



Vestavná trouba

Návod k obsluze

Кіріктірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



BBIM13400XMSW

385440867_6/ CS/ KK/ R.AC/ 29/05/23 16:22
7768382111

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKA Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	4
1.1 Zamýšlené použití	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	4
1.3 Elektrická bezpečnost	5
1.4 Bezpečnost dopravy	6
1.5 Bezpečná instalace	7
1.6 Bezpečnost použití	7
1.7 Upozornění na teplotu	8
1.8 Použití příslušenství	8
1.9 Bezpečnost při vaření	8
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	9
2 Pokyny pro životní prostředí	10
2.1 Směrnice o odpadech	10
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	10
2.2 Informace o balíčku	10
2.3 Doporučení pro úsporu energie	10
3 Váš výrobek	11
3.1 Představení výrobku	11
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku	11
3.2.1 Ovládací panel	12
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby	12
3.3 Provozní funkce trouby	13
3.4 Příslušenství k produktu	14
3.5 Použití příslušenství výrobku	15
3.6 Technické specifikace	18
4 První použití	19
4.1 První nastavení časovače	19
4.2 Počáteční čištění	19
5 Použití trouby	20
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	20
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	20
5.3 Nastavení	25
6 Obecné informace o pečení	30
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	31
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby	31
6.1.2 Maso, ryby a drůbež	34
6.1.3 Gril	35
6.1.4 Testované potraviny	35

7 Údržba a čištění	37
7.1 Obecné informace o čištění	37
7.2 Příslušenství pro čištění	38
7.3 Čištění ovládacího panelu	38
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)	39
7.5 Easy Steam čištění	39
7.6 Čištění dvířek trouby	40
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby	40
7.8 Čištění světla trouby	41
8 Odstraňování závad	42



1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.



1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by neměl být používán k ohřevu, ohřevu talířů, sušení ručníků nebo oblečení jejich pověšením na rukojeť.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními

- schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
 - Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
 - Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
 - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
 - Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
 - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
 - Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
 - Když jsou dvířka otevřená, neumísťujte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte, aby na ně sedaly děti. Mohlo by dojít k převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.
 - Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odřízněte napájecí zástrčku a znemožněte funkčnost výrobku.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem na plotýnce). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Výrobek nesmí být během instalace, opravy a přepravy zapojen do zásuvky.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš výrobek nemá napájecí kabel, použijte pouze napájecí kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohou být poškozeny spoje.
 - Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte uříznuté nebo poškozené kabely nebo propojovací kabely.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
 - **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Výrobek nezapojujte do volného výstupu, který se vymanil z jeho zásuvky, je rozbitý, znečištěný, mastný, hrozí u něj riziko kontaktu s vodou (například voda, která může stéci z pracovní desky).
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Nikdy neodpojujte kabel tahem, vždy vytahujte držením za zástrčku.
 - Ujistěte se, že je zástrčka výrobku bezpečně zasunuta do zásuvky, aby nedocházelo k jiskření.



1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.

- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Nepokládejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby nedošlo k poškození odnímatelných nebo pohyblivých částí výrobku a výrobku.
- Zkontrolujte celkový vzhled produktu, zda nedošlo k poškození, ke kterému mohlo dojít během přepravy.

1.5 Bezpečná instalace

- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.

- Aby nedošlo k přehřátí, výrobek by neměl být instalován za dekorativní dvířka.

1.6 Bezpečnost použití

- Ujistěte se, že je výrobek po každém použití vypnut.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte pojistku z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte vadné nebo poškozené spotřebiče. Odpojte elektrické / plynové přípojky, pokud existují, výrobku a zavolejte autorizovaný servis.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé.
- Nestoupejte na výrobek, abyste si tak pomohli na něco dosáhnout nebo z jakéhokoli jiného důvodu.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- Hořlavé předměty uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Nikdy neskladujte hořlavé předměty ve varném prostoru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.

- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části výrobku budou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti do 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělého.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé/výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Během otevírání trouby z ní může uniknout pára, držte se od ní proto dále. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu se může výrobek zahřát. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při vkládání jídla do horké trouby nebo vyjímání jídla z horké trouby vždy používejte tepelně odolné rukavice do trouby atd.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a táč byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Příslušenství může poškodit sklo dveří při zavírání dveří výrobku. Příslušenství vždy zasuňte až na konec varné zóny.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmecích. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky jídla, olej atd. uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Před vařením odstraňte takto hrubé nečistoty.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby. Odstraňte veškeré nadbytečné kusy pečicího papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, abyste se vyhnuli riziku dotyku s topnými tělesy trouby. Nikdy nepoužívejte pečicí papír při teplotě trouby vyšší, než je maximální teplota použití uvedená na pečicím papíru, který používáte. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné

pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.



1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnici. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným

odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

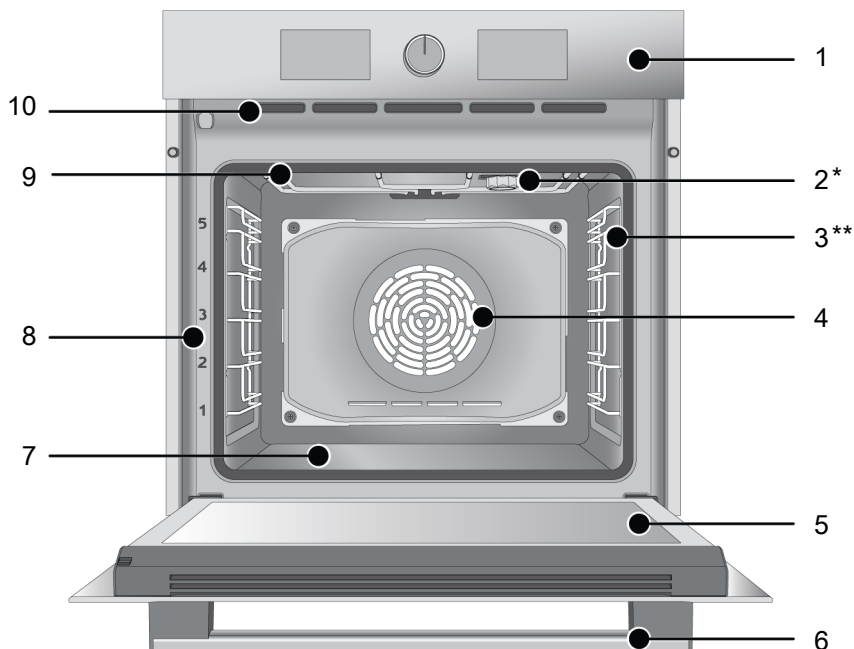
2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel

3 Drátěné police

5 Dveře

7 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou)

9 Horní ohřívač

2 Žárovka

4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)

6 Rukojeť

8 Poloha police

10 Ventilací otvory

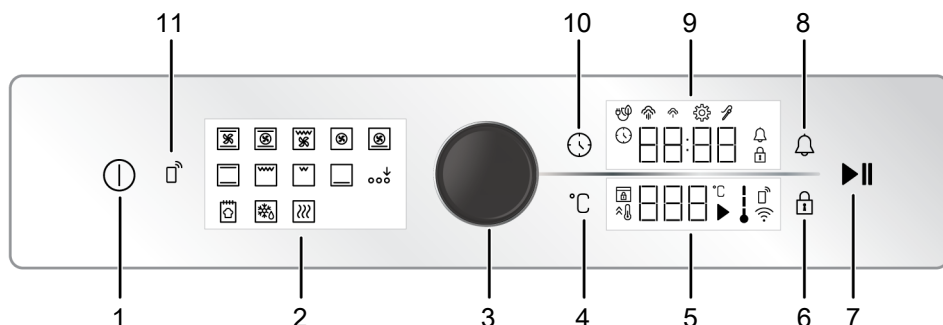
* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

** Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

V této části naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

3.2.1 Ovládací panel



- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí | 2 Zobrazení funkcí |
| 3 Knoflík řízení trouby | 4 Tlačítko nastavení teploty |
| 5 Oblast kontrolky teploty | 6 Tlačítko uzavření tlačítek |
| 7 Tlačítko start / stop pečení | 8 Tlačítko alarmu |
| 9 Oblast kontrolky času / trvání | 10 Tlačítko času a nastavení |
| 11 Tlačítko kontroly odstranění | |

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

Knoflík řízení trouby

Nastavení na indikátoru časovače/hodin a indikátoru teploty můžete zkontrolovat pomocí ovládacího knoflíku trouby. Tato nastavení můžete procházet otáčením tohoto ovládacího knoflíku trouby doprava a doleva a potvrdit je stisknutím knoflíku.

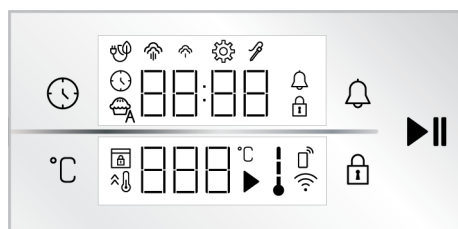
Kontrolka vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu vnitřní teploty na displeji. Po zahájení pečení se na displeji zobrazí symbol a když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každá úroveň symbolu.

Zobrazení funkcí

Provozní funkce vaší trouby jsou umístěny na displeji funkcí na vaší troubě. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce umístěné na obrazovce jsou schematické, nemusí být k dispozici ve vašem spotřebiči. Funkce vašeho výrobku jsou popsány v části s názvem „Funkce ovládání trouby“.

Oblasti indikátoru:



Tlačítka :

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop pečení

Oblast kontrol ek času / trvání :

 : Symbol času pečení/denního času

 : Symbol alarmu

 : Symbol nastavení

 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

 : Symbol pečení s eko ventilátorem

 : Symbol nízké úrovně páry *

 : Symbol vysoké úrovně páry *

 : Symbol sondy na maso *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Oblast kontrol ky teploty :

 : Symbol pečení

 : Symbol teploty

 : Symbol teploty uvnitř trouby

 : Symbol rychlého ohřevu (booster)

 : Symbol zámku dveří *

 : Symbol kontroly odstranění *

 : Symbol wifi *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba není vyhřátá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Mražené potraviny s granulemi se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnky.
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pevicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespolu zhnědnout.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříván horním a dolním ohřevem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohříván ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření na více pleších na různých úrovních police.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší. Použití této funkce je vysvětleno v části s názvem „Obsluha ovládací jednotky trouby“.
	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.

	Částečný gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Rožeň s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Udržování v teplém stavu	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.
	Funkce pečení chleba	-	Používá se k pečení chleba. Nastavenou vstupní teplotu a čas nelze měnit.
	Aktiva funkce navíc	-	Slouží k aktivaci provozních funkcí, které se na začátku nezobrazují na displeji funkcí.

3.4 Příslušenství k produktu

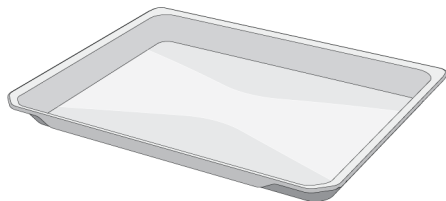
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



Plechý uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

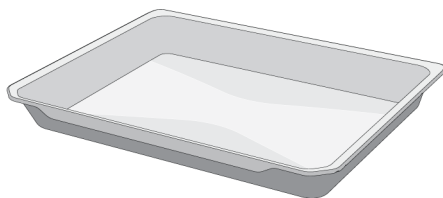
Standardní plech

Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



Hluboký podnos

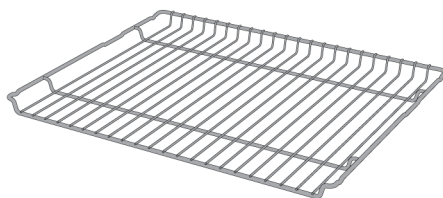
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékajícího oleje při grilování.



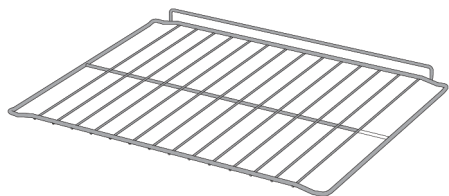
Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

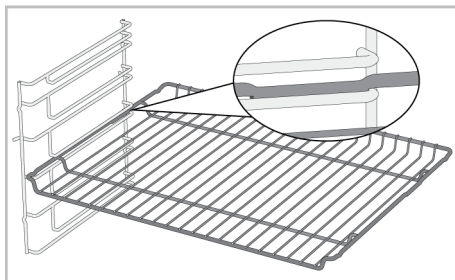
U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :



lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.

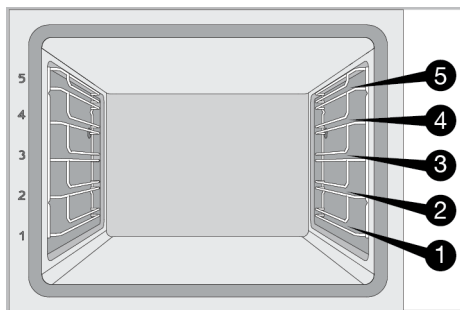


3.5 Použití příslušenství výrobku

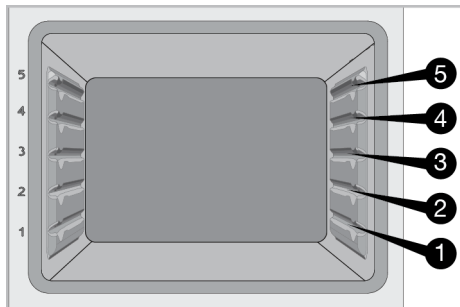
Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovní polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :



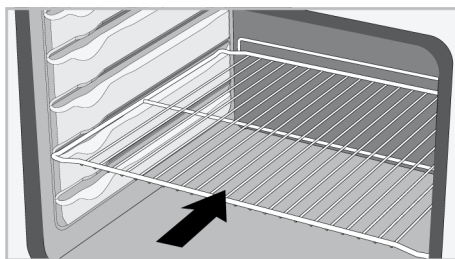
Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro

U modelů Modely bez drátěných polic :

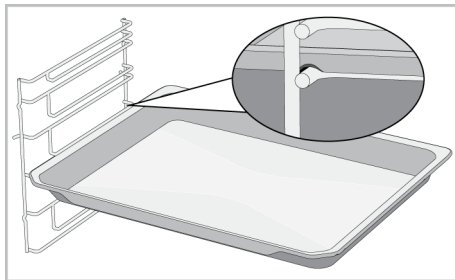
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

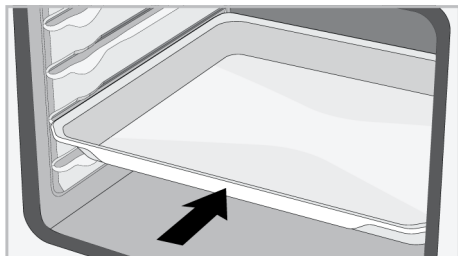
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

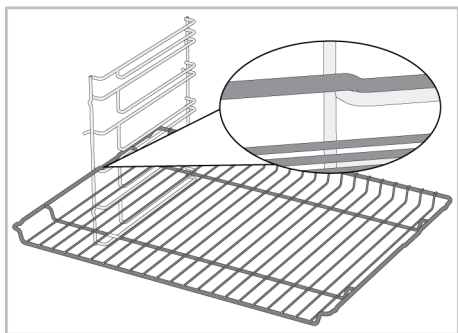
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



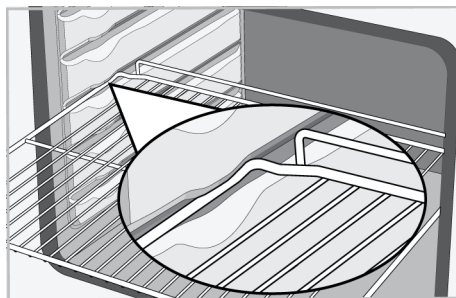
Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

U modelů s drátěnými policemi :

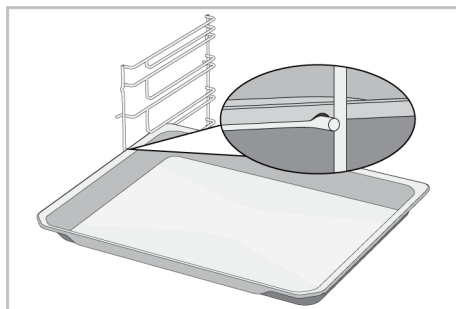


U modelů Modely bez drátěných polic :



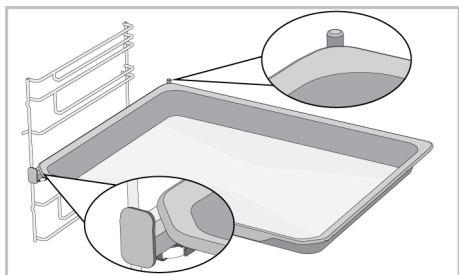
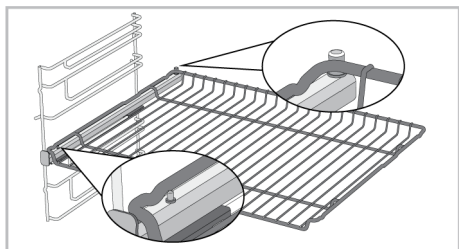
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnici je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



3.6 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595 /594 /567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	3,3
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli. 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

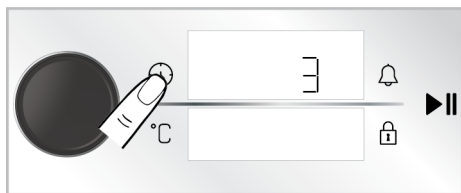
4.1 První nastavení časovače



Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

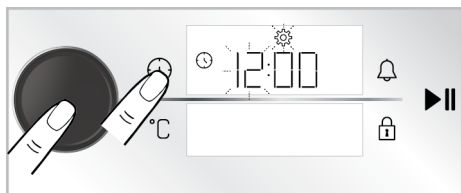
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



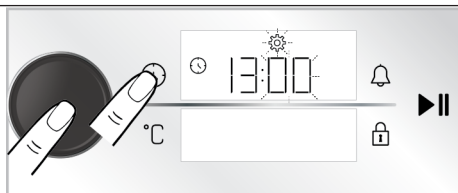
2. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Časovač a symbol na displeji časovače/doby trvání blikají.



3. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Minuty a symbol na displeji časovače/doby trvání blikají.



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Denní čas je nastaven a symbol nepřetržitě svítí.



Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná časem nastaveným ve výrobním procesu. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.



V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyměňte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [► 13]“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory ničím nezakrývejte. Jinak se může

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

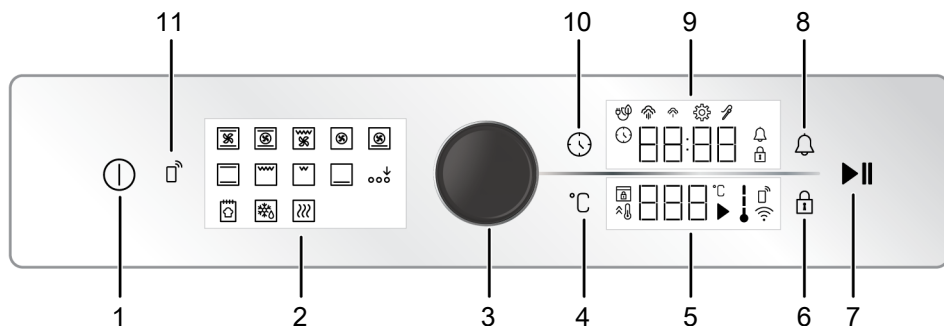
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

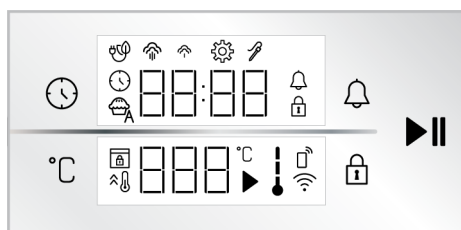
Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.

- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení předeřhívání na displeji se po zahájení pečení zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro pečení. Pro rychlé nastavení předeřhátí viz část „Nastavení“.



- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí | 2 Zobrazení funkcí |
| 3 Knoflík řízení trouby | 4 Tlačítko nastavení teploty |
| 5 Oblast kontrolky teploty | 6 Tlačítko uzavření tlačítek |
| 7 Tlačítko start / stop pečení | 8 Tlačítko alarmu |
| 9 Oblast kontrolky času / trvání | 10 Tlačítko času a nastavení |
| 11 Tlačítko kontroly odstranění | |



Oblast kontrolky teploty :

- ▶ : Symbol pečení
- °C : Symbol teploty
- ↓ : Symbol teploty uvnitř trouby
- ⌋ : Symbol rychlého ohřevu (booster)
- 🔒 : Symbol zámku dveří *
- 📶 : Symbol kontroly odstranění *
- 📶 : Symbol wifi *

* : Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusi být k dispozici ve vašem produktu.

Tlačítka :

- 🕒 : Tlačítko času a nastavení
- °C : Tlačítko nastavení teploty
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔔 : Tlačítko alarmu
- ▶|| : Tlačítko start / stop pečení

Oblast kontrolky času / trvání :

- 🕒 : Symbol času pečení/denního času
- 🔔 : Symbol alarmu
- ⚙️ : Symbol nastavení
- 🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- 🌬️ : Symbol pečení s eko ventilátorem
- ☁️ : Symbol nízké úrovně páry *
- ☁️ : Symbol vysoké úrovně páry *
- 🔪 : Symbol sondy na maso *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusi být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.

⇒ Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto stavu, lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu pečení a alarm.

i Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

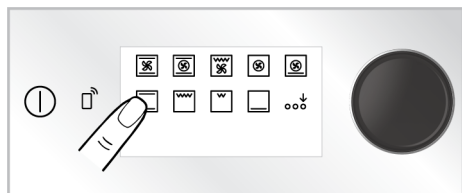
Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Na displeji se zobrazí denní doba.

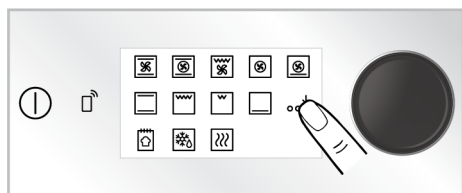
Ruční pečení pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby pečení, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.

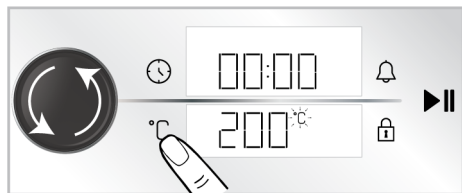


3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc".



4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stikněte kontrolní knoflík nebo stisknete tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.

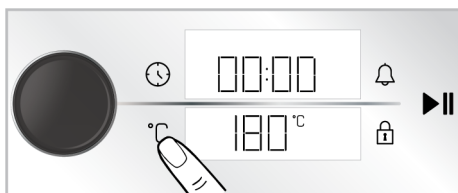
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



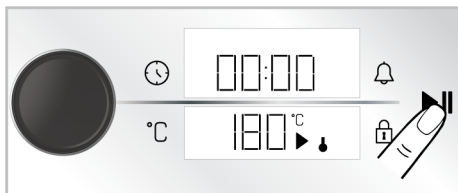
i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spustíte pečení dotknutím se tlačítka ►►.



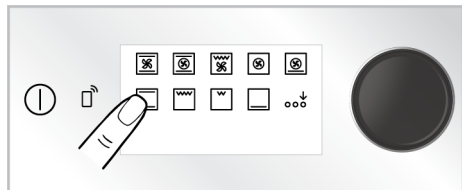
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stisknete tlačítko ►► k ukončení pečení nebo stisknete tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

Pečení nastavením doby pečení;

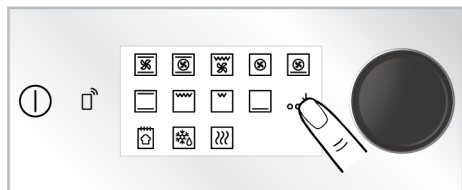
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro

připravovaný pokrm a nastavením doby pečení na časovači. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení teploty pečení na 180 °C a doby pečení na 45 minut jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.

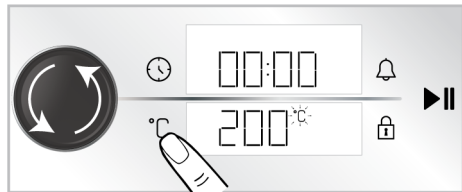


3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolní řádce dotykem na "Aktiva funkce navíc".



4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stikněte kontrolní knoflík nebo stiskněte tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.

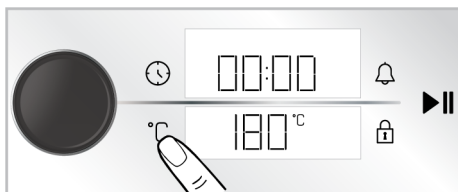
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

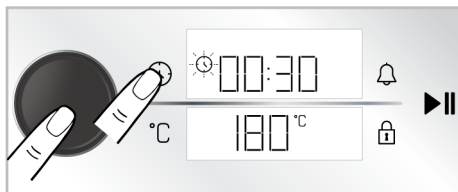
5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



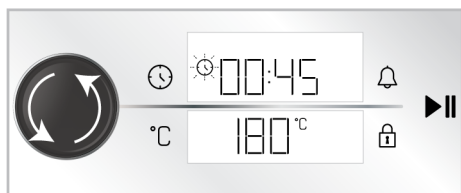
6. Zatlačte ovládací knoflík trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⌚ nastavte dobu pečení.

⇒ Nastavená hodnota 30 minut se objeví na displeji časovače/doby a bliká symbol ⌚.



Chcete-li rychle upravit dobu pečení, můžete aktivovat dobu pečení na 30 minut stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotykem tlačítka ⌚ po nastavení provozní funkce a teploty, čas můžete změnit otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva.

7. Nastavte časovač pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚.



i Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

8. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spusťte pečení dotknutím se tlačítka **▶||**.



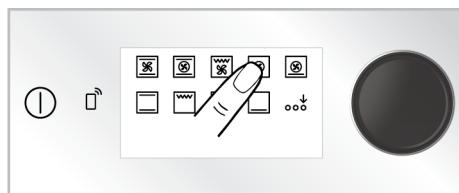
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené provozní funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávání doby pečení. Na displeji teploty se zobrazí symbol **↓** a **▶**. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu **↓**. Po dokončení nastavené doby pečení se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a pečení se zastaví.

9. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka **▶||** během zvukového upozornění a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Pokud se dotknete tlačítka **ⓘ**, trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

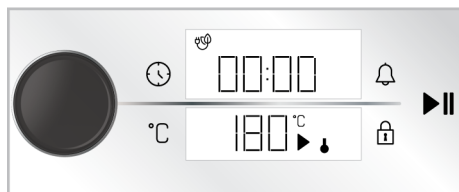
Ekonomický ohřev ventilátorem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba pečení bude o něco delší.

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka **ⓘ**.
2. Dotkněte se a 3 sekundy podržte na displeji funkci funkci "Ohřev ventilátorem".



⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol **⌚** a funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" je aktivována.



3. Nastavenou teplotu můžete změnit a čas pečení nastavit tak, jak je popsáno v předchozích částech. Potom můžete začít péct.

⇒ V režimu "Ekonomický ohřev ventilátorem" svítí kontrolka kratší než u ostatních funkcí pečení z důvodu úspory energie při pečení.

Funkce pečení chleba

Vaše trouba je vybavena "Funkce pečení chleba" definovanou pro výrobu chleba. Funkce nastavení teploty a času jsou nezměněny dané.

Ingredience

- 500 g mouky
- 15 g cukru
- 10 g instantních kvasnic

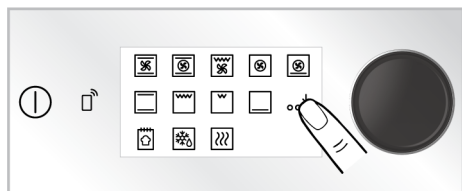
- 10 g slunečnicového oleje
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

Pro horní část těsta

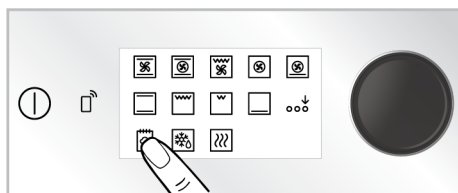
- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

Příprava

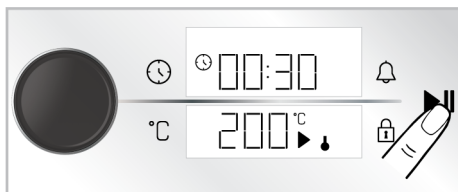
1. Mouku prosejte do hluboké nádoby. Do mouky přidejte cukr a homogenně promíchejte.
2. Uprostřed mouky udělejte důlek, přidejte droždí, sůl a slunečnicový olej. Teplá voda se nalévá postupně, počínaje od stran nádoby.
3. Těsto hněteme ručně nebo ve stroji na hnětení těsta přibližně 10-15 minut.
4. Vyhnětené těsto několikrát ručně otočte a vložte jej do nádoby. Na těsto nalijte 1 čajovou lžičku slunečnicového oleje a zakryjte ho potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala těsta.
5. Po zakrytí těsta potravinářskou fólií jej přikryjte hrubou utěrkou a nechte kynout při pokojové teplotě.
6. Po 60 minut kynutí těsto vyjměte na prkénko, 4-5 krát přeložte a odstranit z něj vzduch. Na těsto nalijte 1 čajovou lžičku slunečnicového oleje a zakryjte ho potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala těsta. Těsto nechte ještě 30 minut kynout při pokojové teplotě.
7. Plech na pečení umístěte na 3. polici trouby.
8. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
9. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.



10. Dotkněte se "Funkce pečení chleba" na displeji funkcí.



11. Pečení spustíte dotykem tlačítka ►||.



12. Po uplynutí doby pečení se na jednu minutu ozve zvukové upozornění. Pokud stisknete tlačítko ①, pečicí trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

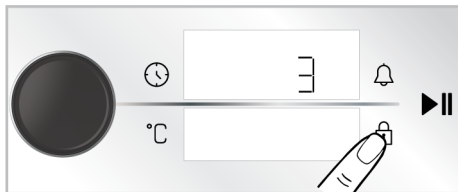
5.3 Nastavení

i Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

1. Držte tlačítko  dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .



- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Po nastavení zámku tlačítek, pokud se

dotknete libovolného tlačítka nebo stlačíte ovládací knoflík trouby, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



Když je aktivován zámek tlačítek, nelze používat tlačítka kontrolní jednotky. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .
⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu z displeje časovače/trvání zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

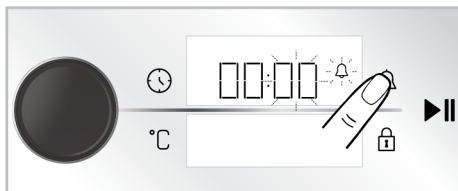
Nastavení alarmu

Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.



Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
⇒ Pole minut a symbol  začnou na displeji časovače/doby blikat.



2. Nejprve nastavte minuty otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte pole časovače jedním dotykem tlačítka .
3. Nastavte časovač otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Tlačítko  stiskněte znovu a potvrďte nastavení.



⇒ Na displeji časovače/trvání se symbol  rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat časovač.

4. Po uplynutí času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.



Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji časovače/trvání je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
⇒ Zvuková výstraha je zastavena.

Pokud chcete alarm zrušit;

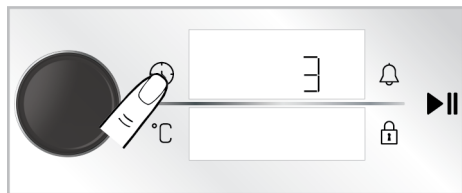
1. Chcete-li čas alarmu resetovat, jednou stiskněte tlačítko .
⇒ Symbol  začne na displeji časovače/trvání blikat.
2. Otáčejte ovládacím knoflíkem trouby doprava/doleva, dokud čas alarmu nedosáhne „00:00“.

Nastavení hlasitosti

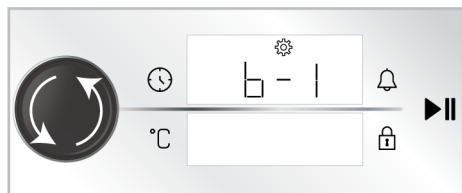
Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

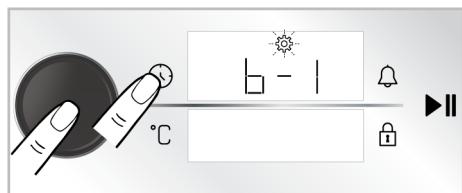


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.



3. Aktivujte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



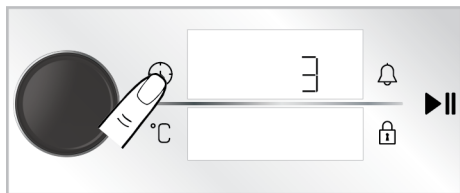
4. Nastavte požadovaný tón otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
5. Potvrďte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

Nastavení jasu displeje

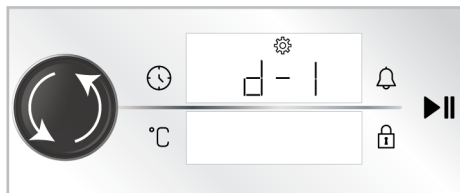
Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

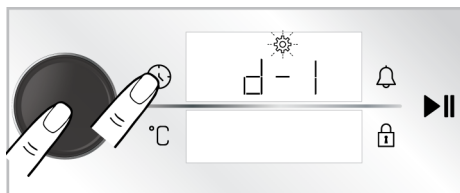


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.



3. Aktivujte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



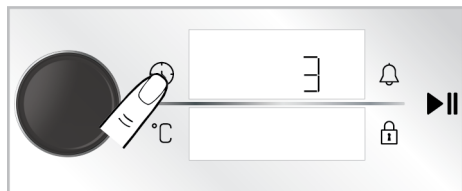
4. Nastavte požadovaný jas otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
5. Potvrďte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

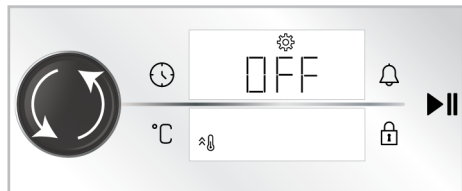
Pomocí funkce rychlého přehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⌚ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

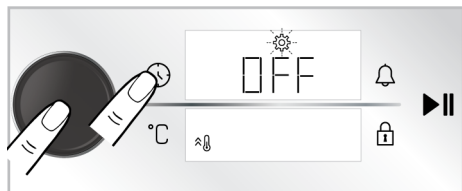


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/ doleva, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⚙ a „OFF“.

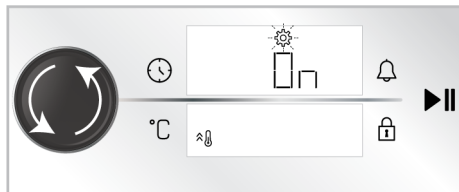


3. Aktivujte nastavení rychlého přehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

⇒ Symbol ⚙ na displeji časovače/ trvání bliká.



4. Přepněte nastavení „VYPNUTO“ na displeji na „ZAPNUTO“ otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva.



5. Potvrďte nastavení rychlého přehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

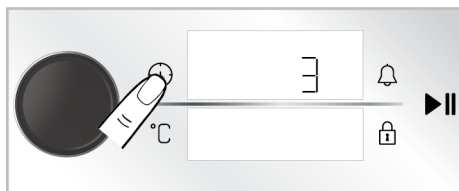
i Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Otočením nastavení „OFF“ (vypnuto) můžete zrušit nastavení rychlého přehřívání.

Změna denní doby

Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

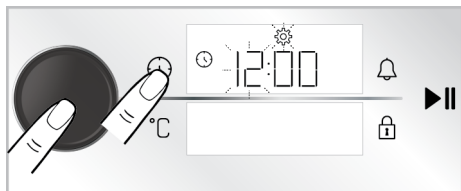
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⌚ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



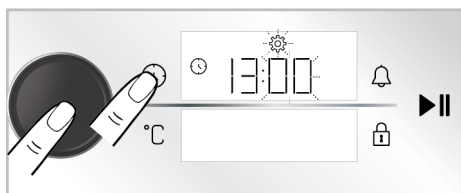
2. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Časovač a symbol ⚙ na displeji časovače/doby trvání blikají.



3. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Minuty a symbol ⚙ na displeji časovače/doby blikají.



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Denní čas je nastaven a symbol ⚙ nepřetržitě svítí.

Připojení trouby k bezdrátové síti a zanesení trouby do aplikace "HomeWhiz".

Troubu můžete připojit k bezdrátové síti a ovládat ji pomocí chytrého zařízení a aplikace "HomeWhiz". Za tímto účelem si nejprve aplikaci "HomeWhiz" nainstalujte do svého chytrého zařízení. Aplikace "HomeWhiz" je k dispozici v mobilních operačních systémech IOS a Android.

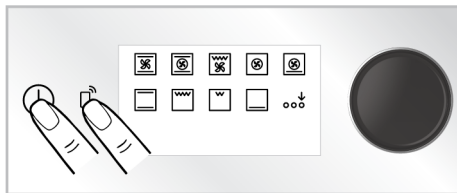


Chcete-li vytvořit domov, po stažení aplikace "HomeWhiz" postupujte podle pokynů aplikace.

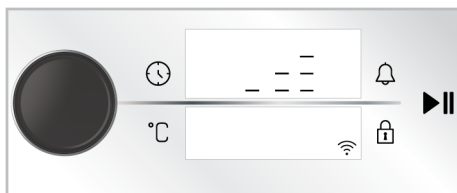


Postupujte podle pokynů aplikace a troubu připojte k bezdrátové síti a aktivujte dálkové ovládání trouby.

1. Chcete-li troubu přepnout do režimu nastavení, dotkněte se současně tlačítek ⌚ a 📶 přibližně na 3 sekundy, když je trouba ve vypnutém režimu (na displeji se zobrazuje denní čas).



⇒ Když se trouba přepne do pohotovostního režimu, na displeji se zobrazí animace, kde blikají čáry.



2. Otevřete aplikaci "HomeWhiz" nainstalovanou na vašem chytrém zařízení. Po vytvoření domova zvolte mezi kuchyňskými přístroji troubu, vložte do aplikace skladové číslo svého produktu a postupujte podle kroků popsaných v aplikaci.



Skladové číslo vašeho výrobku je číslo začínající „77...“, které se nachází ve spodní části přední obálky návodu.

3. Zanesení trouby do aplikace dokončíte podle pokynů v aplikaci.

Aktivace dálkového ovládání trouby

Po zanesení trouby do aplikace "HomeWhiz" povolte dálkové ovládání:

1. Stiskněte jednu tlačítko 📶, na displeji se zobrazí symbol 📶.

⇒ Na displeji se zobrazí symbol 📶 společně se symbolem 📶.



Pokud se symbol  nezobrazí, stiskněte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezobrazí. Pokud jste svůj přístroj do aplikace "HomeWhiz" nevložili, symbol  jednou zabliká a zazní chybový signál.



Pokud se na displeji zobrazí symbol , ale při stisknutí tlačítka  zazní chybový signál, a pokud se symbol  na displeji nezobrazí nebo bliká symbol , zkontrolujte internetové připojení vašeho přístroje. Pokud je připojení k internetu v pořádku a problém přetrvává, kroky instalace zopakujte.

Odstranění párování trouby připojené k aplikaci Homewhiz

Po přidání vašeho produktu do aplikace "HomeWhiz" se uživatelský účet, který jste použili pro "HomeWhiz" shoduje s informacemi o vašem produktu. Aby bylo možné smazat párování z důvodu ztráty

přístupu k účtu, který používáte v aplikaci, nebo z jiných důvodů, je třeba provést následující kroky.

1. Když je produkt vypnutý (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítka  a  přibližně na 5 sekund.
⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání od 5.
2. Po dokončení odpočítávání se na displeji zobrazí animace odstranění shody.
3. Poté, co proces mazání párování dokončíte bez jakýchkoli problémů, uslyšíte zvukové varování a vaše trouba se restartuje.



Pokud je problém s odstraněním párování a proces nelze dokončit, uslyšíte chybový zvuk.

4. Po dokončení procesu odstranění spárování můžete výrobek znovu spárovat s účtem "HomeWhiz".

Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě



Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.

Frekvenční pásmo

: 2.4 Ghz

Max. přenosový výkon

: max. 100 mW

CE prohlášení o shodě

Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce **support.beko.com** v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po

uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

6 Obecné informace o péči

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužitá příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.

- Pokud je předeřhívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předeřháté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučnicku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučnicku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.

- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	280	5 ... 10

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 ... 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	40 ... 50
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeřehv.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka vaření s provozními funkcemi "Ekonomický ohřev ventilátorem"

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka

neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" troubu nepředeřhvejte.

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	3	180	25 ... 35
Pečivo	Standardní plech *	3	200	45 ... 55
Brioška	Standardní plech *	3	200	35 ... 45

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Štáva z masa se lépe rozmísí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Ohřev ventilátorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filetu, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Bifteky - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uveřejněné v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuněte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

6.1.4 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Potraviný	Príslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje přehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbyvající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Žádnou součást vašeho spotřebiče nemýjte v myčce na nádobí.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbléní povrchu.

Smaltované povrchy

- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. "Easy Steam čištění [► 39]").

- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

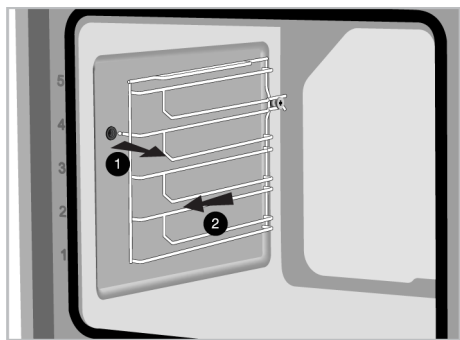
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatahněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



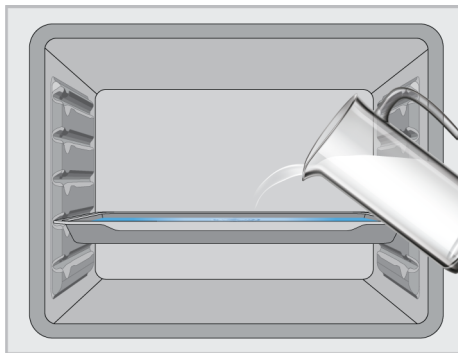
3. Při opětovném připevnění policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

7.5 Easy Steam čištění

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.

2. Do plechu přidejte 500 ml vody a umístěte jej na 2. polici trouby.



3. Nastavte troubu na provozní režim "Spodní ohřev" a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 20 minut.

Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.

Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čistícím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.



Při funkci EasySteam čištění párou se očekává, že přidaná voda se odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se zjemnily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvířek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

(Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.) Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



7.6 Čištění dvířek trouby

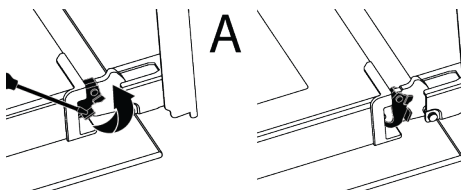
Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech "**Demontáž dvířek trouby**" a "**Demontáž vnitřních skel dvířek**". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.



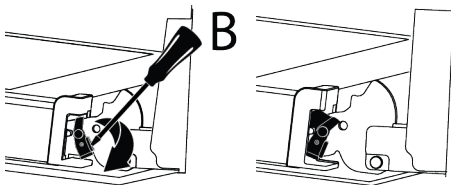
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály.

Odstranění dvířek trouby

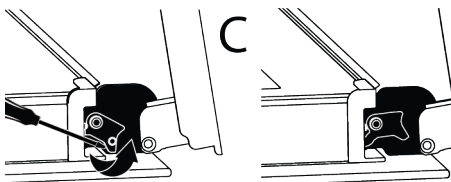
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



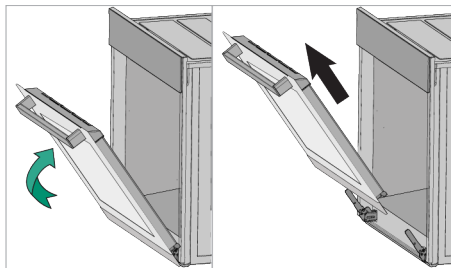
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.



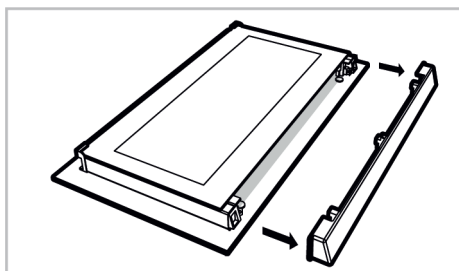
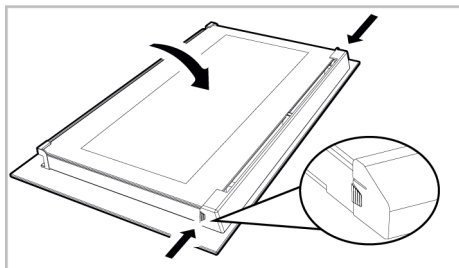
Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

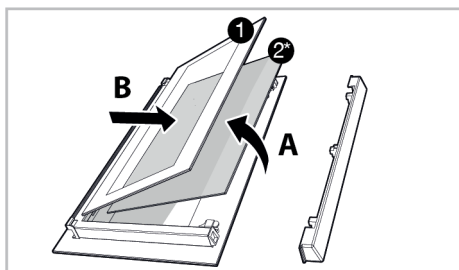
Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.

2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k "A" a poté jej vyjměte tahem směrem k "B".



1 Vnitřní sklo

2* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového

otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejbližší k nejvnitřnějšímu sklu (1).

6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potíštěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

7.8 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

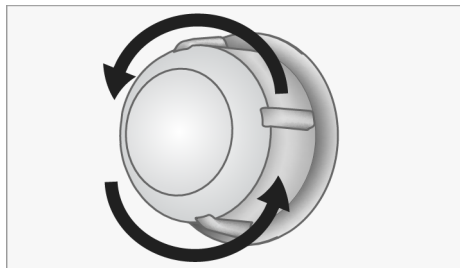
Výměna světla trouby

Obecná varování

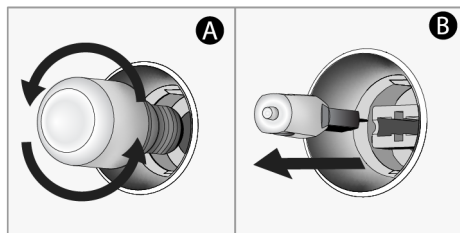
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použitá v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



4. Nasadte zpět skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.

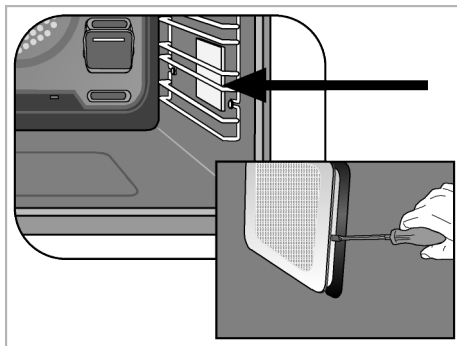
8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

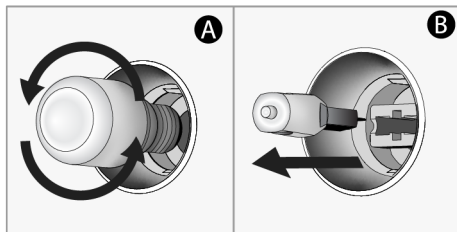
Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru. >>> Toto není porucha.

2. Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.
4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěnou polici.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 5 minut, nastavení času pro vaření se zruší a ohřívače nefungují.

(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.

Po zahájení vaření na displeji bliká symbol ► a ozve se zvukové upozornění.

- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zcela zavřená. Pokud závada přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.

Příkaz, který chcete odeslat z aplikace "HomeWhiz", neprochází. (pokud jsou splněny podmínky vzdáleného přístupu)

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Aplikace "HomeWhiz" nezobrazuje stav trouby správně.

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Pokud se po vložení výrobku do aplikace "HomeWhiz" zobrazí chybové hlášení "Při přiřazování výrobku k vašemu domovu nebo zadané místnosti došlo k chybě. Toto zařízení patří do jiné domácnosti." nebo pokud jste zapomněli, ve kterém kontě "HomeWhiz"

- Vymažte párování podle pokynů v části "Vymazání párování připojené trouby "HomeWhiz" a zopakujte párování výrobku od začátku.

Během instalace produktu do aplikace "HomeWhiz" se zobrazí upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth".

- V případě, že je v domácnosti více než jeden domácí spotřebič nastaven do režimu nastavení ve stejnou dobu a vysílá signál bluetooth, může se během instalace do aplikace "HomeWhiz" objevit upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth". >>> Vypněte instalační režimy ostatních spotřebičů a pokračujte v používání pouze jednoho spotřebiče se zapnutým instalačním režimem.

V aplikaci "HomeWhiz" se zobrazují jiné výrazy než jazyk, který jsem zadal.

- V případech, kdy je výkon internetu nízký, se v aplikaci homewhiz mohou objevit výrazy v jiných jazycích, než jsou jazyky, které jste definovali v aplikaci. >>> Toto není porucha.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotřebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

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	48
1.1 Пайдалану мақсаты	48
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	49
1.3 Электр қауіпсіздігі	49
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	51
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	51
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	51
1.7 Температура туралы ескертулер...	52
1.8 Керек-жарақтарды пайдалану.....	52
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	53
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	54
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	54
2.1 Қалдықтар туралы директива.....	54
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	54
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	54
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	55
3 Өніміңіз	56
3.1 Өнім ақпараты	56
3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану	56
3.2.1 Control Panel	57
3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру	57
3.3 Пештің жұмыс функциялары	58
3.4 Өнімнің керек-жарақтары	59
3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану	60
3.6 Техникалық сипаттамалар.....	63
4 Бірінші рет қолдану.....	64
4.1 Таймерді бірінші рет орнату	64
4.2 Бастапқы тазалау.....	64
5 Тұмпапешті қолдану	65
5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат	65
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы	65
5.3 Параметрлер	71

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	76
6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер	77
6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар.....	77
6.1.2 Ет, балық және құс еті.....	81
6.1.3 Гриль	82
6.1.4 Сынақ тағамдары	83
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	85
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	85
7.2 Керек-жарақтарды тазалау.....	86
7.3 Басқару тақтасын тазалау	86
7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)	86
7.5 Бұмен оңай тазалау.....	87
7.6 Пештің есігін тазалау.....	88
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу	89
7.8 Пеш шамын тазалау.....	89
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	90

КК



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- 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 жайды жылыту, ыдысты жылыту, сүлгілерді немесе киімдерді тұтқасына ілу арқылы кептіру үшін қолдануға 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.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін өнімді қалдырудың алдында қуат айырын ажыратып, өнімді жұмыс істемейтін күйге келтіріңіз.



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 шанышқысы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек (онда плитаның жалыны оларға

- эсер етпейді). 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.
- Орнатқан, жөндеген және тасымалдаған кезінде өнім розеткаға қосылмауы керек.
 - Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
 - Егер өнімде қуат кабелі болмаса, тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген қуат 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.
 - Пайдаланып жатқан кезде, плитаның астыңғы беті де қызады. Қуат сымдары астыңғы бетке тиіп кетпеуі керек, қосылыстар зақымдалуы 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 немесе аралық кабельдерді пайдаланбаңыз.
 - 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:
- Өнімді босатылған, ұядан шыққан, сынған, лас, майланған, сумен (мысалы,

жинақтауыштан ағып кетуі мүмкін су) жанасу қаупі бар розеткаға қоспаңыз.

- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз! Ешқашан ашаны сымынан тартып суырмаңыз, оны әрқашан ашаның басын ұстап суырыңыз.
- Доға пайда болмауы үшін өнімнің ашасы розеткаға мықтап жалғанғанына көз жеткізіңіз.



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.
- Өнімнің үстіне еш нәрсе қоймаңыз және өнімді тігінен тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Алынатын немесе қимылдайтын бөлшектердің және өнімнің зақымдануының алдын алу үшін өнімді жақсылап скотчпен тартып ораңыз.

- Өнім тасымалдау кезінде зақымданданбағанын тексеру үшін сыртын жақсылап қарап шығыңыз.



1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Егер өнім зақымдалған болса, оны орнатпаңыз.
- Өнімді жылу көздеріне (радиаторлар, пештер және т.б.) жақын қоймаңыз.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Қызып кетпес үшін құрылғыны сәндік есіктердің артына орнатуға болмайды.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Егер сіз құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, айырын розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.
- Ақаулы немесе зақымдалған өнімді пайдаланбаңыз. Бұл жағдайда өнімнің электр / газ қосылымдарын ажыратыңыз және уәкілетті қызметке қоңырау шалыңыз.

- Егер алдыңғы есіктің әйнегі алынып тасталса немесе жарылып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Бір нәрсеге қол жеткізу үшін немесе басқа себептермен өнімге мінбеңіз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Пісіру аймағындағы жанғыш заттар өртеніп кетуі мүмкін. Ешқашан жанғыш заттарды пісіру аймағында сақтамаңыз.
- 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:** Өнімнің қолжетімді бөліктері пайдаланған кезде ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

дейінгі балалар өнімге ересектердің қадағалауынсыз жақындамауы керек.

- Жанғыш / жарылғыш материалдарды өнімнің жанына қоймаңыз, өйткені оның жұмыс істеп тұрған кезде шеттері ыстық болады.
- Бу шығуы мүмкін болғандықтан, пештің есігін ашпаңыз. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған кезде өнім қызып кетуі мүмкін. Ыстық бөліктерге, пештің ішкі бетіне және қыздыру элементтеріне тиіп кетпеу үшін абай болу керек.
- Азық-түлікті ыстық пешке салған, тағамды ыстық пештен алған кезде және т.с.с., әрқашан ыстыққа төзімді пеш қолғаптарын қолданыңыз,



1.8 Керек-жарақтарды пайдалану

- Гриль торы мен пісіру табағын сым сөрелерге дұрыс орналастыру маңызды Толық ақпаратты «**Керек-жарақтарды пайдалану**» бөлімінен қараңыз.

- Керек-жарақтар құрылғының есігі жабылған кезде есіктің әйнегін зақымдауы мүмкін. Әрқашан керек-жарақтарды пісіру бетінің шетіне қойыңыз.



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 тамақ қалдықтарынан, майдан және т.с.с. өрт шығуы мүмкін. Пісіру алдында осындай үлкен ластануды жойыңыз.
- 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.
- Май өткізбейтін қағазды және азыө-түлікті ыдысқа немесе пешке арналған құрылғыға (пісіру табағы, гриль торы және т.б.) орналастырып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз.

Пештің қыздыру элементтеріне тиіп кету қаупін болдырмау үшін керек-жарақтардан немесе контейнерден шығып тұрған май өткізбейтін қағаздың артық бөліктерін алып тастаңыз. Пайдаланатын май өткізбейтін қағазда көрсетілген максималды пайдалану температурасынан жоғары болатын пеш температурасында май өткізбейтін қағазды ешқашан пайдаланбаңыз. Ешқашан пештің түбіне май өткізбейтін қағаз қоймаңыз.

- Табақтарды, ыдыстарды немесе алюминий фольганы пештің түбіне тікелей қоймаңыз. Жинақталған жылу пештің түбін зақымдауы 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. Сонымен бірге 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

- 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.

- Тұмпапештің есігінің әйнегін/ (бар болса) тұмпапештің жоғарғы есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, металл қырғыштарды немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз. Бұл материалдар шыны беттерге сызат түсуіне және сынуына әкелуі мүмкін.
- Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Ылғалды және лас беттер функциялардың жұмысына мәселе тудыруы 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

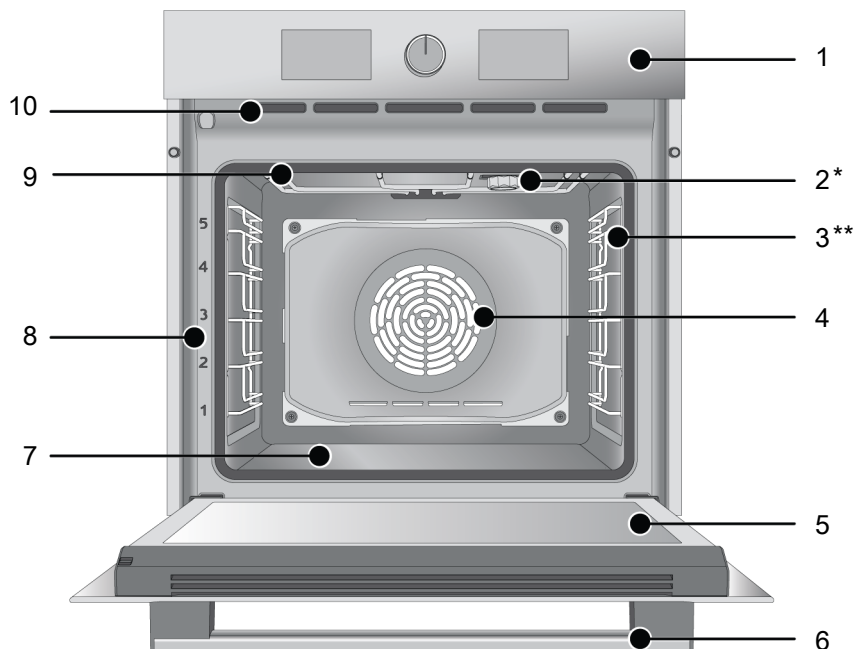
ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

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

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

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты



1 Басқару тақтасы

3 Сым сөрелер

5 Есік

7 Төменгі жылытқыш (болат табақтың астында)

9 Жоғарғы жылытқыш

2 Шам

4 Желдеткіш қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

6 Тұтқа

8 Сөре деңгейлері

10 Желдету тесіктері

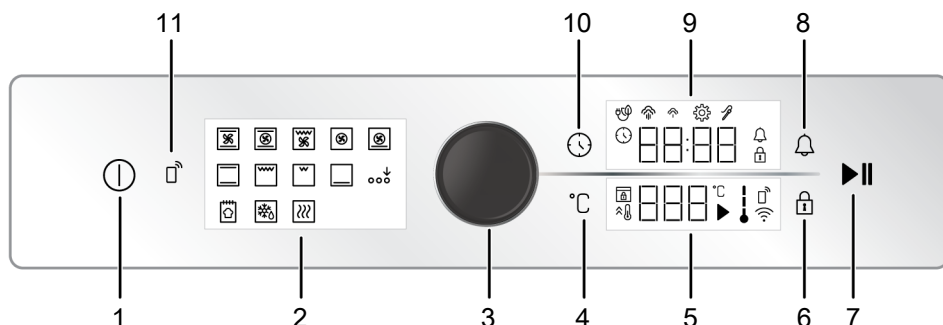
* Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Өніміңізде шам болмауы мүмкін немесе шамның түрі мен орналасуы суреттегіден өзгеше болуы мүмкін.

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

3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану

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

3.2.1 Control Panel



КК

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Қосу/өшіру пернесі | 2 Функция дисплейі |
| 3 Пешті басқару тетігі | 4 Температураны орнату пернесі |
| 5 Температураның индикатор аймағы | 6 Пернелер құлпы пернесі |
| 7 Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі | 8 Дабыл пернесі |
| 9 Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы | 10 Уақыт және параметрлер пернесі |
| 11 Басқару пернесін алып тастау | |

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

3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру

Пешті басқару тұтқасы

Пешті басқару тетігі арқылы таймер/сағат индикаторы мен температура индикаторы аймақтарындағы параметрлерді тексеруге болады. Тұмшапешті басқару тұтқасын оңға және солға бұрап, тұтқаны басу арқылы осы параметрлер арқылы өтуге болады.

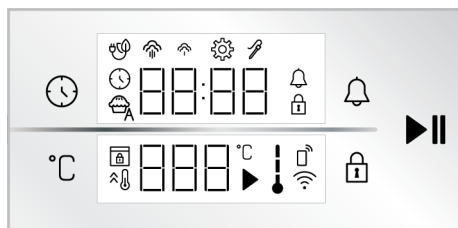
Пештің ішкі температурасының индикаторы

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

Функция дисплейі

Пештің жұмыс функциялары пештегі функция дисплейінде орналасқан. Әрбір функция оны түрту арқылы іске қосылады. Дисплейде орналасқан барлық функциялар схемалық түрде берілген, олар сіздің құрылғыңызда болмауы мүмкін. Өнімнің функциялары «Пешті пайдалану функциялары» тарауында сипатталған.

Көрсеткіш аймақтар:



Пернелер :

- : Уақыт және параметрлер пернесі (Уақыт және параметрлер пернесі)
- : Температураны орнату пернесі (Температураны орнату пернесі)
- : Пернелер құлпы пернесі (Пернелер құлпы таңбасы)
- : Дабыл пернесі (Дабыл таңбасы)

▶|| : Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі (Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі)

Уақыт/уақтық индикаторының аймағы :

🕒 : Нан пісіру уақыты/күн уақыты таңбасы (Нан пісіру уақыты/күн уақыты таңбасы)

🔔 : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)

⚙️ : Параметрлер таңбасы (Параметрлер таңбасы)

🔒 : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)

🌀 : Эко желдеткішпен пісіру таңбасы (Эко желдеткішпен пісіру таңбасы)

📶 : Будың төмен деңгейі таңбасы * (Будың төмен деңгейі таңбасы)

📶 : Будың жоғары деңгейі таңбасы * (Будың жоғары деңгейі таңбасы)

🔗 : Ет датчигінің таңбасы * (Ет датчигінің таңбасы)

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

Температураның индикатор аймағы :

▶ : Нан пісіру таңбасы (Нан пісіру таңбасы)

°C : Температура таңбасы (Температура таңбасы)

↓ : Пеш ішіндегі температура таңбасы (Пеш ішіндегі температура таңбасы)

🔥 : Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы (Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы)

🔒 : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)

📶 : Басқару таңбасын алып тастау * (Қашықтан басқару құралы таңбасы)

📶 : Wifi таңбасы * (Wifi таңбасы)

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

3.3 Пештің жұмыс функциялары

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

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

	«3D» функциясы	40-280	Жоғарғы қыздыру, төменгі қыздыру және желдеткіш қыздыру функциялары жұмыс істейді. Дайындалатын өнімнің әр жағы бірдей және тез піседі. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Төмен гриль	40-280	Пештің төбесіндегі шағын гриль жұмыс істейді. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.
	Толық гриль	40-280	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Желдеткіш көмегімен толық гриль	40-280	Үлкен грильмен қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен пешке тез таралады. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Жылы ұстаңыз	40-100	Ол тағамды ұзақ уақыт қызмет көрсетуге дайын температурада ұстау үшін қолданылады.
	Нан пісіру функциясы	-	Ол нан пісіру үшін қолданылады. Кіріс орнатылған температура мен уақыт өзгертілмеуі мүмкін.
	Қосымша функцияны белсендіру	-	Ол функция дисплейінде басында көрсетілмейтін жұмыс функцияларын белсендіру үшін пайдаланылады.

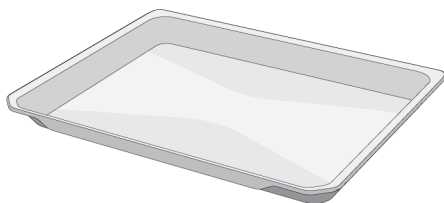
3.4 Өнімнің керек-жарақтары

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 функционалдыққа әсер етпейді. Науа салқындаған кезде деформация жоғалады.

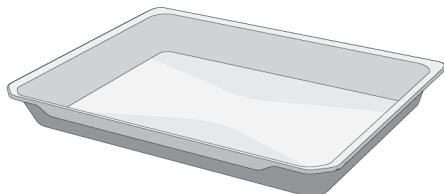
Стандартты науа

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



Терең науа

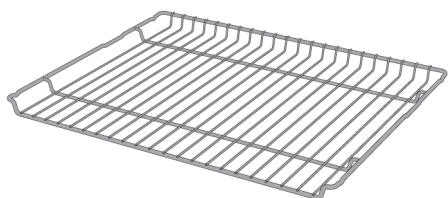
Ол кондитерлік өнімдерге, үлкен кесектерді қуыруға, шырынды тағамға немесе гриль жасау кезінде ағып жатқан майларды жинауға арналған.



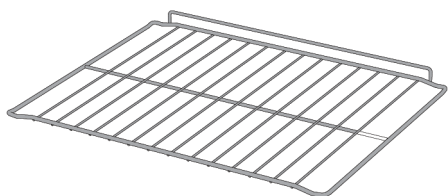
Гриль торы

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

Сым сөрелері бар үлгілерде :



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

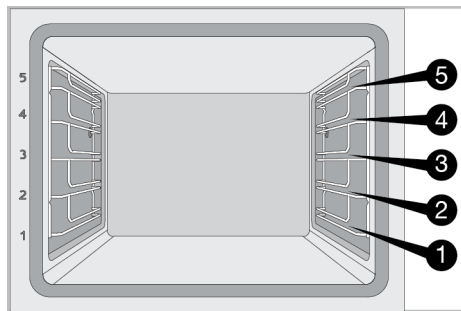


3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

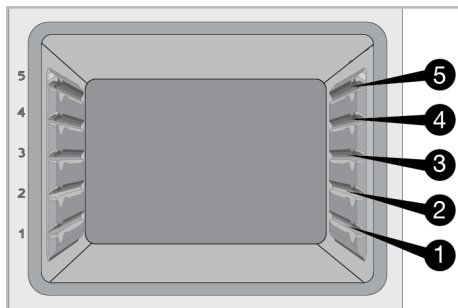
Пісіруге арналған сөрелер

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

Сым сөрелері бар үлгілерде :



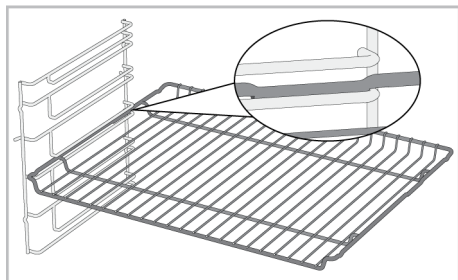
Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



Сым торды пісіру сөрелеріне қою

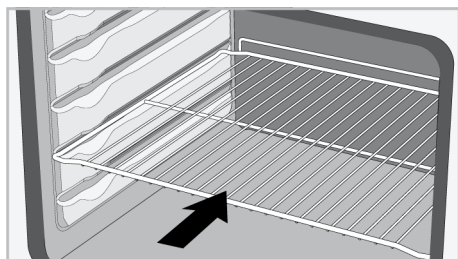
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Сым торды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру өте маңызды. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін сым торды сым сөренің тоқтау нүктесінде бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтау нүктесінен өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

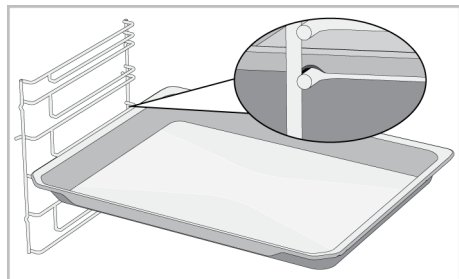
Сым торды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру өте маңызды. Сымды тордың сөреге қойғанда бір бағыты бар. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек.



Науаны пісіру сөрелеріне қою

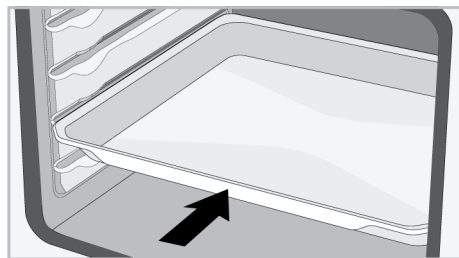
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Науаларды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек. Жаксырақ пісіру үшін науаны сым сөредегі тоқтатқыш розеткаға бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтатқыш розеткадан өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

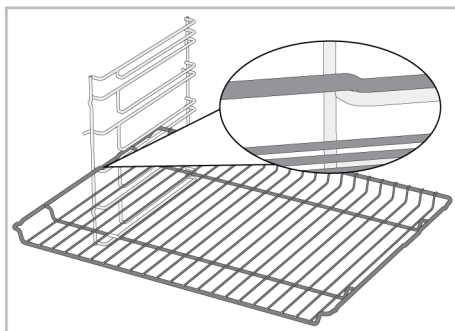
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



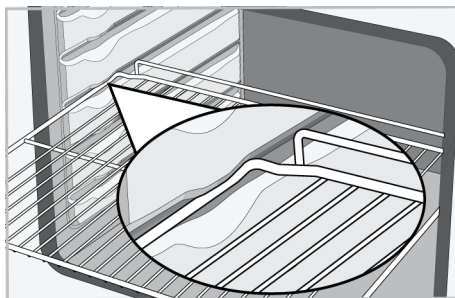
Сым торының тоқтату функциясы

Сым торының сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы бар. Бұл функцияның көмегімен тағамды оңай және қауіпсіз шығаруға болады. Сымды торды алып жатқанда, оны тоқтау нүктесіне жеткенше алға қарай тартуға болады. Оны толығымен жою үшін осы нүктеден өту керек.

Сым сөрелері бар үлгілерде :

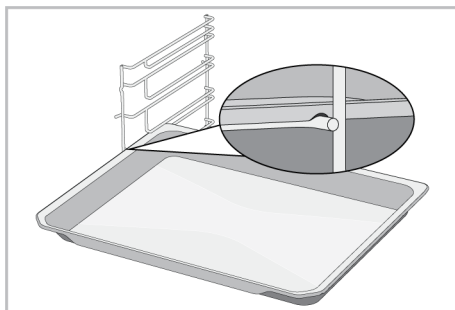


Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



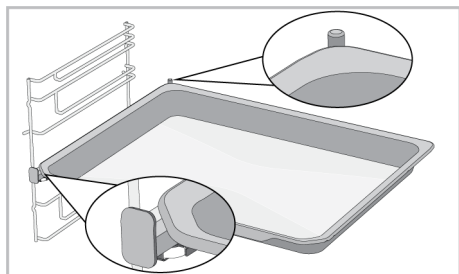
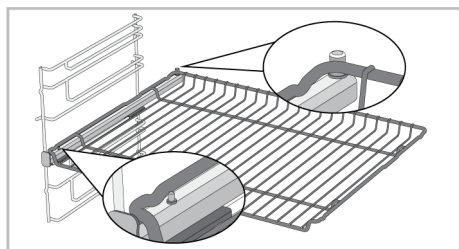
Науаны тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілерде

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



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

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



3.6 Техникалық сипаттамалар

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

КК

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

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



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



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



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

4 Бірінші рет қолдану

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

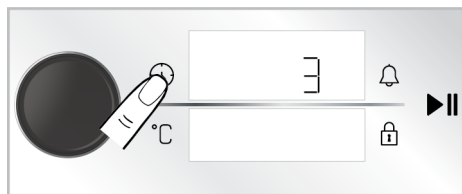
4.1 Таймерді бірінші рет орнату



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

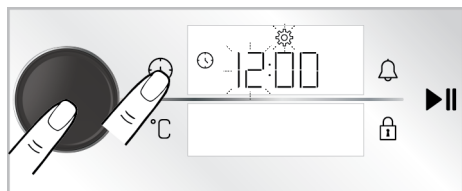
1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплей тәулік уақытын көрсетіп тұрғанда), параметрлер мәзірін іске қосу үшін түймені түртіп, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

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



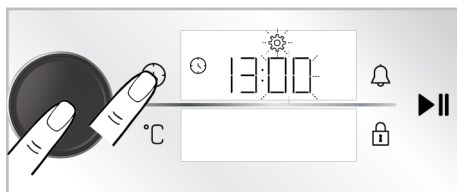
2. Пештің басқару тұтқасын бір рет басу немесе пернесін бір рет түрту арқылы таймер жолағын іске қосыңыз.

⇒ Таймер жолағы мен таймер/ұзақтық дисплейіндегі таңбасы жыпылықтайды.



3. Пештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы тәулік уақытын орнатыңыз және пештің басқару тұтқасын бір рет басу немесе пернесін бір рет түрту арқылы минуттар жолағын іске қосыңыз.

⇒ Минуттар жолағымен таймер/ұзақтық дисплейінде таңбасы жыпылықтайды.



4. Пештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы минутты орнатыңыз. Пештің басқару тұтқасын бір рет басу немесе пернесін бір рет түрту арқылы параметрді бекітіңіз.

⇒ Тәулік уақыты белгіленіп, таңбасы үздіксіз жанып тұрады.



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



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

4.2 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Барлық өніммен бірге келген керек-жарақтарды пештен алыңыз.
3. Өнімді 30 минутқа қосып қойыңыз, содан кейін оны өшіріңіз. Осылайша, жұмыс істеп тұрған кезде, пеште қалған қалдықтар мен қабаттар жанып, тазартылады.
4. Өнімді пайдаланған кезде, өнімнің барлық жылытқыштары жұмыс істейтін ең жоғары температура мен жұмыс

функциясын таңдаңыз. «Пештің жұмыс функциялары» [► 58] бөлімін қараңыз. Пешпен жұмыс істеу жөнінде сіз келесі бөлімнен біле аласыз.

5. Пеш салқындағанша күтіңіз.
6. Өнімнің беттерін дымкыл 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

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.

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

Тұмпапеш жарығы

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

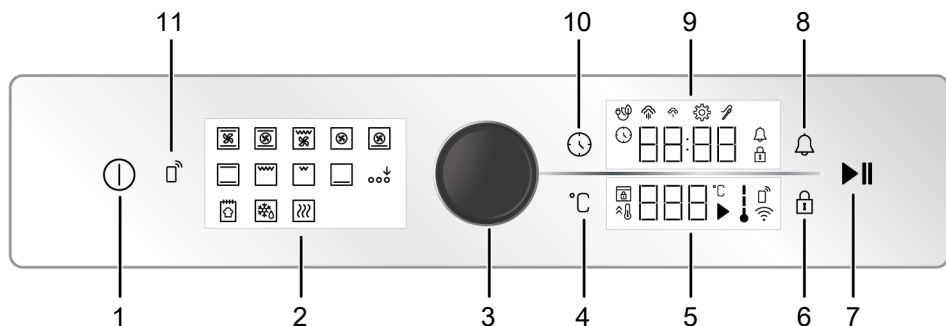
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

Тұмпапешті басқару блогы туралы жалпы ескертулер

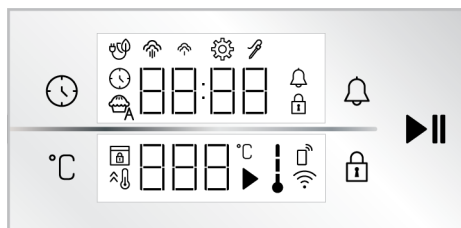
- Пісіру үшін орнатуға болатын ең көп уақыт — 5 сағат, 59 минут. Жылы ұстау функциясында бұл уақыт 23:59 сағатты құрайды. Электр қуаты өшкен жағдайда алдын ала орнатылған пісіру және пісіру ұзақтығы қалпына келтіріледі.
- Кез келген реттеулер жасау кезінде дисплейде қатысты белгішелер жыпылықтайды. Сипаттамадағы 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 қосылу болса, дисплейде пісіруді бастаған кезде  белгішесі көрінеді және тұмпапеш сіз орнатқан температураға тез жетеді. Алдын ала қыздыруды жылдам орнату үшін «Параметрлер» бөлімін қараңыз.



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Қосу/өшіру пернесі | 2 Функция дисплейі |
| 3 Пешті басқару тетігі | 4 Температураны орнату пернесі |
| 5 Температураның индикатор аймағы | 6 Пернелер құлпы пернесі |
| 7 Нан пісіруді бастау/тоқтату пернесі | 8 Дабыл пернесі |
| 9 Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы | 10 Уақыт және параметрлер пернесі |
| 11 Басқару пернесін алып тастау | |



Пернелер :

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

Уақыт/ұзақтық индикаторының аймағы :

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

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

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

Температураның индикатор аймағы :

- : Нан пісіру таңбасы (Нан пісіру таңбасы)
- : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
- : Пеш ішіндегі температура таңбасы (Пеш ішіндегі температура таңбасы)
- : Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы (Жылдам қыздыру (күшейткіш) таңбасы)
- : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)
- : Басқару таңбасын алып тастау * (Қашықтан басқару құралы таңбасы)
- : Wifi таңбасы * (Wifi таңбасы)

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

Тұмпапешті қосу

1. ① пернесін түрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.

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



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

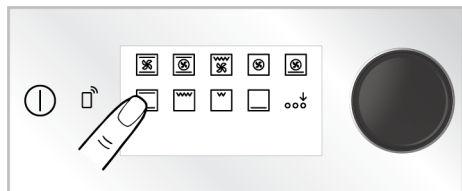
Тұмпапешті өшіру

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

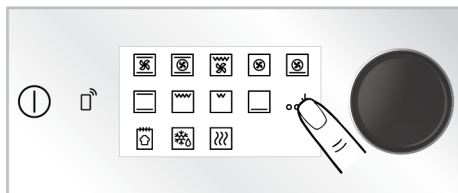
Температураны және тұмпапештің жұмыс функциясын таңдау арқылы қолмен пісіру

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

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

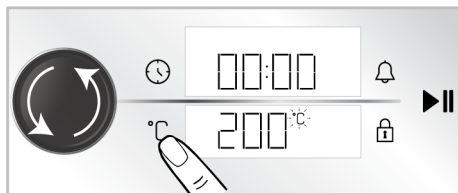


3. Егер сіз таңдағыңыз келетін функция функциялар дисплейінде көрінетін алғашқы жұмыс функцияларының арасында болмаса, сіз «Қосымша функцияны белсендіру» пернесін түрту арқылы жұмыс функциясының төменгі қатарын белсендіре аласыз.



4. Дисплейде сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала орнатылған температура көрінеді. Бұл температураны өзгерту үшін тұмпапешті басқару тұтқасын бір рет басып, °C пернесін түртіңіз және тұмпапешті басқару тұтқасын оңға/солға бұрыңыз.

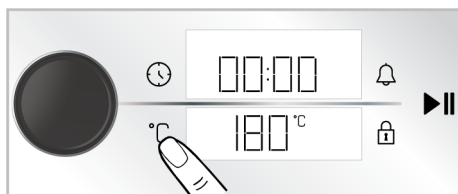
⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі көрінеді.



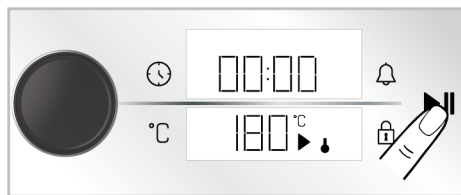
Егер жұмыс функциялары үшін алдын ала анықталған температураны өзгертуден кейін жұмыс функциясын өзгертсеңіз, дисплейде сіз соңғы рет орнатқан температура көрінеді. Алайда, орнатылған температура тандалған жұмыс функциясының температуралар ауқымында болмаса, осы жұмыс функциясының ең жоғары реттеуге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

5. °C пернесін түрту арқылы орнатылған температураны растаңыз.

⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі үнемі жанып тұратын болады



6. Жұмыс функциясын және температураны орнатудан кейін пісіруді бастау үшін ►|| пернесін түртңіз.

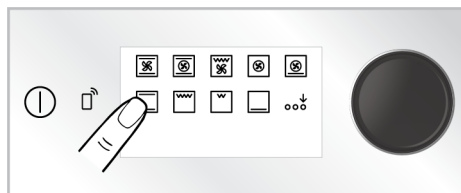


⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Температура дисплейінде ! және ► белгішелері көрсетілетін болады. Дисплейде пісіру уақыты көрінеді. Тұмпапештің ішкі температурасы белгіленген температураға жеткенде, ! белгішесінің әр сатысы жанады. Қолмен пісіру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

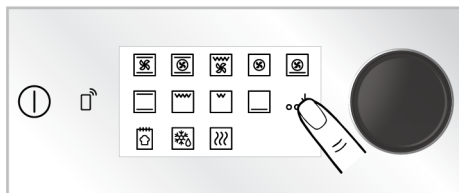
Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру;

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

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

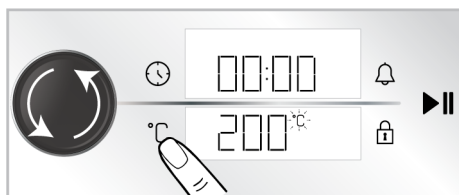


3. Егер сіз таңдағыңыз келетін функция функциялар дисплейінде көрінетін алғашқы жұмыс функцияларының арасында болмаса, сіз «Қосымша функцияны белсендіру» пернесін түрту арқылы жұмыс функциясының төменгі қатарын белсендіре аласыз.



4. Дисплейде сіз таңдаған жұмыс функциясы үшін алдын ала орнатылған температура көрінеді. Бұл температураны өзгерту үшін тұмпапешті басқару тұтқасын бір рет басып, °C пернесін түртңіз және тұмпапешті басқару тұтқасын оңға/солға бұрыңыз.

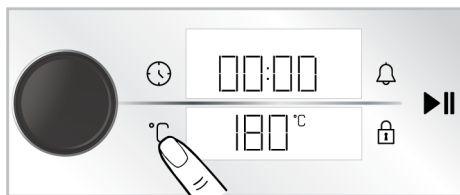
⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі көрінеді.



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

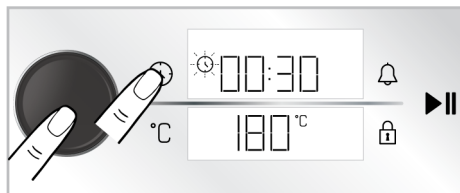
5. °C пернесін түрту арқылы орнатылған температураны растаңыз.

- ⇒ Температура дисплейінде °C белгішесі үнемі жанып тұратын болады



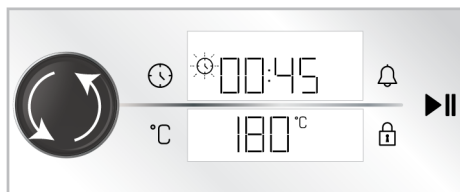
6. Пісіру уақытын орнату үшін тұмпапештің басқару тұтқасын басыңыз немесе ⌚ пернесін бір рет түртіңіз.

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



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

7. Пештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы пісіру уақытын орнатыңыз. Параметрді ⌚ пернесін түрту арқылы растаңыз.



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

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



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

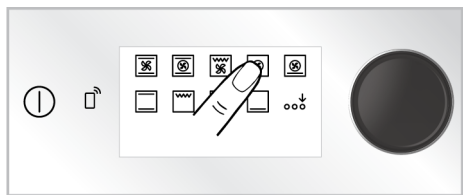
9. Дыбыстық ескерту бір минут бойы естіледі. Егер сіз дыбыстық ескерту кезінде ►► пернесін бассаңыз және дисплейде «End» жазуы пайда болса, тұмпапеш жұмысын жалғастыра беретін болды. ⌚ пернесі түртілген кезде тұмпапеш өшеді. Осы пернелерден басқа кез келген пернені басқан кезде дыбыстық ескерту тоқтатылады.

Эко желдеткіш жылыту

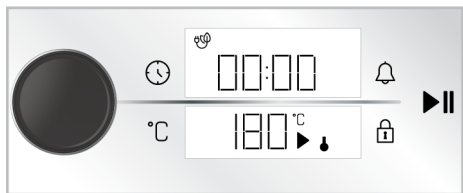
Қуатты үнемдеу үшін сіз бұл функцияны 160-220°C ауқымында «Желдеткіш жылыту» орнына пайдалана аласыз. Бірақ; пісіру уақыты ұзағырақ болады.

1. ⌚ пернесін түрту арқылы тұмпапешті қосыңыз.

2. Функция дисплейіндегі «Желдеткіш жылыту» функциясын 3 секунд бойы басып тұрыңыз.



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



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

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

Нан пісіру функциясы

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

Ингредиенттер

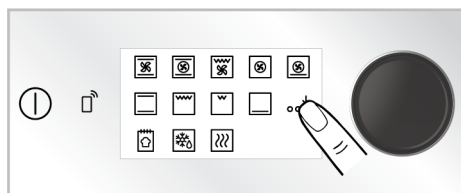
- 500 г ұн
- 15 г қант
- 10 г лездік ашытқы
- 10 г күнбағыс майы
- 8 г тұз
- 300 мл су (35°C)

Қамырдың үсті үшін

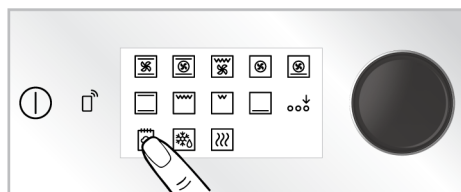
- 2 шай қасық күнбағыс майы

Дайындау

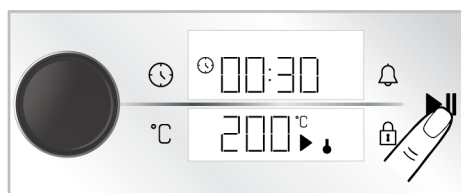
1. Терең табаққа ұнды електен өткізіңіз. Ұнға қант қосып, біркелкі болғанша араластырыңыз.
2. Ұнның ортасын ашып, ашытқы, тұз және күнбағыс майын қосыңыз. Жылы су ыдыстың шетінен бастап біртіндеп құйыңыз.
3. Қамырды қолмен немесе қамыр араластырғышта шамамен 10-15 минут бойы илеңіз.
4. Иленген қамырды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



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



11. ►► пернесін түрту арқылы пісіруді бастаңыз.



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

5.3 Параметрлер

3-2-1 кері санағы мәзірлерде немесе ұзақ уақыт түрту 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. Уақыт/сағат дисплейінде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



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



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

Пернелер құлпын өшіру

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

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

Дабылды орнату

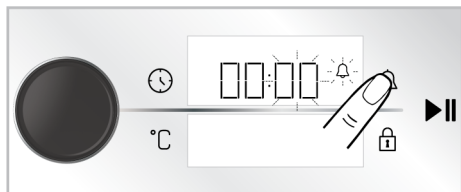
Сондай-ақ, өнімнің басқару блогын пісіруден басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады. Оятқыш сағат тұмпапештің жұмысына әсер етпейді. Ескерту мақсаттарында пайдаланылады. Мысалы, сіз белгілі бір уақытта тұмпапештегі тағамды айналдырғыңыз келсе, оятар сағатты пайдалана аласыз.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



Дабылдың максималды уақыты 23 сағат, 59 минут болуы мүмкін.

1. Дабыл кезеңін орнату үшін 🔔 пернесін бір рет түртіңіз.

⇒ Минуттар жолағымен таймер/ұзақтық дисплейінде 🔔 белгішесі жыпылықтайды.



2. Алдымен тұмпапештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы минуттарды орнатыңыз және 🔔 пернесін бір рет түрту арқылы таймер өрісін іске қосыңыз.

3. Тұмпапештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы уақытты орнатыңыз. Параметрді растау үшін 🔔 пернесін қайтадан түртіңіз.



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

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



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

Дабылды өшіру

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

⇒ Дыбыстық ескерту тоқтатылды.

Егер сіз дабылдан бас тартқыңыз келсе;

1. Дабыл кезеңін қалыпына келтіру үшін 🔔 пернесін бір рет түртіңіз.

⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде 🔔 белгішесі жанып-өшіп бастайды.

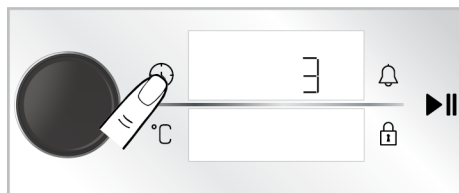
2. Тұмпапештің басқару тұтқасын дабыл уақыты «00:00» жеткенше оңға/солға бұраңыз.

Дыбыс деңгейін орнату

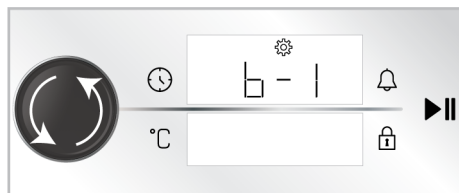
Басқару блогының дыбыс деңгейін орнатуға болады. Бұл параметрді орындау үшін тұмпапешіңіз сөніп қалады.

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

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

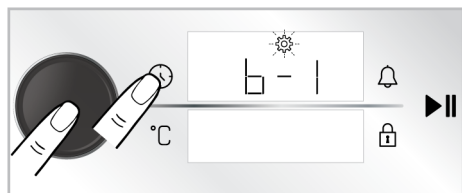


2. Таймер/ұзақтық дисплейінде «b-1» немесе «b-2» көрінгенше тұмпапешті басқару тұтқасын оңға/солға бұраңыз.



3. ⌚ пернесін қайта түрту немесе пештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы тон параметрін іске қосыңыз.

⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде ⚙ белгішесі жыпылықтайды.



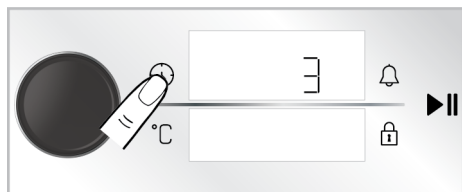
4. Тұмпапештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы тон параметрін қалағаныңызша реттеңіз.
5. ⌚ пернесін қайта түрту немесе тұмпапештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы тон параметрі реттеулерін растаңыз.

Дисплей жарықтығын орнату

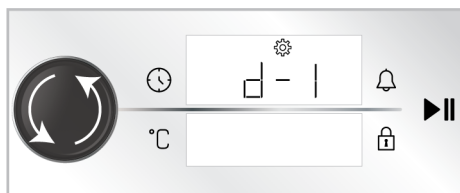
Басқару блогы дисплейінің жарықтығын орнатуға болады. Бұл параметрді орындау үшін тұмпапешіңіз сөніп қалады.

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

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

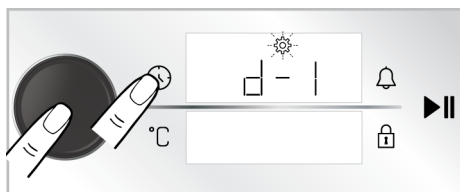


2. Таймер/ұзақтық дисплейінде «d-1», «d-2» немесе «d-3» көрінгенше тұмпапешті басқару тұтқасын оңға/солға бұраңыз.



3. ⌚ пернесін қайта түрту немесе тұмпапештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы жарықтық параметрін іске қосыңыз.

⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде ⚙ белгішесі жыпылықтайды.



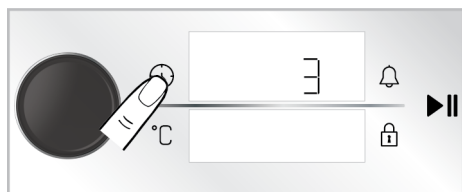
4. Тұмпапештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы жарықтық параметрін қалағаныңызша реттеңіз.
5. ⌚ пернесін қайта түрту немесе тұмпапештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы жарықтық параметрі реттеулерін растаңыз.

Жылдам алдын ала қыздыру (Booster) функциясын орнату

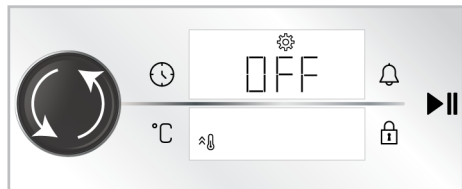
Жылдам алдын ала қыздыру функциясы арқылы тұмпапеште пісіруді автоматты түрде орындауға болады. Ол үшін алдын ала қыздырудың жылдам параметрін белсендіріңіз. Бұл параметрді орындау үшін тұмпапешіңіз сөніп қалады.

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

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

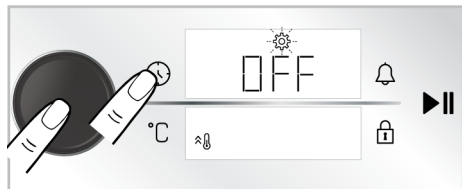


2. Таймер/ұзақтық дисплейінде белгішесі және «OFF» (ӨШІРУЛІ) жазуы көрінгенше тұмпәпешті басқару тұтқасын оңға/солға бұрыңыз.

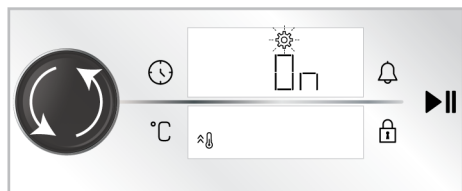


3. пернесін қайта түрту немесе тұмпәпештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы алдын ала қыздыру (Booster) параметрін іске қосыңыз.

⇒ Таймер/ұзақтық дисплейінде белгішесі жыпылықтайды.



4. Тұмпәпешті басқару тұтқасын оңға/солға бұрау арқылы дисплейдегі «OFF» параметрін «ON» күйіне ауыстырыңыз.



5. пернесін қайта түрту немесе тұмпәпештің басқару тұтқасын бір рет түрту арқылы алдын ала қыздыру (booster) параметрі реттеулерін растаңыз.



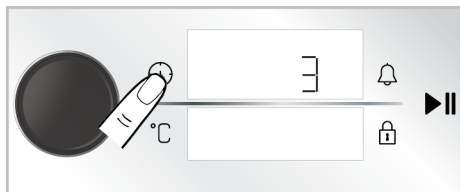
Жылдам алдын ала қыздыру параметрін дәл осы процедурамен өшіруге болады. «OFF» параметріне ауыстыру арқылы жылдам алдын ала қыздыру параметрін өшіре аласыз.

Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатқан тәулік уақытын өзгерту үшін

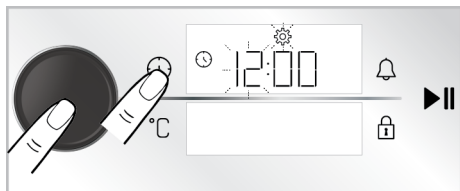
1. Пеш сөніп тұрғанда (дисплей тәулік уақытын көрсетіп тұрғанда), параметрлер мәзірін іске қосу үшін пернені түртіп, оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз.

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



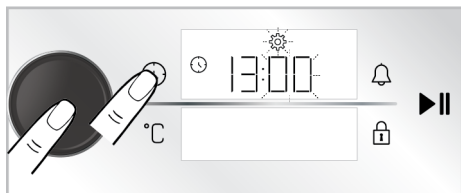
2. Тұмпәпештің басқару тұтқасын бір рет басу немесе пернесін бір рет түрту арқылы таймер жолағын іске қосыңыз.

⇒ Таймер жолағы мен таймер/ұзақтық дисплейіндегі белгішесі жыпылықтайды.



3. Пештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы тәулік уақытын орнатыңыз және пештің басқару тұтқасын бір рет басу немесе пернесін бір рет түрту арқылы минуттар жолағын іске қосыңыз.

⇒ Минуттар жолағымен таймер/ұзақтық дисплейінде белгішесі жыпылықтайды.



4. Пештің басқару тұтқасын оңға/солға бұру арқылы минутты орнатыңыз. Пештің басқару тұтқасын бір рет басу немесе ⌚ пернесін бір рет түрту арқылы параметрді бекітіңіз.

⇒ Тәулік уақыты орнатылып, ⚙️ белгішесі үздіксіз жанып тұрады.

Тұмпапешті сымсыз желіге қосу және оны «HomeWhiz» қолданбасымен таныстыру

Сіз пешіңізді сымсыз желіге қосып, оны «HomeWhiz» қолданбасы арқылы смарт құрылғы арқылы басқара аласыз. Ол үшін алдымен «HomeWhiz» қолданбасын смарт құрылғыға орнатыңыз. «HomeWhiz» қолданбасы iOS және Android мобильді операциялық жүйелерінде қол жетімді.

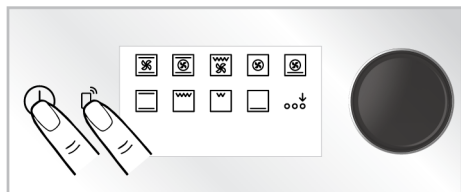


«HomeWhiz» қолданбасын жүктеп алғаннан кейін үйді жасау үшін қолданбадағы нұсқауларды орындаңыз.

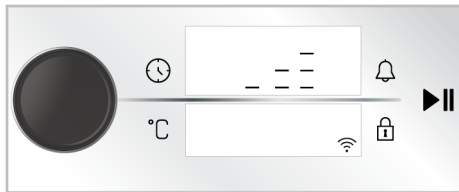


Сіз тұмпапешіңізді сымсыз желіге қосу және тұмпапештің қашықтан басқару құралын қолданбада берілген нұсқауларды орындау арқылы аяқтай аласыз.

1. Тұмпапешті орнату режиміне қою үшін тұмпапеш өшірулі кезде ⌚ және ⏻ пернелерін шамамен 3 секунд бойы бірге басып тұрыңыз (дисплей тәулік уақытын көрсетеді).



⇒ Тұмпапеш реттеу режиміне ауысқанда, дисплейде кейбір сызықтар жыпылықтайтын анимация көрсетіледі.



2. Смарт құрылғыға орнатқан «HomeWhiz» қолданбасын ашыңыз. Үйді жасағаннан кейін ас үй құрылғылары астында тұмпапешті таңдап, өнімнің қойманың нөмірін енгізіп, қолданбада сипатталған әрекеттерді орындаңыз.



Құрылғының қойма нөмірі — нұсқаулықтың алдыңғы қақпағының астында орналасқан «77 ...» санынан басталатын нөмір.

3. Қолданбада көрсетілген нұсқауларды орындау арқылы тұмпапешті қолданбамен таныстыруды аяқтаңыз.

Тұмпапештің қашықтан басқару құралын белсендіру

Тұмпапешті «HomeWhiz» қолданбасымен таныстырғаннан кейін қашықтан басқаруға мүмкіндік беру үшін:

1. Дисплейде 📶 белгішесі көрсетіліп тұрған кезде ⏻ пернесін бір рет түртіңіз
- ⇒ Дисплейде ⏻ белгішесі 📶 белгішесімен бірге көрсетілуі керек.



Егер 📶 белгішесі көрсетілмесе, дисплейде ⏻ белгішесі көрсетілгенше 📶 пернесін түртіңіз. Егер сіз құрылғыңызды «HomeWhiz» қолданбасымен жұптастырмасаңыз, 📶 белгішесі бір рет жыпылықтайды және қате туралы сигнал естіледі.



Егер дисплейде белгішесі көрсетілсе, бірақ пернесін басқанда қате туралы сигнал естілсе және белгішесі көрсетілмесе немесе дисплейде белгішесі жыпылықтаса, құрылғының интернет қосылымын тексеріңіз. Егер интернет байланысы жақсы болса және мәселе шешілмесе, орнату қадамдарын қайталаңыз.

HomeWhiz қолданбасына қосылған тұмпапештің сәйкестігін жою

Өнімді «HomeWhiz» қолданбасына қосқаннан кейін сіз «HomeWhiz» үшін пайдаланған пайдаланушы тіркелгісі өніміңіз туралы ақпаратпен сәйкес келеді. Қолданбада пайдаланатын тіркелгіге қатынастың жоғалуына байланысты немесе басқа себептер бойынша сәйкестікті жою үшін келесі әрекеттерді орындау қажет.

1. Өнім өшірулі кезде (дисплейде күн уақыты көрінгенде) және пернелерін шамамен 5 секунд бойы басыңыз.

⇒ Дисплейде 5-тен басталатын кері санақ көрінеді.

2. Кері санақ аяқталғаннан кейін дисплейде сәйкестікті жою анимациясы көрінеді.
3. Сәйкестікті жою процесі еш мәселесіз аяқталғаннан кейін ескерту дыбысы естіледі және тұмпапешіңіз қайта іске қосылады.



Егер сәйкестікті жою кезінде мәселе туындаса және процесі аяқтау мүмкін болмаса, қате туралы дыбыс естілетін болады.

4. Жұптастыруды жою процесі аяқталғаннан кейін өнімді «HomeWhiz» аккаунтыңызға қайта жұптастыра аласыз.

Стандарттарға және сынақ ақпаратымен сәйкестік / EU сәйкестік декларациясы

	Бұл өнімді дайындау, өндіру және сату кезеңдері Еуропалық Одақтың тиісті заңнамаларының барлығында көрсетілген қауіпсіздік ережелеріне сәйкес жүзеге асырылады.
Жілік диапазоны	: 2,4 ГГц
Макс. тасымалдау қуаты	: макс. 100 мВт
CE сәйкестік декларациясы Arçelik A.Ş. компаниясы осымен бұл өнім 2014/53/EU директивасына сай екенін жариялайды. Егжей-тегжейлі RED сәйкестік декларациясын онлайн support.beko.com веб-сайтында, өніміңіздің өнім бетіндегі қосымша құжаттардың арасынан табуға болады.	

Киберқауіпсіздікке байланысты бағдарламалық жасақтаманы жаңартуды қолдаудың белгілі бір кезеңі өнімнің кепілдік мерзімі болып табылады. Осы

кезеңнен кейін киберқауіпсіздікке байланысты бағдарламалық жасақтаманы жаңартуға кепілдік берілмейді.

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 рецепттіңіз 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 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар

Жалпы мәліметтер

- Тағамдарды сапалы пісіру үшін өнімнің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер сіз басқа ыдыстарды қолдансаңыз, қараңғы, жабыспайтын және ыстыққа төзімді ыдыстарға артықшылық беріңіз.
- Егер пісіру кестесінде алдын ала қыздыру ұсынылса, ыдыстарды пешке алдын ала қыздырып қоюды ұмытпаңыз.
- Егер сіз ыдысты гриль торшасына қоятын болсаңыз, пісірген кезде ыдысты артқы қабырғаға жақындатпай, гриль торшасының ортасына қойыңыз.
- Нан тағамдарын пісіру үшін қолданылатын барлық материалдар балғын және бөлме температурасында болуы керек.
- Тағамның дайындалу күйі тағамның көлеміне және ыдыс-аяқтың мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.
- Металл, керамика және шыны қалыптар пісіру уақытын ұзартады, ал кондитерлік өнімдердің төменгі беттері біркелкі қызармауы мүмкін.
- Егер сіз пісіруге арналған қағазды қолдансаңыз, ыдыстың төменгі бетінде аздап қызару пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда пісіру уақытын шамамен 10 минутқа ұзарту қажет болуы мүмкін.
- Пісіру кестелерінде көрсетілген мәндер біздің зертханаларда жүргізілген сынақтардың нәтижесінде анықталады. Сізге сәйкес келетін мәндер осы мәндерден өзгеше болуы мүмкін.
- Тағамдарды пісіру кестесінде ұсынылған тиісті сөреге қойыңыз. Пештің төменгі сөресі 1-сөре деп аталады.

Торт пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температураны 10°C-қа көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз.
- Егер торт дымқыл болса, сұйықтықтың аз мөлшерін қолданыңыз немесе температураны 10°C дейін төмендетіңіз.

- Егер торттың жоғарғы жағы күйіп бара жатса, оны төменгі сөреге қойыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.
- Егер торттың іші жақсы дайындалып, бірақ сырты жабысқақ болса, сұйықтықты аз қолданыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

Кондитерлік өнімдерді дайындау бойынша кеңестер

- Егер кондитерлік өнім тым құрғақ болса, температураны 10 °C көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз. Кондитерлік өнімнің беттерін сүт, май, жұмыртқа және йогурт қоспасымен сулаңыз.

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

Кондитерлік өнімдер мен пеште әзірленетін тағамдарға арналған әзірлеу кестесі

Бір науада пісіру бойынша ұсыныстар

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Науада пісірілетін торт	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	180	30... 40
Қалыптағы торт	Гриль торындағы торт қалыбы **	Желдеткіш жылыту	2	180	30... 40
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш жылыту	3	150	25... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	150	30... 40
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Желдеткіш жылыту	2	150	35... 45
Печенье	Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25... 35
Печенье	Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)	Желдеткіш жылыту	3	170	20... 30
Кондитерлік өнім	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	30... 40

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

Екі науамен пісіру бойынша ұсыныстар

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

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

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

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

«Эко желдеткіш жылыту» жұмыс функциясы бар әзірлеу кестесі

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

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

- «Эко желдеткіш жылыту» жұмыс режимінде алдын ала қыздыруды жасамаңыз.

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

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

6.1.2 Ет, балық және құс еті

Грильде әзірлеген кездегі маңызды сәттер

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

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

Ет, балық және құс етін әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Стейк (тұтас)/ куыру (1 кг)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	60... 80
Қой сирағы (1,5-2 кг) (Қой сирағы (1,5-2 кг))	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	170	85... 110
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	15 мин. 250/ макс., кейін 190	60... 80
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш жылыту	2	200... 220	60... 80
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	«3D» функциясы	2	15 мин. 250/ макс., кейін 190	60... 80
Күркетауық (5.5 кг) (Күркетауық (5,5 кг))	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	1	25 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	150... 210

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Күркетауық (5,5 кг) (Күркетауық (5,5 кг))	Стандартты науа *(Стандартты науа)	«3D» функциясы	1	25 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	150... 210
Балық	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	200	20... 30
Балық	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	«3D» функциясы	3	200	20... 30

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

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

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

6.1.3 Гриль

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

Жалпы ескертулер

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

Гриль кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Тауық бөліктері	Гриль торы	4 - 5	250	25... 35
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30

Грильді әзірлеген кездегі маңызды сәттер

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

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

6.1.4 Сынақ тағамдары

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

Сынақ тағамдарына арналған әзірлеу кестесі

Бір науада пісіру бойынша ұсыныстар

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

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

Екі науамен пісіру бойынша ұсыныстар

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

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

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

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

Гриль

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

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

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

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Ыдыс жуғыш машинада құрылғының компоненттерін 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 [► 87]» («Бумен оңай тазалау») бөлімін қараңыз.)
- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өніміңіздің веб-сайтында ұсынылған пеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін қырғышты пайдалануға болады. Пештің сыртын тазалауға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.
- Пісіру бетін тазаламас бұрын пеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмаль бетіне зақым келтіреді.

Каталитикалық беттер

- Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады.

- Каталитикалық қабырғалардың ашық күңгірт және кеуекті беті болады. Пештің каталитикалық қабырғаларын тазалауға болмайды.
- Каталитикалық беттер кеуекті құрылымының арқасында майды сіңіреді және беті маймен қаныққан кезде жылтырай бастайды, бұл жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Керек-жарақтарды тазалау

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

7.3 Басқару тақтасын тазалау

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

7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)

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

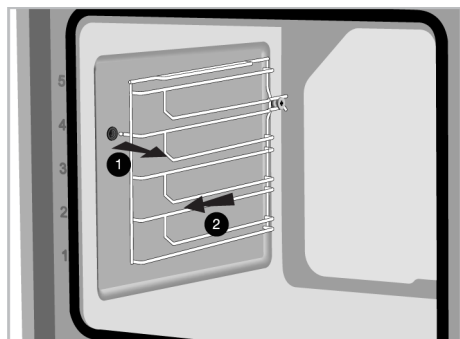
Тұппапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

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 орынданыз.

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.



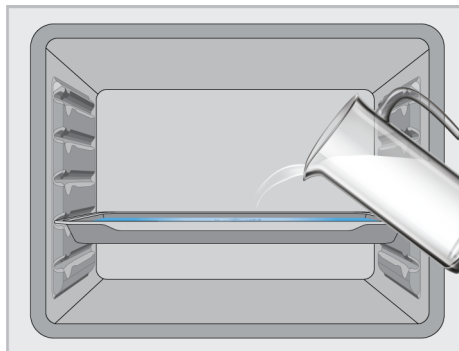
3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

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 тұппапештің екінші сөресіне қойыңыз.



3. «Төменгі жылыту» жұмыс режимін орнатыңыз және пешті 100°C температурада 20 минутқа қосыңыз. 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. Тұппапештің 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

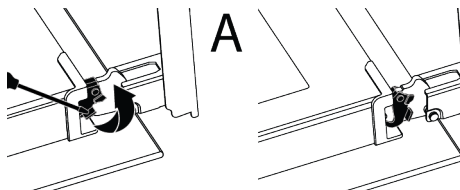
Пештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен әйнектерді қалай алып тастауға болады, **«Пештің есігін шешіп алу»** және **«Есіктің ішкі әйнегін шешім алу»** бөлімдерінде сипатталған. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе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



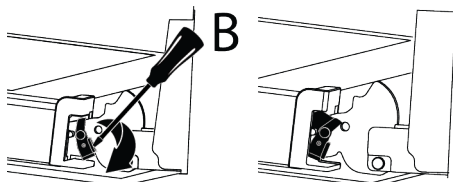
Тұмпапештің есігі мен әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің есігін алу

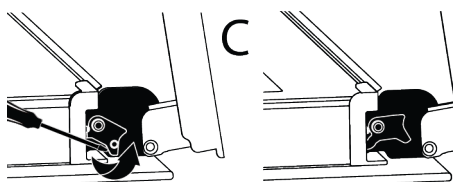
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (А), (В), (С) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.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



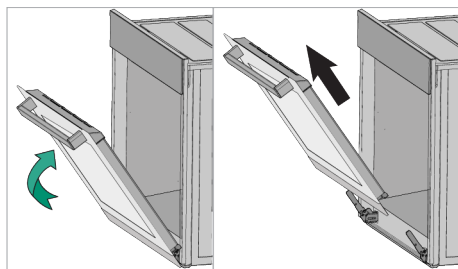
5. (В) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



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



7. Тұмпапештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



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

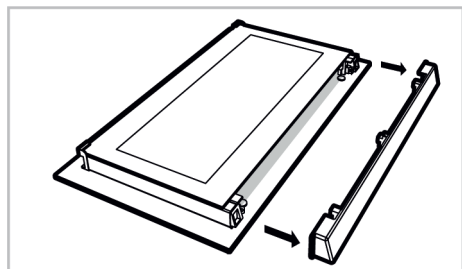
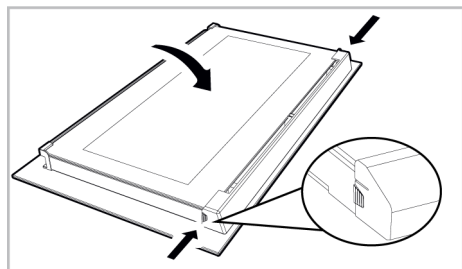


Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.

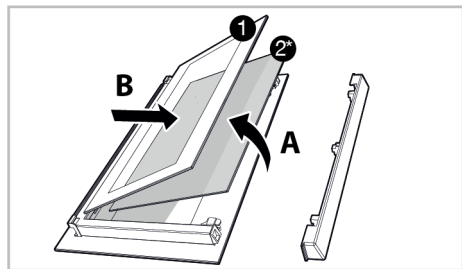
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

Тазалау үшін өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін алып тастауға болады.

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



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



1 Ішкі әйнек

2* Ішкі әйнек (сіздің өңіміңіз 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 «шертү» 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

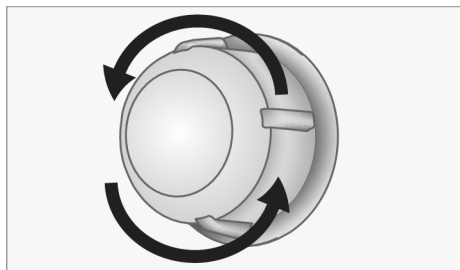
Жалпы ескертулер

- 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.

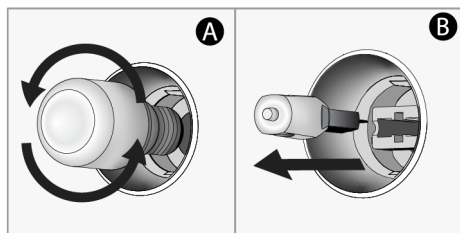
- Бұл өнімде пайдаланылатын шам үй бөлмелерін жарықтандыруда пайдалануға жарамсыз. Бұл шамның мақсаты — пайдаланушыға тамақ өнімдерін көруге көмектесу.
- Бұл өнімде қолданылатын шамдар экстремалды физикалық жағдайларға төтеп беруі керек, мысалы, температура 50 °C-тан жоғары.

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.



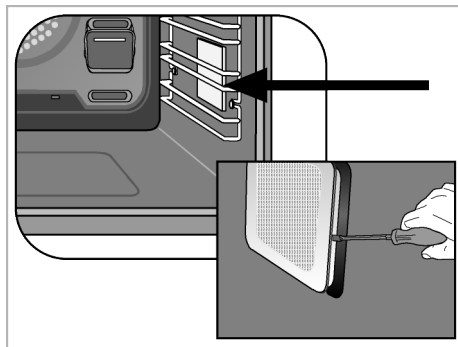
4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

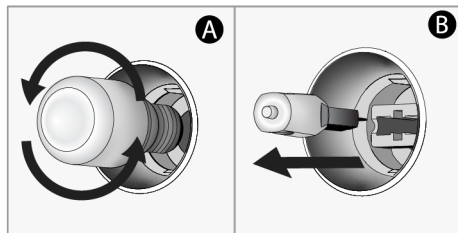
Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

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.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда бу шығады.

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

Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады

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

Өнім қызып, суыған кезде металл дыбыстары естіледі.

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

Өнім жұмыс істемейді.

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

Пештің жарығы жанбайды.

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

Пеш қызбайды.

- Пеш белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатылмауы мүмкін. >>> Пешті арнайы пісіру функциясына және/немесе температураға орнатыңыз.
- Таймері бар үлгілер үшін уақыт орнатылмаған. >>> Уақытты орнатыңыз.
- Электр жок. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

- Пештің есігі ашық болуы мүмкін. >>> Пеш есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапештің есігі 5 минуттан астам ашық қалса, пісіру үшін орнатылған уақыт параметрі жойылады және қыздырғыштар жұмыс істемейді.

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

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

Пісіру басталады ► белгісесі дисплейде жыпылықтайды және дыбыстық ескерту шығады.

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

Сіз жібергіңіз келетін пәрмен HomeWhiz өтініш өтпейді. (қашықтан қол жеткізу шарттары орындалса)

- Сілтемеңіз біраз уақытқа үзілуі мүмкін. >>> Пештің сымсыз желіге қосылғанына көз жеткізіп, қолданбаны өшіріп, қосыңыз.

HomeWhiz қолданба пештің күйін дұрыс көрсетпейді.

- Сілтемеңіз біраз уақытқа үзілуі мүмкін. >>> Пештің сымсыз желіге қосылғанына көз жеткізіп, қолданбаны өшіріп, қосыңыз.

Өніміңізді таныстырғаннан кейін HomeWhiz қолданбасында, «Өнімді үйге немесе сіз көрсеткен бөлмеге байланыстыру кезінде қате орын алды. Бұл құрылғы басқа үйге тиесілі», немесе қай жерде ұмытып қалсаңыз HomeWhiz есептік жазба

- «а. жұптамасын жою» бөліміндегі нұсқауларды орындау арқылы жұптастыруды жойыңыз HomeWhiz қосылған пеш» түймесін басып, өнімді жұптастыруды басынан бастап қайталаңыз.

Өнімді орнату кезінде «Бірнеше bluetooth желісі анықталды» ескертуі көрсетіледі HomeWhiz қолданба.

- Үйіңіздегі бірнеше тұрмыстық құрылғылар бір уақытта орнату режиміне орнатылса және bluetooth сигналын таратса, құрылғыға орнату кезінде «Бірнеше bluetooth желісі анықталды» деген ескерту пайда болуы мүмкін. HomeWhiz қолданба. >>> Басқа құрылғылардың орнату режимдерін

өшіріп, орнату режимі қосулы тұрған бір ғана құрылғыны пайдалануды жалғастырыңыз.

Мен көрсеткен тілден басқа терминдер мына жерде көрсетіледі HomeWhiz қолданба.

- Интернет қуаты төмен болған жағдайда, homewhiz қолданбасында қолданбада анықтаған тілдерден басқа әртүрлі тілдердегі терминдер пайда болуы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

