл кезеңін орнату үшін  пернесін түртіңіз.

⇒ Дисплейде  белгішесі жыпылықтай бастайды.



2. Оятқыш уақытын / пернелерімен орнатыңыз. Параметрді растау үшін  пернесін қайтадан түртіңіз.



⇒  белгішесі үздіксіз жанады және дисплейде дабыл уақыты кері санала бастайды. Егер дабыл уақыты мен пісіру уақыты бір уақытта орнатылса, дисплейде қысқарақ 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.

⇒ Дыбыстық ескерту тоқтатылды.

Егер сіз дабылдан бас тартқыңыз келсе;

1. Дабыл кезеңін ысыру үшін  пернесін түртіңіз. Дисплейде «00:00» белгішесі көрінгенше  пернесін басып тұрыңыз.

2. Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы  пернесін түрту арқылы дабылдан бас тарта аласыз.

Дыбыс деңгейін орнату

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

1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілген кезде), параметрлер мәзірін іске қосу үшін  пернесін басып, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.
2. Дисплейде  белгішесі пайда болғанша,  пернелерін басыңыз .
3. Дыбыс деңгейін орнатуды  пернесін қайтадан түрту арқылы белсендіріңіз. (b-1, b-2)
4.  пернелері арқылы қажетті деңгейді орнатыңыз.
⇒ Таңдалған дыбыс деңгейі параметрі бірден расталады. Параметрлер мәзіріне оралу үшін  пернесін түртңіз.

Дисплей жарықтығын орнату

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

1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілген кезде), параметрлер мәзірін іске қосу үшін  пернесін басып, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.
2. Дисплейде  белгішесі пайда болғанша,  пернелерін басыңыз.
3. Жарықтық параметрін  пернесін қайтадан түрту арқылы белсендіріңіз.
4.  пернелері арқылы қажетті жарықтықты орнатыңыз. (d-1, d-2, d-3)
⇒ Таңдалған жарықтық параметрі бірден расталады. Параметрлер мәзіріне оралу үшін  пернесін түртңіз.

Жылдам алдын ала қыздыру (Booster) функциясын орнату

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

1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілген кезде), параметрлер мәзірін іске қосу үшін  пернесін басып, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.
2.  пернелерін дисплейде  белгішесі көрінгенше түртңіз.
3.  пернесін қайтадан түрту арқылы жылдам алдын ала қыздыру (booster) параметрін белсендіріңіз.
4.  пернелерінің көмегімен дисплейде «OFF» параметрін параметріне «ON» өзгертіңіз.
⇒ Таңдалған жылдам алдын ала қыздыру параметрі бірден расталады. Параметрлер мәзіріне оралу үшін пернені түртңіз.

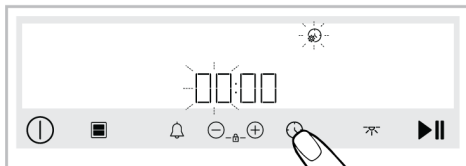


Жылдам алдын ала қыздыру параметрін дәл осы процедурамен өшіруге болады. «OFF» параметрін ауыстыру арқылы жылдам алдын ала қыздыру параметрін өшіре аласыз.

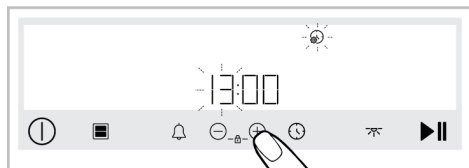
Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатқан тәулік уақытын өзгерту үшін

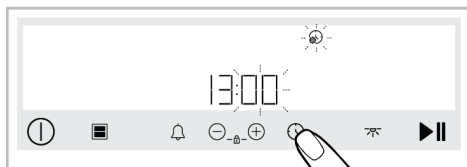
1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплейде тәулік уақыты көрсетілген кезде), параметрлер мәзірін іске қосу үшін  пернесін басып, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.
2.  пернелерін дисплейде  белгішесі көрінгенше түртңіз.
3. Таймер жолағын іске қосу үшін  белгішесін басыңыз.
⇒ Дисплейде таймер жолағы мен  белгішесі жыпылықтайды.



4. $\oplus/\ominus$ пернелерін басу арқылы тәулік уақытын орнатыңыз және $\odot$ пернесін қайтадан басу арқылы минуттар жолағын іске қосыңыз.



⇒ Дисплейде минуттар өрісі және $\odot$ белгішесі жыпылықтайды.



5. Минутты орнату үшін $\oplus/\ominus$ пернелерін түрткіңіз. Параметрді $\odot$ пернесін түрту арқылы растаңыз.

⇒ Тәуліктің тандалған уақыты дереу расталады. Параметрлер мәзіріне оралу үшін $\odot$ пернесін түрткіңіз.

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 өзгертпеңіз.

6.1.1

6.1.2

6.1.3

6.1.4

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін

тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.

- Тазалау үшін бұмен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бұмен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ,

тазарткыш крем, абразивті және сызат кырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазарткыш 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 [P 30]» («Бумен оңай тазалау») бөлімін қараңыз.)

- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өніміңіздің веб-сайтында ұсынылған пеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін кырғышты 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 болады. Пештің каталитикалық қабырғаларын тазалауға болмайды.
- Каталитикалық беттер кеуекті құрылымының арқасында майды сіңіреді және беті маймен қаныққан кезде жылтырай бастайды, бұл жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл кырғыштар 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 кырғыш 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.

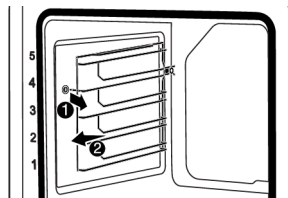
Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

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.

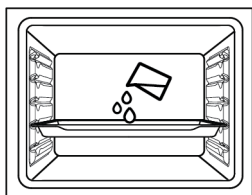


3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

7.5 Бумен оңай тазалау

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

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



3. Бумен оңай тазалау функциясын таңдаңыз. Дисплейде тазалау уақыты көрсетіледі, оны өзгерту мүмкін емес.

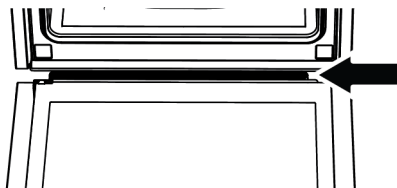
Есікті ашып, пештің ішкі жағын дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. Қатты кірді кетіру үшін, өнімді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.



Бумен жеңіл тазалау мүмкіндігін пайдаланған кезде, пеште пайда болған жеңіл қоспаларды жұмсарту үшін қосылған су буланып, пештің ішкі бетінде және пештің есігінде конденсацияланады деп күтілуде. Пештің есігінде пайда болған конденсация пештің есігі ашық болған кезде тамшылауы мүмкін. Тұмпапештің есігін ашқаннан кейін конденсатты сүртіңіз.

(Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Үлгісіне байланысты)) Пештің ішінде конденсат пайда болғаннан кейін, ыдыс арнасында пештің астында біраз су немесе ылғал пайда болуы мүмкін.

Пайдаланудан кейін бұл ыдыс арнасын дымқыл шүберекпен тазалап, кейін оны құрғатыңыз.



7.6 Пештің есігін тазалау

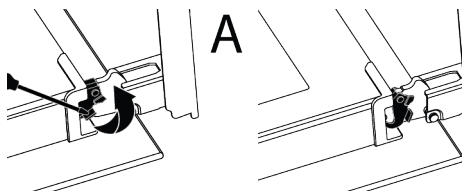
Пештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен әйнектерді қалай алып тастауға болады, «Пештің есігін шешіп алу» және «Есіктің ішкі әйнегін шешім алу» бөлімдерінде сипатталған. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен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



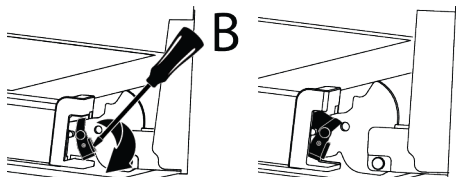
Тұмпапештің есігі мен әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің есігін алу

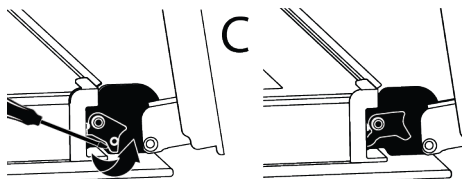
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (А), (В), (С) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.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



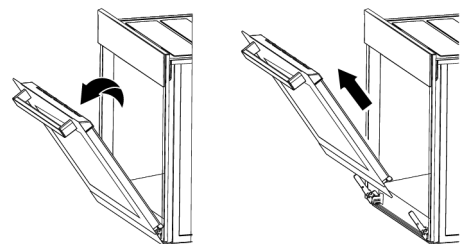
5. (В) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



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



7. Тұппапештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



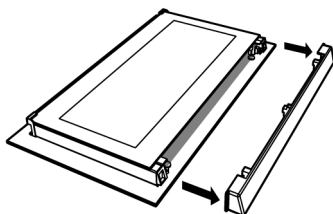
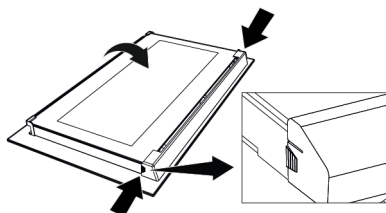
8. Алынған есікті оң және сол топсалардан босату үшін жоғары қарай тартыңыз және шешіп алыңыз.

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

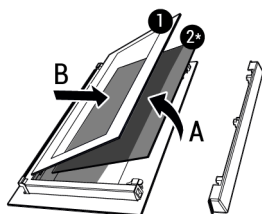
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

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

Жалпы ескертулер

- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін, пештің шамын ауыстырмас бұрын, құрылғыны розеткадан ажыратып, пештің суығанын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Бұл пешті қуаттандыру үшін қуаты 40 Вт-тан аз, биіктігі 60 мм-ден аз, диаметрі 30 мм-ден аз қыздыру шамы немесе қуаты 60 Вт-тан аз G9 негізі бар галогендік шам қолданылады. Пеш шамдарын уәкілетті қызметтерден немесе лицензиясы бар техниктерден сатып алуға болады. Бұл өнімде G қуат класының шамы орнатылған.
- Шамның орны суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.
- Бұл өнімде пайдаланылатын шам үй бөлмелерін жарықтандыруда пайдалануға жарамсыз. Бұл шамның мақсаты — пайдаланушыға тамақ өнімдерін көруге көмектесу.

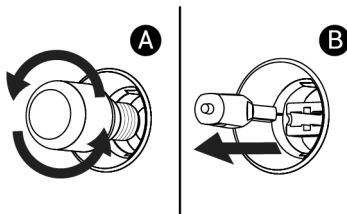
- Бұл өнімде қолданылатын шамдар экстремалды физикалық жағдайларға төтеп беруі керек, мысалы, температура 50 °C-тан жоғары.

Егер тұмпапеште дөңгелек шам болса,

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



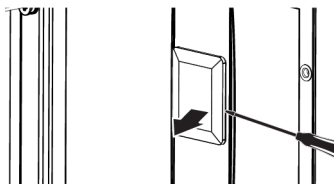
3. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз.

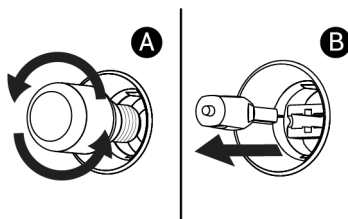
Егер тұмпапеште шаршы шам болса,

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



3. Шамның қорғаныш әйнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз. Өніміңіздегі төртбұрышты шамда бұранда болса, алдымен бұранданы алыңыз.

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



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

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

Пеш жұмыс істеп тұрғанда бу шығады.

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

Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады

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

Өнім қызып, суыған кезде металл дыбыстары естіледі.

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

Өнім жұмыс істемейді.

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

Пештің жарығы жанбайды.

- Пеш шамы ақаулы болуы мүмкін. >>> Пештің шамын ауыстырыңыз.

- Электр жоқ. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

Пеш қызбайды.

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

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

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

Пісіру басталады ► белгішесі дисплейде жыпылықтайды және дыбыстық ескерту шығады.

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

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки.....	38	5.2 Експлуатація блока керування духовкою	59
1.1 Передбачуване використання ..	38	5.3 Налаштування	65
1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	39	6 Загальна інформація щодо випікання.....	68
1.3 Електрична безпека.....	40	6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці	68
1.4 Безпека під час транспортування.....	42	6.1.1 Випічка й страви в духовці	68
1.5 Безпечне встановлення	42	6.1.2 М'ясо, риба й птиця	73
1.6 Безпека використання	43	6.1.3 Гриль.....	74
1.7 Застереження щодо температури.....	44	6.1.4 Страви для випробування.....	76
1.8 Використання приладдя.....	44	7 Технічне обслуговування та очищення	78
1.9 Безпека під час готування.....	44	7.1 Загальна інформація щодо очищення	78
1.10 Безпечне обслуговування та очищення.....	46	7.2 Очищення приладдя	80
2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....	47	7.3 Очищення панелі керування	80
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	47	7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)	80
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів	47	7.5 Легке очищення парою	80
2.2 Інформація щодо упаковки	47	7.6 Очищення дверцят духовки.....	81
2.3 Поради щодо енергозбереження	47	7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки	82
3 Придбаний виріб.....	48	7.8 Очищення лампи духовки.....	82
3.1 Опис виробу	48	8 Пошук та усунення несправностей	84
3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування	49		
3.2.1 Панель керування	49		
3.3 Робочі режими духовки	49		
3.4 Додаткове приладдя виробу.....	52		
3.5 Використання додаткового приладдя для виробу	53		
3.6 Технічні характеристики.....	56		
4 Перше використання	57		
4.1 Початкове налаштування.....	57		
4.2 Початкове очищення	57		
5 Використання духовки.....	58		
5.1 Загальні відомості про використання духовки	58		



1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.

- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.



1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей виріб дозволяється використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, фізичні, сенсорні або розумові навички яких недостатньо розвинені, або тим, у кого відсутній досвід та знання, тільки за умови, якщо їхні дії контролюються, або якщо вони пройшли курс навчання щодо безпечного використання виробу та можливих ризиків під час його використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Не слід допускати до чищення та обслуговування виробу дітей, якщо вони залишаються без нагляду.
- Цей виріб не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти їм грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Треба забезпечити, щоб діти й домашні тварини не гралися з виробом, а також не залазили на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання легкодоступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Не кладіть важкі предмети на відчинені дверцята і не дозволяйте дітям сидати на них. Це може спричинити перекидання духовки або пошкодження петель дверцят.
- Перш ніж викинути зношені й непотрібні вироби, виконайте такі дії.
 1. Відключіть пристрій від джерела електроживлення і витягніть штепсельну вилку з розетки.

2. Відріжте шнур живлення і від'єднайте його разом із вилкою від виробу.
3. Вживіть запобіжних заходів, щоб запобігти проникненню дітей всередину виробу.
4. Не дозволяйте дітям гратися з виробом, коли він перебуває в неробочому режимі.



1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб шнури живлення не торкалися задньої поверхні виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.

- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
 - Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
 - Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
 - Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
 - Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
 - Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
 - Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.
 - **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.
- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
 - Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються

впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.

1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці

матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.

- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими кінцями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.

- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.
- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не



1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.

вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.

- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.

1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближалися до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.

- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.

1.8 Використання приладдя

- Важливо правильно встановлювати решітку для гриля та деко на решітчастих полицях. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі «**Використання приладдя**».
- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.

1.9 Безпека під час готування

- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.

Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам'ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.

- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з

розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.

- Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
- Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.
- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.
- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина,

що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.

- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Якщо для смаження використовується решітка для гриля, на нижню решітку потрібно встановити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в

задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.



1.10 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві скребки, дротяні мочалки або відбілювачі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попереднього нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.
- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для запікання. Крім того, якщо ви готуєте страви поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

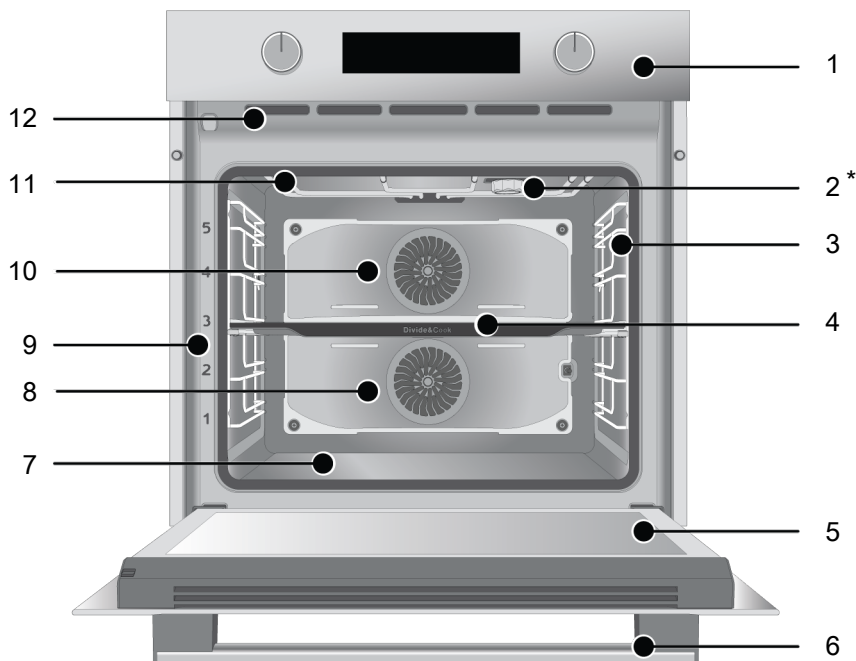
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відчинені, внутрішня температура в робочому режимі «Еко-

нагрівання вентилятором» оптимізується для економії енергії, і ця температура може відрізнятися від показаної на дисплеї.

UK

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу



1 Панель керування

3 Дротяні полиці

5 Дверцята

7 Нижній нагрівач (під сталеною пластиною)

9 Положення полиць

11 Верхній нагрівач

2 Лампа

4 Лист розділовий

6 Ручка

8 Електродвигун нижнього вентилятора (за сталеною пластиною)

10 Електродвигун верхнього вентилятора (за сталеною пластиною)

12 Вентиляційні отвори

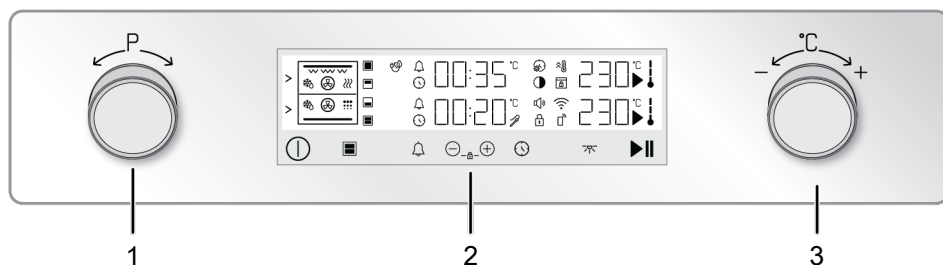
* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений лампою, або тип і розташування лампи на зображенні можуть відрізнятися.

3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування

У цьому розділі представлено огляд панелі керування виробом і основна інформація про її застосування. Можуть існувати відмінності в зображеннях і деяких характеристиках залежно від типу виробу.

UK

3.2.1 Панель керування



1 Ручка вибору функції

2 Блок керування

3 Ручка вибору температури

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

Ручка вибору функції

За допомогою ручки вибору функції можна вибирати робочі функції духовки. Щоб зробити вибір, спочатку торкніться кнопки  й увімкніть духовку. Потім поверніть ручку вибору функції вправо/вліво.

Регулятор температури

За допомогою регулятора температури можна вибрати температуру, необхідну для приготування страви. Щоб зробити вибір, спочатку торкніться кнопки  й увімкніть духовку. Потім поверніть регулятор температури вправо/вліво.

Індикатор внутрішньої температури духовки

Внутрішня температура духовки відображається на дисплеї. Після початку процесу готування на дисплеї відображається символ, і коли внутрішня температура духовки досягає заданої температури, загоряється кожен рівень символу.

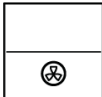
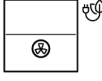
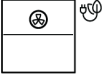
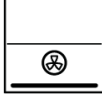
3.3 Робочі режими духовки

В таблиці функцій наведено робочі режими, які можна використовувати у вашій духовці, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановлювати в цих режимах. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від їх розташування у вашому виробі.



Якщо перегородку помістити в продукт, максимальна температура 280 °C знижується до 250 °C.

Нижня, верхня і одинарна велика зона

Позначка функції			Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
Одинарна велика зона	Нижня зона	Верхня зона			
			Робота з вентилятором	-	Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені круп'яні продукти повільно розморожуються за кімнатної температури, готові страви охолоджуються. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, ніж для круп'яних продуктів.
	-	-	Верхній і нижній нагрівальні елементи	40-280	Страва нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для приготування тортів, випічки або кексів, а також тушкованих страв у формах для випікання. Для готування використовується одне деко.
		-	Нагрівання знизу	40-220	Увімкнено лише нижній нагрівач. Підходить для готування страв, де необхідно підрум'янити нижню поверхню.
	-	-	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	40-280	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Для готування використовується одне деко.
			Нагрівання вентилятором	40-280	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для готування страв на кількох деках, розміщених на полицях на різних рівнях.
			Еко-нагрівання вентилятором	160-220	Щоб заощадити енергію, можна використовувати цей режим замість режиму «Швидке готування» за температури 160–220 °C, за таких умов час випікання незначно зростає. Після вибору цієї функції на дисплеї протягом перших 2 секунд відображається повідомлення «ЕКО». Через 2 секунди з'являється запропоноване значення температури.
		-	Функція піци	40-280	Працюють нижній нагрівач і вентилятор. Підходить для приготування піци.
	-		Верхній нагрівальний елемент+Вентилятор	40-280	Працюють верхній нагрівач і нагрівач вентилятора (на задній стінці). Гаряче повітря краще розподіляється за допомогою вентилятора, ніж за допомогою лише верхнього нагрівача.

UK

	-	-	Функція «3D»	40-280	Працюють функції нагрівання зверху, нагрівання знизу й нагрівання з використанням вентилятора. Кожна поверхня страви, що готується, нагрівається однаково й швидко. Для готування використовується одне деко.
	-		Малий гриль	40-280	Працює невеликий гриль на стелі печі. Підходить для готування на грилі невеликих порцій.
	-		Повний гриль	40-280	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для готування на грилі великих порцій.
	-		Повний гриль за допомогою вентилятора	40-280	Гаряче повітря, нагріте великим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для готування на грилі великих порцій.
	-	-	Підтримування температури	40-100	Використовується для зберігання страви протягом тривалого часу при температурі, готовий до подачі.
	-	-	Легке чищення паром	-	Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі. Ця функція дозволяє пом'якшити й легко очистити бруд всередині печі (який не залишається там тривалий час). Інформацію про легку чистку паром розміщено в розділі щодо очищення виробу.

Комбінації функцій взаємодії верхньої та нижньої зон

Позначка функції	Опис функції	Позначка функції	Опис функції	Позначка функції	Опис функції
	Нагрівання вентилятором + Нагрівання вентилятором		Нагрівання вентилятором + Нагрівання знизу		Повний гриль + Нагрівання вентилятором
	Нагрівання вентилятором + Функція піци		Малий гриль + Нагрівання вентилятором		Робота з вентилятором + Робота з вентилятором

Встановлені інтервали температур для сумісної роботи верхньої та нижньої зон

В процесах готування в двох зонах на температуру однієї зони впливає температурний режим іншої. З цієї причини існують обмеження щодо температур, які можна встановлювати для цих зон. В нижченаведених таблицях вказано температурні інтервали для іншої зони на основі температури, встановленої для однієї із зон.

Температура, встановлена для верхньої зони, °C	Температура, яку можна встановити для нижньої зони		Температура, встановлена для нижньої зони, °C	Температура, яку можна встановити для верхньої зони	
	Мінімум, °C	Максимум, °C		Мінімум, °C	Максимум, °C
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Зони готування в духовці

Можна готувати 4 різними способами в різних зонах, використовуючи лист поперечної перегородки всередині духовки, або зовні виробу.

Верхня зона



Можна готувати тільки у верхній зоні. Підходить для готування на грилі та готування невеликих порцій страви. У разі увімкнення верхньої зони на дисплеї відображаються функції верхньої зони, індикатор температури й індикатор часу/тривалості. Ця зона увімкнена тільки за умови, якщо поруч із функціональним дисплеєм верхньої зони горить символ >.

Нижня зона



Можна готувати тільки в нижній зоні. Підходить для готування порцій середнього розміру. У разі увімкнення нижньої зони на дисплеї відображаються функції нижньої зони, індикатор температури й індикатор часу/тривалості. Ця зона увімкнена тільки за умови, якщо поруч із функціональним дисплеєм нижньої зони горить символ >.

Нижня-верхня зони



Можна готувати одночасно у верхній і нижній зонах. Цей режим підходить для готування двох різних страв. В той час, коли увімкнено верхню та нижню зони, на дисплеї окремо відображаються функції, індикатор температури й індикатор часу/тривалості, які відносяться для цих зон. Обидві зони увімкнено, якщо поруч із функціональними дисплеями обох зон горять символи >.

Одинарна велика зона



Можна готувати в одинарній великій зоні. Підходить для готування великих порцій страв і декількох страв. Після увімкнення одинарної великої зони функціональний дисплей для обох зон налаштовується на роботу в одній зоні. З'являються індикатор температури й індикатор часу/тривалості для нижньої зони.

3.4 Додаткове приладдя виробу

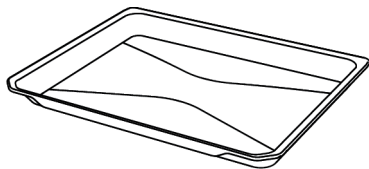
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.



Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

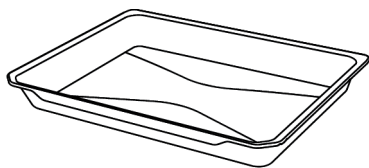
Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



Глибокий лоток

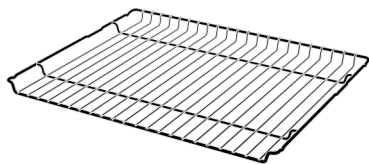
Використовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій під час приготування на грилі.



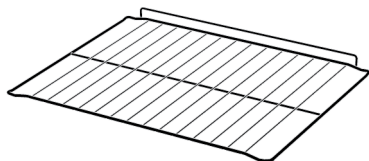
Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушувати на потрібній полиці.

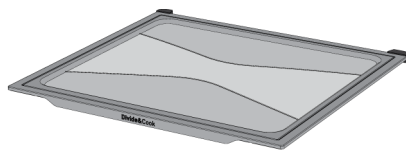
Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :



Попередження про перетин листів
Залиште лист перегородки в духовці.

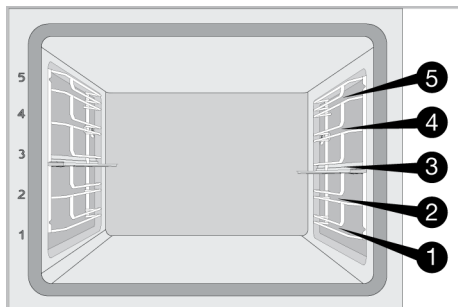


UK

3.5 Використання додаткового приладдя для виробу

Полички для готування

У зоні готування є 5 рівнів розміщення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

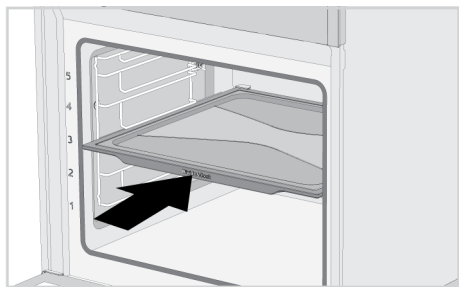


Розміщення листа поперечної перегородки

Щоб готувати тільки у верхній, нижній або разом у нижній і верхній зонах духовки, розмістіть лист поперечної перегородки 3 на решітці, як показано на рисунку нижче.

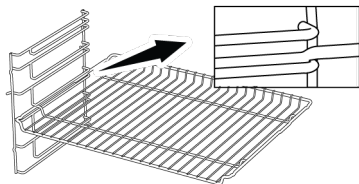


Перед тим, як розмістити лист поперечної перегородки 3, рівномірно зафіксуйте його на торці решітки, а потім міцно встановіть у духовці. Якщо розташувати лист поперечної перегородки під кутом, він може пошкодитися.



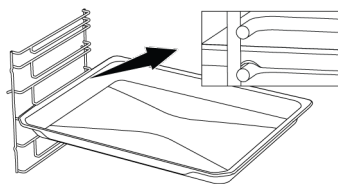
Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Під час розміщення решітки для гриля на потрібній полиці необхідно, щоб відкрита зона бути спереду. Для більш ефективного готування решітку для гриля необхідно закріпити в обмежувальній точці решітчастої полиці. Не можна допускати, щоб вона перетинала обмежувальну точку й торкалася задньої стінки духовки.



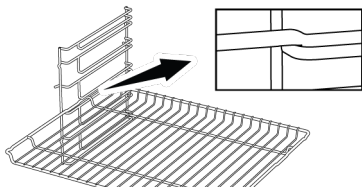
Розміщення лотка на полицях для готування

Крім того, важливо правильно розмістити лотки на решітчастих бічних полицях. Розміщуючи лоток на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду. Для покращення ефективності готування необхідно закріпити лоток в обмежувальному гнізді на решітчастій полиці. Не можна допускати, щоб він перетинав обмежувальне гніздо й торкався задньої стінки духовки.



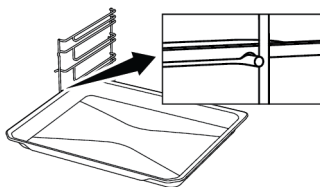
Стопорний елемент решітки для гриля

Стопорний елемент призначений для запобігання падінню решітки з решітчастої полиці. Використовуючи цей елемент можна легко й безпечно виймати готові страви. Виймаючи решітку для гриля, можна тягнути її вперед, поки вона не досягне обмежувальної точки. Щоб повністю вийняти решітку, необхідно протягнути її через цю точку.



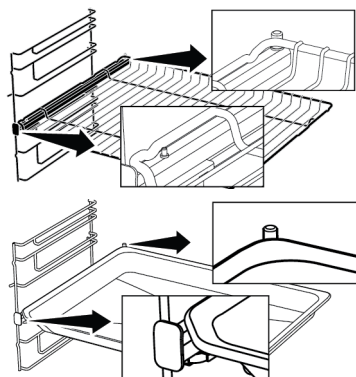
Стопорний елемент лотка

Щоб запобігти падінню лотка з решітчастої полиці, також використовується стопорний елемент. Виймаючи лоток, вийміть його із заднього обмежувального гнізда й потягніть до себе доти, доки він не дістанеться до передньої стінки. Щоб повністю вийняти лоток, необхідно протягнути його через це обмежувальне гніздо.



Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних-Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами

Завдяки телескопічним напрямним можна легко встановлювати та знімати підноси або решітку. Використовуючи лотки та дротяні решітки з телескопічною рейкою, слідкуйте за тим, щоб штифти на передній і задній частині телескопічних рейок прилягали до країв решітки та дека (показано на малюнку).



3.6 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	595 /594 /567
Монтажні розміри духовки (висота/ширина/глибина), мм	590 - 600 /560 /min. 550
Напруга/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Загальне енергоспоживання, кВт	2,8
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями. 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



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



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконати дії, вказані в нижченаведених розділах.

4.1 Початкове налаштування



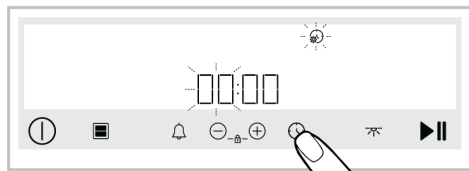
Перед використанням духовки обов'язково встановлюйте час доби. Якщо цього не зробити, процес готування в деяких моделях духовок буде неможливим.

1. Після першого запуску духовки на дисплеї відображається встановлений на духовці час доби.
2. У той час, коли духовка вимкнена (на дисплеї відображається час доби), торкніться й утримуйте кнопку протягом приблизно 3 секунд, щоб увімкнути меню налаштувань.

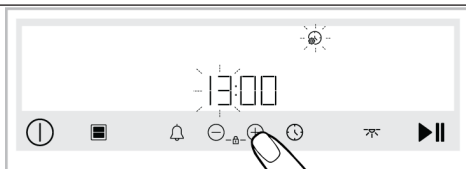
⇒ На дисплеї відобразиться зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку вмикається меню налаштувань.

3. Торкніться й утримуйте кнопки доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .
4. Торкніться кнопки , щоб активувати поле хвилин.

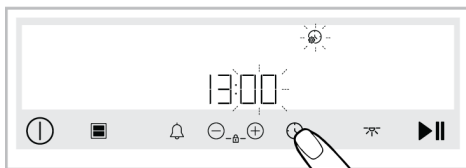
⇒ Після цього на дисплеї почнуть блимати поле таймера й символ .



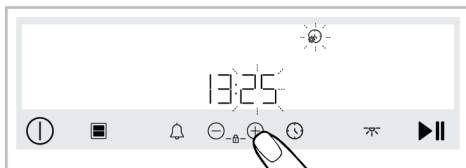
5. Встановіть час доби, торкнувшись кнопок , і активуйте поле з відображенням хвилин, повторно торкнувшись кнопки .



⇒ Після цього на дисплеї почнуть блимати поле з відображенням хвилин і символ .



6. Шляхом торкання кнопок установіть значення хвилин. Підтвердьте значення шляхом торкання кнопки .



⇒ Отже, час доби встановлено, і постійно горить символ .



Якщо початкове налаштування таймера не виконано, час доби починається зі значення 12:00. Можна змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».



У разі довготривалого відключення живлення налаштування часу доби скидаються. Їх потрібно встановити знову.

4.2 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.



Залиште лист перегородки в духовці.

3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

5 Використання духовки

5.1 Загальні відомості про використання духовки

Вентилятор охолодження (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

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

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається. В деяких режимах випікання лампа ніколи не вмикається для економії енергії.

Якщо відкрити дверцята виробу під час роботи духової шафи або їх перебування в закритому положенні, освітлення духової шафи увімкнеться автоматично.

Якщо на панелі керування є кнопка . У випадках, коли лампа в духовій шафі вмикається або вимикається автоматично, можна ввімкнути або вимкнути лампу в будь-який час, торкнувшись кнопки .

5.2 Експлуатація блока керування духовкою

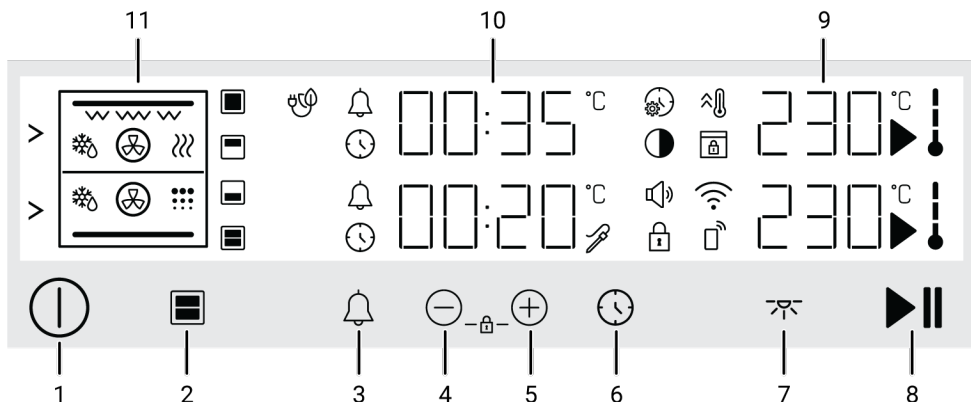
Загальні застереження щодо блока керування духовкою.

- Максимальний час, який можна встановити для процесу готування в духовці, становить 5 годин 59 хвилин. У разі застосування функції збереження тепла цей час становить 23 години 59 хвилин. У разі відключення електроенергії попередньо встановлені режим і тривалість готування в духовці скасовуються.
- Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні символи блимають на дисплеї. Зроблені

налаштування зберігаються в разі, якщо або торкнутися вказаної в описі відповідної кнопки, або зачекати короткий проміжок часу.

- Якщо час випікання встановлюється в момент запуску процесу випікання, на дисплеї відображається час, що залишився.
- Якщо в блоці керування увімкнено параметр швидкого попереднього нагрівання, після запуску процесу випікання і швидкого досягнення встановленої температури випікання на дисплеї відображається символ 🔥. Інформацію щодо налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання див. у розділі «Налаштування».

Блок керування



Кнопки :

- 1 : Кнопка «Увімкн./Вимкн.»
- 2 : Кнопка вибору зони готування
- 3 : Кнопка сигналу попередження
- 4 : Кнопка зменшення та продовження
- 5 : Кнопка збільшення та продовження
- 6 : Кнопка часу та налаштувань
- 7 : Кнопка лампи
- 8 : Кнопка початку/зупинки випічки

Індикатор зон :

- 9 : Поле індикатора температури
- 10 : Поле індикатора таймера/тривалості
- 11 : Функціональний дисплей

Символи на дисплеї :

- 🕒 : Символ часу випічки
- 🔔 : Символ сигналу попередження

- ▶ : Символ випічки
- ⬇️ : Символ температури всередині духовки
- 🔥 : Символ швидкого (прискореного) нагрівання
- ❄️ : Символ налаштувань
- 🔒 : Символ блокування кнопок
- 🔊 : Символ рівня гучності
- 🌓 : Символ яскравості
- ❄️ : Символ розморожування
- 🔥 : Символ підтримання тепла
- 🌀 : Символ випічки з еко вентиляцією
- : Символ одинарної великої зони готування
- : Символ нижньої зони готування
- : Символ верхньої зони готування
- : Символ подвійної зони готування

 : Символ дистанційного керування

 : Символ мережі Wi-Fi *

 : Символ самоочищення *

 : Символ блокування дверцят *

 : Символ термощупа *

* Відрізняється залежно від моделі виробу.
Може не існувати у вашому виробі.

Увімкнення печі

Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.

Якщо після відкриття духовки не було встановлено лист поперечної перегородки, на дисплеї відображається перший робочий режим для одинарної великої зони. Якщо вставлено лист поперечної перегородки, відображається перший робочий режим для нижньої зони. В той час, коли дисплей знаходиться в цьому стані, можна регулювати робочий режим, температуру й час випікання.

 Якщо на цьому дисплеї не буде зроблено жодних налаштувань духовки, вона вимкнеться протягом приблизно 3 хвилин і на дисплеї відобразиться поточний час доби.

Вимкнення духовки

Вимкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.
На дисплеї відобразиться час доби.

Готування в одній великій зоні, тільки в нижній зоні або тільки у верхній зоні

- ✓ У нижченаведених кроках описуються процеси готування в одинарній великій зоні, тільки в нижній зоні або тільки у верхній зоні.

 Щоб готувати в одинарній великій зоні, витягніть із виробу лист поперечної перегородки.

1. Щоб готувати в одинарній великій зоні, витягніть із виробу лист поперечної перегородки. Якщо ви бажаєте готувати тільки в нижній або тільки у верхній зоні, встановіть лист поперечної перегородки.

2. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.

⇒ Якщо після відкриття духовки не було встановлено лист поперечної перегородки, на дисплеї відображається перший робочий режим для одинарної великої зони. Якщо вставлено лист поперечної перегородки, відображається перший робочий режим для нижньої зони.

UK



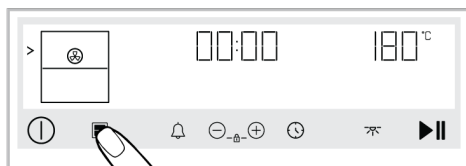
Ілюстрація 1: Якщо лист поперечної перегородки вставлено:



Ілюстрація 2: Якщо лист поперечної перегородки не вставлено:

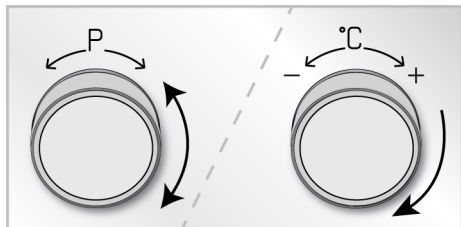
3. Після вставлення поперечної перегородки вмикається дисплей нижньої зони готування. Щоб вибрати верхню зону, торкніться кнопки .

⇒ Поруч із функціональним дисплеєм, який відноситься до верхньої зони, з'являється символ >.



4. Після увімкнення бажаної зони готування виберіть потрібний режим готування, використовуючи кнопку вибору режиму.
5. На дисплеї відображається попередньо визначена температура для вибраного робочого режиму. За

бажанням ви можете змінити цю температуру, встановивши потрібну температуру приготування за допомогою регулятора температури.



i Якщо робочий режим змінюється після зміни попередньо встановленої температури для робочого режиму, на дисплеї відображається остання встановлена температура. Однак, якщо вибрана температура виходить за межі температурного діапазону для вибраного робочого режиму, відображається найвища температура для цього робочого режиму.

6. Якщо ви бажаєте запустити процес готування, не встановлюючи час готування, торкніться кнопки ►||.

i Якщо готування розпочато без попереднього налаштування параметра часу готування, духовка не вимкнеться автоматично після закінчення процесу готування. Користувач повинен самостійно завершити процес готування.

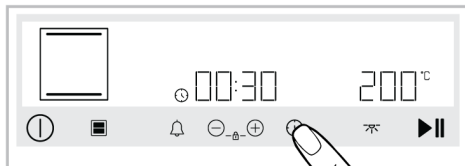
⇒ Духовка негайно починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури, одночасно на дисплеї відображаються значення температури й часу, який минув. На дисплеї відображаються символи ► i ↓. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданої, починає горіти кожен елемент символу ↓. Час,

що минув після запуску процесу готування, відображається на екрані «Тривалість/Години».

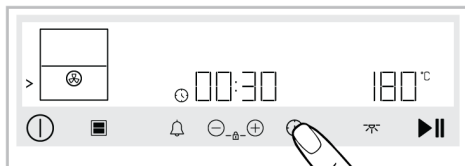
UK

7. Якщо ви бажаєте запустити процес готування, попередньо встановивши час готування, однократно торкніться кнопки ⌚.

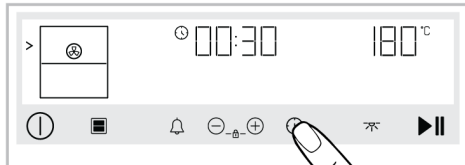
⇒ На дисплеї відображається символ ⌚.



Ілюстрація 3: Для одинарної великої зони:



Ілюстрація 4: Тільки для нижньої зони:



Ілюстрація 5: Тільки для верхньої зони:

i Щоб швидко встановити час випікання, можна торкнутися кнопки +, щоб встановити час випікання на 30 хвилин після встановлення робочого режиму й температури, а потім за допомогою кнопок +/− змінити час.

8. Встановіть час готування за допомогою кнопок +/−.

i Час випікання збільшується на 1 хвилину впродовж перших 15 хвилин, і на 5 хвилин — через 15 хвилин.

9. Після налаштування робочого режиму, температури й часу готування натисніть кнопку ►||, щоб запустити процес випікання.

⇒ Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного робочого режиму й температури. На дисплеї відображається зворотний відлік часу, встановленого для випікання. На дисплеї відображаються символи ► і ↓. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданої, починає горіти кожен елемент символу ↓.

10. Якщо готування відбувалося без встановленого часу готування, духовка не вимикається автоматично. За таких обставин вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Після завершення процесу випікання торкніться кнопки ►||, щоб завершити процес, або кнопки ①, щоб повністю вимкнути духовку.

11. Якщо процес готування відбувався із встановленим часом готування, після завершення встановленого часу на екрані з'являється повідомлення «Кінець», лунає звукове попередження і процес готування припиняється.

⇒ Сигнал лунає дві хвилини. Якщо в той час, коли лунає звукове попередження і на дисплеї відображається повідомлення «Кінець» торкнутися кнопки ►||. Духовка продовжує працювати необмежений час. Духовка вимикається, якщо торкнутися кнопки ①. Якщо торкнутися будь-якої кнопки, окрім зазначених, звукове попередження припиняється.

Спільне готування в нижній і верхній зонах

- ✓ Нижче описані кроки, необхідні для сумісного готування різних страв у нижній і верхній зонах. Перед

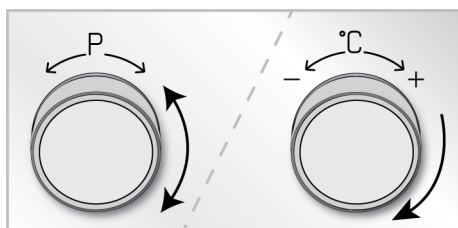
початком готування визначте режими верхньої та нижньої зон, які підходять для ваших страв. Комбінації режимів верхньої та нижньої зон див. у розділі «Робочі режими духовки».

1. Вставте поперечну перегородку й розмістіть страви на відповідних полицях зон духовки, які ви збираєтеся використовувати.
2. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.

⇒ Після увімкнення духовки на дисплеї відображається перший робочий режим нижньої зони.



3. Налаштуйте бажаний робочий режим і температуру для нижньої зони за допомогою кнопок вибору режимів і температури.



⇒ Поруч із функціональним дисплеєм, який відноситься до верхньої зони, з'являється символ >.

4. Якщо ви бажаєте запустити процес готування, не встановлюючи час готування, торкніться кнопки ►||.



Якщо готування розпочато без попереднього налаштування параметра часу готування, духовка не вимкнеться автоматично після закінчення процесу готування. Користувач повинен самостійно завершити процес готування.

⇒ Нижня зона духовки негайно починає працювати відповідно до вибраного режиму і температури, а на екрані відображається значення часу, що минув. На дисплеї відображаються символи ► і ↓. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданої, починає горіти кожен елемент символу ↓. Час, що минув після запуску процесу готування, відображається на екрані «Тривалість/Години».

5. Якщо ви бажаєте запустити процес готування, попередньо встановивши час готування, однократно торкніться кнопки ⌚.

⇒ На екрані «Час/Тривалість» нижньої зони відображається символ ⌚.



Щоб швидко встановити час випікання, можна торкнутися кнопки ⊕, щоб встановити час випікання на 30 хвилин після встановлення робочого режиму й температури, а потім за допомогою кнопок ⊕/⊖ змінити час.

6. Встановіть час готування за допомогою кнопок ⊕/⊖.

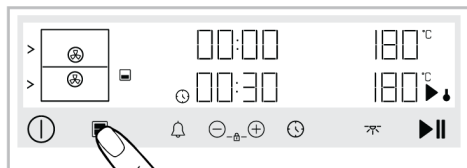


Час випікання збільшується на 1 хвилину впродовж перших 15 хвилин, і на 5 хвилин — через 15 хвилин.

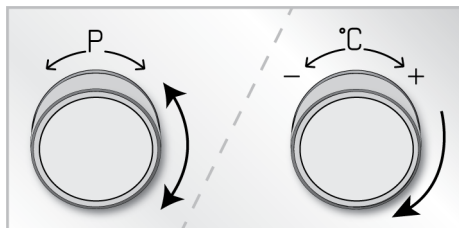
7. Після налаштування робочого режиму, температури й часу готування натисніть кнопку ►||, щоб запустити процес випікання.

⇒ Нижня зона духовки негайно починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. На дисплеї відображається зворотний відлік часу, встановленого для випікання. На дисплеї відображаються символи ► і ↓. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданої, починає горіти кожен елемент символу ↓.

8. Натисніть кнопку [] , щоб увімкнути верхню зону.



9. Налаштуйте бажаний робочий режим і температуру для верхньої зони за допомогою кнопок вибору режимів і температури.



⇒ Поруч із функціональним дисплеєм, який відноситься до верхньої зони, з'являється символ >.

10. Якщо ви бажаєте запустити процес готування, не встановлюючи час готування, торкніться кнопки ►||.

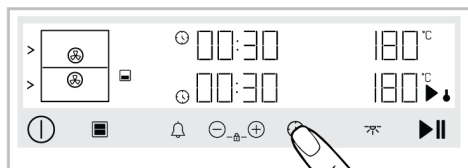


Якщо готування розпочато без попереднього налаштування параметра часу готування, духовка не вимкнеться автоматично після закінчення процесу готування. Користувач повинен самостійно завершити процес готування.

- ⇒ Верхня зона духовки негайно починає працювати відповідно до вибраного режиму і температури, а на екрані відображається значення часу, що минув. На дисплеї відображаються символи ► і ↓. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданої, починає горіти кожен елемент символу ↓. Час, що минув після запуску процесу готування, відображається на екрані «Тривалість/Години».

11. Якщо ви бажаєте запустити процес готування, попередньо встановивши час готування, однократно торкніться кнопки ⌚.

- ⇒ На екрані «Час/Тривалість» нижньої зони відображається символ ⌚.



Щоб швидко встановити час випікання, можна торкнутися кнопки ⊕, щоб встановити час випікання на 30 хвилин після встановлення робочого режиму й температури, а потім за допомогою кнопок ⊕/⊖ змінити час.

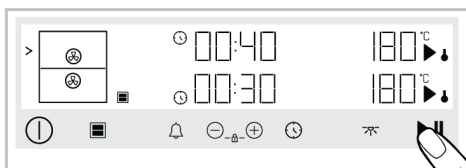
12. Встановіть час готування за допомогою кнопок ⊕/⊖.



Час випікання збільшується на 1 хвилину впродовж перших 15 хвилин, і на 5 хвилин — через 15 хвилин.

13. Після налаштування робочого режиму, температури й часу готування натисніть кнопку ►||, щоб запустити процес випікання.

- ⇒ Верхня зона духовки негайно починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. На дисплеї відображається зворотний відлік часу, встановленого для випікання. На дисплеї відображаються символи ► і ↓. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданої, починає горіти кожен елемент символу ↓.



14. Якщо готування відбувалося без встановленого часу готування, духовка не вимикається автоматично в обох зонах. За таких обставин вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Завершіть процес готування, натиснувши кнопку ►|| в той час, коли зона, де було завершено процес готування, залишається увімкненою. Після закінчення процесу готування в іншій зоні спочатку увімкніть іншу зону за допомогою кнопки ■, а потім натисніть кнопку ►||, щоб закінчити процес готування. Якщо потрібно вимкнути обидві зони, натисніть кнопку ⌚, щоб повністю вимкнути духовку.

15. Якщо процес готування відбувався із встановленим часом готування, на екрані індикатора температури зони, де час готування закінчився, відображається повідомлення

«Кінець», лунає звукове попередження, і в цій зоні процес готування припиняється. Інша зона продовжує працювати до завершення часу готування. Після завершення часу готування в іншій зоні на екрані індикатора температури цієї зони відображається повідомлення «Кінець», лунає звукове попередження, і в цій зоні процес готування припиняється.

- ⇒ У кожній зоні звукове попередження лунає протягом двох хвилин після закінчення періоду повторення попереджувального сигналу. Якщо в той час, коли лунає звукове попередження і на дисплеї відображається повідомлення «Кінець» торкнутися кнопки ►||, духовка продовжує працювати необмежений час. Духовка вимикається, якщо торкнутися кнопки ①. Якщо торкнутися будь-якої кнопки, окрім зазначених, звукове попередження припиняється.

5.3 Налаштування

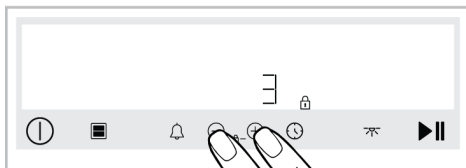


На дисплеї в меню або настройках, які вмикаються шляхом тривалого натискання, відображається зворотний відлік 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку вмикається відповідне меню або настройки.

Увімкнення функції блокування кнопок

За допомогою функції блокування кнопок можна захистити панель керування від зовнішнього втручання.

1. Одночасно торкніться кнопки ⊕/⊖ і утримуйте їх доти, доки на дисплеї не відобразиться символ



- ⇒ На дисплеї відобразиться символ і блокування кнопок буде активовано. Якщо торкнутися будь-якої кнопки після встановлення режиму блокування кнопок, пролунає звуковий сигнал і заблимає символ



Якщо встановлено режим блокування кнопок, неможливо використовувати кнопки блоку керування. Блокування кнопок не скидається в разі відключення живлення.

Вимкнення блокування кнопок

1. Одночасно торкніться кнопки ⊕/⊖ і утримуйте їх доти, доки символ не зникне з дисплея.

З дисплея зникне символ і режим блокування кнопок вимкнеться.

Налаштування сигналу попередження

Окрім готування в духовці, блок керування виробу можна додатково використовувати для встановлення будь-якого нагадування або попередження.

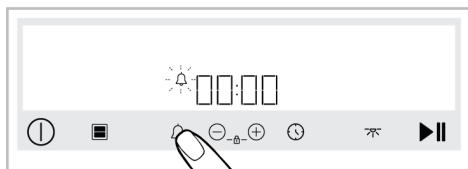
Будильник не впливає на роботу духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути страву в духовці. Як тільки мине встановлений вами час, пролунає звуковий сигнал попередження.



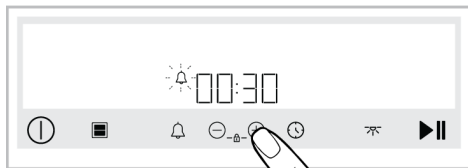
Максимальний час до подання сигналу становить 23 години 59 хвилин.

1. Щоб встановити час подання звукового сигналу, торкніться кнопки

- ⇒ На дисплеї почне блимати символ .



2. Встановіть час увімкнення сигналу попередження за допомогою кнопок $\oplus/\ominus$. Ще раз торкніться кнопки 🔔 , щоб підтвердити налаштування.



⇒ На дисплеї постійним світлом загориться символ 🔔 і почnetься зворотний відлік часу ввімкнення звукового сигналу. Якщо задано однакові значення часу для подання сигналу будильника й кінця випікання, на дисплеї відображається коротший час.

3. Після закінчення періоду часу до подання звукового сигналу символ 🔔 починає блимати й лунає звуковий сигнал.

Вимкнення сигналу попередження

1. Після закінчення періоду часу до подання звукового сигналу попереджувальний звуковий сигнал лунає протягом двох хвилин. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

⇒ Подання попереджувального звукового сигналу припиниться.

Якщо ви бажаєте скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.

1. Торкніться кнопки 🔔 , щоб скинути час подання звукового сигналу. Торкніться кнопки $\ominus$ й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ «00:00».
2. Крім того, можна скасувати подання звукового сигналу, натиснувши й утримуючи кнопку 🔔 протягом тривалого періоду часу.

Встановлення гучності

Можна встановити гучність сигналу, який подається з пульта керування. Для виконання цієї настройки необхідно вимкнути духовку.

1. У той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться й утримуйте кнопку 🕒 протягом приблизно 3 секунд, щоб увімкнути меню налаштувань.
2. Торкніться й утримуйте кнопки $\oplus/\ominus$ доти, доки на дисплеї не відобразиться символ 🔊 .
3. Увімкніть параметр гучності шляхом повторного торкання кнопки 🕒 . (**b-1, b-2**)
4. Встановіть бажаний рівень сигналу за допомогою кнопок $\oplus/\ominus$.
⇒ Вибраний рівень гучності підтверджується негайно. Торкніться кнопки 🕒 , щоб повернутися до меню налаштувань.

Налаштування яскравості дисплея

Можна задати яскравість дисплея пульта керування. Для виконання цієї настройки необхідно вимкнути духовку.

1. У той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться й утримуйте кнопку 🕒 протягом приблизно 3 секунд, щоб увімкнути меню налаштувань.
2. Торкніться й утримуйте кнопки $\oplus/\ominus$ доти, доки символ 💡 не відобразиться на дисплеї.
3. Активуйте налаштування яскравості, натиснувши кнопку 🕒 знову.
4. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопок $\oplus/\ominus$. (**d-1, d-2, d-3**)
⇒ Вибраний параметр яскравості підтверджується негайно. Торкніться кнопки 🕒 , щоб повернутися до меню налаштувань.

Налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання (Booster)

Можна керувати процесом випікання автоматично за допомогою функції швидкого попереднього нагрівання. Для цього потрібно увімкнути функцію швидкого попереднього нагрівання. Для виконання цієї настройки необхідно вимкнути духовку.

1. У той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться й утримуйте кнопку  протягом приблизно 3 секунд, щоб увімкнути меню налаштувань.
2. Торкніться кнопку  й утримуйте їх доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .
3. Увімкніть функцію швидкого попереднього нагрівання (booster) шляхом повторного торкання кнопки .
4. За допомогою кнопок  перемкніть на дисплеї значення параметра «ВИМКН.» у значення «УВІМКН.».

⇒ Вибір функції швидкого попереднього нагрівання підтверджується негайно. Торкніться кнопки, щоб повернутися до меню налаштувань.



Налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання можна вимкнути, виконавши ті ж самі дії. Перемкнувши параметр в значення «ВИМКН.», можна скасувати вибір функції автоматичного швидкого попереднього нагрівання.

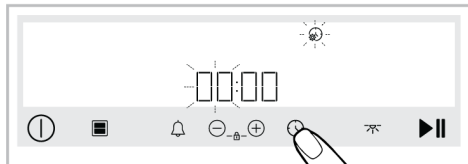
Зміна часу доби

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

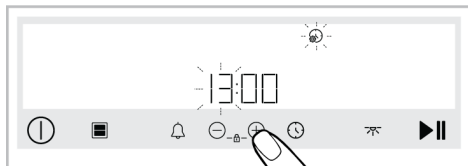
1. У той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться й утримуйте кнопку  протягом приблизно 3 секунд, щоб увімкнути меню налаштувань.

2. Торкніться кнопок   й утримуйте їх доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .
3. Торкніться кнопки , щоб активувати поле хвилин.

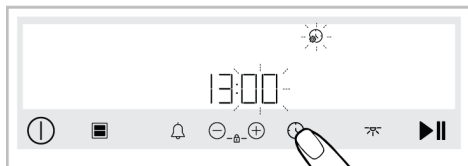
⇒ Після цього на дисплеї почнуть блимати поле таймера й символ .



4. Встановіть час доби, торкнувшись кнопку , і активуйте поле з відображенням хвилин, повторно торкнувшись кнопки .



⇒ Після цього на дисплеї почнуть блимати поле з відображенням хвилин і символ .



5. Шляхом торкання кнопок   установіть значення хвилин. Підтвердьте значення шляхом торкання кнопки .

⇒ Скоригований час доби підтверджується негайно. Торкніться кнопки , щоб повернутися до меню налаштувань.

6 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та

інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.

- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

6.1.1 Випічка й страви в духовці

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначеного для виробу. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в духовці після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також

не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.

- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.

Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.

- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

Таблиця приготування випічки і страв у духовці в одинарній великій зоні Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	3	190	40 ... 50
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	160	35 ... 45

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	3	160	35 ... 45
Печиво	Деко для випічки **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
	Деко для випічки **	Нагрівання вентилятором	3	170	30 ... 40
Випічка	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	30 ... 40
Здобна булочка	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	25 ... 35
	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	180	30 ... 40
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	35 ... 45
	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	200	35 ... 45
Лазанья	Скляний/металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	60 ... 75
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	3	170	60 ... 80
Піца	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	250 ... 280	8 ... 15
	Стандартне деко **	Функція піци	3	250 ... 280	6 ... 12

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

** Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	1. Стандартне деко * 4. Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	1–4	160	35 ... 45
Печиво	2. Стандартне деко * 4. Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	170	30 ... 40
Здобна булочка	2. Стандартне деко * 4. Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	180	30 ... 40

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

** Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Таблиця приготування випічки й страв у духовці у верхній зоні

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	4	190	45 ... 55
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	4	160	40 ... 50
Печиво	Деко для випічки **	Нагрівання вентилятором	4	170	30 ... 40
Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	4	180	35 ... 45

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

** Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Таблиця приготування випічки й страв у духовці в нижній зоні

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	1	190	45 ... 55
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	1	160	40 ... 50
Піца	Стандартне деко **	Функція піци	2	250 ... 280	10 ... 15

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

** Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Робочий режим «Еко-нагрівання вентилятором»

- Не змінюйте налаштування температури після запуску готування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором».
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відкриваються, внутрішня температура оптимізується для

економії енергії, і ця температура може відрізнитися від значення, показаного на дисплеї.

- Не виконуйте попередній розігрів в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором».

Таблиця приготування для робочого режиму «Еко-нагрівання вентилятором» в одинарній великій зоні

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко **	2	160	35 ... 50
Печиво	Стандартне деко **	3	200	30 ... 40
Здобна булочка	Стандартне деко **	2	200	35 ... 50

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

Таблиця приготування для робочого режиму «Еко-нагрівання вентилятором» у верхній великій зоні

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко **	4	180	35 ... 50
Печиво	Стандартне деко **	4	200	45 ... 55
Здобна булочка	Стандартне деко **	4	220	35 ... 50

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

6.1.2 М'ясо, риба й птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середньому або низькому рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Таблиця приготування страв із м'яса, риби й птиці в одинарній великій зоні

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/макс., після 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1,5–2 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	170	85 ... 110
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/макс., після 210	65 ... 85
	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	2	15 хв 250/макс., після 210	65 ... 85
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартне деко **	Функція «3D»	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Таблиця приготування страв із м'яса, риби й птиці у верхній зоні

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Смажене курча (1,8–2 кг)	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	4	15 хв 250/макс., після 210	80 ... 105
Риба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	4	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Таблиця приготування страв із м'яса, риби й птиці у нижній зоні

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Смажене курча (1,8–2 кг)	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	1	15 хв 250/макс., після 210	70 ... 95
Риба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	1	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

6.1.3 Гриль

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

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.

- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевищуючи розмірів нагрівача.

- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицю, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Таблиця приготування на грилі в одинарній великій зоні

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полиць	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Стейк + (кубики м'яса)	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Овочевий ґратен	Дротяний гриль	4–5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	2 ... 4

Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Таблиця приготування на грилі у верхній зоні

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полиць	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	2 ... 4

Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

6.1.4 Страви для випробування

Продукти, вказані в цій таблиці приготування, підготовлюються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення випробування виробу контрольними установами.

Таблиця приготування страв для випробування в одинарній великій зоні
Рекомендації щодо випікання на одному деку

UK

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	140	15 ... 25
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	160	35 ... 45
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	3	160	35 ... 45
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	60 ... 75
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	3	170	60 ... 80

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

** Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	2. Стандартне деко * 4. Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	140	15 ... 25
Маленькі кекси	1. Стандартне деко * 4. Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	1–4	160	35 ... 45

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

** Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Таблиця приготування на грилі в одинарній великій зоні

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	2 ... 4

Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Таблиця приготування страв сумісно в нижній і верхній зонах

Зона готування	Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Верхня	Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	150	35 ... 50
Нижня	Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	150	35 ... 50
Верхня	Ціла курка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	4	15 хв 250/ макс., після 190	80 ... 100
Нижня	Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	1	180	45 ... 55
Верхня	Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	4	180	45 ... 55
Нижня	Риба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	1	200	20 ... 30
Верхня	Риба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	4	200	20 ... 30
Нижня	Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	1	180	35 ... 50

Зона готування	Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Верхня	Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	4	180	30 ... 45
Нижня	Піца	Стандартне деко **	Піца	2	250	10 ... 17

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

** Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

7 Технічне обслуговування та очищення

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою продовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Ніколи не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).

- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намілену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не

зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.

- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення паром» [► 80].)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежну небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.

Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.

- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

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

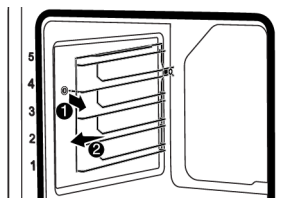
Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.

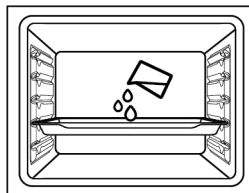


3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

7.5 Легке очищення парою

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується паром всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Додайте 500 мл води на деко й розмістіть його на другій полиці духовки.



3. Виберіть функцію легкого очищення паром. Час очищення відображається на дисплеї, і тривалість цього процесу неможливо змінити.

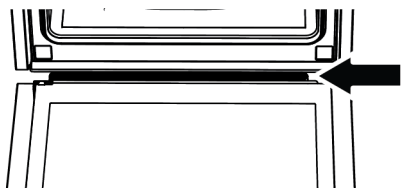
Відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою.

За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.



У разі застосування функції легкого очищення паром очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.) Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



7.6 Очищення дверцят духовки

Можна знімати дверцята духовки й скла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути

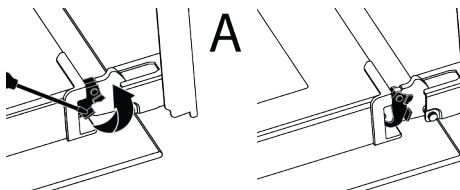
залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.



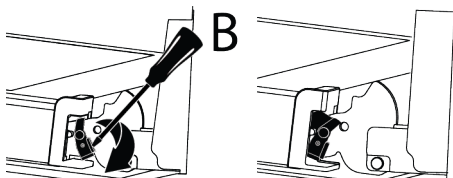
Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкребки, металеві мочалки або відбілювачі.

Зняття дверцят духовки

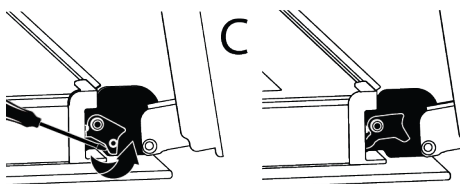
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (A), (B), (C) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петлі.
4. Петлі типу (A) наявні у звичайних типах дверей.



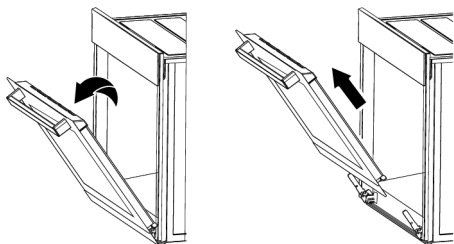
5. Петлі типу (B) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (C) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



- Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



- Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

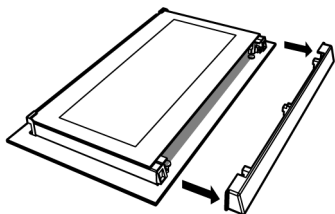
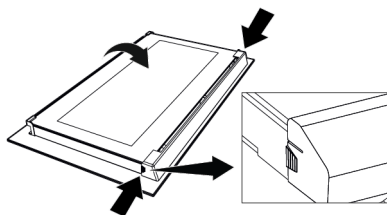


Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петель.

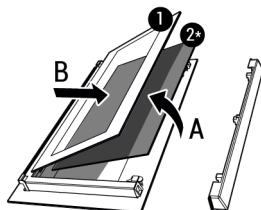
7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

- Відкрийте дверцята духовки.
- Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині передніх дверцят, до себе, одночасно затискуючи точки тиску з обох боків деталі, й витягніть її.



- Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Найбільш заглиблене внутрішнє скло | 2* Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі) |
|--------------------------------------|--|

- Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
- Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
- Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
- Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «кляцання».

7.8 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилася, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності

лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

Заміна лампи духовки

Загальні попередження

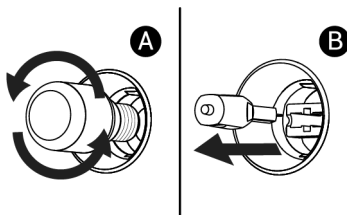
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °С. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° С.

Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

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



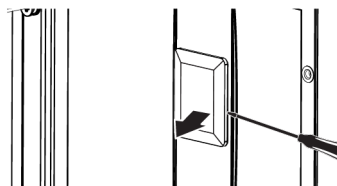
- Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В) , витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



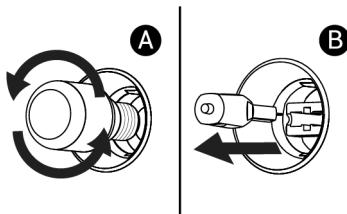
- Установіть скляну кришку на місце.

Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



- Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
- Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В) , витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



- Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.

- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Можливо, дверцята духовки відкриті. >>> Переконайтеся, що дверцята духовки залишаються відкритими довше, ніж приблизно 5 хвилин, встановлений час приготування скасовується і нагрівачі вимикаються.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Дисплей таймера спалахує або символ таймера залишається відкритим (для моделей з таймером).

- Раніше відбулося відключення електроенергії. >>> Встановіть час/Встановіть ручку вибору робочого режиму виробу в положення «Вимкн.», а потім знову перемкніть її в потрібне положення.

Після початку процесу готування на дисплеї спалахує символ ► і вмикається звукове попередження.

- Можливо, дверцята духовки відкриті. >>> Переконайтеся, що дверцята духовки повністю закриті. Якщо несправність триватиме, зверніться до уповноваженої служби.

Виробник: "Arçelik A.S."

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

UK

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

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

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

