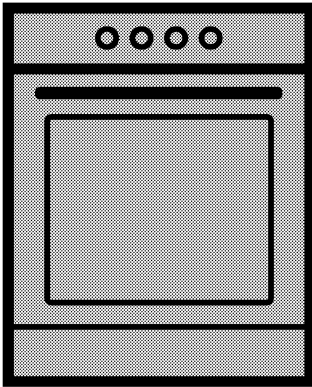


Oven

User manual



FSE67300GW

EN | BS | KK

285.3033.99/R.AD/14.12.2017/4 -1

Please read this user manual first!

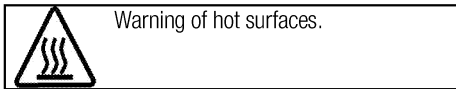
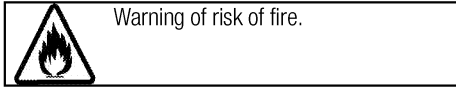
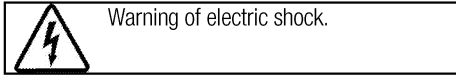
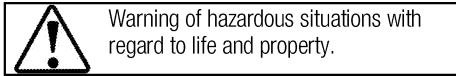
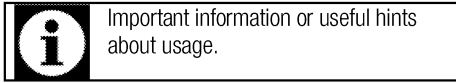
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	8
Disposing of the old product.....	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	13
Future Transportation.....	14

4 Preparation 15

Tips for saving energy	15
Initial use.....	15
Time setting	15
First cleaning of the appliance	16
Initial heating.....	16

5 How to use the hob 17

General information about cooking	17
Using the hobs.....	17

6 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling.....	19
How to operate the electric oven	19
Operating modes.....	20
Using the oven clock	21
Cooking times table.....	23
How to operate the grill.....	24
Cooking times table for grilling.....	24

7 Maintenance and care 25

General information.....	25
Cleaning the hob	25
Cleaning the control panel	25
Cleaning the oven	25
Removing the oven door	26
Removing the door inner glass	27
Replacing the oven lamp.....	27

8 Troubleshooting 29

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and

other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation

made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot

surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

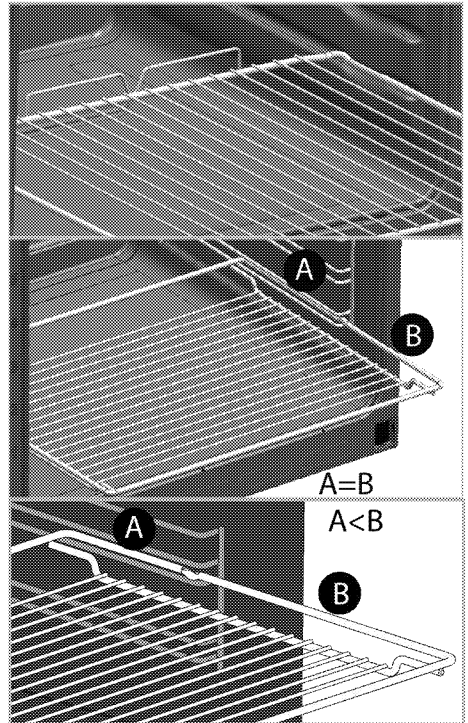
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to

prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element

and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

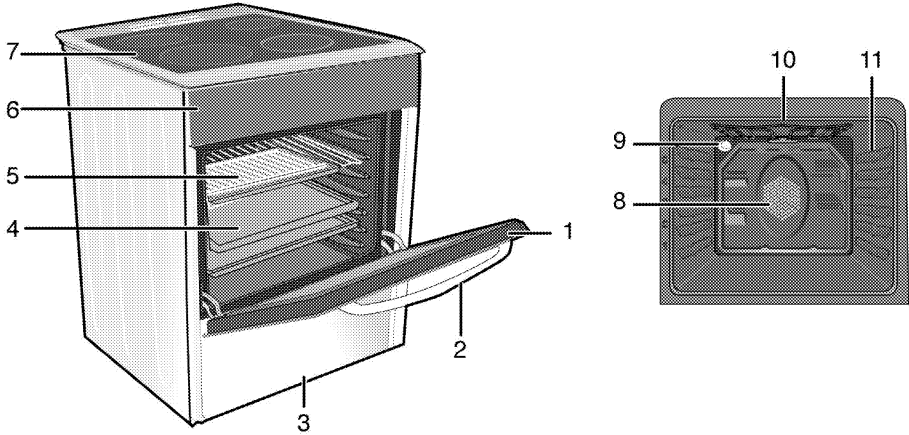
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

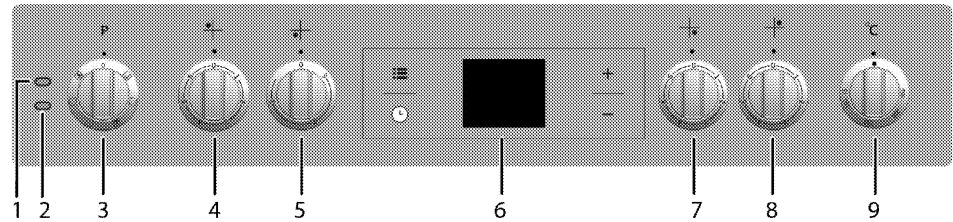
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Front door | 7 | Burner plate |
| 2 | Handle | 8 | Fan motor (behind steel plate) |
| 3 | Lower part | 9 | Lamp |
| 4 | Tray | 10 | Grill heating element |
| 5 | Wire shelf | 11 | Shelf positions |
| 6 | Control panel | | |



- | | |
|---|--|
| 1 | Warning lamp |
| 2 | Thermostat lamp |
| 3 | Function knob |
| 4 | Single-circuit cooking plate Rear left |
| 5 | Single-circuit cooking plate Front left |
| 6 | Digital timer |
| 7 | Single-circuit cooking plate Front right |
| 8 | Single-circuit cooking plate Rear right |
| 9 | Thermostat knob |

Package contents

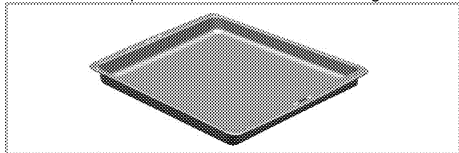


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

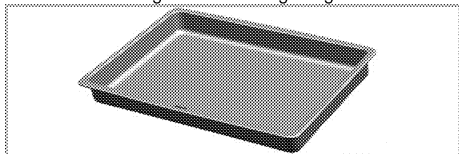
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



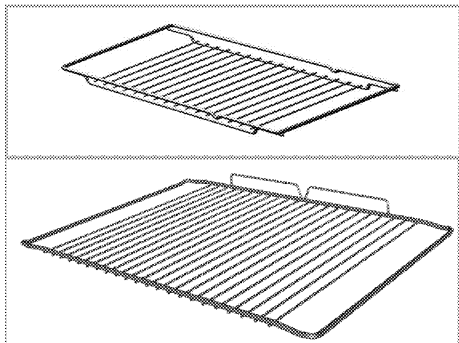
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**

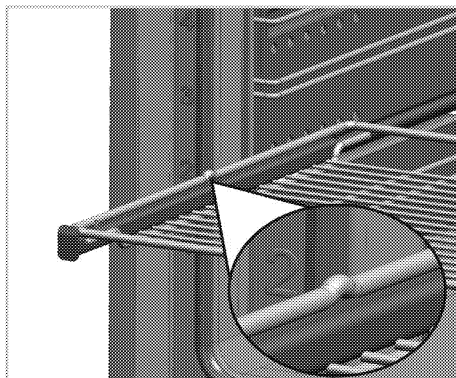
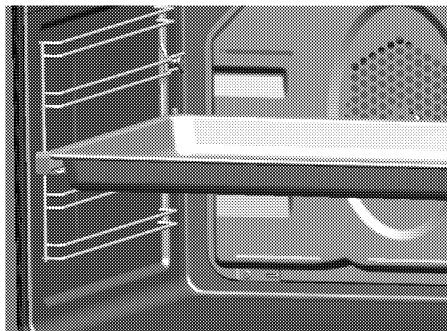
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	8.3 kW
Fuse	min. 16 A x 3 / 25 A
Cable type / section	min.H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
HOB	
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1700 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Fan assisted
Inner lamp	15-25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

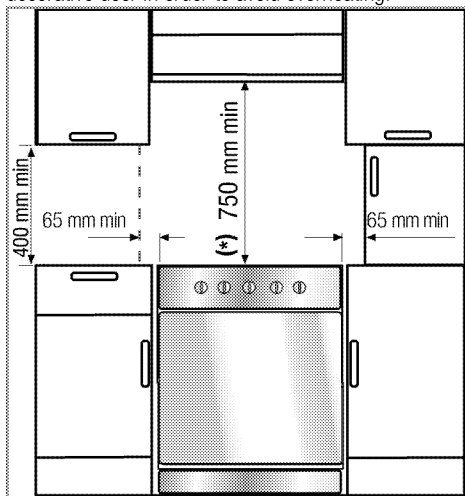
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

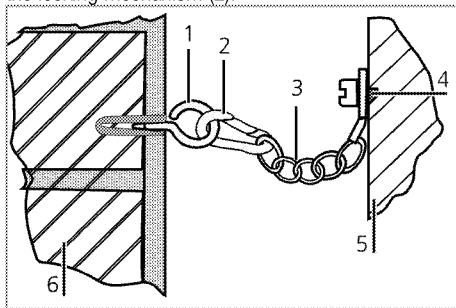
If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable



While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

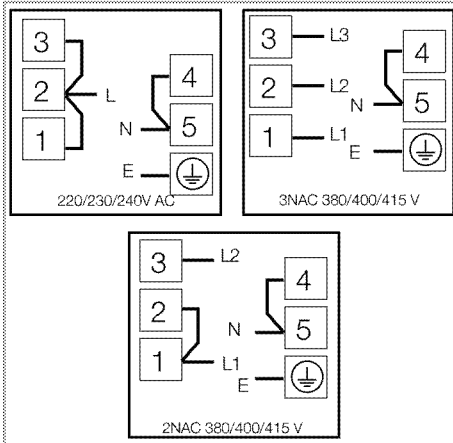
1. **If a power cable is not supplied together with your product**, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 11*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



Power cable must not be longer than 2m because of safety reasons.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use


Time setting




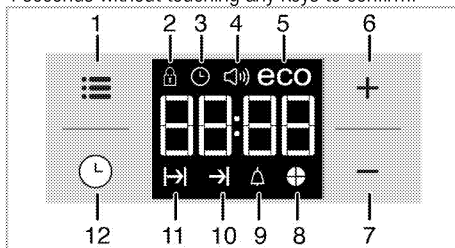
While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.




For touch control models, touch  first and then use **+**/**-** to set the time of the day.

Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (It may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and  symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 19*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 24*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 24*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



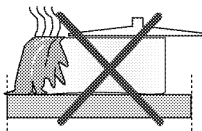
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

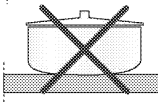
Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

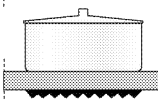
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



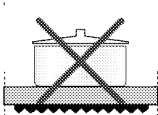
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



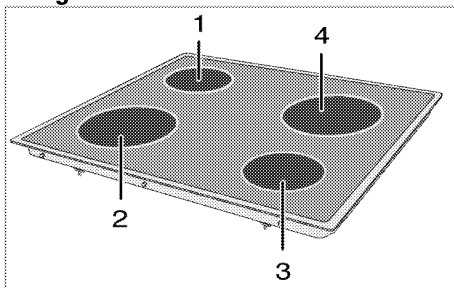
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

**DANGER:**

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

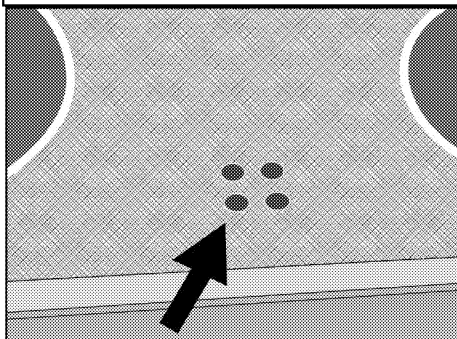
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Glass ceramic hob is equipped with an operation light and a hot zone warning indicator.

Hot zone warning indicator indicates the status of the active zone and it remains lit after the plate is turned off. When the temperature of the plate cools down to a level that it can be touched by hand, warning indicator turns off. Flickering of the hot zone warning indicator is not a failure.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

**Turning on the ceramic plates**

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

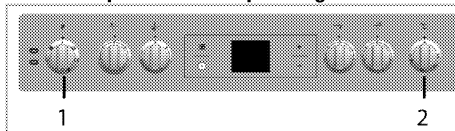


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

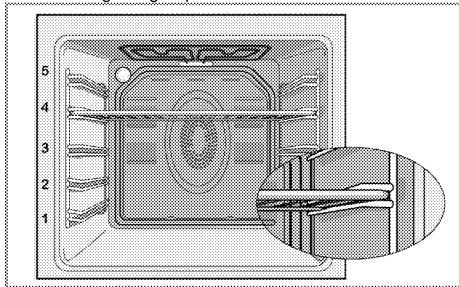
Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.



Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

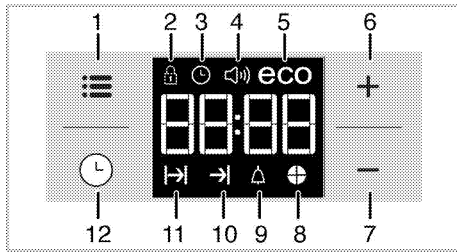
Booster







This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

Using the oven clock






- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (It may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.









» » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.

4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

1. Select the function for cooking.
 2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
 3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
- » » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
 5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.
- » After the cooking time is set,  symbol plus  symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts,  symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.



If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch until symbol appears on display.
 - » "OFF" will appear on the display.
2. Press **+** to activate the key lock.
 - » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit.



Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock

1. Touch until symbol appears on display.
 - » "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the **-** key.
 - » "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+** / **-** keys.



Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

- » symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
 - » Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold **-** key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Touch until symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **-** keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.
 - » Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch until symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+** / **-** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

1. Touch symbol until **eco** symbol appears on display.
 - » "OFF" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching **+** key.
 - » Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch symbol until **eco** symbol appears on display.
 - » "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching **-** key.
 - » "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with **+** / **-** keys.
 - » The time you have set will be activated in a short time.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 30
**Cakes in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	25 ... 30
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagna	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven reached to adjusted temperature.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough

layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	25..35 min.
Lamb chops	4..5	20..25 min.
Roast beef	4..5	25..30 min. #
Veal chops	4..5	25..30 min. #
Toast bread	4	1..2 min.
# depending on thickness		

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth.

Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time. Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



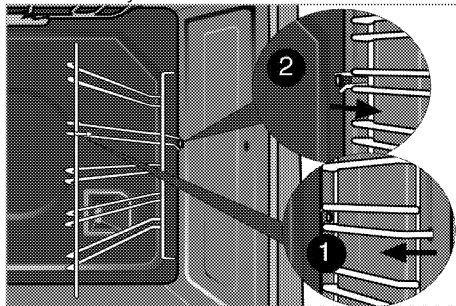
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

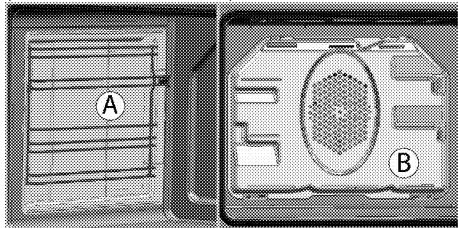
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

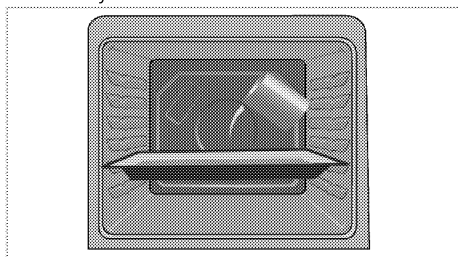
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

Clean oven door

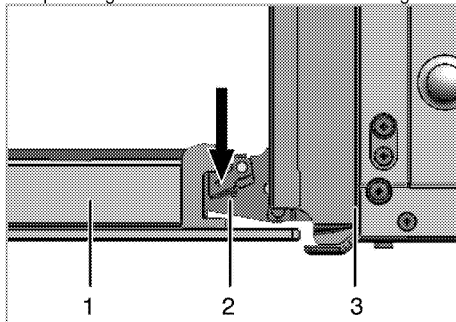
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



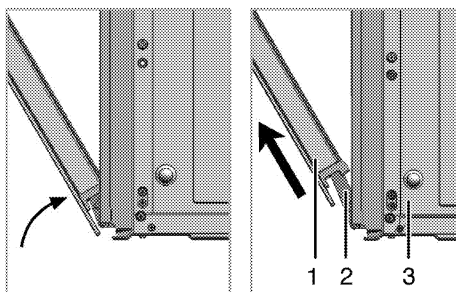
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



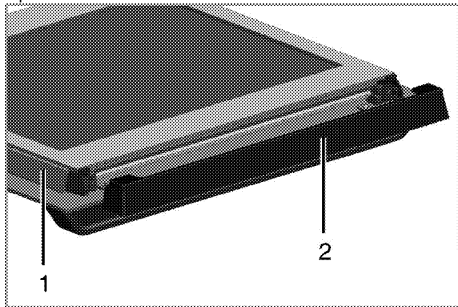
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

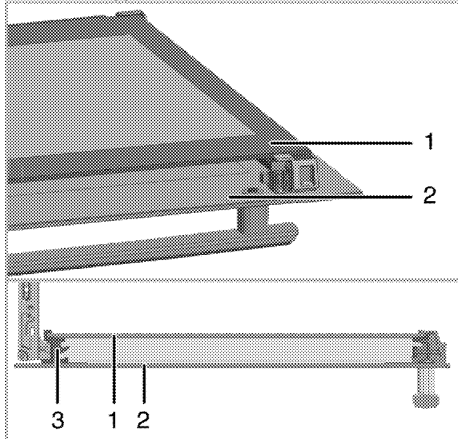
Open the oven door.



1 Frame

2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

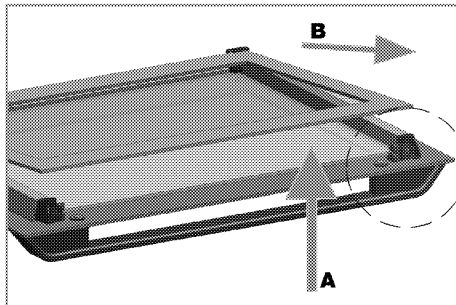


1 Inner glass panel

2 Outer glass panel

3 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



When installing the inner glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



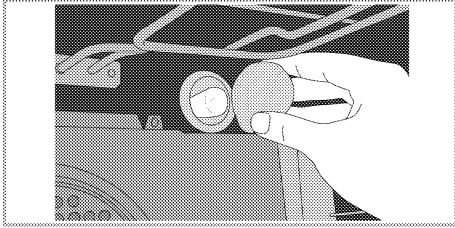
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



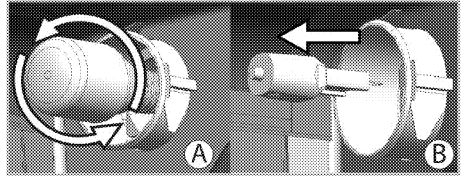
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

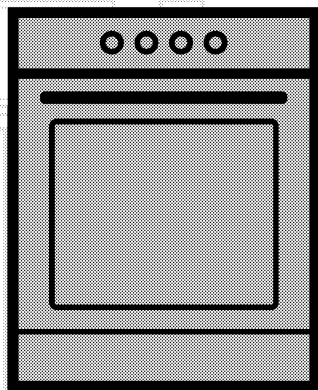
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

beko

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

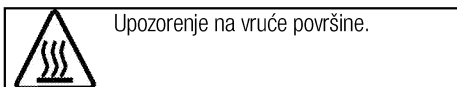
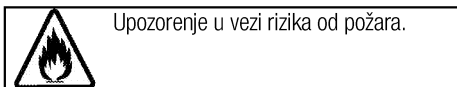
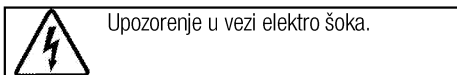
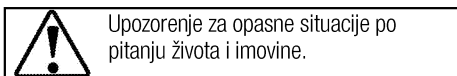
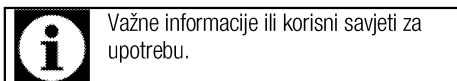
Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena upotreba.....	8
Sigurnost za djecu	8
Odlaganje starog proizvoda.....	9
Odlaganje materijala za pakovanje	9

2 Opće informacije 10

Pregled	10
Sadržaj pakovanja.....	11
Tehničke specifikacije	12

3 Instalacija 13

Prije instalacije	13
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje starog proizvoda.....	15

4 Priprema 16

Savjeti za uštedu energije.....	16
Prva upotreba.....	16
Podешavanje vremena	16
Prvo čišćenje uređaja.....	17
Početno zagrijavanje	17

5 Kako koristiti ploču za kuhanje 18

Opšte informacije o kuhanju.....	18
Upotreba ploče za kuhanje.....	18

6 Kako rukovati pećnicom 20

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju	20
Kako rukovati električnom pećnicom.....	20
Načini rada	20
Upotreba sata pećnice.....	21
Tabela vremena kuhanja.....	24
Kako rukovati roštiljom	24
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja	25

7 Održavanje i njega 26

Opšte informacije.....	26
Čišćenje ploče za kuhanje.....	26
Čišćenje kontrolne ploče.....	26
Čišćenje pećnice	27
Skidanje vrata pećnice.....	27
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima	28
Zamjena svjetla u pećnici.....	29

8 Rješavanje problema 30

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se

koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

- Nikada ne postavljajte proizvod na tepih-pokrivene podove. U spurotnom, manjak protoka zraka ispod proizvoda će prouzrokovati pregrijavanje električnih dijelova. To će prouzrokovati probleme s vašim proizvodom.
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

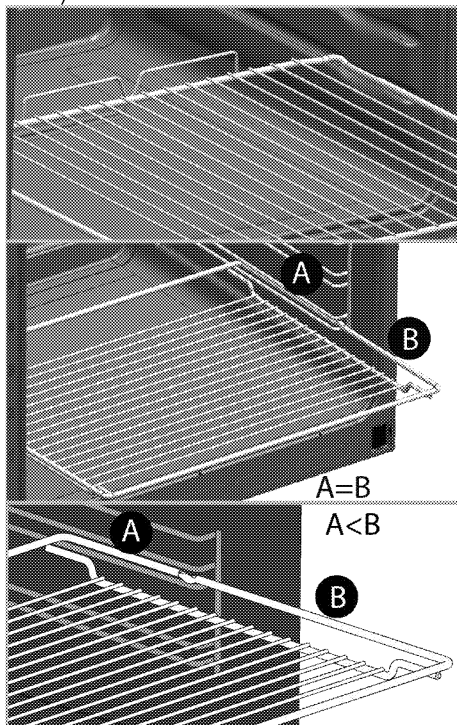
- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Koristite samo kabal za priključivanje koji je specificiran u odjeljku "Tehničke specifikacije".
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrelli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- Varira u ovisnosti od modela proizvoda. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku
Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Ručka na pećnici nije sušilo za peškire. Nemojte vješati peškir, rukavice ili slične tekstilne proizvode kada je u funkciji roštilj sa otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijanih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- Budite sigurni da je uređaj isključen prije mijenjanja lampice kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.
- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemojte dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče

za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjeranje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.

- Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja,

sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.

- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladi sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke

opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

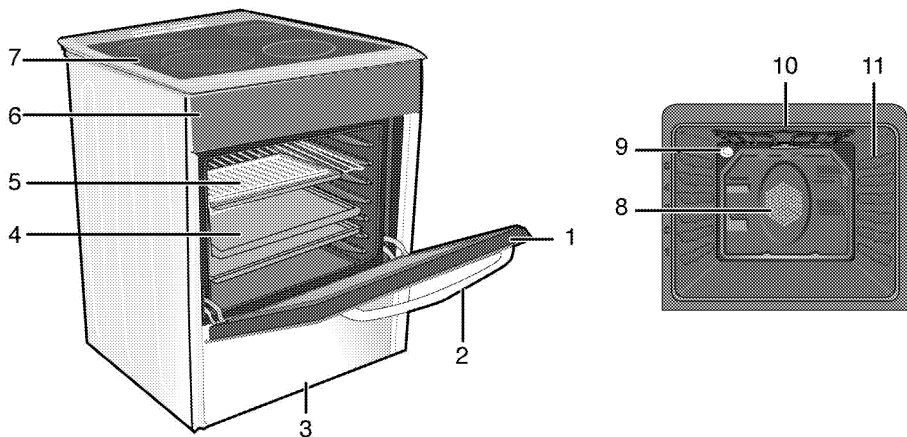
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

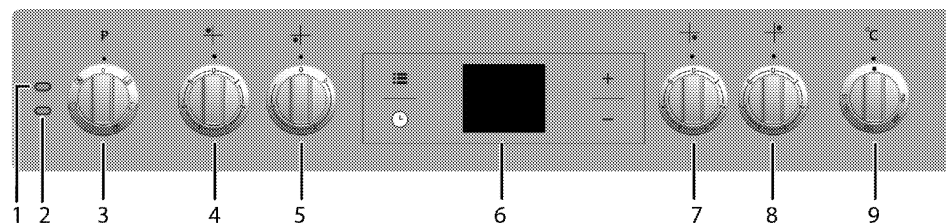
- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

2 Opće informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Prednja vrata | 7 | Ploča gorionika |
| 2 | Drška | 8 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 3 | Donji dio | 9 | Lampa |
| 4 | Pladanj | 10 | Grijni element roštilja |
| 5 | Žičani nosač | 11 | Položaji police |
| 6 | Upravljačka ploča | | |



- | | |
|---|--|
| 1 | Lampica upozorenja |
| 2 | Termostatska lampa |
| 3 | Funkcijska sklopka |
| 4 | Ploča za kuhanje sa jednim kolom Stražnji lijevi |
| 5 | Ploča za kuhanje sa jednim kolom Prednji lijevi |
| 6 | Digitalni mjerač vremena |
| 7 | Ploča za kuhanje sa jednim kolom Prednji desni |
| 8 | Ploča za kuhanje sa jednim kolom Stražnji desni |
| 9 | Termostatska sklopka |

Sadržaj pakovanja

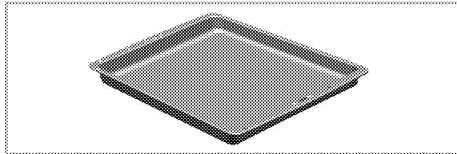


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. Uputstvo za upotrebu

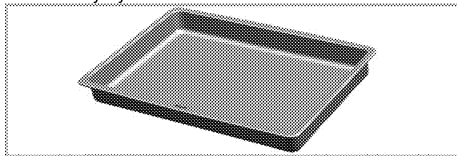
2. Pladanj pećnice

Upotrebjava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



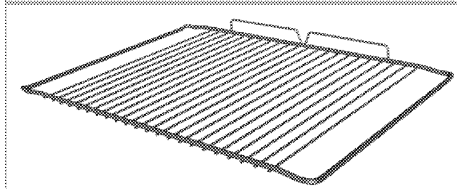
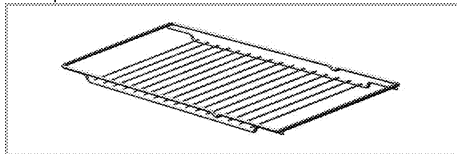
3. Duboki pladanj

Upotrebjava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



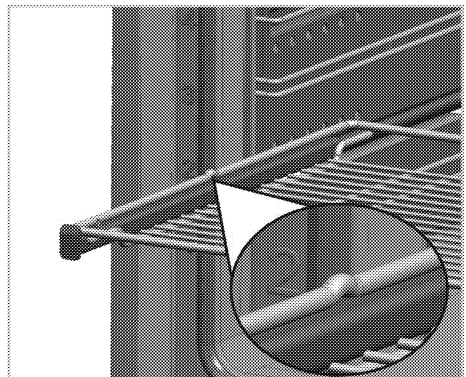
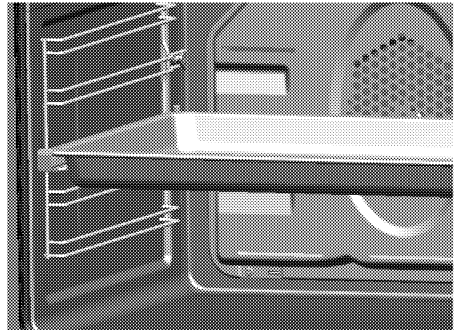
4. Žičani nosač

Upotrebjava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



Tehničke specifikacije

OPŠTI	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	8.3 kW
Osigurač	min. 16 A x 3 / 25 A
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
PLOČA ZA KUHANJE	
Gorionici	
Stražnji lijevi	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Prednji lijevi	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800 W
Prednji desni	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Stražnji desni	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
PEĆNICA/ROŠTILJ	
Glavna pećnica	Potpomognuta ventilatorom
Unutrašnja lampica	15-25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

#

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje).

Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1- Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.



Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.



Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.



vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



OPASNOST:

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



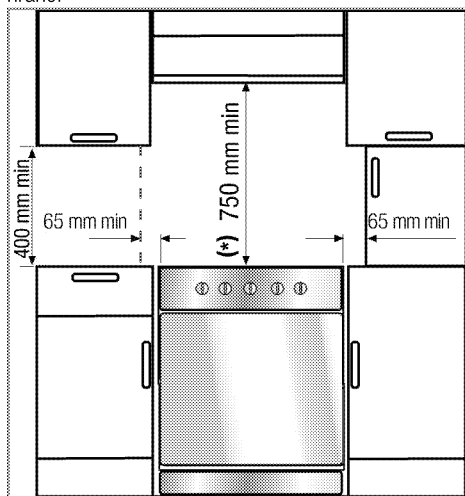
OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno proveru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Da bi se osiguralo da ispod uređaja postoji prostor za zrak, što je od ključnog značaja, preporučujemo da se uređaj postavi na čvrstu podlogu i da nožice ne utonu u tepih ili bilo kakav meki prekrivač za pod.

Kuhinjski pod mora biti takav da može podnositi težinu uređaja i dodatnu težinu posuda i pribora za kuhanje i hrane.



- Može se koristiti uz ormariće sa obje strane, ali da bi se ostvarila minimalna udaljenost od 400mm iznad nivoa ploče za kuhanje, ostavite

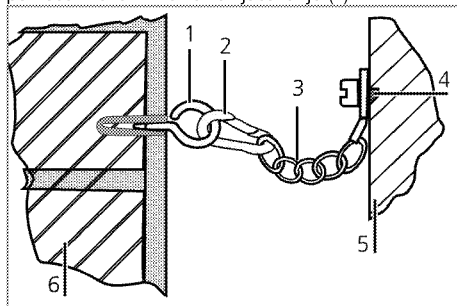
zazor sa strane od 65mm između uređaja i zida, pregrade ili visokog plakara.

- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje (min 650 mm).
- Uređaj odgovara klasi uređaja 1, tj. može se postavljati sa stražnjim dijelom i **jednom** stranom uz kuhinjske zidove, kuhinjski namještaj ili opremu bilo koje veličine. Kuhinjski namještaj ili oprema sa **druge** strane mogu biti samo iste veličine ili manji.
- Kuhinjski namještaj koj se postavlja pored uređaja mora biti otporan na toplotu (minimalno 100 °C).


Sigurnosni lanac

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem dva sigurnosna lanca koji se isporučuju uz pećnicu.

Pričvrstite kuku (1) koristeći odgovarajući klin na kuhinjski zid (6) i povežite sigurnosni lanac (3) na kuku pomoću mehanizma za zaključavanje (2).




- Kuka za stabilnost
- Mehanizam za zaključavanje
- Sigurnosni lanac
- Čvrsto pričvrstite lanac na stražnji dio štednjaka
- Stražnji dio štednjaka
- Kuhinjski zid

 Lanac za stabilnost treba biti kratak koliko god je to praktično moguće kako bi se izbjeglo naginjanje pećnice prema narprijed i dijagonalno da bi se izbjeglo naginjanje pećnice na stranu.


Lanac za stabilnost štednjaka za štednjake koji nisu dizajnirani sa prorezom za konzolno pričvršćivanje.

Instalacija i povezivanje

Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.


 Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.


- Proizvod trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.

 Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premješali ovaj proizvod. Vrata, ručka ili baglame se mogu oštetiti.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturmom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.


 **OPASNOST:**
Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

 **OPASNOST:**
Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!


Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Pločica sa podacima o napajanju može se vidjeti kada se otvore

vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjem zidu jedinice, ovisno o tipu jedinice.


Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

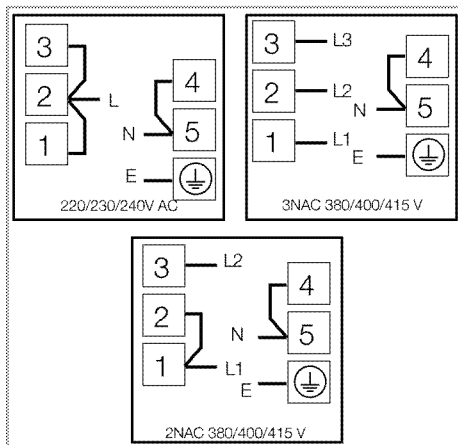
 **OPASNOST:**
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja.
Postoji rizik od elektro šoka!

Spajanje napojnog kabla

 Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. **Ako napojni kabal nije isporučen uz vaš proizvod**, napojni kabal koji odaberete iz tabele (*Tehničke specifikacije, Stranica 12*) u skladu sa elektro instalacijama u vašem domu mora biti spojen na vaš proizvod slijedeći uputstva u dijagramu kablova.
Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

-  Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.
2. Otvorite odvijačem poklopac priključnog bloka.
 3. Umetnite napojni kabal kroz objumicu za kabal ispod priključka i pričvrstite ga na glavno tijelo s integrisanim vijkom na komponenti objumice za kabal.
 4. Povežite kablove prema priloženom dijagramu.



5. Nakon što ste završili spajanje žica, zatvorite poklopac priključnog bloka.
6. Vodite napojni kabal tako da ne dođe u kontakt s proizvodom i da ne bude prignječen između proizvoda i zida.



Napojni kabl ne smije biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite proizvod prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**
Vibriranje tokom kuhanja može prouzrokovati pomjeranje posuda za kuhanje. Ova opasna situacija se može izbjeći ukoliko je proizvod ravan i balansiran.

Radi vaše vlastite sigurnosti molimo osigurajte da je proizvod ravan tako što ćete podesiti njegove nožice na dnu okrećući ih lijevo ili desno i poravnajte sa radnom pločom.

Završna provjera

1. Ponovo spojite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite električne funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.



Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.



Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Slijedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Koristite emaljirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrzните zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.
- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.
- Za duža kuhanja, isključite zonu kuhanja 5 ili 10 minuta prije isteka vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% koristeći preostalu toplotu.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



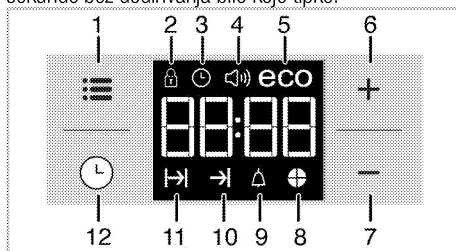
Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli na displeju će treptati.

Nakon što ste prvi put uključili rernu, pritisnite tipke **+** / **-** da podesite vrijeme u toku dana.



Za modele s kontrolnom na dodir, prvo dodirnite i zatim koristite **+** / **-** da biste podesili vrijeme tokom dana.

Potvrdite postavku dodirujući simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke.



- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4
- 5
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program



Ako inicijalno vrijeme nije podešeno, sat će početi s odbrojavanjem počevši od **12:00** i prikazaće se simbol . Kad vrijeme bude podešeno, taj će simbol nestati.



Trenutne postavke vremena će se poništiti u slučaju prekida u napajanju. Potrebno ih je ponovo podesiti.

Prvo čišćenje uređaja



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine! Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja. Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 20*.
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 20*

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 24*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 24*



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opšte informacije o kuhanju



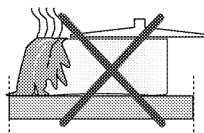
Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih. Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine. Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time spriječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu

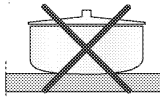
kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

Savjeti za staklokeramičke ploče za kuhanje

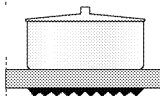
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijske posude i tave. Aluminij oštećuje staklokeramičku površinu.



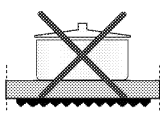
Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.



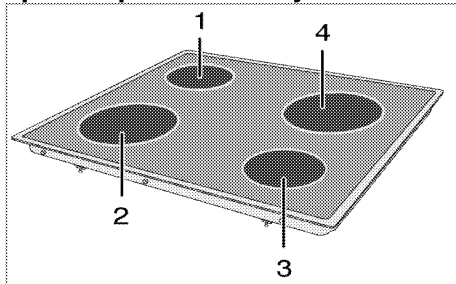
Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom.



Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote. Ako je prečnik duboke tave premal, energija će se rasipati.



Upotreba ploče za kuhanje



- 1 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 18-20 cm
- 3 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 14-16 cm
- 4 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 18-20 cm je popis predloženih prečnika posuda koje treba koristiti na odgovarajućim gorionicima.

**OPASNOST:**

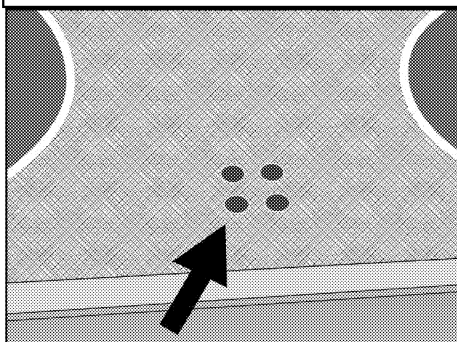
Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj. U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Staklokeramička ploča za kuhanje je opremljena sa radnim svjetlom i indikatorom upozorenja za vruću zonu.

Indikator upozorenja za vruću zonu naznačava status aktivne zone i ostaje svijetliti nakon što se ploča isključi. Kada se temperatura ploče ohladi na nivo da se može dodirnuti rukom, indikator upozorenja se gasi. Svjetlucanje indikatora upozorenja vruće zone nije greška.



Brzogrijuće staklokeramičke ploče za kuhanje emitiraju jako svjetlo kada su uključene. Nemojte zuriti u jarko svjetlo.

**Uključivanje keramičkih ploča**

Kontrolne sklopke na ploči za kuhanje koriste se za uključivanje/isključivanje ringli. Za postizanje željene snage kuhanja, okrenite odgovarajuće sklopke na ploči za kuhanje u odgovarajući položaj.

Jačina kuhanja	1	2 – 3	4 – 6
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

Jačina kuhanja	1	2	3
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

Isključivanje keramičkih ploča

Okrenite tipku ploče na OFF (gornji) položaj.

6 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para. Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začinima poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koru i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni raznjici i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

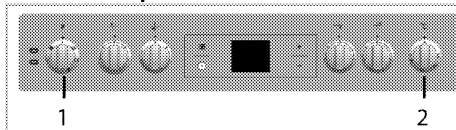
- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetki ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite rešetku ili pleh za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na rešetki, gurnite pleh za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Dodajte malo vode u pleh za pečenje radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Kako rukovati električnom pećnicom

Odaberite temperaturu i način rada



1 Funkcijska sklopka

2 Termostatska sklopka

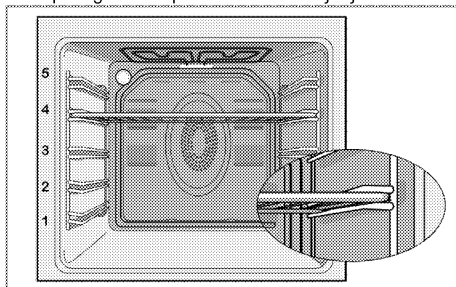
1. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.
2. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.
» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tokom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

Isključivanje električne pećnice

Okrenite funkcijsku sklopku i tipku za temperaturu u položaj isključeno (prema gore).

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici.

Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.



Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

Gornje i donje zagrijavanje



Gornje i donje zagrijavanje su u funkciji. Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Zagrijavanje dna



Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.



Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takode.

Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Podesite temperaturu na maksimum.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

Roštilj+ventilator



Efekat roštilja nije jak kao kod punog roštilja

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

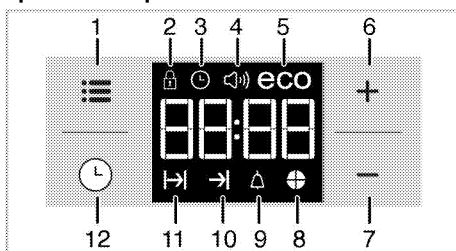
"Booster"







Ova funkcija se koristi za brzo zagrijavanje pećnice; to nije pogodno za kuhanje hrane.

- Odaberite željenu temperaturu nakon odabira ove funkcije. Svjetlo za temperaturu se pali i pećnica je zagrijana.
- Svjetlo se gasi nakon što proces zagrijavanja okonča. Sada odaberite željenu funkciju da kuhate vašu hranu.

Upotreba sata pećnice






- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4
- 5
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program

	Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta. Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.
	Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli će treptati na displeju. Morate sačekati neko vrijeme da bi postavke postale aktivne.
	Ako nema nikakvih postavki kuhanja, vrijeme u toku dana se ne može podesiti.
	Ako se vrijeme kuhanja postavi kad počnete kuhati, prikazaće se preostalo vrijeme.






Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;




Rernu možete podesiti da prestane s radom na kraju određenog vremena tako što ćete vrijeme kuhanja podesiti na tajmeru.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
 3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.
- » » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju.
4. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
- » Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.


Podešavanje kraja vremena kuhanja na kasnije vrijeme;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na tajmeru, kraj vremena kuhanja možete podesiti na kasnije vrijeme.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
 3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.
- » » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  će se trajno pojaviti na displeju.
4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju označavajući kraj vremena kuhanja.
 5. Pritisnite tipke **+** / **-** da podesite kraj vremena kuhanja.




» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  plus simbol  i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju. Kad kuhanje počne, simbol  nestaje.


6. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
- » **Programator pećnice računa vrijeme početka oduzimajući vrijeme kuhanja od kraja vremena kuhanja koje ste podesili.** Izabrani način rada se aktivira kad dođe vrijeme za početak kuhanja i pećnica je zagrijana na podešenu temperaturu. Ova temperatura se održava do kraja vremena kuhanja.
- » Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.
7. Kad se završi proces kuhanja, na displeju se pojavljuje **"End"** i tajmer šalje zvučno upozorenje.
 8. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.

 Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi s radom. Okrenite dugme za temperaturu i dugme funkcije na položaj **"0"** (isključeno) da isključite rernu da ne bi ponovo počela raditi kad se utiša upozorenje.



Aktiviranje zaključavanja tipki

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki možete spriječiti mijenjanje zadanih parametara na remi.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
- » Na displeju će se pojaviti **"OFF"**.
2. Pritisnite **+** da biste aktivirali zaključavanje tipki.
- » Kada je zaključavanje tipki aktivirano, **"On"** se pojavljuje na displeju, a simbol  ostaje upaljen.

 Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki se ne otkazuje u slučaju prekida u napajanju.

Da biste deaktivirali zaključavanje tipki

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
- » Na displeju će se pojaviti **"On"**.
2. Isključite zaključavanje tipki pritiskom na tipku **-**.
- » **"OFF"** će se pojaviti kada je deaktivirano zaključavanje tipki.

Podešavanje sata s alarmom

Osim za programiranje kuhanja, tajmer možete koristiti za bilo koje upozorenje ili podsjetnik.

Sat s alarmom ne utiče na funkcije reme. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kad u određeno vrijeme želite okrenuti hranu u rerni. Tajmer će vam poslati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.





Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti tipke **+/-**.



Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme u toku dana, svjetlina ekrana i tipke za temperaturu bi trebale biti u položaju 0 (ISKLJ.).




» Kad je vrijeme alarma podešeno, simbol  će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju.

3. Kad istekne vrijeme alarma, simbol  počinje treperiti i oglašava se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.
- » Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.



Otkazivanje alarma;

1. Da isključite alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Pritisnite i držite tipku  dok se ne prikaže "00:00".



Prikazaće se vrijeme alarma. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni istovremeno, prikazaće se kraće vrijeme.



Promjena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Podesite željeni ton alarma s tipkama **+/-**.
3. Podešeni ton će se aktivirati za kratko vrijeme.

» Izabrani ton alarma biće prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na displeju.

Mijenanje vremena tokom dana

Da promijenite vrijeme tokom dana koje ste ranije podesili:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.
2. Podesite vrijeme tokom dana s tipkama **+/-**.
3. Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Ekonomični režim rada

Ekonomičnim režimom rada možete uštediti energiju dok kuhate tako što ćete podesiti vrijeme kuhanja u rerni.

Isključivanjem grijača prije kraja vremena kuhanja, ovaj režim završava kuhanje s unutrašnjom temperaturom reme.


Podešavanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na displeju.


» Na displeju će se pojaviti "OFF".

2. Uključite ekonomični režim rada dodiranjem tipke **+**.
- » Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju, a simbol eco ostaje upaljen.

Isključivanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na displeju.

» Na displeju će se pojaviti "On".

2. Isključite ekonomični režim rada dodiranjem tipke .
- » "Off" će se pojaviti kad je deaktivirano zaključavanje tipki.

Podešavanje osvjettjenja ekrana


1. Dodirnite  dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na displeju označavajući osvjettljenje displeja.
 2. Podesite željeno osvjettljenje s tipkama **+/-**.
- » Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Tabela vremena kuhanja



Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

Pečenje i prženje



1. policia pećnice je donjapolica.

Posuda	Broj nivoa kuhanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
**Kolači u plehu	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Kolači u kalupu	Jedan nivo		2	175	40 ... 50
**Kolači u papiru za kuhanje	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Biskvit kolač	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
**Suhi kolači	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Kolači od tijesta	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
**Filovana tjestenina	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
**Kvasac	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
**Lazanje	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Jedan nivo		2	200 ... 220	15 ... 20
Goveđi odrezak (cijeli) / pržen	Jedan nivo		3	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan nivo		3	25 min. 220/max. zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pileća pečenje	Jedan nivo		2	15 min. 250/max. zatim 180 ... 190	55 ... 65
Čurka (5,5 kg)	Jedan nivo		1	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

(**) Za procese kuhanja koji zahtijevaju prethodno zagrijavanje, unaprijed zagrijte pećnicu na početku procesa dok pećnica ne dostigne podešenu temperaturu.

Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10.
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhanu dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno

rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.



Pečite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

Kako rukovati roštiljom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

- Okrenite funkcijski sklopku do željenog simbola roštilja.
 - Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
 - Ako je potrebno, uradite prethodno zagrijavanje oko 5 minuta.
- » Lampica temperature se pali.

Isključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijsku sklopku u položaj Off (isključeno) (prema gore).



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Nivo postavljanja	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	4..5	20...25 min. #
Pleći odrezak	4..5	25...35 min.
Sjeckana janjetina	4..5	20...25 min.
Govede pečenje	4..5	25...30 min. #
Sjeckana teletina	4..5	25...30 min. #
Tost	4	1...2 min.
# ovisno o debljini		

7 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.

**OPASNOST:**

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!

**OPASNOST:**

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljevano da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo keramičke površine

Obrišite staklo keramičku površinu koristeći komad krpe navlažene u hladnoj vodi tako da ne ostane nikakvih tragova sredstva za čišćenje na toj površini. Posušite mekanom i suhom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja.

Osušeni ostaci na staklo keramičkoj površini ne bi se smjeli ni pod kojim okolnostima grebati oštricama, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite zaprljanja od kalcija (žute mrlje) pomoću male količine odstranjivača kamenca kao što su ocat ili limunov sok. Također možete koristiti odgovarajuće komercijalno dostupne proizvode.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije.

Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.



Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U suprotnom, staklo keramičke površine mogu biti trajno oštećene.

Blago blijeđenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. To neće imati uticaja na rad ovog proizvoda.

Blijeđenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.

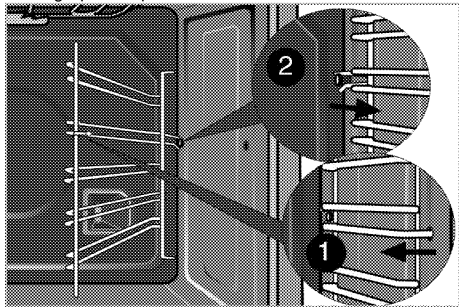


Nemojte uklanjati kontrolnu dugmad/tipke da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

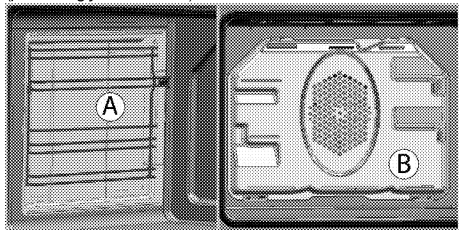
Čišćenje bočnih zidova

1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



Katalitički zidovi

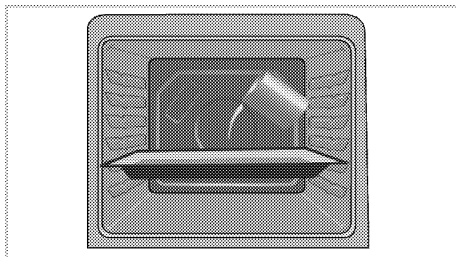
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova čiste se automatski upijanjem i pretvaranjem prolivenog ulja (para i ugljični dioksid).



Lako čišćenje parom

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

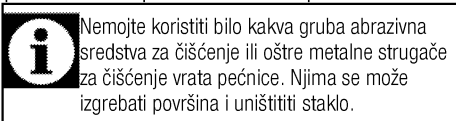
1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Postavite pećnicu na jednostavan način rada čišćenje parom i rade na 100 ° C 25 minuta.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojaća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.

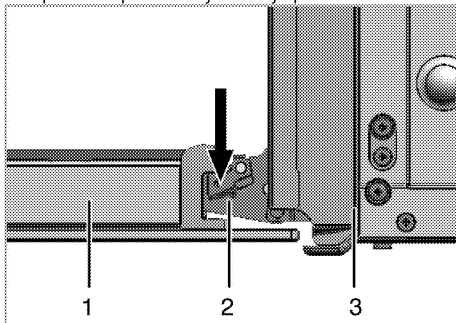
Čišćenje vrata pećnice

Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.

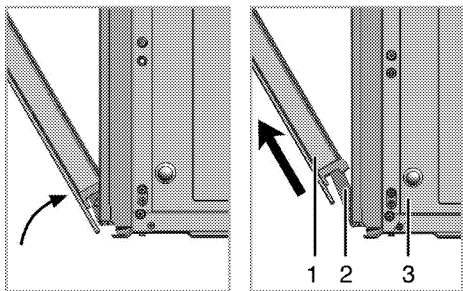


Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Pećnica



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

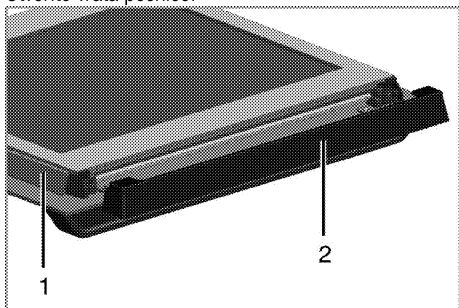


Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

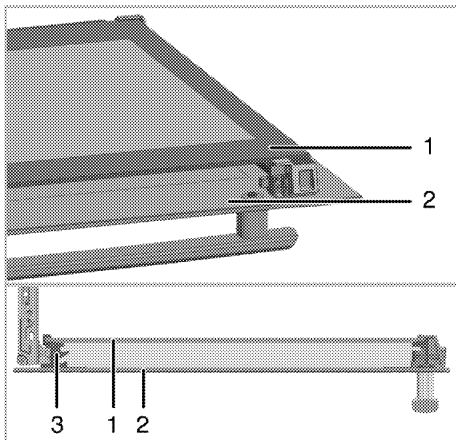
Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

Otvorite vrata pećnice.



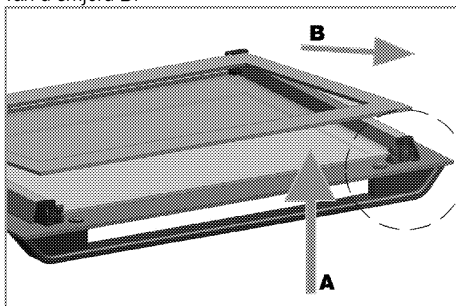
- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



- 1 Unutrašnja staklena ploča
- 2 Vanjska staklena ploča
- 3 Plastični prorez staklene ploče - donji

Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru **A** i povucite je van u smjeru **B**.



Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da se donji ugao unutrašnje staklene ploče smjesti u donji plastični prorez.

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik".

Zamjena svjetla u pećnici



OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



Lampica u pećnici je specijalna električna sijalica koja može podnijeti temperaturu i do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, Stranica 12* za više detalja. Lampice za pećnicu se mogu naći kod Ovlaštenih Servisera.



Polozija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.



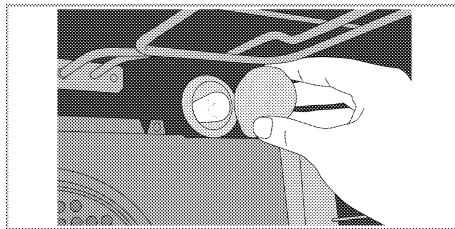
Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.



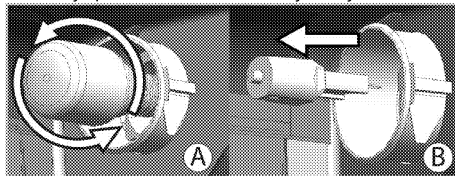
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

8 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kabl.*

Svjetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Kod modea koji su opremljeni programatorom, programator nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.* (Kod proizvoda sa mikrovalnom pećnicom, programator upravlja samo mikrovalnom pećnicom.)
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

(Kod modela sa programatorom) ekran sata trepće ili simbol sata svijetli.

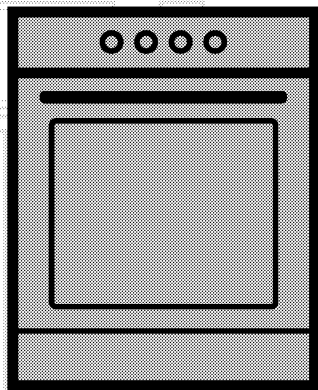
- Ranije se dogodio prekid u napajanju. >>> *Podesite vrijeme / isključite proizvod i zatim ga ponovo uključite.*



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak i ako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim servisierom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.

Пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



KK

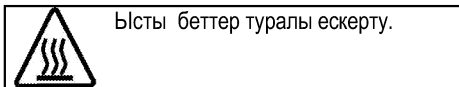
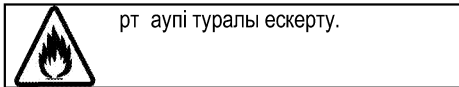
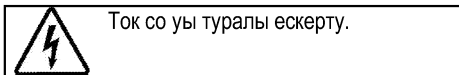
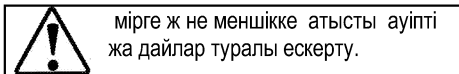
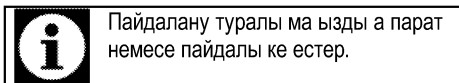
beko

Алдымен пайдаланушы н с аулы ын о ы ыз!

рметті т тынушы,
Веко нiмiн та да аны ыз а ра мет. Жо ары сапамен ж не заманауи технологиямен ндiрiлген нiмнен е жа сы н тижелердi аласыз деп мiттенемiз. Соңды тан, нiмдi пайдаланбай т рып осы пайдаланушы н с аулы ын ж не бас а жаттарды толы ымен о ып шы ы ыз ж не болаша та пайдаланатын аны тама ретiнде са та ыз. Егер нiмдi бас а бiреуге тапсырса ыз, пайдаланушы н с аулы ын да берi iз. Пайдаланушы н с ауларында ы б кiл ескертулер мен а паратта ы н с ауларды орында ыз.
Б л пайдаланушы н с аулы ы бiрнеше бас а лгiге де атысты екенiн есте са та ыз. Н с аулы та лгiлер арасында ы айырмашылы тар к рсетiледi.

Белгiлердi т сiндiрмесi

Осы пайдаланушы н с аулы ында келесi белгiлер пайдаланылады:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі	4
Өнім қауіпсіздігі	6
Дұрыс пайдалану	8
Балар қауіпсіздігі.....	9
Ескі өнімді тастау.....	9
Орама материалдарын тастау.....	9

2 Құрылғыңыз 10

Жалпы шолу.....	10
Буманың құрамы	11
Техникалық сипаттамалары	12

3 Орнату 13

Орнатудан бұрын.....	13
Орнату және қосу	14
Келешекте тасымалдау.....	15

4 Дайындық 16

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер.....	16
Алғашқы қолдану.....	16
Уақытты орнату.....	16
Құрылғыны алғаш рет тазалау	17
Бастапқы қыздыру.....	17

5 Кемпіректі қолдану жолы 18

Пісіру туралы жалпы мәліметтер.....	18
Кемпіректерді қолдану	19

6 Пешті іске қосу жолы 20

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер	20
Электр пешін іске қосу жолы.....	20
Жұмыс режимдері	21
Пештің сағатын пайдалану	22
Тағамдарды пісіру уақытының кестесі	24
Грильді іске қосу жолы.....	25
Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі	25

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 26

Жалпы мәліметтер.....	26
Пісіру тақтасын тазалау	26
Басқару тақтасын тазарту.....	27
Пешті тазалау.....	27
Пеш есігін алу.....	28
Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу.....	28
Пеш шамын ауыстыру.....	29

8 Ақаулықтарды іздеу және жою 30

1 ауіпсіздік және оршаан орта туралы ма ызыды н с аулар және ескертулер

Б л б лім жеке жара аттан немесе меншікті за ымдалуынан ор ау а к мектесетін ауіпсіздік туралы н с ауларды амтиды. Б л н с ауларды орындамау б кіл кепілдікті жояды.

ауіпсіздік техникасыны жалпы ережелері

- Б л жабды ты 8 жастан жо ары балалар және дене, сезу немесе а ыл-ай м мкіндіктері нашар адамдар жабды ты ауіпсіз пайдалану туралы ба ылау немесе н с ау берілсе және байланысты ауіптерді т сінсе пайдалана алады. Балалар жабды пен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалы ызмет к рсетуді балалар ба ылаусыз орындамауы керек.
- Б л ырылыны физикалы , сезу және ойлау абілеттері шектеулі (балаларды оса), не болмаса т жірибесі не білімі жо адамдар ада алаумен және ырылыны пайдалану а байланысты н с ауларды бермейінше орданбауы тиіс. ада алауда ы балалар ырылымен ойнамауы керек.
- Егер лдекім нмді пайдаланса немесе біреуден сатып алса,

пайдаланушы н с аулы ы, нм жапсырмалары және бас а тиісті жаттамалар мен блшектер онымен бірге берілуі тиіс.

- нмді еш ашан кілем т селген еденге ойма ыз. йтпесе, нм астында ауаны болмауы электр бліктерді шамадан тыс ызып кетуін тудырады. Б л нмде м селелер тудырады.
- Орнату және ж ндеу ж мыстарын У кілетті ызмет к рсету орталы ыны мамандары ана орындауы ажет. У кілеті жо кісілермен орындал ан іс р сімдер н тижесінде орын алуы м мкін а аулы тар шін ндіруші жауапты емес. Орнату алыднда н с ауларды м ият о ып шы ы ыз.
- ырылы блінген болса және к зге к рінетін а аулы тар болса, ырылыны іске оспа ыз.
- р пайдаланудан кейін нмні функция т т ыштарыны шірілуін ба ыла ыз.

Электр ауіпсіздігі

- Егер нмде а аулы бар болса, р сат етілген сервис агенті ж ндегенше оны пайдаланбау

керек. Электр тогы со уыны аупі бар!

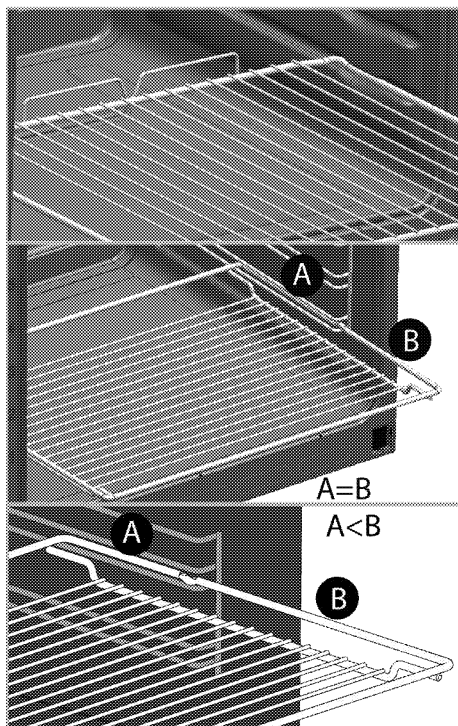
- нiмдi тек «Техникалы сипаттамалар» б лiмiнде к рсетiлгендей кернеуi мен ор анысы бар жерге осыл ан розетка а/желiге осы ыз. рыл ыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жат ан кезде, жерге осу орнатылымын бiлiктi электр маманы орындауы ажет. Жергiлiктi ережелерге с йкес рыл ыны жерге т йы таусыз пайдалану н тижесiнде орын ал ан кез келген а аулы тар шiн бiздi компания жауапты емес.
- Еш ашан нiмдi стiне су себу немесе ю ар ылы жума ыз! Электр тогы со уыны аупі бар!
- Орнату, тазалау ж не ж ндеу процедуралары кезiнде нiмдi желiден ажырату керек.
- Егер нiмнi уат осылымы кабелi за ымдалса, аупiтi болдырмау шiн оны ндiрушi, оны сервис агентi немесе сол сия ты бiлiктi адамдар ауыстыруы керек.
- Тек «Техникалы сипаттамалар» б лiмiнде к рсетiлген осылым кабелiн пайдаланы ыз.
- Жабды ты желiден толы ымен ажырату а болатындай орнату керек. Б лудi рлыс ережелерi с йкес желiлiк розетка немесе бекiтiлген электр ондыр ысына бекiтiлген ос ыш амтамасыз етуi керек.
- рыл ы осулы кезде, арт ы абаты атты кызады. Электр сымдары рыл ыны арт ы абатына тимейтiндiгiн тексерi iз, себебi б л оларды б лiнуiне алып келедi.
- уат сымы пештi есiгi мен жа тауы арасында ысылып алма анын тексерi iз ж не оны ысты абаттарды стiмен ж ргiзбе iз. йтпесе, сымны о шаулауы ерiп, ыс а т йы талу а ж не ртке алып келедi.
- Электр ралдарымен ж не ж йелерiмен орындалатын кез-келген ж мыстарды у кiлеттi ж не бiлiктi кiсiлер ана орындауы ажет.
- А аулы бол ан жа дайда рыл ыны шiрiп, оны электр ж йесiнен ажыраты ыз. Б л шiн уйдегi са тандыр ышты шiрi iз.
- Са тандыр ыш к рсеткiшi нiммен йлесiмдi екенiн тексерi iз.

нім ауіпсіздігі

- АБАЙЛА ЫЗ: Пайдалану кезінде жабды пен олмен жетуге болатын б ліктері ызады. ыздыру элементтеріне тимеуді ада алау керек. 8 жастан т мен балаларды ада алау болмаса, ары стау керек.
- Серпіліс пен имыл жылдамды ына сер ететін ішімдік пен д рі-д рмекті серінде бол анда рыл ыны пайдаланба ыз.
- Та амдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді ос анда абай болы ыз. Жо ары температурада алкоголь буланып, ысты беттерге тигенде жануы ж не ртке алып келуі м мкін.
- рыл ы жанына жан ыш заттарды ойма ыз, себебі, осулы кезінде б йірлік беттері атты ызады.
- Пайдалану кезінде рыл ы ызып кетуі м мкін. Пеш ішіндегі ыздыру элементтеріне тимеуді ада алау керек.
- Барлы желдеткіш тесіктеріні ашы бол анын ада ала ыз.
- Пеште а ылтыр ж не шыны тыларда жабыл ан та амдарды ысытпа ыз. ты ішінде ысым жо арылап,

тыны жарылуына алып келеді.

- Жайпа а ылтыр табаны, ыдысты ж не алюминийлі ытырла а азын тікелей пешті т менгі жа ына ойма ыз. Тым атты ысты пешті т менгі жа ын б лдіруі м мкін.
- атты абразивті тазарт ыштарды немесе шкір металл ыр ыштарды пайдаланып, пеш есігіні шынысын тазалама ыз, йткені олар бетті сырып, б л шыныны сынуына келуі м мкін.
- Жабды ты тазалау шін бу тазала ыштарын пайдаланба ыз, йткені ток со уы м мкін.
- (рыл ы лгісіне байланысты згереді.) Сым тор с ресі мен жайпа а ылтыр табаны сым ба ыттауыштарына д рыстап ою Сым тор с ресін ж не/немесе табаны ба ыттауыш а д рыстап ою те ма ызды. Сым тор с ресін екі сыр ытпалы жол а салып, та амды сал анда екі жа ыда те екендігін тексері із (Келесі сан а ара ыз).



алдын ала ыздырыл ан
духовка а салы ыз. Духовканы
ыздыру элементтеріне тию
аупін болдырмау шін
аксессуардан немесе
мырадан шы ып т р ан пісіру
а азыны арты б ліктерін
алы ыз. Пісіру а азы шін
пісіру а азын к рсетілген
м ннен жо арыра ж мыс
температурасында еш ашан
пайдаланба ыз. Пісіру а азын
тікелей духовка т біне ойма ыз.

- АБАЙЛА ЫЗ: Ток со уын болдырмау шін шамды ауыстыру алдында ырылыны шірулі екеніне к з жеткізі із.
- ырылыны ызып кетуін болдырмау ма сатында оны с ндік есік артына орнатпау ажет.
- ырылыны тікелей еденні стіне орнату ажет. Оны негізді немесе тіректі стіне ондыру а болмайды.
- АБАЙЛА ЫЗ: Май бар кемпірікте ада алаусыз пісіру ауіпті болуы м мкін ж не ртке келуі м мкін. ЕШ АШАН отты сумен шіруге тырыспа ыз, ырылыны шірі із, содан кейін жалынды а па немесе ртке т зімді жап ыш сия ты бірде емен жабы ыз.
- ЕСКЕРТУ: зірлеу процесі ада алануы керек. ыс а

- Алды ы есігіні шынысы алын ан не шытына ан болса, ырылыны пайдаланба ыз.
- Пеш т т асы с лгі р ат ыш емес. Гриль функциясы ашы есікте бол анда, с лгіні, ол апты немесе сас то ыма німдерді ілме із.
- Та амды пешке салар немесе пештен шы арар кезінде р ашан ысты а т зімді ол аптарды пайдаланы ыз.
- Пісіру а азын зірлеу мырасына немесе духовка аксессуарына (науа, сымды гриль, т.б.) тама пен бірге ойы ыз, содан кейін барлы ын

мерзімді зірлеу процесі здіксіз ада алануы керек.

- АБАЙЛА ЫЗ: рт аупі бар: пісіру беттерінде заттарды са тама ыз.
- АБАЙЛА ЫЗ: Егер б т сын ан болса, ток со пауы шін рыл ыны шірі із.
- Пеш йнегі сын ан жа дайда: Барлы конфоркаларды ж не электр ыздыр ыш элементтерді дереу шіріп, рыл ыны уат к зінен ажыраты ыз. рыл ыны бетіне ол тигізбе із. Жабды ты пайдаланба ыз.
- рыл ы сырт ы таймер немесе ашы ты тан бас ару ж йесімен бас ару а арналма ан.
- Пісіру бетіндегі немесе к стр л т біндегі ыл алдылы себебінен жинал ан бу ысымы к стр лді жылжытуы м мкін. Сонды тан, пешті беті мен к стр лдерді т бтері р ашан р а бол анын тексері із.
- АБАЙЛА ЫЗ: Тек зірлеу жабды ыны ндірушісі жаса ан немесе жабды ты ндірушісі пайдалану н с аулы ында жарамда деп к рсеткен пісіру та тасыны ор а ыштарын немесе жабды та кірістірілген пісіру та тасыны ор а ыштарын пайдаланы ыз.

Жарамсыз ор а ыштарды пайдалану с тсіз жа дайлар а келуі м мкін.

німде рт болмауы шін:

- Ашаны розетка а ш ын тумайтындай осыл анын тексері із.
- За ымдал ан немесе кесілген кабельді, т пн с а кабельден бас а зарт ыш кабельді пайдаланба ыз.
- Розеткада ы с йы ты немесе ыл ал німге тимеуін тексері із.

Д рыс пайдалану

- Б л рыл ы тек т рмысты ажеттілік шін ндірілген. Сауда ма сатында олданылса, кепілдігі жойылады.
- Б л рыл ы тек та амды пісіруге ана арнал ан. Оны бас а ма саттарда, мысалы б лмені жылыту шін пайдалану а болмайды.
- рыл ыны гриль астына арнал ан таба ты жылыту шін, с лгілерді, ыдыс-ая с лгілерін пеш есігіні т т ыштарына ілу ар ылы кептіру шін пайдалану а болмайды. Сонымен атар, б л рыл ыны б лмені жылыту ма сатында олданду а болмайды.
- рыл ыны д рыс пайданланбау себебінен туында ан

а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.

- Пешті та амдарды еріту, пісіру, уыру ж не грильде дайындау шін пайдалану а болады. .

Балар ауіпсіздігі

- АБАЙЛА ЫЗ: Пайдалану кезінде жетуге болатын б ліктер ысты болуы м кін. Кішкентай балдар алша жерде болуы керек.
- Орама материалдары балалар а зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алша ста ыз. Орама материалдарды барлы б ліктерін орша ан орта стандарттарына сай таста ыз.
- Электр жабды тары балалар шін ауіпті болып табылады. Іске осулы бол анда баларды осы німнен алша болуы ада алап, оларды німнен ойнауын болдырма ыз.
- Жабды ты стіне балаларды ол жететін еш андай зат ойма ыз.

- Есік ашы кезде о ан ешбір ауыр затты ж ктеме із ж не о ан баларды отыруына жол берме із. Ол аударылып кетуі не ілгектері за ымдануы м кін.

Ескі німді тастау

о ыс німдерді ла тыру туралы WEEE директивасыны талаптарына с йкестік:



Б л нім EO WEEE директивасыны (2012/19/EU) талаптарына с йкес келеді. Б л німде о ыс электр ж не электронды жабды (WEEE) жіктеу та басы бар.

Б л нім айта пайдалану а болатын ж не айта деу шін жарамды жо ары сапалы б лшектермен ж не материалдармен жасал ан. ызмет к рсету мерзімі біткенде о ыс німді дөттегі т рмысты ж не бас а о ыстармен бірге ла тырма ыз. Оны электр ж не электронды жабды тарды айта деу шін жинау орталы ына апары ыз. Б л жинау орталы тары туралы білу шін жергілікті билік органдарына хабарласы ыз.

RoHS директивасыны талаптарына с йкестік:

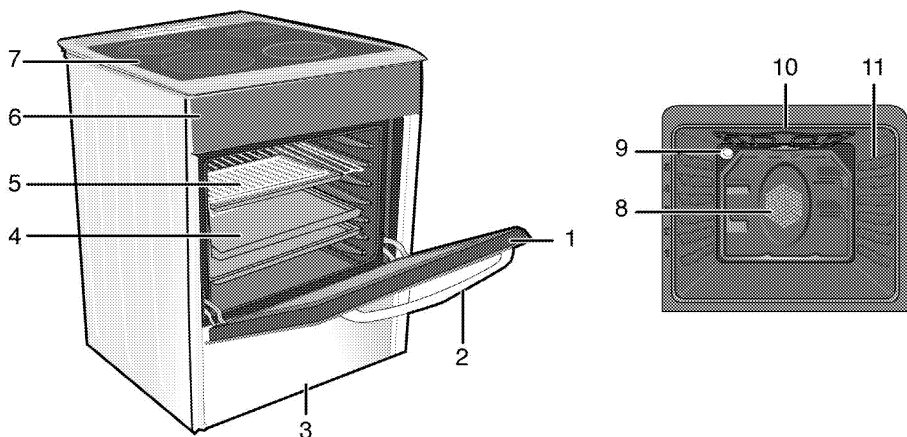
Сіз сатып ал ан нім EO RoHS директивасыны (2011/65/EU) талаптарына с йкес келеді. Оны рамында директивада к рсетілген зиянды ж не тыйым салын ан материалдар жо .

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар шін ауіпті. Орама материалдарын балаларды олы жетпейтін ауіпсіз жерге ойы ыз. німні орама материалдары айта делетін материалдардан жасал ан. айта делетін алды н с ауларына с йкес с рыпта ыз ж не оларды д рыс таста ыз. Оларды алыпты й алды тарымен бірге тастама ыз.

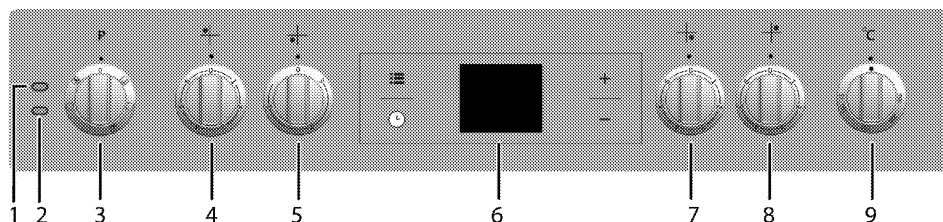
2 р ы л ы ы з

Жалпы шолу



- 1 Алды ы есік
- 2 Т т а
- 3 Асты ы б лігі
- 4 Таба
- 5 Сым тор с ресі
- 6 Бас ару та тасы

- 7 Жанар ы та тасы
- 8 Желдеткіш моторы (арт ы болаттан жасал ан табан)
- 9 Шам
- 10 Грильді ыздыру элементі
- 11 С рені позициялары



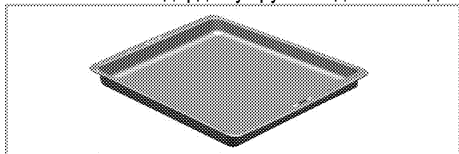
- 1 Жылыту шамы
- 2 Термостат шамы
- 3 Функция тетігі
- 4 Бір контурлы пісіру табасы Арт ы сол жа
- 5 Бір контурлы пісіру табасы Алды ы сол жа
- 6 Санды таймер
- 7 Бір контурлы пісіру табасы Алды ы о жа
- 8 Бір контурлы пісіру табасы Арт ы о жа
- 9 Термостат тетігі

Буманы рамы

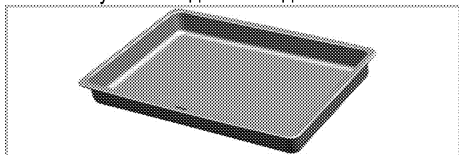


Жабды тар ырылыны лгісіне арай т рлі болуы м мкін. Пайдаланушы н с ауында қ рсетілген кейбір жабды осы ырылыда болмауы м мкін.

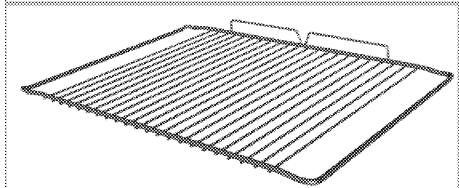
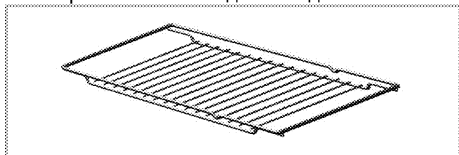
1. **Пайдаланушы н с аулы ы**
2. **Жайпа а ылытыр таба**
ннан жасал ан та амдарды пісіруге, м здатыл ан та амдарды ерітуге ж не лкен б лікті та амдарды уыру а пайдаланылады.



3. **Тере т бті а ылытыр таба**
ннан жасал ан та амдарды пісіруге, лкен б лікті та амдарды уыру а, шырынды та амдар а, грильдеу кезінде а атын майды жинау шін пайдаланылады.



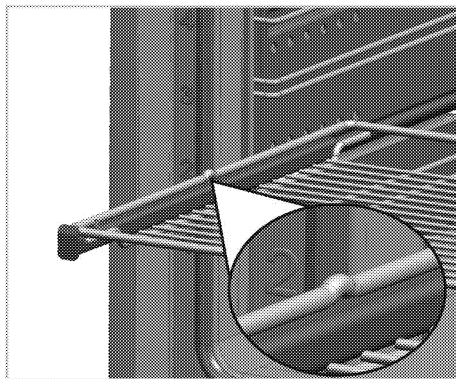
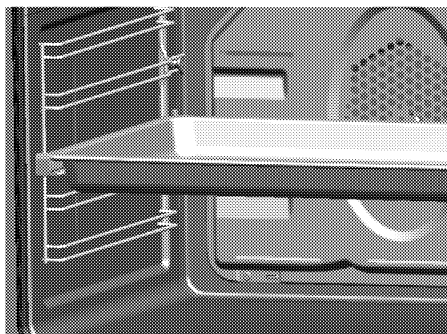
4. **Сым тор с ресі**
уыру а арнал ан ж не та амдарды алыпта пісіру, уыру ж не зірлеу кезінде а жетті с реге ою шін пайдалнылады.



5. **Сым тор с ресі мен жайпа а ылытыр табаны сыр ытпалы ба ыттауыштар а ою**
(Б л м мкіндік осымша. Ол нмде болмауы м мкін.)

Сыр ытпалы ба ыттауыштар табалар мен сым тор с ресін о ай орнату а ж не шы ару а м мкіндік береді.

Табалар мен сым тор с ресін сыр ытпалы ба ыттауыштармен пайдалан анда, таба мен сым тор с рені шеттері сыр ытпалы ба ыттауыштарды арт ы б лігіне орналас ан адауыштар а с йеніп т р анын тексері із.






Техникалы сипаттамалары

ЖАЛПЫ	
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	850 мм/600 мм/600 мм
Кернеу / жиілік	220-240 В/380-415 В 3N ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	8.3 кВт
Сақтандырғыш	мин. 16 А x 3 / 25 А
Сым түрі / қимасы	мин. H05VV-FG 5 x 1,5 мм ² / 3 x 2,5 мм ²
ПІСІРУ ТАҚТАСЫ	
Жанарғылары	
Артқы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Алдыңғы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1800 Вт
Алдыңғы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Артқы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1700 Вт
ПЕШГРИЛЬ	
Басты пеш	Желдеткішпен жұмыс істейтін
Ішкі шамы	15-25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2 кВт

Жалпы м ліметтері: Электрикалы пештердегі уатты т тыну та тасында ы деректер EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына с йкес келтірілген. Б л деректер т менгі-жо ар ы ыздыр ыш элементі немесе желдеткішті (бар болса) к мегімен ыздыру функцияларымен деттегі толтыру кезінде аны тал ан.

уат тиімділігі класы тиісті функцияларды ырыл ыда бар не жо ты ына байланысты т менде к рсетілген арты шылы тар а с йкес аны тал ан. 1 - Желдеткішпен пісіру - немді режим, 2 - Турборежимде ж й пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен стінен/астынан ыздыру, 5 - стінен/астынан ыздыру.

	рыл ыны сапасын жа сарту кезінде техникалы сипаттамалары алдын ала ескертусіз згеруі м мкін.
	Б л н с аулы та ы суреттер лгі ретінде берілген же ырыл ыны зінен шамалы згешіліктері бар болуы м мкін.

	рыл ыны зат та басында ы немесе ілеспе жатта ы м ндер тиісті стандартта а с йкес зертханалы жа дайларда алын ан. Б л м ндер ырыл ыны олданду жа дайларына байланысты згеруі м мкін.
---	---

3 Орнату

рылыны кші бар адалар а с йкес білікті маман орнатуы ажет. йтпесе, кепілдігі жойылады. У кілеті жо кісілермен орындал ан іс р сімдер н тижесінде орын алуы м мкін а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.



Орынды ж не электр онды ыларын дайындау – т тынушы жауапкершілігінде.



АУІПТІ:
нім жергілікті газ ж не электр нормативтеріне с йкес орнатылуы тиіс.

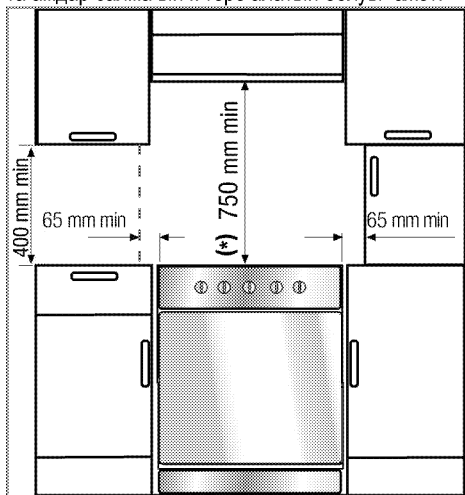


АУІПТІ:
Орнатпас б рын, німде кемшіліктер жо ына к з жеткізі із. Егер болса, оны орнатпа ыз.
За ымдан ан німдер басы ыз а ауіп- атер т ндіруі м мкін.

Орнатудан б рын

рылы астында ажеті ау са ылауы са тал анына сенімді болу шін, б л рылыны ая ы кілемшені немесе ж мсартыл ан еденні ішіне кіріп кетпеуі шін атты негізді стіне орнатуды сынамыз.

Ас б лмесіні едені рылы салма ымен оса ыдыс-ая тар ж не ысты а т зімді ыдыс-ая тар, та амдар салма ын к тере алатын болуы ажет.



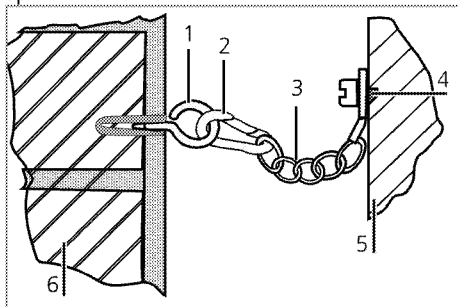
- Оны екі жа ынан ас йлік шкафтармен пайдалану а болады, алайда кемпірек де гейі стінен е аз дегенде 400 мм бос ке істік ж не де рылы мен абыр а, ал ан

ж не биік ас йлік шкаф арасында е аз дегенде 65 мм б йірлік бос ке істік алдыру ажет.

- Сонымен атар, рылыны жеке зін орнату болады. Кемпірек беті стінен е аз дегенде 750 мм бос ке істік алдыры ыз.
- (*) Сорып алу ралы ас й плитасыны стінде орнатылуы ажет болса, орнату биіктігіне атысты ас й сорып алу ралы ндіруішісіні н с ауларына ара ыз (е азы 650мм).
- Б л рылы 1 санатты ралдары шарттарына с йкес келеді, сонды тан оны арт ы жа ымен ж не **бір** жа б йірімен ас б лмені абыр аларына, ас б лме жи азына ж не кез-келген лшемді жабды а кіріп т ратындай етіп орнату а болады. **Бас а** жа б йіріндегі ас б лме жи азы немесе жабды ы бірдей немесе кішірек лшемде болуы м мкін.
- рылы жанында ы кез-келген ас б лме жи азы ысты а т зімді болуы ажет (100 °С мин.).

ауіпсіздік шынжыры

рылыны ауып кетпеуі шін пешпен жабды тал ан екі ор ауыш шынжырмен бекітілуі ажет. Д рыс істікті пайдалана отырып ілгекті (1) ас б лме абыр асына (6) бекіті із ж не ауіпсіздік шынжырын (3) ілгекке лыптау механизмі (2) ар ылы жал а ыз.



- 1 Т ра тылы ілгегі
- 2 лыптау механизмі
- 3 ауіпсіздік шынжыры
- 4 Шынжырды ас б лме плитасыны арт ы жа ына мы тап бекіті із.
- 5 Ас б лме плитасыны арт ы жа ы
- 6 Ас б лме абыр асы



Духовканы бйірге екеоін болдырмау шін, духовканы ал а ж не диагональ бойынша екеоін болдырмау шін т ра тылы шынжыры мкіндігінше ыс а болуы керек.

Плиталар а арнал ан плитаны т ра тылы шынжыры кронштейнді кіргізу тесігімен жасалма ан.

Орнату ж не осу

рыл ыны к ші бар нормалар мен ережелерге с йкес орнату ж не осу ажет.



рыл ыны то азыт ыштарды немесе м здат ыштарды жанына орнатпа ыз. рыл ыдан шы атын ысты пісіруге арнал ан ралдарды то т тынуын жо арлатады.

- рыл ыны кем дегенде екі адам к теруі ажет.
- рыл ыны тікелей еденні стіне орнату ажет. Оны негізді немесе тіректі стіне ондыру а болмайды.



рыл ыны к теру немесе жылжыту шін есігінен ж не/немесе т т асынан стама ыз. Есігі, т т асы немесе ілгертеі б лінуі мкін.

Электрикалы жал ау

німді «Техникалы сипаттамалары» кестесінде к рсетілгендей уаты жарамды ша ын тізбек згішпен ор ал ан жерге осыл ан розетка а/желіге осы ыз. німді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге осу орнатымын білікті электрикке орындат ызы ыз. Бізді компания німді жергілікті ережелерге сай жерге осу орнатымынсыз пайдалану а байланысты туында ан за ымдар а жауапты болмайды.



АУІПТІ:
рыл ыны уат берілу жабды ына у кілетті немесе білікті маман осуы ажет. рыл ыны кепілдік уа ыты д рыс орнатудан со ана басталады. У кілеті жо кісілермен орындап ан іс р сімдер н тижесінде орын алуы мкін а аулы тар шін ндіруші жауапты емес.



АУІПТІ:

уат сымы ысыл ан, майыс ан немесе б рал ан болмауы ж не рыл ыны ысты беттеріне тиіп т рмайтындай жерде орналасуы ажет.

Б лінген уат сымын білікті электр маманы ауыстыруы ажет. йтпесе, электр то ыны со у, ыс а т йы талу немесе рт аупі бар!

Желіден уаттану мерзімі рыл ы белгісінде к рсетілген деректерге с йкес болуы ажет. Техникалы деректер та тасын есікті немесе асты ы а па ын аш анда к руге болады немесе ол рыл ы т ріне байланысты рыл ыны арт ы абатында ораналас ан.

рыл ыны уат беру сымы "Техникалы сипаттамалар" кесетіндегі м ндерге с йкес келуі ажет.



АУІПТІ:

Электрлі орнату ж мыстарын бастамас б рын, рыл ыны уат берілу жабды ынан ажыраты ыз. Электр тогы со уыны аупі бар!

уат сымын осу



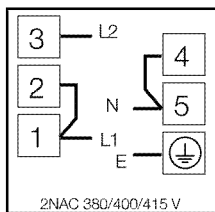
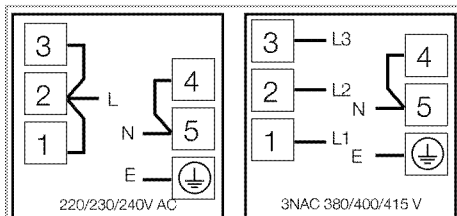
Сым ж ргізу барысында лтты /жергілікті электр нормативтерін олданып, тиісті розетка шы ысын/желісін ж не пеш ты ынын пайдалану керексіз. нім уатыны шектері ты ын мен розетка шы ысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, нім бекітілген электр орнатуы ар ылы тікелей ты ынсыз ж не розетка шы ысынсыз/желісінсіз осылуы керек.

1. **уат сымы рыл ымен бірге жабды талмаса**, йдегі электрикалы орнату а с йкес, кестеден (*Техникалы сипаттамалары, Бет 12*) та дайтын уат сымы рыл ы а сым диаграммасында ы ережелерді орындау ар ылы жал ануы ажет. То пен жабды тау ралында ы барлы т йіспелерді ажырату мкін болмаса, ажырат ыш рал е аз дегенде 3мм т йіспелі са ылауымен (бал ымалы са тандыр ыш, ор аушы желілік ажырат ыштар, т йы таушылар) осылып, осы ажырат ыш ралыны барлы т йіспелері рыл ы а ЭИИ н с ауларына с йкес лайы талуы ажет. Осы а идларды орындаму рыл ыны ж мыс істеуі кезінде а аулы тар тудырып, кепілдігін жойдыруы мкін.



осымша ауіпсіздік шарасы ретінде ор анысты ажырату ралын пайдалану а кес беріледі.

- Сым негізі а па ын б ра ышпен ашы ыз.
- уат сымын сым ыс ыш арасына кіргізіп, ыс ыш астымен ж ргізі із ж не оны сым ыс ыш ралында ы жалпы б рамамен басты б лігіне бекіті із.
- Сымдарды берілген диаграмма а с йкес жал а ыз.



- Сым жал ауларын ая та аң со , сым негізі а па ын жабы ыз.
- уат сымын рыл ы а тимейтіндей ж не рыл ы мен абыр а арасында ысылып алмайтындай етіп ж ргізі із.



ауіпсіздік ма сатында уат сымы 2 метрден зын болмауы ажет.

- рыл ыны ас й абыр асына арай итері із.
- Пешті ая тарын лайы тау**
Пайдалану кезіндегі діріл ыдыстарды оз алтуы м мкін. рыл ы тегіс ж не те елген жа дайда т рса, м ндай ауіпті жа дайды болдырмау а болады.
з ауіпсіздігі із шін, рыл ыны т рт ая ын о а немесе сол а б рау ар ылы те т р анын ж не ж мыс бетін тегіс де гейде т р анын тексері із.

Со ы тексері

- рыл ы электр уаты желісіне айта осы ыз.
- Электрикалы функцияларды тексері із.

Келешекте тасымалдау

- німді бастап ы орабын са тап, нмді соны ішінде тасымалда ыз. орапта ы н с ауларды орында ыз. Бастап ы орап болмаса, нмді к піршікті орама а немесе алы орап а салып, ты ыздап ора ыз.
- Пешті ішіндегі сымды гриль мен науаны пеш есігін за ымдамауы шін, науаларды алпымен бірдей орналас аң пеш есігіні ішкі жа ына картон жола ын салы ыз. Пеш есігін апталында ы абыр а а біріктіріп ора ыз.
- німді оз ау немесе к теру шін оны есігін немесе стат ышын олданба ыз.



рыл ы стіне еш аңдай заттар ойма ыз ж не оны тігінен жылжыты ыз.



Тасымалдау кезінде туында аң болуы м мкін нмді жалпы к рнісінде ешбір за ымны болмауын тексері із.

4 Дайынды

уатты немдеу бойынша ке естер

Келесі а парат осы ралды орша ан орта а зиянсыз жолмен пайдаланып, уатты немдеуге к мектеседі:

- Пешті ішінде к irt т сті не эмальденген ыдыс-ая пайдаланы ыз, себебі олар ысты ты жа сы ткізеді.
- Пайдаланушы н с аулы ында не пісіру н с ауларында ке ес берілген болса, та амды пісіру кезінде алдын ала ыздыруды жаса ыз.
- Пісіру кезінде пешті есігін жиі аша берме із.
- М мкін бол ан жа дайларда, пешті бір уа ытта бірнеше та амды пісіруге тырысы ыз. Та амды сымды с реге пісіру ыдыстарын ою ар ылы зірлеуге болады.
- Бірнеше та ам зірлейтін болса ыз, оларды бірінен кейін бірін бірден пісірі із. Пешті айта ыздыруды ажеті болмайды.
- Пешті пісіру уа ыты ая талар алдында бірнеше минут б рын шіру ар ылы уатты немдеуге болады. Пешті есігін ашпа ыз.
- Пісірмей т рып, м здатыл ан та амдарды ертіп алы ыз.
- Пісіру шін а па ы бар азандарды/табаларды пайдаланы ыз. а па ы жо ыдыста пісіру уатты т тынылуын 4 есеге арттыруы м мкін.
- Та ам зірленетін азанны астына с йкес келетін жанар ыны пайдаланы ыз. рдайым та амдар а с йкес келетін ыдыс лшемін олданы ыз. Ыдыс та амнан лкен болса, оны пісіру шін к бірек уат кетеді.
- Электр жанар ылармен пісіру кезінде асты тегіс азандарды пайдалан ан ж н. Асты ж а азандар ысты ты жа сыра ткізеді. Т тынылатын уатты 1/3 б лігін немдеуге болады.
- Ыдыстар мен азандар пісіру айма тарына с йкес келуі керек. Ыдыстарды не азандарды асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру айма тары мен азандарды астын таза ста ыз. Лас бол ан жа дайда ысты ты ткізуі нашарлауы м мкін.
- за пісірілетін та амдар шін, пісіру айма ын пісіру ая талар алдында 5 не 10 минут б рын шірі із. Панельде ал ан ызуды пайдалану ар ылы уатты 20%- а немдеуге болады.

Ал ш ы олданду

Уа ытты орнату



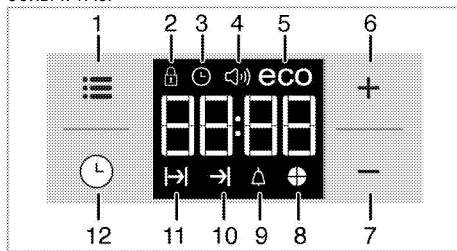
Кез келген лайы тауды жасау кезінде, тиісті белгілер бейнебетте жыпылы тай бастайды.

Духовканы уаты бірінші рет осыл аннан кейінгі к н уа ытын орнату шін **+**/**-** пернелерін басы ыз.



Сенсорлы бас ару лгілері шін, алдымен **⏸** т ртіп, одан кейін к н мен уа ыт орнату шін **+**/**-** пайдаланы ыз.

⏸ та басын т рту ар ылы орнатуды раста ыз ж не растау шін ешбір пернені т ртпестен 4 секунд бойы к ті із.



- 1 Реттеу т ймешігі
- 2 Т ймешіктерді лттау белгісі
- 3 Са ат белгісі
- 4 Дабылды дыбыс аттылы ы белгісі (Ол німде болмауы м мкін.)
- 5 немдеу режимі белгісі
- 6 осу т ймесі
- 7 Алу т ймесі
- 8 Уа ыт б лш белгісі
- 9 Дабыл белгісі
- 10 Пісіру уа ытыны со ы белгісі
- 11 Пісіру уа ыты белгісі
- 12 Ба дарлама т ймешігі



Бастап ы уа ыт орнатылма ан болса, са ат **12:00** м нінен бастап ж мыс істей бастайды ж не ⏸ та басы к рсетіледі. Б л та ба уа ыт орнатыл аннан кейін кетеді.



уат зілген жа дайда а ымда ы уа ыт параметрлерінен бас тартылады. Оны айта реттеу ажет болады.

рыл ыны ал аш рет тазалау



Бет кейбір жу ыш заттарды немесе тазала ыш заттарды пайдалан анда б лінуі м мкін.

Тазалау кезінде атты жу ыш заттарын, тазала ыш нта тарын/кремдерін немесе кез-келген ткір заттарды пайдаланба ыз.

1. Барлы бума материалдарын алып таста ыз.
2. рыл ыны бетін ыл ал матамен немесе губкамен с рті із ж не матамен р аты ыз.

Бастап ы ыздыру

німді 30 минуттай ыздырып, ажыраты ыз.

Осылайша, кез келген ндірістік алды тар немесе абаттар жанып кетеді ж не жойылады.



АБАЙЛА ЫЗ!

Ысты беттер жану а алып келеді! рыл ы ж мыс істеуі кезінде атты ызуы м мкін. Еш ашан ысты жанар ыларды, пешті ішкі б ліктерін, ысыт ыш б ліктерін ж не т.б. стама ыз. Балаларды аула ста ыз.

Та амды пешке салар немесе пештен шы арар кезінде р ашан ысты а т зімді ол аптарды пайдаланы ыз.

Электр пеші

1. Пештен барлы пісіру науалары мен гриль торын алы ыз.
2. Пешті есігін жабы ыз.
3. Static (Т ра ты) ба ытын та да ыз.
4. Е жо ар ы грильдеу уатын та да ыз; *Электр пешін іске осу жолы, Бет 20 б лімін ара ыз.*
5. Пешті шамамен 30 минут осып ойы ыз
6. Пешті ажыраты ыз; *Электр пешін іске осу жолы, Бет 20 б лімін ара ыз.*

Гриль пеші

1. Пештен барлы пісіру науалары мен гриль торын алы ыз.
2. Пешті есігін жабы ыз.
3. Е жо ар ы грильдеу уатын та да ыз; *Грильді іске осу жолы, Бет 25 б лімін ара ыз.*
4. Пешті шамамен 30 минут ж мыс істеткізі із.
5. Грильдеу функциясын ажыраты ыз; *Грильді іске осу жолы, Бет 25 б лімін ара ыз.*



рыл ы ал аш ы іске осыл анда, бір-екі са ат бойы т тін мен ііс шы уы м мкін. Б л алыпты жа дай. Т тін мен іісті кетіру шін б лме д рыс желдетілетінін тексері із. Шы ып жат ан т тін мен іісті тікелей ж тудан са болы ыз.

5 Кемпіректі олданду жолы

Пісіру туралы жалпы м ліметтер



Таба а еш ашан штен бірінен асырып май йма ыз. Майды ыздыру кезінде кемпіректі араусыз алдырма ыз. атты ызып кеткен май рт ауіпн тудырады. **рт болып ал ан жа дайда, оны еш ашан сумен шіруге тырыспа ыз!** Май от а тиген жа дайда, оны ртке т зімді жап ышпен немесе ыл ал матамен жабы ыз. Егер кемпіректі шіру ауіпсіз болса, оны шіріп, рт с ндіру б ліміне хабарласы ыз.

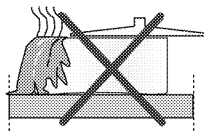
- Та амдарды уырудан б рын, оларды р ашан жа сылап р атып, ысты май а жайлап салы ыз. уырудан б рын м здатыл ан та амдар толы ымен ерітілгеніне к з жеткізі із.
- Майды ыздыру кезінде, пайдаланып жат ан ыдысты жаппа ыз.
- Табалар мен к стр лдерді т т алары ызып кетпеуі шін т т алары кемпірек стінде т рмайтындай етіп ойы ыз. Ыдыстарды кемпірек стіне те герімсіз ж не о ай лап кететіндей жа дайда ойма ыз.
- Бос ыдыстарды ж не к стр лдерді пісіру айма ы стіне осулы кезінде ойма ыз. Олар б лінеді.
- Пісіру айма ын стінде ыдыстарсыз ж не к стр лдерсіз іске осу рыл ыны б лдіреді. Пісіру айма тарын та амды пісіру толы ымен ая тал ан со шірі із.
- рыл ыны беті ысты болуы м мкіндігінен, пластика ж не алюминий ыдыстарды стіне ойма ыз. Бет стінде кез-келген еріген заттарды дереу тазала ыз. М ндай ыдыстарды та амдарды са тау шін де пайдалану а болмайды.
- Жайпа т пті к стр лдер мен ыдыстарды ана пайдаланы ыз.
- К стр лдер мен табалар а та амны тиісті м лшерін салы ыз. Сонды тан, ыдыстарды сыртынан а ып кетуін болдырмау ар ылы ажетсіз тазалауды орындау ажет болмайды.

К стр лдер мен табаларды а па тарын пісіру айма ына ойма ыз.

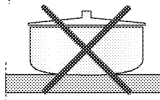
К стр лдерді пісіру айма ыны ортасында т ратындай етіп ойы ыз. К стр лді бас а пісіру айма ына жылжыту ажет болса, оны сыр ытпай, к теріп пісіру айма ына ойы ыз.

Шыны керамикалы кемпіректер туралы ке естер

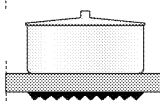
- Шыны керамикалы беттер ысты а т зімді ж не жо ары температура згешіліктері сер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді са тау орны немесе б лу та тасы ретінде пайдаланба ыз.
- Т птері механикалы делген к стр лдер мен табаларды ана пайдаланы ыз. ткір ж здер бетте сызаттар алдырады.
- Алюминий ыдыстар мен табаларды пайдаланба ыз. Алюминий шыны керамикалы бетті б лдіреді.



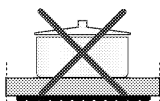
Т гілген с йы ты шыны керамикалы бетті б лдіріп, рт тудырады.



Ойыс немесе д гес т пті ыдыстарды пайдаланба ыз.

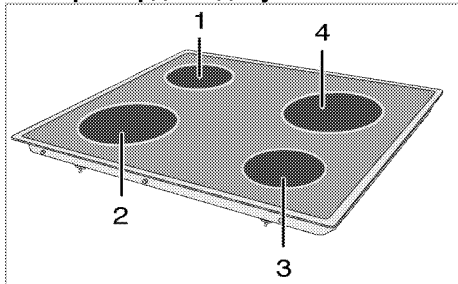


Жайпа т пті к стр лдер мен табаларды ана пайдаланы ыз. Ысты ты жа сыра тартады.



К стр лді диаметрі тым кішкентай болса, уат бос а т тынылады.

Кемпіректерді олданду



- 1 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 2 Бір контурлы пісіру табасы 18-20 см
- 3 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 4 Бір контурлы пісіру табасы 18-20 см с йкес жанар ыларда пайдаланылатын ыдыстарды сынылатын диаметрлеріні тізімі.



АУІПТІ:

Кемпірек стіне андай-да бір затты т сіп кетуіне жол берме із. Тіпті т з сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі б лдіруі м мкін.

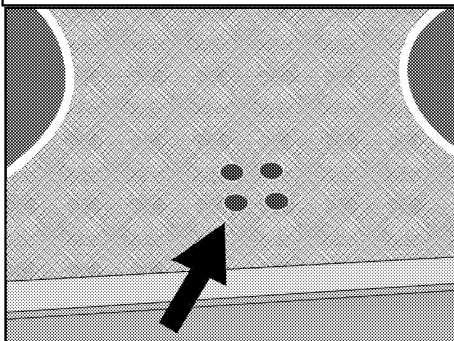
Шытына ан кемпіректерді пайдаланба ыз. Су осы шытынаулар арасынан тіп, ыс а т йы талуды тудырады.

рыл ы беті б лінген жа дайда (мыс, к рінетін шытынаулар), электр то ыны со уын болдырмау шін рыл ыны дереу шірі із.

Шыны к йіктасты пісіру панелі ж мыс істеу шамымен ж не ысты айма ты ескерту индикаторымен жабды тал ан. Ысты айма ты ескерту индикаторы белсенді айма ты к йін к рсетіп, та та шкеннен кейінде жанып т рады. Та таны температурасы олмен стау а келетін де гейге дейін сал ында анда, ескерту индикаторы шеді. Ысты айма ты ескерту индикаторыны жыпылы тауы а аулы ты білдірмейді.



Жылдам ызатын шыны керамиканы кемпіректері осыл ан кезде ашы жары беріп т рады. Ашы жары а тура арама ыз.



Керамика та таларын осу

Кемпіректі бас ару т т ыштары та таларды іске осу шін олданылады. ажетті уатты орнату шін, кемпіректі бас ару т т ыштарын ажетті де гейге б ра ыз.

Пісіру қуатының деңгейі	1	2 — 3	4 — 6
	жылыту	бұқтыру, қайнату	пісіру, қуыру, қайнату

Пісіру қуатының деңгейі	1	2	3
	жылыту	бұқтыру, қайнату	пісіру, қуыру, қайнату

Керамика та таларын шіру

Кемпірек т т ышын шірулі (жо ар ы) жа дайына арай б ра ыз.

6 Пешті іске осу жолы

Пісіру, уыру ж не грильде дайындау а атысты жалпы м ліметтер



АБАЙЛА ҮЗ!

Үсты беттер жану а алып келеді! Үрыл ы ж мыс істеуі кезінде атты ызуы м мкін. Еш ашан ысты жанар ыларды, пешті ішкі б ліктерін, ысыт ыш б ліктерін ж не т.б. стама ыз. Балаларды аула ста ыз.

Та амды пешке салар немесе пештен шы арар кезінде р ашан ысты а т зімді ол аптарды пайдаланы ыз.



АУІПТІ:

Пеш есігін абайлап ашы ыз, себебі бу шы ып кетуі м мкін.

Шы ып жат ан бу олдары ызды, беті ізді ж не/немесе к здері ізді к йдіруі м мкін.

Пісіруге арнал ан ке естер

- К йдірмейтін ралмен аптал ан металды табаларды немесе алюминий ыдыстарын немесе ысты а т зімді силиконды алыптарды пайдаланы ыз.
- С редегі бос орынды олданы ыз.
- Пісіру алпын с рені ортасына ойы ыз.
- Пешті немесе грильді оспас б рын с рені д рыс жа дайын та да ыз. Пеш ысты кезінде с ре жа дайын згерте із.
- Пеш есігін жабы ста ыз.

уыру а арнал ан ке естер

- Пісіру толы тай тауы етіне, к ркетауы ты ж не лкен б лікті еттерді лимон шырыны ж не ара б рыш секілді аты тарды д мдеу пісіруі тиімділігін жо арлатады.
- С йекті еттерді уыру шін бірдей м лшердегі с йексіз еттерді уыр анмен салыстыр анда 15-тен 30- а минут а дейін за ыра уа ыт кетеді.
- Ет жуанды ыны рбір сантиметрі пісіру уа ытыны 4-5 минутын талап етеді.
- Пісіру уа ыты ая тал ан со , етті пешті ішінде 10 минут а алдыры ыз. Шырын уырыл ан етті стінен жа сыра тарайды ж не етті кескен кезде шы ып кетпейді.
- Балы ысты а т зімді жайпа та та а орта ы немесе т менгі с реге ойылуы ажет.

Грильде дайындау а арнал ан ке естер

Ет, балы ж не с еті грильде дайындал анда, олар тез ызарады, сті гі абы шасы жа сы болып, кеуіп кетпейді. Жайпа б ліктер, ет істіктері мен жі ішке ш жы тарды сіресе ызана ж не ияр секілді рамында суы к п к к ністермен грильде дайындау а болады.

- Б ліктерді грильде дайындалуы шін сым тор с рені стіне немесе астында сым тор с ресі бар жайпа табыны стіне жайып салы ыз. Жабыл ан бос орынны к лемі ыздыр ышты к лемінен аспауы ажет.
- Грилі бар сым тор с рені немесе жайпа табаны пешті ажетті дейгейіне ойы ыз. Грильді сым тор с реде дайындап жат ан болса ыз, т менгі с реге майды жинайтын жайпа таба ойы ыз. Тазалау о ай болу шін, таба а шамалы су йы ыз.



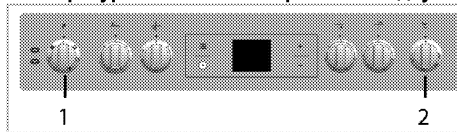
Грильде дайындау а жарамды емес та амдар рт аупін тудырады.

Грильде дайындау а арнал ан та амдар ана ар ынды гриль ысты ына жарамды.

Та амды грильді арт ы жа ына арай тым алыс а ойма ыз. Б л е ысты жер ж не майлы та ам от а тиуі м мкін.

Электр пешін іске осу жолы

Температураны ж не ж мыс режимін та дау



1 Функция тетігі

2 Термостат тетігі

1. Функция тетігін ажетті ж мыс режиміне орнаты ыз.

2. Температура тетігін ажетті температура а орнаты ыз.

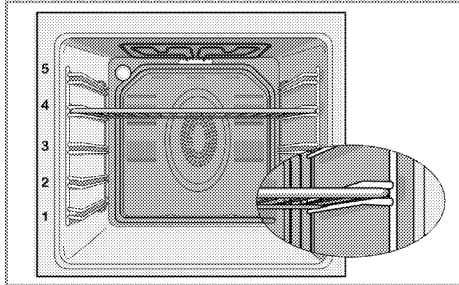
» Пеш орнатыл ан температура а дейін ызып, соны са тап т рады. ыздыру кезінде, температура шамы жанып т рады.

Электр пешін шіру

Функция тетігін ж не температура тетігін " шіру (жо ар ы) позициясына арай б ры ыз.

Сымнан жасал ан текшені б йірдегі с реге д рыс ою те ма ызды. Сымнан жасал ан текше б йірдегі с релерді арасына суретте к рсетілгендей салынуы керек.

Сымнан жасал ан текше пешті арт ы абыр асына арама- арсы орнатылмауы тиіс. Тамаша грильдеу н тижесін алу шін, сымнан жасал ан текшені с рені алды ы б лігіне сыр ытып салы ыз да, есікті к мегімен бір орын а орналастыры ыз.



Ж мыс режимдері

Осы жерде к рсетілген ж мыс режимдеріні реті сізді лгі ізден згеше болуы м мкін.

Жо ар ы ж не т менгі ыздыру



Жо ар ы ж не т менгі ыздыру функциялары іске осыл ан. Та ам стінен ж не астынан да бір уа ытта ыздырылады. Мысалы, б л торттар, нан німдері немесе пісіру алыпыны ішіндегі торттар ж не пісірмелер шін ы айлы болады. Тек бір табамен пісіру.

Астынан ыздыру



Тек т меннен ыздыру функциясы іске осыл ан. Б л пицца ж не осы ан сас та амдарды т меннен ыздыру шін ы айлы.



Б л функция бумен о ай тазалау шін де пайдаланылуы керек.

Желдеткішпен астынан/ стінен ыздыру



стінен ыздыру, астынан ыздыру ж не желдеткіш (арт ы абыр асында) іске осыл ан. Ысты ауа желдеткіш ар ылы пешті ішімен біртекті таралады. Тек бір табамен пісіру.

Толы грильдеу



Пешті т бесіндегі лкен грильдеу ралы осылады. лкен м лшердегі асты грильдеу шін ы айлы.

- Грильдеу шін, лкен не орташа лшемді порцияларды грильдеу ралыны астында д рыс с ре позициясына ойы ыз.
- Температураны е жо ары де гейге орнаты ыз.
- Грильдеу уа ытын жартысы ткен со , та амды айналдыры ыз.

Гриль+желдеткіш



Грильдеу сері Толы грильдеу функциясы сия ты к шті болмайды

- Грильдеу шін, кіші не орташа лшемді порцияларды грильдеу ралыны астында д рыс с ре позициясына ойы ыз.
- ажетті температураны орнаты ыз.
- Грильдеу уа ытын жартысы ткен со , та амды айналдыры ыз.

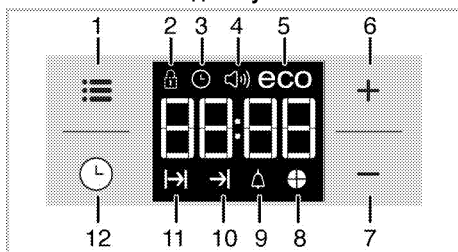
Жылдам ыздыру



Б л функция тама ты зірлеу шін емес, пешті жылдам ыздыру шін пайдаланылады.

- Б л функцияны та да аннан кейін ажетті температураны орнаты ыз. Температура шамы іске осылып, пеш ыздырылады.
- ыздыру процесі ая тал ан со , шам шеді. Енді, та амды пісіру шін ажетті температураны та да ыз.

Пешті са атын пайдалану



- 1 Реттеу т ймешігі
- 2 Т ймешіктерді лттау белгісі
- 3 Са ат белгісі
- 4 Дабылды дыбыс аттылы ы белгісі (Ол нмде болмауы м мкін.)
- 5 немдеу режимі белгісі
- 6 осу т ймесі
- 7 Алу т ймесі
- 8 Уа ыт б ліш белгісі
- 9 Дабыл белгісі
- 10 Пісіру уа ытыны со ы белгісі
- 11 Пісіру уа ыты белгісі
- 12 Ба дарлама т ймешігі



Пісіруді ая талу уа ытына е к п дегенде 5 са ат 59 минут уа ытын орнату а болады. уат берілуіні то тауы себебінен ба дарлама ж мысы то тайды. Пешті айта ба дарламалау ажет.



Кез келген параметрді орнату кезінде дисплейде атысты та балар жыпылы тайды. Параметрлер іске осылуы шін шамалы уа ыт к ту ажет.



Егер ешбір пісіру параметрі орнатылмаса, к н уа ытын орнату м мкін емес.



зірлеу бастал анда зірлеу уа ыты орнатылса, ал ан уа ыт к рсетіледі.

зірлеу уа ытын орнату ар ылы зірлеу;

Духовканы таймерде зірлеу уа ытын орнату ар ылы к рсетілген уа ытты со ында то тайтындай орнату а болады.

1. Пісіру функциясын та да ыз.
 2. ⌚ пернесін зірлеу уа ыты шін дисплейде **→** та басы к рсетілгенше т рті із.
 3. зірлеу уа ытын **+** / **-** пернелерімен орнаты ыз.
- » » зірлеу уа ыты орнатыл аннан кейін **→** та басы ж не уа ыт б лігі дисплейде здіксіз к рсетіледі.
4. Та амды пешті ішіне салып, температура т т асымен температураны орнаты ыз. Пісіру басталады.

» зірлеу бастал анда зірлеу уа ыты дисплейде кері санала бастайды ж не уа ыт б лігі та басыны барлы б ліктері жанады. Орнатыл ан зірлеу уа ыты 4 бірдей б лікке б лінеді ж не р б лікті уа ыты біткенде сол б ліктерді та басы шеді. Осылайша, сіз ал ан зірлеу уа ытыны жалпы зірлеу уа ытына атынасын о ай т сіне аласыз.

зірлеу уа ытыны со ын кейінірек уа ыт а орнату;

Таймерде зірлеу уа ытын орнатудан кейін сіз зірлеу уа ытыны со ын кешірек уа ыт а орната аласыз.

1. Пісіру функциясын та да ыз.
 2. ⌚ пернесін зірлеу уа ыты шін дисплейде **→** та басы к рсетілгенше т рті із.
 3. зірлеу уа ытын **+** / **-** пернелерімен орнаты ыз.
- » » зірлеу уа ыты орнатыл аннан кейін **→** та басы дисплейде здіксіз к рсетіледі.
4. ⌚ пернесін зірлеу уа ытыны со ы шін дисплейде **→** та басы к рсетілгенше т рті із.
 5. зірлеу уа ытыны со ын орнату шін **+** / **-** пернелерін басы ыз.

» зірлеу уа ыты орнатыл аннан кейін **→** та басы, рі **→** та басы ж не уа ыт б лігі дисплейде здіксіз к рсетіледі. зірлеу бастал аннан кейін **→** та басы кетеді.


6. Та амды пешті ішіне салып, температура т т асымен температураны орнаты ыз. Пісіру басталады.

» **Духовка таймері іске осылу уа ытын зірлеу уа ытын сіз орнат ан зірлеу уа ытыны со ынан шегеру ар ылы есептейді.** Та дал ан ж мыс режимі зірлеуді басталу уа ыты келгенде белсендіріледі ж не духовка орнатыл ан температура а дейін ыздырылады. Ол осы температураны пісіруді ая талу уа ытына дейін стап т рады.

» зірлеу бастал анда зірлеу уа ыты дисплейде кері санала бастайды ж не уа ыт б лігі та басыны барлы б ліктері жанады. Орнатыл ан зірлеу уа ыты 4 бірдей б лікке б лінеді ж не р б лікті уа ыты біткенде сол б ліктерді та басы шеді. Осылайша, сіз ал ан зірлеу уа ытыны жалпы зірлеу уа ытына атынасын о ай т сіне аласыз.



7. зірлеу процесі ая тал аннан кейін дисплейде **«Со ы»** к рсетіледі ж не таймер дыбысты ескерту береді.

8. Аудио ескерту 2 минут бойы естіледі. Аудио ескертуді т тату шін жай кез келген пернені басы ыз. Аудио ескертуді дыбысы шіріледі ж не а ымда ы уа ыт к рсетіледі.


 Дыбысты ескертуді со ында кез келген пернені басса ыз, духовка ж мысын айта бастайды. Ескертуді со ында духовканы айта осылуын болдырмау шін температура т т асын ж не функция т т асын **«0»** (шірулі) к йіне б ры ыз.


Пернелерді лыптау функциясын осу


Духовканы олдану а пернелерді лыптау функциясын белсендіру ар ылы жол бермеуге болады.



1.  белгішесіне дисплейде  та басы к рсетілгенше т рті із.

» **«OFF»** (ШІРУЛІ) дисплейде к рсетіледі.


2. Пернелер лыпн белсендіру шін  пернесін басы ыз.

» Пернелер лыпы белсендірілгеннен кейін дисплейде **«On»** (осулы) к рсетіледі ж не  та басы жан ан к йде алады.

 Пернелер лыпы белсендірілгенде духовка пернелері ж мыс істемейді. уат зілген жа дайда пернелер лыпы болдырылмайды.

1.  белгішесіне дисплейде  та басы к рсетілгенше т рті із.

» **«On»** (осулы) дисплейде к рсетіледі.



2.  пернесін басу ар ылы пернелер лыпн шірі із.


» **«OFF»** (шірулі) белгісі т ймешіктерді лптау функциясы шірілісімен к рінеді.

Дыбысты таймерді орнату


німні таймерін зірлеу ба дарламасынан бас а кез келген ескерту немесе еске сал ыш шін пайдалану а болады.


Дыбысты таймер духовка функцияларына еш андай сер етпейді. Ол тек ескерту ретінде олданылады. Мысалы, духовкада ы та амды белгілі бір уа ытта айналдыру ажет бол анда, ол те пайдалы. Таймер орнатыл ан уа ытты со ында аудио ескерту береді.


1.  пернесін дисплейде  та басы к рсетілгенше т рті із.

 Е жо ар ы дабылды уа ыт - 23 са ат ж не 59 минут.

2. Дабыл за ты ын  /  пернелерін пайдалана отырып орнаты ыз.

 Дабыл ніне, к н уа тына, дисплей ашы ты ына ж не температура пернелеріне арнал ан функция пернелері 0 (OFF) к йінде болуы керек.

»  та басы жан ан к йде алады ж не дабыл уа ыты орнатыл аннан кейін дисплейде дабыл уа ыты к рсетіледі.



3. Дабыл уа ытыны со ында  та басы жыпылы тай бастайды ж не аудио ескерту естіледі.


Дабылды шіру


1. Аудио ескерту 2 минут бойы естіледі. Аудио ескертуді т тату шін жай кез келген пернені басы ыз.

» Аудио ескертуді дыбысы шіріледі ж не а ымда ы уа ыт к рсетіледі.



Дабылды болдырмау;



1.  пернесін дабылды т тату шін дисплейде  та басы к рсетілгенше т рті із.

2.  пернесін **«00:00»** к рсетілгенше басып т ры ыз.

 Дабыл уа ыты к рсетіледі. Дабыл уа ыты мен пісіру уа ыты бірге орнатылса, ыс а уа ыт к рсетіледі.

Дабыл нін згерту

1.  пернесін дисплейде  та басы к рсетілгенше т рті із.

2. ажет дабыл нін  /  пернелерімен ретте ыз.

3. Сіз орнатқан нысанауыттан кейін белсендіріледі.
 » Тадалан дабылні бейнебетте **"b-01"**, **"b-02"** немесе **"b-03"** ретінде крсетіледі.

Кнуаытын згерту

Брын орнатылған ннуаытын згерту шін:

1. пернесін дисплейде та басы крсетілгенше трті із.
2. Кнуаытын **+**/**—** пернелерімен орнатыыз.
3. Сіз орнатқан уаыт нысанауыттан кейін белсендіріледі.

немді режим

Духовкада зірлеуаытын орнатуарылы зірлеу кезінде немді режим кмегімен уатты немдей аласыз.

Бл режим зірлеуаытыны соына дейін жылтыт ыштарды шіруарылы духовканы ішкі температурасымен зірлеуді аятайды.

немді режимді орнату

1. та басын дисплейде **есо** та басы крсетілгенше трті із.

» **«OFF»** (ШРУЛЛ) дисплейде крсетіледі.

Таамдарды пісіруаытыны кестесі



Бл диаграммадаыуаыттан с аулы ретінде берілген. Уаытты белгілеу таамны температурасына, оюлыына, тріне және зіді тал амдары ызбен пісіруге арай згеруі мкін.

2. **+** пернесін тртуарылы немді режимді осы ыз.

» Пернелер лы белсендірілгеннен кейін дисплейде **«Он (осулы)»** жазуы крсетіледі.

немді режимді шіру

1. та басын дисплейде **есо** та басы крсетілгенше трті із.
- » **«Он»** (осулы) дисплейде крсетіледі.
2. **—** пернесін тртуарылы немді режимді шірі із.

» Пернелер лы белсендірілгеннен кейін **«Off (шірулі)»** жазуы крсетіледі.

Экран жарытыын орнату

(Бл мкіндік осымша. Ол нмде болмауы мкін.)

1. та басын дисплей жарытыы шін дисплейде **d-01** немесе **d-02** немесе **d-03** крсетіледі.
2. ажет жарытыы **+**/**—** пернелерімен орнатыыз.

» Сіз орнатқан уаыт нысанауыттан кейін белсендіріледі.

Пісіру және уыру



Пешті 1-ші сресі болып **т менгі** с ресепселеді.

Тағам	Пісіру деңгейінің нөмірі		Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
**Табадағы торттар	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
**Қалыптың ішіндегі торттар	Бір деңгей		2	175	40 ... 50
**Пісіру қағазының ішіндегі торттар	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
**Бисквитті торт	Бір деңгей		3	200	5 ... 10
**Печенье	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
**Қамырдан жасалған пісірме	Бір деңгей		2	200	30 ... 40
**Қамырдан жасалған пісірме	Бір деңгей		2	200	25 ... 35
**Ашытқы	Бір деңгей		2	200	35 ... 45
**Пазанья	Бір деңгей		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	Бір деңгей		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (бүтін) / Қуырдақ	Бір деңгей		3	25 мин. 250/ең көп, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Қозының аяғы (пісірме)	Бір деңгей		3	25 мин. 220, содан кейін 180... 190	70 ... 90
Қуырылған тауық	Бір деңгей		2	15 мин. 250/ең көп, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65
Түйетауық (5,5 кг)	Бір деңгей		1	25 мин. 250/ең көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Бір деңгей		3	200	20 ... 30

(**) Алдын ала ыздыруды талап ететін пісіру процестері шін процесс басында пешті орнатыл ан температура а жеткенше алдын ала ыздыры ыз.

Тортты пісіруге арнал ан ке естер

- Егер торт тым р а болса, температура де гейін 10 градус а арттырып, пісіру уа ытын азайты ыз.
- Торт ыл ал болса, азыра с йы ты пайдаланып, температура де гейін 10 градус а азайты ыз.
- Егер тортты беті к йіп жатса, оны т менгі с реге орнатып, температураны азайты ыз ж не пісіру уа ытын к бейті із.
- Іші жа сы піскен, алайда сырты лі жабыс а болса, азыра с йы ты пайдаланып, температураны азайты ыз ж не пісіру уа ытын к бейті із.

Т тті пісірмелерді зірлеуге арнал ан ке естер

- Егер т тті пісірме тым р а болса, температура де гейін 10 градус а арттырып, пісіру уа ытын азайты ыз. амырды абаттарын с т, май, ж мырт а ж не йогурттан жасал ан соуспен ыл алдаты ыз.
- Егер т тті пісірмені за уа ыт пісіру ажет болса, оны алы ды ы табаны тере дігінен асып кетпеуін ада ала ыз.
- Т тті пісірмені беті к йіп, ал асты лі піспей жатса, олданыл ан соусты пісірме астына тым к п жа ылма анын тексері із. Біртекті ызаруы шін, соусты амыр абаттарыны арасында ж не пісірмені бетіне бірдей етіп жа ы ыз.



Т тті пісірмені кестеде к рсетілген режим ж не температура а с йкес пісірі із. Егер асты ы жа ы лі ызарма ан болса, оны келесі де т менгі с реге ойы ыз.

К к нiстердi пісіру бойынша ке естер

- К к нiстен жасал ан та амны суы тартылып, р ап кетсе, оны табада емес, а па ы бар азанда пісірі із. Жабы ыдысты та амны суы са талады.
- Егер к к нiс та амы піспесе, к к нiстердi алдын ала айнатып алы ыз немесе оларды консервіленген ас сия ты даярла ыз ж не пешке ойы ыз.

Грильді іске осу жолы



АБАЙЛА ЫЗ!

Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып ойы ыз.
Ысты беттер жану а алып келеді!

Грильді осу

1. Функция тетігін ажетті грильдеу белгісіне арай б ры ыз.
 2. Содан кейін, ажетті грильдеу температурасын та да ыз.
 3. ажет болса, шамамен 5 минут бойына алдын ала ыздыру жасап алы ыз.
- » Температура шамы жанады.

Грильді шіру

1. Функция тетігін шірулі (жо ар ы) позициясына арай б ра ыз.



Грильде дайындау а жарамды емес та амдар рт аупін тудырады.
Грильде дайындау а арнал ан та амдар ана ар ынды гриль ысты ына жарамды.
Та амды грильді арт ы жа ына арай тым алыс а ойма ыз. Б л е ысты жер ж не майлы та ам от а тиуі м мкін.

Грильденетін та амдарды пісіру уа ытыны кестесі

Электр грильде уыру

Тағам	Салу деңгейі	Грильдеу уақыты (шамамен)
Балық	4..5	20..25 мин. #
Тілімделген тауық	4..5	25..35 мин.
Қозының жаншылған еті	4..5	20..25 мин.
Ростбиф	4..5	25..30 мин. #
Бұзаудың жаншылған еті	4..5	25..30 мин. #
Тостерленген нан	4	1..2 мин.
# қалыңдығына байланысты		

Жалпы м лiметтер

рыл ы жиi аралы пен тазаланып т рса, рыл ыны ызмет к рсету мерзiмi зартылып, а аулы тар ы тималды ы т мендейдi.



АУІПТІ:

ызмет к рсету ж не тазалау ж мыстарын бастамас б рын, рыл ыны уат ж йесiнен ажыраты ыз.

Электр тогы со уыны аупi бар!



АУІПТІ:

Тазалауды бастаудан б рын, рыл ыны сал ындауына уа ыт берi iз.

Ысты беттер жану а алып келедi!

- рыл ыны рбiр пайдаланудан кейiн т гелiмен тазалап шы ы ыз. Осылай та ам алды тарын о ай алып тастау а м мкiн болады, б л рыл ыны келесi жолы пайдалан анда оларды жануынан са тайды.
- рыл ыны тазалау шiн арнайы тазала ыш заттар ажет емес. Пеш есiгiн тазалау шiн, рыл ыны тазалау а жуу с йы ты ымен жылы су, ж мса мата пайдаланы ыз ж не р а ш берекпен с ртi iз.
- р ашан тазалаудан кейiн арты с йы ты толы ымен с ртiлгенiн ж не а ындылар дереу р атылып с ртiлгенiн тексерi iз.
- рамында ыш ыл немесе хлорид бар жу ыш заттарды тот баспайтын болатты беттердi ж не т т аны тазалау шiн пайдаланба ыз. Сол б лiктердi тазалап с рту шiн ж мса матаны с йы (атты емес) жу ыш затпен пайдаланып, бiр ба ытта с ртi iз.



Бет кейбiр жу ыш заттарды немесе тазала ыш заттарды пайдалан анда б лiнуi м мкiн.

Тазалау кезiнде атты жу ыш заттарын, тазала ыш нта тарын/кремдерiн немесе кез-келген ткiр заттарды пайдаланба ыз.



Жабды ты тазалау шiн бу тазала ыштарын пайдаланба ыз, йткенi ток со уы м мкiн.

Пiсiру та тасын тазалау

Шыны керамикалы беттер

Шыны керамикалы беттi сал ын сумен дым ылдан ан мата б лiгiмен стiнде еш андай жу ыш зат алмайтындай етiп с ртi iз. Ж мса ж не р а матамен кептiрiп с ртi iз. Пiсiру та тасын келесi жолы пайдалан анда алды тар шыны керамикалы беттi б лдiруi м мкiн.

Шыны керамикалы бетте кеуiп ал ан алды тарды еш ашан iлгек ж зiмен, стальды ыр ышпен немесе сол секiлдi ралдармен тазалау а болмайды.

Калцийлi да тарды (сары да тарды) сiрке суы немесе лимон шырыны секiлдi да ты кетiргiштi аз м лшерiмен кетiрi iз. Сонымен атар, саудада бар осы рдiске жарамды нiмдердi пайдалану а болады.

Егер бетi тым атты ластан ан болса, жу ыш затты ж мса мата а йып, жа сылап сi генше к тi iз.

Одан кейiн, пiсiру та тасыны бетiн р а матамен с ртi iз.



ою крем немесе шербет секiлдi ант осыл ан та амдар дереу рыл ы бетiнi суы анын к тпей тазалануы ажет. йтпесе, шыны керамикалы бет бiр жола а б лiнуi м мкiн.

Уа ыт те рыл ыны аптаулары немесе бас а да беттерi шамалы т ссiздену м мкiн. Б л рыл ыны ж мысына сер етпейдi.

Шыны керамикалы беттi т ссiзденуi мен да тануы алыпты жа дай болып табылады ж не а аулы емес.

Бас ару та тасын тазарту

Бас ару та тасын ж не т т аларды дым ыл матамен тазалап, оларды кептіріп с рті із.



Бас ару та тасын тазалау шін бас ару т ймешіктерін/т т ыштарын алып тастама ыз.

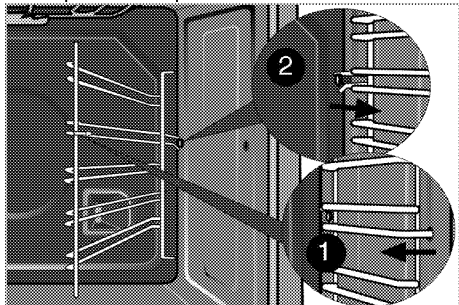
Бас ару та тасы б ліну м мкін!

Пешті тазалау

Б йір абыр асын тазалау

(Б л м мкіндік осымша. Ол нмде болмауы м мкін.)

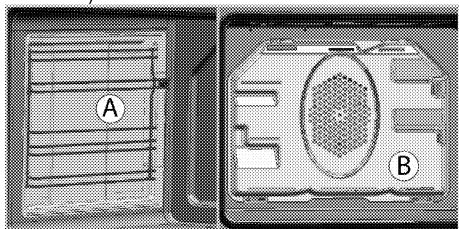
1. Б йір ондыруыны алды ы б лігін б йір абыр асыны арама- арсы ба ытына арай тарту ар ылы шы арып алы ыз.
2. Б йір ондыруын толы тай зі ізге арай тарту ар ылы шы арып алы ыз.



Каталитикалы абыр алар

(Б л м мкіндік осымша. Ол нмде болмауы м мкін.)

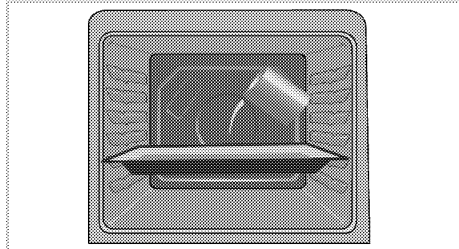
німні ішкі жа абыр аларына (А) ж не/немесе арт ы абыр асына (В) каталитикалы эмаль жа ылуы м мкін. Каталитикалы абыр алар т сі ашы к гірт ж не беті кеуекті. Пешті каталитикалы абыр алары тазаланбауы керек. Каталитикалы абыр аларды кеуекті беттері т гілген майды сі іру ж не ауыстыру ар ылы автоматты т рде тазаланады (бу ж не к мір ыш ылы).



Бумен о ай тазалау

Ол о ай тазалау а к мектеседі, себебі кір (к п к ттірмей) пеш ішінде алыптасатын бумен ж не пешті ішкі бетінде конденсацияланатын су тамшыларымен ж мсарады.

1. Пеш ішіндегі б кіл осал ы ралдарды алы ыз.
2. Пеш науасына 500 мл су йып, науаны пешті 2-с ресіне ойы ыз.



3. Же іл бу тазалау режимінде Пешті орнаты ыз ж не 25 минут бойы 100 ° С кезінде іске осы ыз.
4. Есігін ашып, пешті ішкі бетін дым ыл губкамен немесе ш берекпен с рті із.
5. Кетуі иын кірді тазалау шін, рыл ыны тазалау а жуу с йы ты ымен жылы су, ж мса мата пайдаланы ыз ж не р а ш берекпен с рті із.

Пеш есегін тазалау

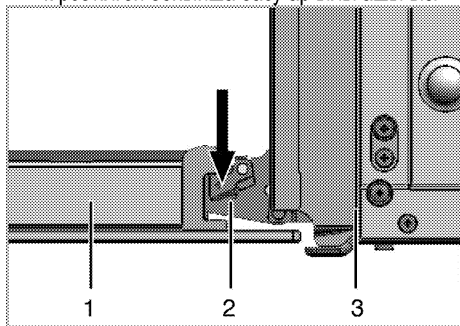
Пеш есігін тазалау шін, рыл ыны тазалау а жуу с йы ты ымен жылы су, ж мса мата пайдаланы ыз ж не р а ш берекпен с рті із.



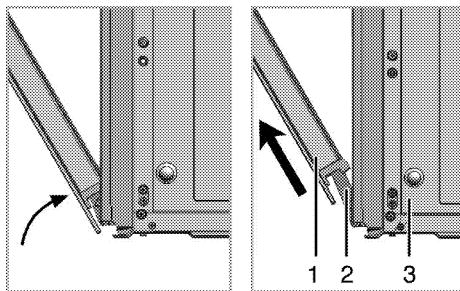
Пеш есегін тазалау шін атты сыз ыш тазал ыштар мен ткір металды ыр ыштарды пайдаланба ыз. Олар бетіне сызаттар алдырып, шыныны ртады.

Пеш есігін алу

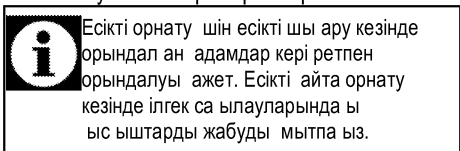
1. Алды ы есігін ашы ыз (1).
2. Алды ы есікті о жа ж не сол жа та ы ілгек са ылауларында ы (2) ыс ыштарды суретте к рсетілген бойынша басу ар ылы ашы ыз.



- 1 Алды ы есік
- 2 ыс ыш
- 3 Пеш



3. Алды ы есікті жартылай жылжыты ыз.
4. Алды ы есікті о ж не сол жа та ы ілгектерден босату шін жо ары арай тарты ыз.

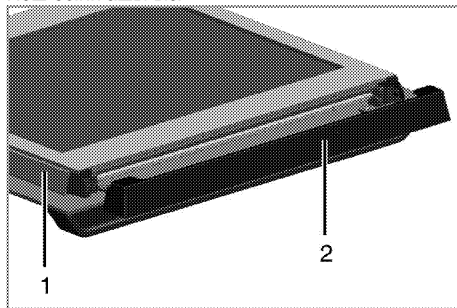


Есікті ішкі йнегін шы арып алу

(Б л м мкіндік осымша. Ол нмде болмауы м мкін.)

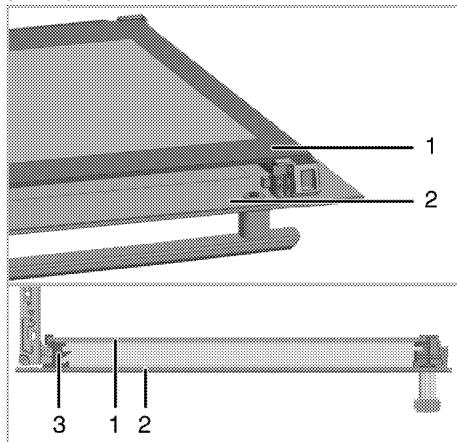
Пеш есігіні ішкі йнек та тасын тазалау шн шы арып алу а болады.

Пеш есігін ашы ыз.



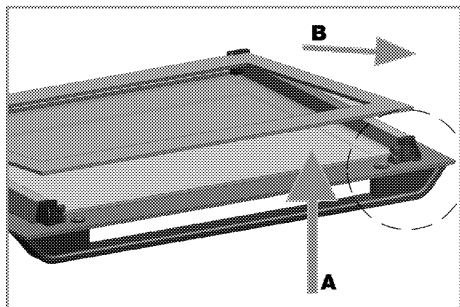
- 1 Жа тау
- 2 Пластикалы б лігі

Алды ы есікті сті гі б лігінде орнатыл ан пластикалы б лікті зі ізге арай тартып, шы арып алы ыз.



- 1 Ішкі йнек та тасы
- 2 Сыр ты йнек та тасы
- 3 Пластикалы йнек та тасы тілігі-Т менгі

Суретте к рсетілгендей, е ішкі йнек та тасын (1) абайлап **А** ба ытында к теріп, оны **В** ба ытында шы арып алы ыз.



Ішкі йнек та тасын орнату кезінде (1), та таны баспалаңнан жаңы ішкі йнек та тасына арап тпанын тексерізі.

Ішкі йнек та тасыны тменгі брышы тменгі пластикалы тіліміне ондыру ма ызды болып табылады.

Пластикалы блікті жа тау а арай "ты ылда ан" дыбысты естігенше ітерізі.

Пеш шамын ауыстыру



АУІПТІ:

Пеш шамын ауыстырудан брын, электр тоыны со уын болдырмау шін ыры ы уат ж йесінен ажыратыл анына ж не суытыл анына к з жеткізізі. Ысты беттер жану а алып келеді!



Пеш шамы - 300 °С градус а тзімді аранайы электр шамы. Толы мліметтер алу шін *Техникалы сипаттамалары, Бет 12* блімін ара ыз. Пеш шамдарын У кілетті ызмет крсету орталы ынан алу а болады.



Шам орны суретте крсетілген орнынан згеше болуы мкін.



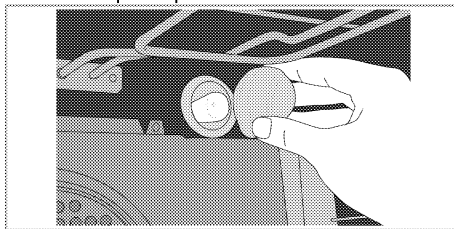
Осы ыры ыда пайдаланылатын шам й блмесін жары тандыру а йлесімсіз. Осы шамны арнайы ма саты – пайдаланушыны та ам т рлерін к руіне к мектесу.



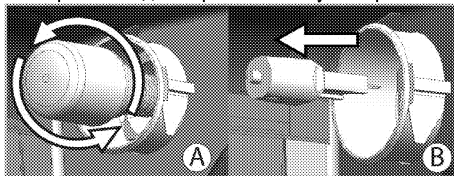
Осы ыры ыда пайдаланылатын шамдар 50°C крсеткішінен жо ары температура сия ты физикалы жа дайлар тудыруы мкін.

Егер пеш д гелек шаммен жабды тал ан болса:

1. ыры ыны уатты жабды тау ралынан ажыраты ыз.
2. Шыны жап ышын шы ару шін, оны са ат тіліне арсы б ра ыз.



3. Егер пеш шамы тмендегі суретте крсетілгендей (А) трінде болса, оны крсетілгендей б рап алып ауыстыры ыз. Егер ол (В) трінде болса, оны тмендегі суретте крсетілгендей тартып алып ауыстыры ыз.



4. Шыны жап ышын орнаты ыз.

8 А аулы тарды іздеу ж не жою

Пеш іске осулы кезінде бу шы ады.

- Ж мыс кезінде буды шы уы деттегі жа дай болып табылады. >>> *Б л а аулы емес.*

Ысыту мен сал ындату кезінде рыл ы металдарды дыбыстарын шы арады.

- Метал б ліктері ыз ан кезде ке ейіп, дыбыстар шы арады. >>> *Б л а аулы емес.*

рыл ы істемейді.

- Бал ы ыш тежегішті а аулы ы бар немесе осыл ан. >>> *Тежегіш орапшасында ы тежегіштерді тексері із. ажет болса, оларды ауыстыры ыз немесе осы ыз.*
- рыл ы ашасы (жерге т ты тал ан) розетка а осылма ан. >>> *Штөпсельді айырын тексері із.*

Пеш шамы істемейді.

- Пеш шамыны а аулы ы бар. >>> *Пеш шамын ауыстыры ыз.*
- Электр уаты жо . >>> *Электр уатыны бар-жо ын тексері із. Тежегіш орапшасында ы тежегіштерді тексері із. ажет болса, оларды ауыстыры ыз немесе осы ыз.*

Пеш ызбайды.

- Функциясы ж не/ немесе температурасы орнатылма ан. >>> *Функция мен температураны Функция ж не/немесе температура т т ышы/т ймешігімен орнаты ыз.*
- Таймері бар лгілерде таймер реттелмеген. >>> *Уа ытты ретте із.*
(Микротол ынды пеші бар рыл ыларда таймер тек микротол ынды пешті ана бас арады.)
- Электр уаты жо . >>> *Электр уатыны бар-жо ын тексері із. Тежегіш орапшасында ы тежегіштерді тексері із. ажет болса, оларды ауыстыры ыз немесе осы ыз.*

(Таймері бар лгілерде) Уа ыт индикаторы жыпылы тайды немесе са ат белгісі осылады.

- Алдында электр уаты шіп алды. >>> *Уа ытты орнаты ыз / рыл ыны шіріп, оны айта осы ыз.*



Осы б лімде келтірілген н с ау ауларды орындаса ызда а аулы тарды жоя алмаса ыз, У кілетті ызмет к рсету орталы ымен немесе рыл ыны сатып ал ан сату орталы ымен хабарласы ыз.
А аулы ы бар рыл ыны зі із ж ндеме із.

