

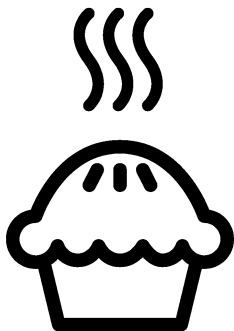


Forno

Manual do utilizador

Пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



GM 15321 DX

PT / KK

485.9303.83/R.AL/6.01.2021/4-4

7757586207

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente **4**

Segurança geral	4
Segurança ao trabalhar com gás.....	5
Segurança eléctrica.....	6
Segurança do produto.....	8
Utilização pretendida	10
Segurança para crianças	10
Eliminação do produto velho	11
Eliminação do material da embalagem	11

2 Informação geral **12**

Visão geral.....	12
Conteúdo da embalagem	13
Especificações técnicas.....	15
Quadro dos injectores	16

3 Instalação **17**

Instalação prévia	17
Instalação e ligação	20
Conversão de gás	25
Eliminação do produto velho	27

4 Preparações **28**

Conselhos para poupar energia.....	28
Uso inicial	28
Ajuste da hora	28
Primeira limpeza da unidade.....	29

5 Como utilizar a placa **30**

Informações gerais sobre a cozedura.....	30
Utilização das placas	30

6 Funcionar com o forno **32**

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno	32
Como usar o forno eléctrico	33
Modos de funcionamento.....	33
Usar o relógio do forno.....	35
Usar o relógio como um alarme	36
Tabela de tempos de cozedura	37
Operar o grelhador	38
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar.....	39

7 Manutenção e cuidados **40**

Informações gerais	40
Limpeza da placa	40
Limpar o painel de controlo	41
Limpar o forno.....	41
Limpar a porta do forno	42
Remover o vidro interno da porta.....	43
Substituir a lâmpada do forno.....	44

8 Resolução de problemas **46**

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de

procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.

Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes

quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 17*

- **CUIDADO:** A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.

- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

O que fazer se sentir cheiro a gás

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefo fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo, puxe sempre agarrando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que

possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.

- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/eléctrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para

fazer isso, desligue o fusível doméstico.

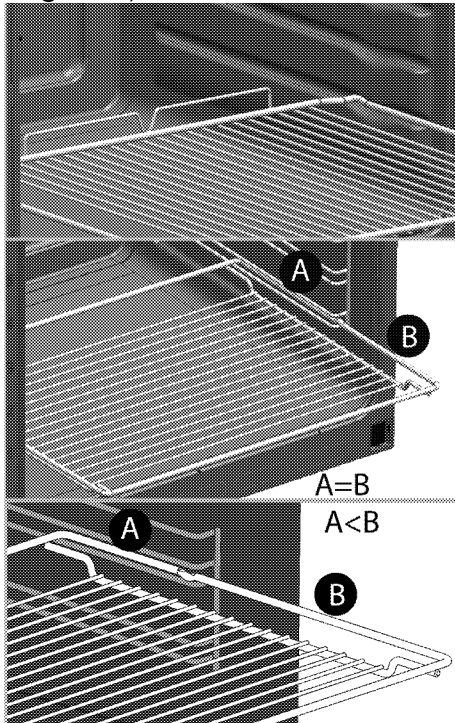
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.) Colocar correctamente a prateleira de arame e o

tabuleiro nos suportes de arame

É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.

- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.
- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não feche a tampa superior antes que as placas ou qiemadores arrefeçam.

Seque a tampa superior antes de abri-la, para evitar fuga de água para as partes traseira e interna do forno.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.
- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura. Para que a chama funcione correctamente:
 - Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes

durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.

- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

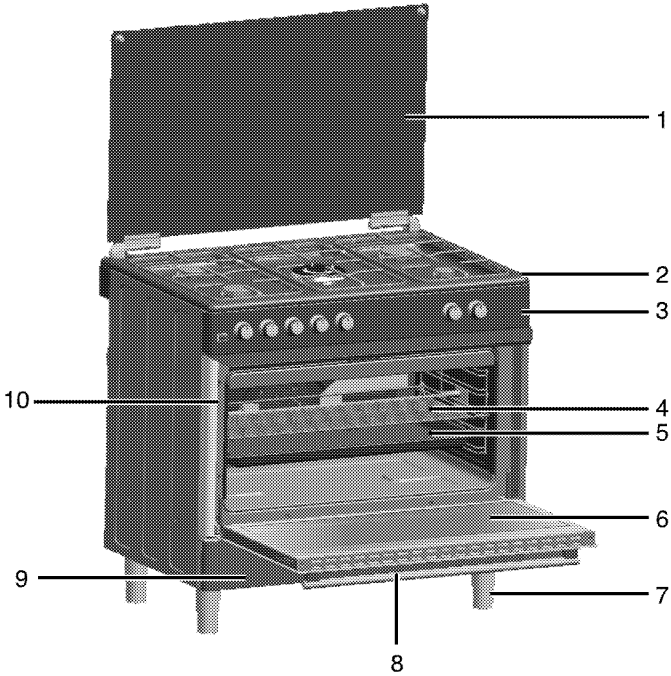
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

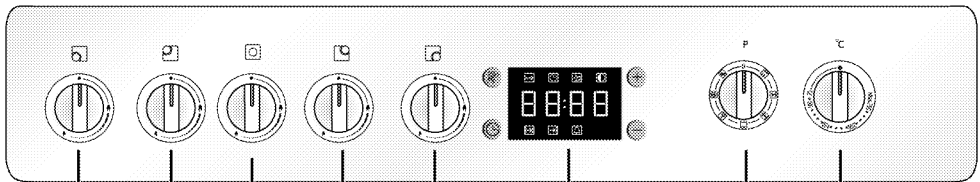
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1 Tampa superior | 6 Porta frontal |
| 2 Disco do queimador | 7 Pé |
| 3 Painel de controlo | 8 Pega |
| 4 Prateleira de arame | 9 Parte inferior |
| 5 Tabuleiro | 10 Posições da prateleira |



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Queimador normal Esquerdo frontal | 5 Queimador auxiliar Direito frontal |
| 2 Queimador normal Esquerdo traseiro | 6 Temporizador digital |
| 3 Queimador para wok Meio | 7 Botão do forno |
| 4 Queimador rápido Direito traseiro | 8 Botão do termóstato |

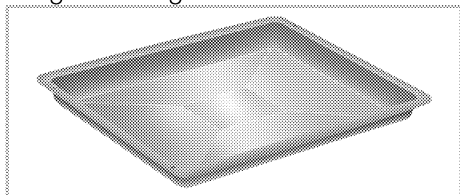
Conteúdo da embalagem

i Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. Manual do utilizador

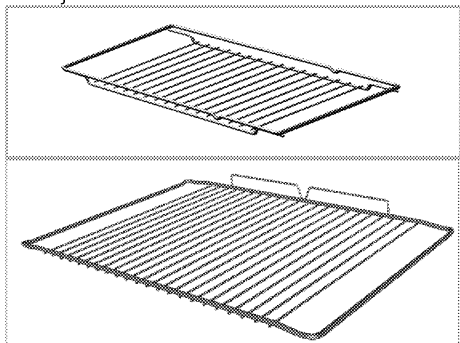
2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



3. Grelha de arame

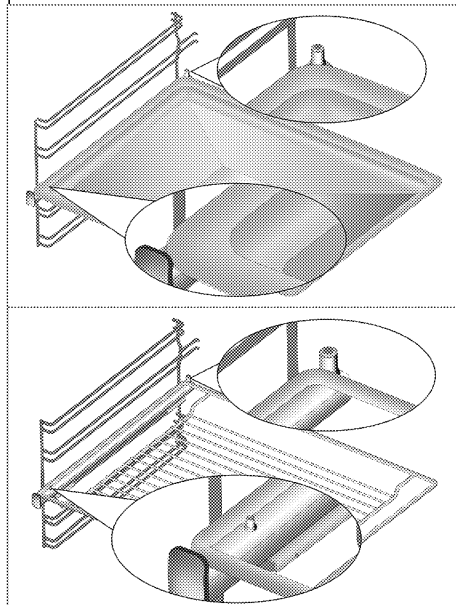
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



4. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame. Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas,

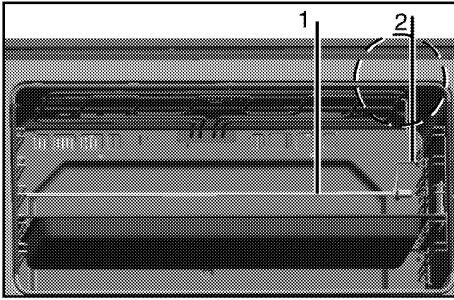
certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica opondem-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.



5. Espeto de assar frango

Usado para grelhar carne, aves e peixes uniformemente.

- Encaixe a comida a ser grelhada no espeto rotativo, com os garfos.
- Introduza a ponta afiada do espeto rotativo na guia do lado esquerdo da cavidade do forno e pendure a outra ponta no gancho do espeto rotativo posicionado no lado direito da cavidade do forno.



- 1 Espeto rotativo
- 2 Gancho do espeto rotativo

6. Adaptador de panela do tipo 'wok'



Usado para receber uma panela Wok com um fundo redondo.

Especificações técnicas

GERAL	
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	865 mm (min) - 920 mm max/900 mm/655 mm
Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo total de energia	2900 W
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Categoria do gás do produto	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Tipo de gás/pressão	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gás	11.5kW
Converter o tipo de gás / pressão [§] - opcional	NG G 20/20 mbar Propano 31 /37 mbar - NG G 20/ 10 mbar - NG G 20/13 mbar
PLACA	
Queimadores	
Esquerdo frontal	Queimador normal
Potência	2000 W
Esquerdo traseiro	Queimador normal
Potência	2000 W
Meio	Queimador para wok
Potência	3600 W
Direito traseiro	Queimador rápido
Potência	2900 W
Direito frontal	Queimador auxiliar
Potência	1000 W
FORNO/GRELHADOR	
Forno principal	Forno multifunções
Lâmpada interior	220 - 240 V/15-25 W/E14 SES/T 300 °C
Consumo de energia do grelhador	2500 W

- i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

- i** Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

Quadro dos injectores

Posição da zona da placa	2000 W Esquerdo frontal	2000 W Esquerdo traseiro	3600 W Meio	2900 W Direito traseiro	1000 W Direito frontal
Tipo de gás/pressão de gás					
G 20/10 mbar	125	125	172	155	90
G 20/13 mbar	116	116	162	145	84
G 20/20 mbar	103	103	147	115	72
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50
G 31/ 37 mbar	72	72	96	87	50

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

i A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.

! O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

! Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

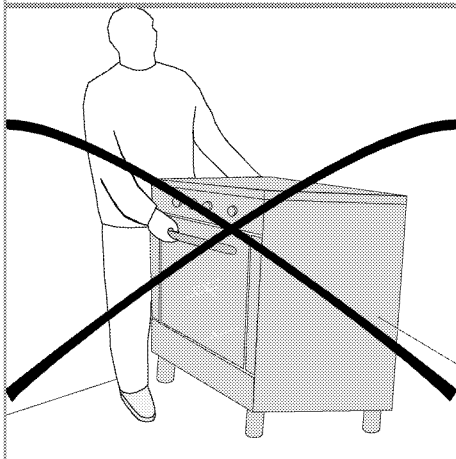
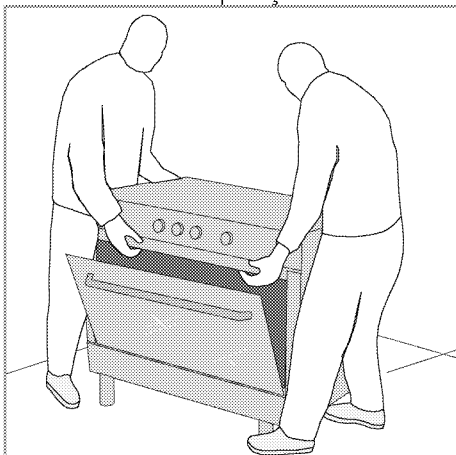
Instalação prévia

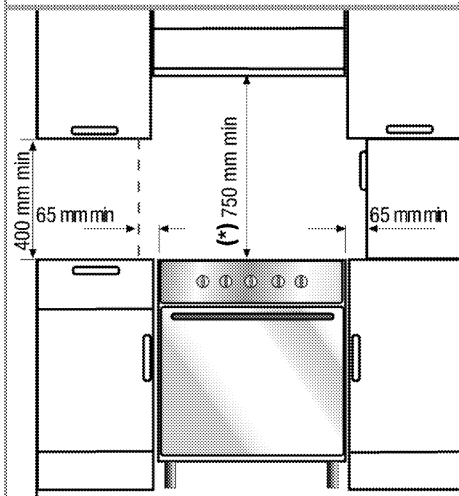
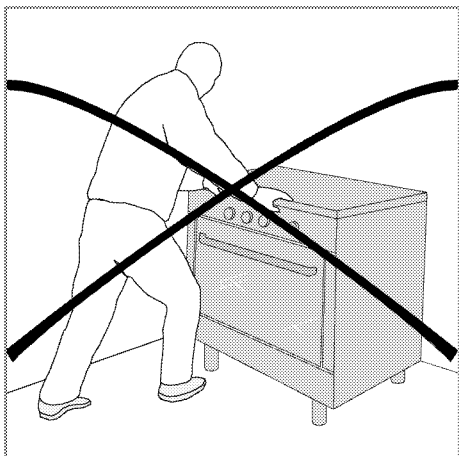
Note que o produto está embalado sem os pés encaixados, por isso, assegure-se que são instalados conforme as instruções; consulte *Instalação e ligação*, página 20 antes de colocar o equipamento na sua posição final. Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios.

O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.

- O seu equipamento poderá ser mais facilmente deslocado levantando a parte da frente, como indicado e no

desenho. Abra suficientemente a porta do forno para permitir um agarrar confortável na parte inferior do topo do forno para evitar qualquer dano ao elemento do grelhador ou a qualquer parte interna do forno. Não mova puxando pelo manípulo da porta ou pelos botões. Mova o equipamento um pouco de cada vez até o colocar na posição necessária.





- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e **um** lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no **outro** lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.
- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o

aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.

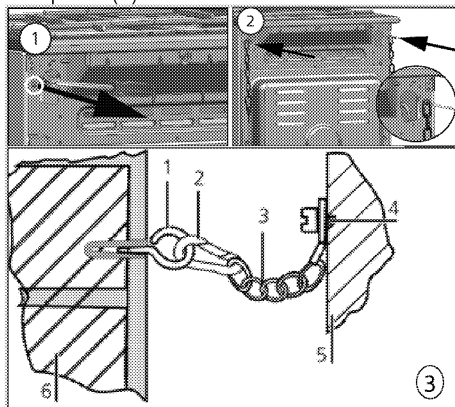
- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

Corrente de segurança

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando as duas correntes de segurança fornecidas no seu forno.

Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).

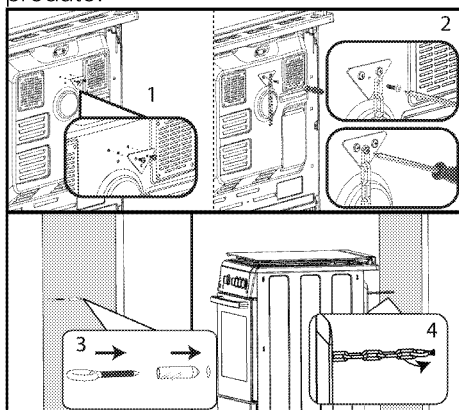


- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança

- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno. Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



i A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado.

Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

Ventilação da divisão

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios.

Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.

Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.


Instalação e ligação


O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

- i** Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.
- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas
- O produto deverá ser colocado directamente no piso. Não deve ser colocada sobre uma base ou pedestal.
- i** Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto. A porta, o manípulo e as dobradiças podem ficar danificados.

Ligação eléctrica


Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.


 O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.


 O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión.

O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).


 A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).


 Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

 Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

Ligação de gás

 O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada. Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais! O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

 Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás. Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).
- Obtenha a mangueira de plástico do gás e o grampo de instalação antes de realizar a ligação do gás. O diâmetro interno da mangueira de plástico do gás deve ter um máximo

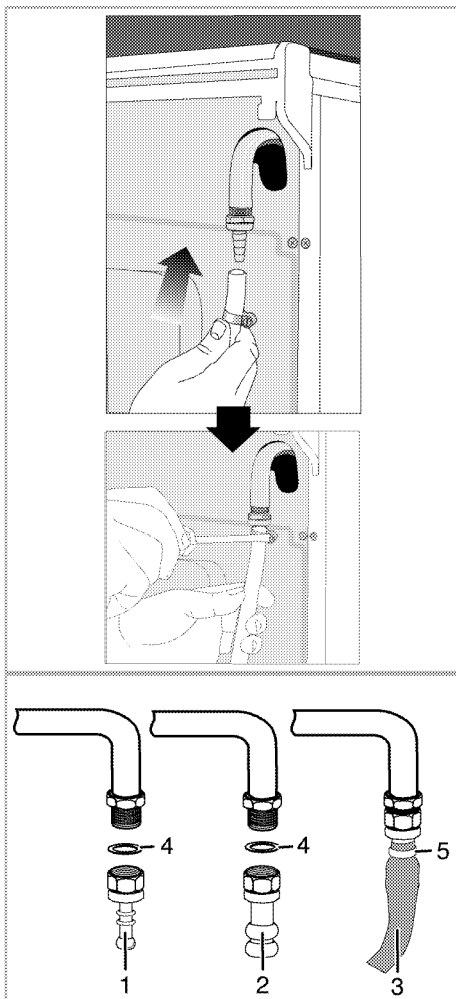
de 10 mm e o seu comprimento deve ser no máximo de 150 cm.

i O seu produto está preparado para gás de petróleo liquefeito (GPL).

Ligação da mangueira do gás

- A ligação do gás do seu produto irá ser realizada pelo serviço autorizado.
- Ligue o seu produto de forma que este fique perto da ligação de gás e de forma a que não exista fuga de gás.
- Instale o grampo de fixação numa das extremidades da mangueira. Submerja a extremidade da mangueira com o grampo de fixação instalado em água a ferver durante um minuto para a amaciar.
- Introduza a extremidade amaciada da mangueira completamente dentro da extremidade da mangueira afiada do seu produto. Por fim, aperte totalmente o grampo com uma chave de fendas.
- Repita o mesmo procedimento para a outra extremidade da mangueira e complete a ligação do regulador do gás.
- Nunca esquecer de efetuar o controlo de fugas de gás.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o serviço autorizado relativamente ao respetivo procedimento de conversão.

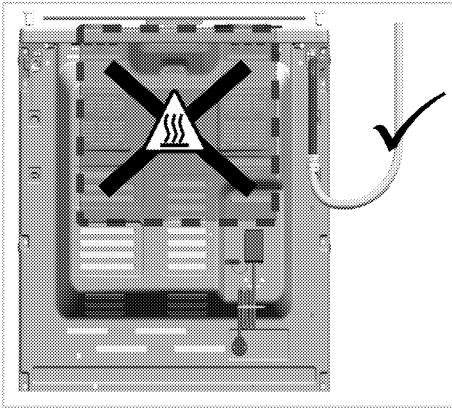
! Risco de explosão e asfixia!
Não guarde cilindros de GPL em casa.



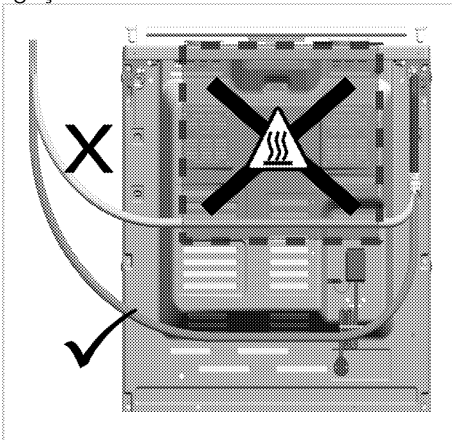
- 1 Extremidade da mangueira - GPL
- 2 Extremidade da mangueira - GN
- 3 Mangueira de segurança
- 4 O-ring (junta de estanqueidade)
- 5 Braçadeira

Se o seu produto tem apenas uma saída de gás;

- Antes de ligar a mangueira do gás, certifique-se de que a saída da mangueira do gás na parte traseira do produto se encontra do mesmo lado do produto que o cilindro de GPL.

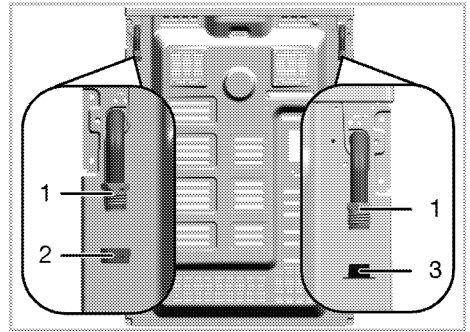


- Se a saída da mangueira do gás e o cilindro do GPL não se encontrarem voltados para o mesmo lado, certifique-se de que a mangueira não passa pela área quente aquando da ligação da mesma.

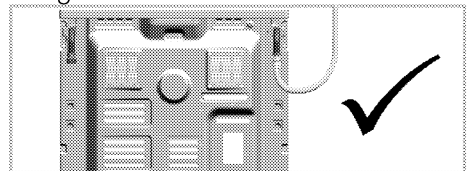


Se o seu produto tem duas saídas de gás;

- Uma das duas saídas está vedada com um bujão cego e a outra com um bujão de plástico. As localizações do bujão cego e do bujão de plástico podem ser diferentes dependendo do produto.



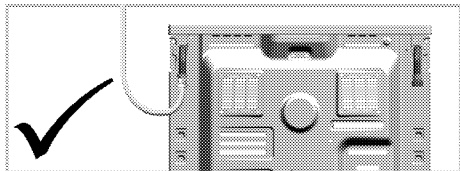
- 1 Saída da mangueira do gás
 - 2 Bujão cego
 - 3 Bujão de plástico
- Antes de efetuar a ligação do gás, certifique-se de que o cilindro de GPL e a saída da mangueira do gás do produto estão ligados ao gás do mesmo lado.
 - Se o cilindro de GPL e a saída da mangueira do gás vedada com o bujão de plástico se encontrarem voltadas para o mesmo lado, realize a ligação do gás conforme apresentado na figura abaixo.



- Se o cilindro de GPL e a mangueira do gás vedada com o bujão de plástico se encontrarem voltadas para o mesmo lado, remova e elimine o bujão de plástico. Retire o bujão de plástico e feche a saída da mangueira do gás onde a ligação do gás não será realizada com uma nova junta de estanqueidade (não utilizada).



- Realize a ligação do gás conforme mostrado na figura abaixo na saída da mangueira do gás perto do cilindro de GPL.



Risco de incêndio:

Se não realizar a ligação de acordo com as instruções abaixo, irá existir o risco de fuga de gás e incêndio. **A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos resultantes desta situação.**

- A ligação do gás deve ser realizada unicamente por um fornecedor de serviço autorizado.
- A ligação do gás do produto deve ser realizada definitivamente pela saída da mangueira do gás próximo do cilindro de GPL.
- O bujão de plástico deve ser eliminado e a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada deve ser vedada com um bujão cego.
- Ao selar a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada com o bujão cego, deve utilizar definitivamente uma junta de estanqueidade nova e não utilizada anteriormente.

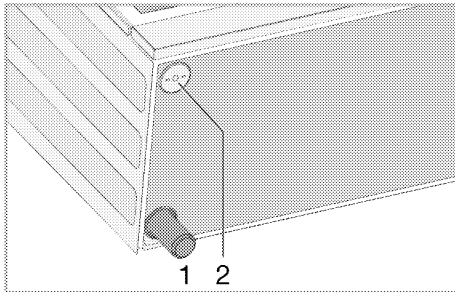
! A mangueira do gás flexível deve ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as peças móveis em torna da mesma e que não fique aprisionada quando as peças móveis se movimentam. (por ex., gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ficar apertada.

! A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

Verificação de fuga no ponto de ligação

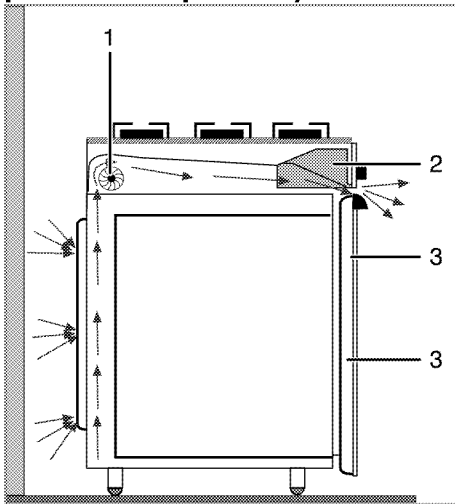
- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.
- **Se o seu produto tiver duas saídas de mangueira do gás**, certifique-se de que a saída não utilizada está vedada com um bujão cego. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação do bujão cego para verificação de fugas de gás. O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do bujão cego.
- Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.
- **i** Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.
- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- **Ajustar os pés do forno**
Os 4 pés são fornecidos juntamente com o forno. Cada pé deve ser instalado nos respectivos orifícios localizados nos quatro cantos sob o forno.

Aperte a rosca do pé rodando no sentido horário.
Para a sua segurança, certifique-se que eles estão nivelados quando regula os 4 pés. O desnivelamento dos pés tem influência negativa na cozedura.



- 1 Pé
- 2 Orifício do pé

Para produtos com ventoinha de arrefecimento (Poderá não fazer parte do seu produto.)



- 1 Ventoinha de arrefecimento
- 2 Painel de controlo
- 3 Porta

Ventilatorul de răcire răcește atât panoul de comandă, cât și zona frontală a aparatului.

i A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado.

Verificação final

1. Verifique as funções eléctricas.
2. Abra o fornecimento de gás.
3. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
4. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.

i A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

Conversão de gás

! Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

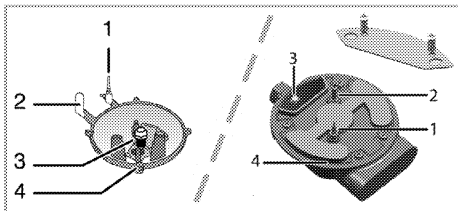
Substituição do injector para os queimadores

1. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
2. Desaperte os injectores rodando no sentido anti-horário.
3. Adapte os novos injectores.
4. Verifique todas as ligações para se certificar da segurança e do aperto.

i Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores, página 16* pode ser consultada.

i ((Varia dependendo do modelo do produto.))

Em alguns queimadores de placa, o injetor está coberto por uma peça metálica. Esta cobertura metálica deve ser removida para a substituição do injetor.



- 1 Dispositivo de falha de chama (conforme o modelo)
- 2 Isqueiro
- 3 Injetor
- 4 Queimador

i A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

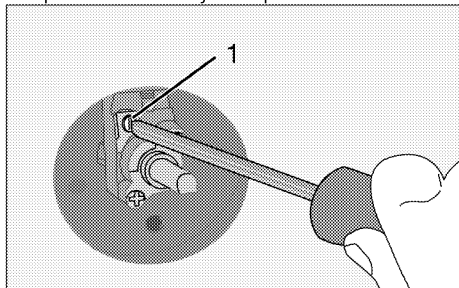
Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**.

» A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

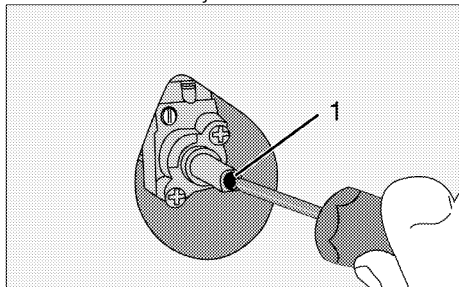
4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.

5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



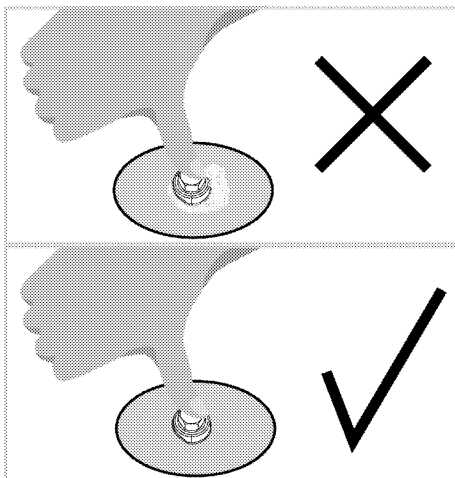
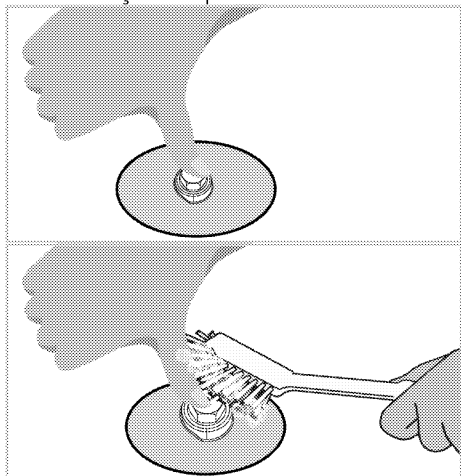
1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

i Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

Verificação de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correcta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.
3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.
4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
 - Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
 - Prenda os suportes das painelas e as tampas com fita adesiva.
 - Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.
- i** Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.
- i** Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.

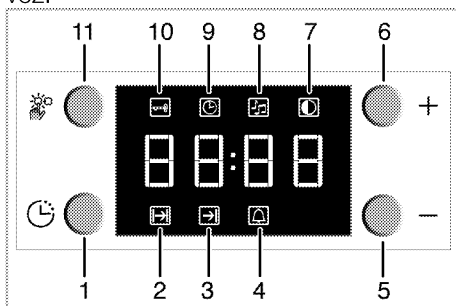
Uso inicial

Ajuste da hora

i A hora deve ser ajustada antes da utilização do forno. Se a hora não estiver ajustada, o forno não funcionará.

i Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no relógio.

Prima as teclas „-“ ou „+“ (5/6) para definir a hora após o forno ter sido ligado à corrente eléctrica pela primeira vez.



- 1 Tecla do programa
- 2 Símbolo do tempo de cozedura
- 3 Símbolo do tempo de fim de cozedura
- 4 Símbolo do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Definição do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo do teclado
- 11 Tecla de ajuste

Após ajustar a hora, pode iniciar e terminar a cozedura, seleccionando a posição desejada com o botão de temperatura e o botão de função.

i Se a hora actual não estiver ajustada, o ajuste da hora começará a aumentar/mover-se a partir de 12:00. O símbolo do relógio '9' será exibido para indicar que a hora actual não foi ajustada. Este símbolo desaparecerá quando a hora estiver ajustada.

i As definições da hora actual são canceladas em caso de falha de energia. Precisarão de ser reajustadas.

Alterar a hora do dia

Para mudar a hora que definiu anteriormente:

1. Prima a tecla (11) para activar o símbolo da hora actual '9'.
2. Prima as teclas „-“ or „+“ (5/6) para definir a hora actual.

Alterar o ajuste de brilho do ecrã

1. Prima a tecla (11) para activar o símbolo de brilho do ecrã '7' para o ajuste do brilho do ecrã.
2. Prima as teclas '- ' ou '+ ' (5/6) para definir o brilho pretendido.
» O nível do brilho seleccionado aparecerá como d-01, d-02 ou d-03 no visor.

Primeira limpeza da unidade

i A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

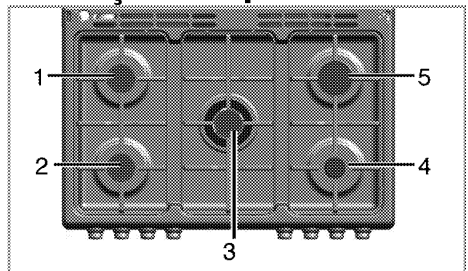
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.
Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado.
Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

Utilização das placas



- 1 Queimador normal 20–22 cm
- 2 Queimador normal 20–22 cm
- 3 Queimador para wok 22–24 cm
- 4 Queimador auxiliar 12–14 cm
- 5 Queimador rápido 20–22 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



Não utilize panelas de cozedura que excedam as dimensões mencionadas a cima. Utilizar panelas maiores causa o risco de envenenamento por monóxido de carbono, sobreaquecimento de superfícies adjacentes e botões de controlo. Utilizar panelas pequenas causa o risco de ser queimado pela chama.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores.

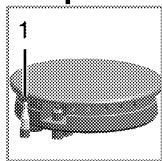
Acender os queimadores a gás

1. Mantenha premido o botão do queimador.
2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.
» O gás é acendido com a faísca criada.
3. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

Desligar os queimadores a gás

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)



1. Segurança do desligamento do gás

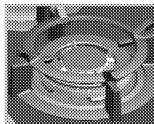
Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

Queimador para wok



Os queimadores para wok ajudam-lhe a cozinhar mais rapidamente. O wok, que é particularmente usado na cozinha asiática é um tipo de panela de fritura plana feita de chapa de metal, que é usada para cozinhar vegetais e carnes fatiadas, numa chama forte e em pouco tempo.

Como as carnes são cozinhadas em chama forte e em muito pouco tempo n estas panelas de fritura que conduzem rápida e uniformemente o calor, o valor nutricional dos alimentos é preservado e os vegetais permanecem crocantes. Pode usar o queimador para wok também para panelas normais. Se quiser utilizar uma panela normal no queimador para wok, tem que retirar o suporte para wok da placa.

6 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.

O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Selecione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.

- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até à prateleira inferior para recolher a gordura. Para poder deslizar o tabuleiro de pastelaria, este deve possuir um tamanho que cubra a área de grelhar por inteiro. Este tabuleiro poderá não ser fornecido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

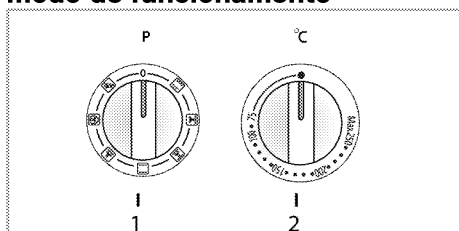


Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Como usar o forno eléctrico

i A hora deve ser ajustada antes da utilização do forno. Se a hora não estiver ajustada, o forno não funcionará.

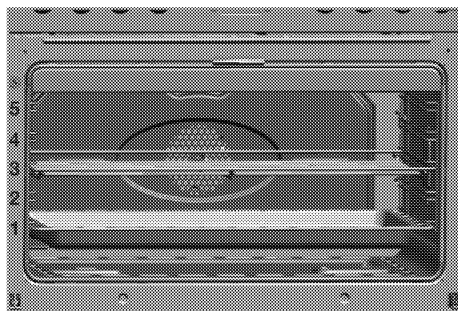
Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento



- 1 Botão do forno
 - 2 Botão do termóstato
1. Defina o botão de função para o modo de funcionamento pretendido.
 2. Defina o botão de temperatura para a temperatura pretendida.
- » O forno aquece até a temperatura ajustada e mantém-se ali. Durante o aquecimento, a lâmpada da temperatura permanece acesa.

Desligar o forno eléctrico

Rode o botão da função e o botão de temperatura para a posição off (superior).



Posições da prateleira (para modelos com grelha de arame)

Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)



Os aquecimentos superior e inferior estão em funcionamento. O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pastelaria ou formas de assar. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

'Fan supported bottom/top heating' (Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha)



O aquecimento superior, inferior e mais a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é uniforme e rapidamente distribuído pelo forno através da ventoinha. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

'Fan assisted top heating'
(Aquecimento superior assistido pela ventoinha)



O aquecimento superior e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é melhor distribuído com a ventoinha quando comparado com a situação onde apenas o aquecimento superior está em funcionamento.

'Fan assisted bottom heating'
(Aquecimento inferior assistido pela ventoinha)



O aquecimento inferior e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é melhor distribuído com a ventoinha quando comparado com a situação onde apenas o aquecimento inferior está em funcionamento. Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

'Operating with fan'
(Funcionamento com ventoinha)



O forno não está aquecido. Apenas a lâmpada do forno e a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. Adequado para derreter alimentos granulados lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos.

'Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha)



O ar quente provocado pelo aquecedor traseiro é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha.

É adequado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da prateleira e, em muitos casos, não é necessário pré-aquecer. Adequado para cozinhar com vários tabuleiros.

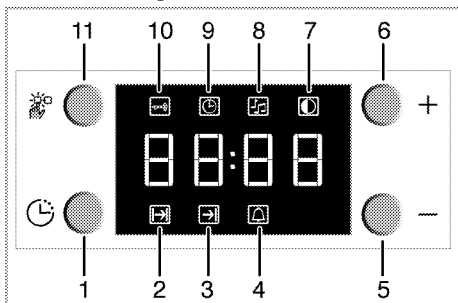
Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

Full grill with turnspit (Grelhador completo com espeto rotativo)



O grelhador completo e o espeto rotativo estão em funcionamento. É apropriado para grelhar e assar grandes pedaços de carne.

Usar o relógio do forno



- 1 Tecla do programa
- 2 Símbolo do tempo de cozedura
- 3 Símbolo do tempo de fim de cozedura
- 4 Símbolo do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Definição do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo do teclado
- 11 Tecla de ajuste

i O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos. O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.

- i** Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor. Deverá esperar algum tempo para que as definições sejam aplicadas.
- i** Se não for feita uma definição de cozedura, a hora não pode ser ajustada.
- i** O tempo de cozedura será exibido, uma vez iniciada a cozedura.

Cozinhar especificando o tempo de cozedura:

Pode ajustar o forno para que pare no final do tempo especificado, definindo o tempo de cozedura no relógio.

1. Para ajustar o tempo de cozedura, prima a tecla Programa (1) e active o símbolo de Tempo de cozedura (2).
2. Prima as teclas '-' / '+' (5/6) para definir o tempo de cozedura.
» Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo da Cozedura será exibido continuamente.

Se quiser definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia:

Após definir o tempo de cozedura no relógio, pode definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia.

1. Para ajustar o tempo de cozedura, prima a tecla Programa (1) e active o símbolo de Tempo de cozedura (2).
2. Ajuste o tempo de cozedura com as teclas Menos (5) e Mais (6).
» O símbolo do tempo de cozedura permanece aceso (exibido continuamente) após definir o tempo de cozedura.
3. Para definir o tempo de fim de cozedura, prima a tecla Programa (1) e active o símbolo de Tempo de cozedura (3).

4. Prima as teclas - (5) e + (6) para definir o tempo de fim da cozedura.

» Uma vez que o tempo de fim da cozedura esteja definido, o símbolo de fim da cozedura e de cozedura será exibido continuamente. O símbolo do tempo de fim da cozedura (3) desaparecerá assim que a cozedura tiver começado.

5. Coloque o seu alimento no forno.

6. Seleccione o modo de funcionamento e a temperatura.

» O temporizador do forno calcula automaticamente o tempo de arranque da cozedura, usando o tempo de fim da cozedura e o período da cozedura que definiu. O modo de funcionamento é seleccionado quando começa o tempo de início da cozedura e o forno aquece até a temperatura definida. Manterá esta temperatura até o fim do tempo da cozedura.

7. Após o processo de cozedura estar terminado, aparecerá "End" (Fim) no visor e o sinal de alarme soará.

8. O sinal do alarme soará por 2 minutos. Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla. O alarme será silenciado e a hora actual será exibida.

i Se silenciar o alarme premindo qualquer tecla, o forno recomeçará a funcionar. Se premir qualquer botão no final do período do alarme, o forno recomeçará a funcionar.

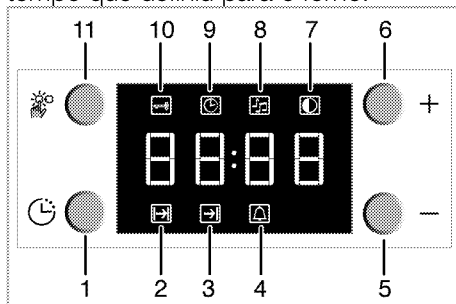
9. Desligue o forno com o botão de temperatura e/ou o botão de função.

Usar o relógio como um alarme

Pode usar o relógio do produto para qualquer aviso ou lembrete, à parte do programa de cozedura.

O relógio de alarme não influencia as funções do forno. É usado apenas

como aviso. Por exemplo, é útil quando quer virar o alimento no forno num certo ponto do tempo. O relógio de alarme emitirá um sinal uma vez alcançado o tempo que definiu para o forno.



- 1 Tecla do programa
- 2 Símbolo do tempo de cozedura
- 3 Símbolo do tempo de fim de cozedura
- 4 Símbolo do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Definição do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Símbolo do teclado
- 11 Tecla de ajuste

Ajustar o relógio de alarme

1. Prima a tecla Programa (1) para activar o símbolo do tempo do alarme (4).

i O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.

2. Ajuste o tempo de alarme usando as teclas Menos (5) e Mais (6).

» O símbolo do alarme permanecerá aceso e o tempo do alarme aparecerá no visor, uma vez definido o tempo do alarme.

3. No fim do tempo do alarme, o símbolo do tempo do alarme (4) começará a piscar e o sinal do alarme é ouvido.

Desligar o alarme

1. Para interromper o alarme, basta premir qualquer tecla.
» O alarme será silenciado e a hora actual será exibida.

Se quiser cancelar o alarme:

1. Para reajustar o tempo do alarme, prima a tecla Programa (1) para activar o símbolo do tempo do alarme (4).
2. Mantenha premida a tecla Menos (5) até que "00:00" seja exibido.

i A hora do alarme será exibida. Se a hora do alarme e o tempo da cozedura forem definidos conjuntamente, será exibido o tempo mais curto.

Alterar o tom do alarme

1. Prima a tecla de definição (11) para activar o símbolo do tom do alarme (8).
2. Ajuste o tom desejado usando as teclas Menos (5) e Mais (6).
» O tom do alarme seleccionado aparecerá como "b-01", "b-02" ou "b-03" no visor.

Tabela de tempos de cozedura

i Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

Cozer no forno e assar

i A 1ª prateleira do forno é a prateleira do fundo.

Prato	Número do tabuleiro	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro*	Um tabuleiro		3	175	20 ... 30
Bolos na forma*	Um tabuleiro		2...3	180	40 ... 50
Bolos em papel vegetal*	Um tabuleiro		3	175	20 ... 30
Bolo fofo*/**	Um tabuleiro		3	175	10 ... 20
	2 tabuleiros		1...4	175	15 ... 25
Bolinhos*	Um tabuleiro		3	175	20 ... 30
	2 tabuleiros		1...4	170...190	30 ... 45
Massa de pão*	Um tabuleiro		2...3	200	30 ... 45
Pastelaria fina*	Um tabuleiro		2...3	200	30 ... 40
	2 tabuleiros		1...4	200	40 ... 50
Massa com fermento*	Um tabuleiro		2...3	200	35 ... 50
Lasanha*	Um tabuleiro		2...3	200	30 ... 45
Pizza (fina) *	Um tabuleiro		2...3	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (fina) *	Um tabuleiro		2...3	200	10 ... 15
Bife (inteiro) /Rosbife	Um tabuleiro		2...3	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de borrego (guisada)	Um tabuleiro		2...3	25 min. 250/max, depois 190	70 ... 90
Frango assado	Um tabuleiro		2...3	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	55 ... 65
Perú (5.5 kg)	Um tabuleiro		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um tabuleiro		2...3	200	20 ... 30

Quando cozinhar com dois tabuleiros ao mesmo tempo, coloque o tabuleiro mais fundo na prateleira superior e o outro tabuleiro na prateleira inferior.

* Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.

**Sugerimos uma forma de bolo de 26 cm diâmetro para bolos de massa de pão-de-ló.

(**)Para processos de confeção que requerem pré-aquecimento, pré-aqueça o forno no início do processo até que o mesmo atinja a temperatura definida.

Operar o grelhador

i A hora deve ser ajustada antes da utilização do forno. Se a hora não estiver ajustada, o forno não funcionará.

! Feche a porta do forno ao grelhar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Ligar o grelhador

1. Rode o botão de função até o símbolo de grelhador pretendido.
 2. Depois, seleccione uma temperatura do grelhador desejada.
 3. Se necessário, realize um pré-aquecimento de cerca de 5 minutos.
- » A luz da temperatura acende-se.

Desligar o grelhador

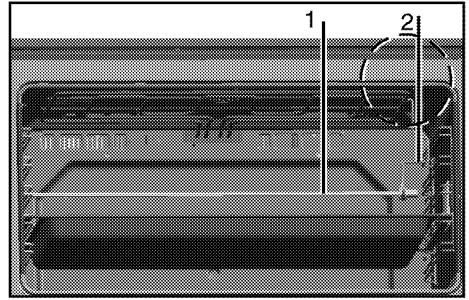
1. Rode o botão da função para a posição Off (topo).

! Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

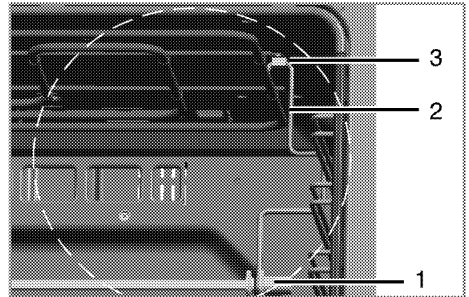
Função do espeto rotativo

Usado para grelhar carne, aves e peixes uniformemente.

Quando a função grelhador é seleccionada, o motor do espeto rotativo começa a rodar.



- 1 Espeto rotativo
- 2 Gancho do espeto rotativo



- 3 Ranhura do espeto rotativo
- Encaixe a comida a ser grelhada no espeto rotativo, com os garfos.
 - Introduza o espeto rotativo na guia do lado esquerdo da cavidade do forno e pendure a outra ponta no gancho do espeto rotativo (2) no lado direito da cavidade do forno. Certifique-se que o gancho do espeto rotativo é introduzido dentro da ranhura para este efeito (3).
 - Coloque um tabuleiro numa das prateleiras inferiores para recolher a gordura. Verta um pouco de água no tabuleiro para facilitar a limpeza.
 - **Não se esqueça de remover a pega de plástico do espeto.**
 - Ao completar a cozedura, encaixe a pega de plástico e retire o alimento do forno.

i O peso máximo de um frango ou peru que será cozinhado com a função rotisserie não pode exceder 5 kg.

Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Posição da prateleira	Temperatura recomendada (°C)**	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	3...4	250/max	20...25 min. #
Frango fatiado	3...4	250/max	15...20 min.
Costeletas de borrego	3...4	250/max	12...15 min.
Rosbife	3...4	250/max	15...25 min. #
Costeletas de vitela	3...4	250/max	15...25 min. #


dependendo da espessura


**Se a temperatura da grade do seu produto não puder ser ajustada, a grade funcionará na temperatura recomendada.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais


A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.


 Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

 Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.
- **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**
Não use raspadores de metal rígidos ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a tampa de vidro. A

superfície de vidro pode ficar danificada.

 A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

 Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpeza da placa

Limpeza do queimador

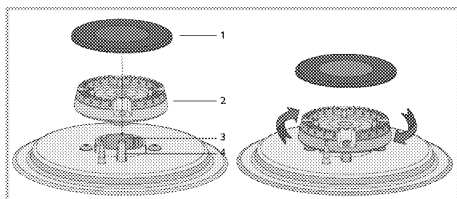
1. Retire os suportes dos tachos da placa.
2. Retire todas as partes removíveis do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
3. Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano molhado.
4. Limpe a vela e o elemento térmico (em modelos com ignição e elemento térmico) com um pano ligeiramente húmido. Em seguida, seque com um pano limpo. Certifique-se de que os orifícios da chama e a vela estão totalmente secos.

Caso contrário, não ocorre fâisca no fim da ignição.

5. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção para colocar os suportes dos tachos de forma que os queimadores fiquem centrados.

Montagem das partes do queimador

Após limpar o queimador, coloque as peças conforme demonstrado em baixo.



- 1 Tampa do queimador
 - 2 Cabeça do queimador
 - 3 Câmara do queimador
 - 4 Isqueiro (em produtos com dispositivo de ignição)
1. Posicione a cabeça de queimador de forma a garantir que ela passa através do isqueiro do queimador (4). Rode a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para se certificar de que está encaixado na câmara do queimador.
 2. Coloque a tampa do queimador na cabeça do queimador.

Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

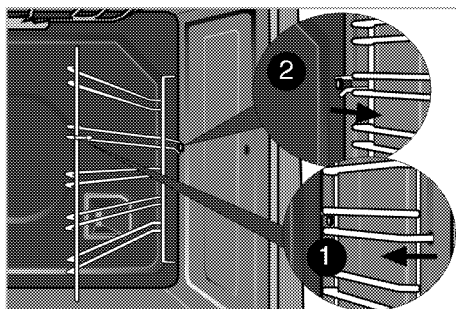
- i** Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

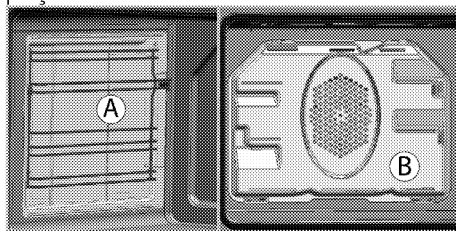
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



Paredes catalíticas

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Graças à sua estrutura perfurada, as superfícies catalíticas absorvem a gordura e, quando a superfície atinge o ponto de saturação, começa a brilhar. Nesse caso, recomenda-se a substituição das peças.

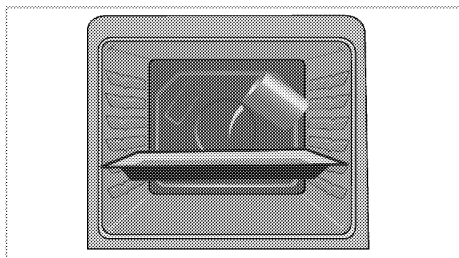


Limpeza a vapor fácil

Assegura a limpeza fácil porque a sujidade (recente ou incrustada) é amaciada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que cai pela condensação nas superfícies internas do forno.

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.

2. Verta 750 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2ª prateleira do forno.



3. Ajuste o forno para o modo de limpeza a vapor fácil e executar a 100 ° C por 25 minutos.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.
5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

i Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que se encontra no tabuleiro para amolecer ligeiramente os resíduos/sujidade existentes na cavidade do forno evapora e condensa na cavidade e no vidro interior da porta do forno. Consequentemente, é possível que escorra água ao abrir a porta do forno. Limpe os vestígios de condensação assim que a porta do forno for aberta.

Limpar a porta do forno

Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

i Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

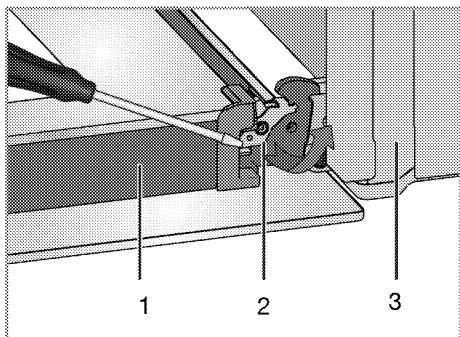
Limpar a porta do forno

i Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

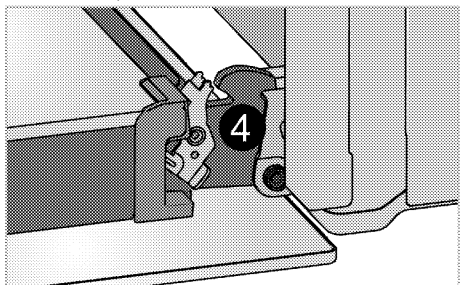
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

Remover a porta do forno

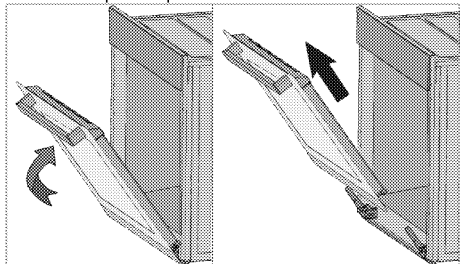
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1 Porta
- 2 Bloqueio da dobradiça (posição fechada)
- 3 Forno
- 4 Bloqueio da dobradiça (posição aberta)



3. Desloque a porta frontal até ao meio.

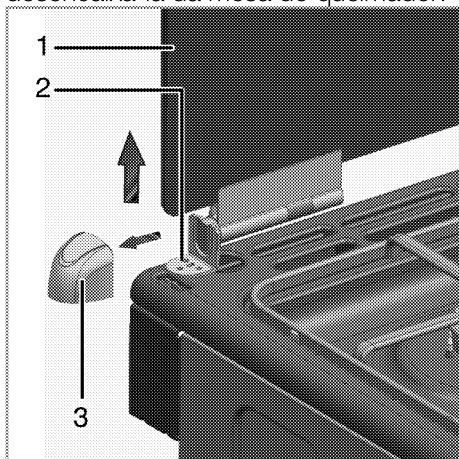


4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

i Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

Remover a tampa superior

Empurre e remova a parte plástica localizada nos lados esquerdo e direito da tampa de vidro superior. Empurre para cima e solte a tampa das dobradiças esquerda e direita, a fim de desencaixá-la da mesa do queimador.



- 1 Tampa de vidro
- 2 Chapa da dobradiça
- 3 Parte de plástico

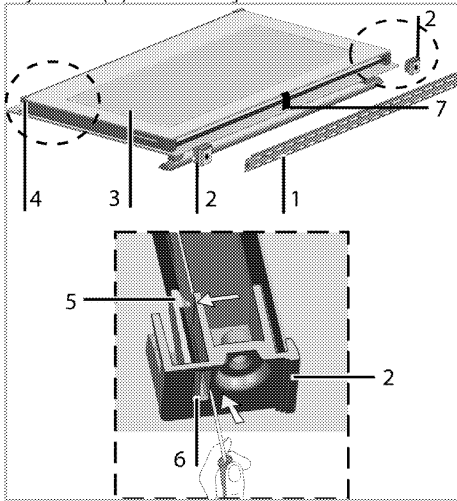
Remover o vidro interno da porta

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

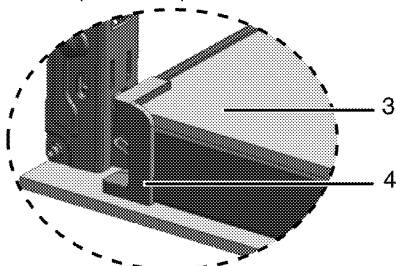
O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

1. Abra a porta do forno.
2. Remova a parte de metal (1) desapertando os parafusos que a seguram.

3. Remova os suportes plásticos (2), use um metal ou plástico plano, por ex: uma faca, uma chave de fendas, para soltar os pés de fixação (5).
4. Empurre os pés de fixação através da janela (6) na direcção da seta.



- 1 Parte de metal
- 2 Condutor plástico
- 3 Painel de vidro interior
- 4 Ranhura plástica inferior
- 5 Pés de fixação
- 6 Janela
- 7 Chapa de suporte do vidro



5. Puxe a chapa (7) até a metade na sua direcção, para liberar os painéis de vidro interiores.
6. Puxe o painel de vidro interno (3) na sua direcção até que o desencaixe das suas ranhuras plásticas (4).

7. Puxe o painel de vidro mais interior na sua direcção até que o desencaixe das suas ranhuras plásticas, igual ao painel de vidro interior.
 8. Ao reinstalar o painel de vidro, certifique-se que está assentado dentro das ranhuras plásticas.
- Não se esqueça de colocar a chapa de volta na sua posição.

Substituir a lâmpada do forno

! Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

i Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.

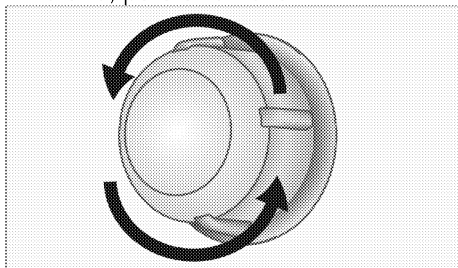
i A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

i A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.

i As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

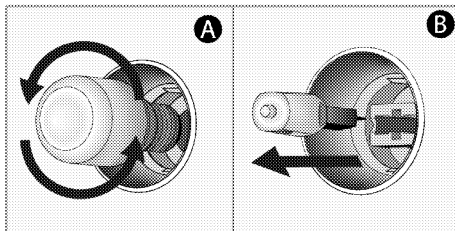
Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo,

retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



4. Instale a tampa de vidro.

8 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*

A luz do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está fundida. >>> *Substitua a lâmpada do forno.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque os fusíveis.*

O forno não aquece.

- Pode não estar definido para uma função de cozedura e/ou temperatura específicas. >>> *Defina o forno para uma função e/ou temperatura específicas.*
- Nos modelos dotados de temporizador, o mesmo não está ajustado. >>> *Ajuste o tempo.*
(Nos produtos com forno de microondas, o temporizador controla apenas o forno de microondas.)
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque os fusíveis.*

Não há faísca de ignição.

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*
- O tempo não está definido. >>> *Definir ao tempo*

Não há gás.

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*

(Em modelos com temporizador) O visor do relógio está a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.

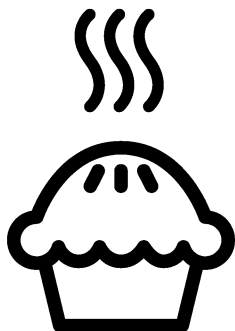
- Anteriormente, ocorreu alguma falha eléctrica. >>> *Ajuste a hora/ Desligue e ligue novamente o produto.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

beko

Пеш Пайдаланушы нұсқаулығы



KK

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Beко өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз. Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



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 ережелері⁴
 Газ құралдарымен жұмыс істеу барысындағы қауіпсіздік техникасы 5
 Электр қауіпсіздігі 6
 Өнім қауіпсіздігі 7
 Дұрыс пайдалану 10
 Балар қауіпсіздігі 10
 Ескі өнімді тастау 11
 Орама материалдарын тастау 11

2 Құрылғыңыз 12

Жалпы шолу 12
 Буманың құрамы 13
 Техникалық сипаттамалары 15
 Бүріккіш сипаттамалары 16

3 Орнату 17

Орнатудан бұрын 17
 Орнату және қосу 20
 Басқа газ түріне ауысу 25
 Келешекте тасымалдау 27

4 Дайындық 28

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер 28
 Алғашқы қолдану 28
 Уақытты орнату 28
 Құрылғыны алғаш рет тазалау 29

5 Кемпіректі қолдану жолы 30

Пісіру туралы жалпы мәліметтер 30
 Кемпіректерді қолдану 30

6 Пешті іске қосу жолы 32

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер 32
 Электр пешін іске қосу жолы 33
 Жұмыс режимдері 33
 Пештің сағатын пайдалану 34
 Сағатты дыбысты таймер ретінде қолдану 36
 Тағамдарды пісіру уақытының кестесі³⁷
 Грильді іске қосу жолы 38
 Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі 39

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 40

Жалпы мәліметтер 40
 Пісіру тактасын тазалау 40
 Басқару тактасын тазарту 41
 Пешті тазалау 41
 Тұмпापештің есігін тазалау 42
 Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу 43
 Пеш шамын ауыстыру 44

8 Ақаулықтарды іздеу және жою 46

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- Өнімді ешқашан кілем төселген еденге қоймаңыз. Әйтпесе, өнім астында ауаның болмауы электр бөліктердің шамадан тыс қызып кетуін тудырады. Бұл өнімде мәселелер тудырады.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алында нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.

- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұлқаштарының өшірілуін бақылаңыз.

Газ құралдарымен жұмыс істеу барысындағы қауіпсіздік техникасы

- Газ құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды Газбен қауіпсіз жұмыс істеуге уәкілетті және білікті кісілер ғана орындаулары қажет.
- Орнатудан бұрын, жергілікті тарату жүйесінің параметрлері (газ түрі мен қысымы) құрылғының баптауларына сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы жану өнімін жоятын құралға жалғанбаған. Құрылғыны орнату және жалғау жұмыстары күші бар нормалар мен қағидаларға сәйкес орындалуы қажет. Ерекше назар желдеткіш жүйесінің талаптарына бөлінуі қажет; *Орнатудан бұрын, Бет 17* бөлімін қараңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Газ плитасын қолдану кезінде, ол орнатылған бөлмеде ыстық пен ылғал бөледі. Ас бөлме дұрыс желдетілуі қажет:

табиғи желдеткіш саңылауларды ашық ұстаңыз немесе механикалық желдеткіш құралын орнатыңыз (механикалық газ плитасы үстіне орнатылатын сығынды құралы).

Құрылғыны ұзақ қарқынды қолданғанда, қосымша желдеткіш қажет болуы мүмкін, мысалы механикалық сығынды құралы бар болса, қуат мөлшерін көтеру қажет.

- Газ құралдары мен жүйелері жұмыстарының дұрыстығын әрдайым тексеріп тұру қажет. Реттегішті, шлангты және оның қысқышын тұрақты түрде тексеру және өндіруші ұсынған немесе қажет болған кезеңдер ішінде ауыстыру керек.
- Газ жанарғыларын әрдайым тазалап тұрыңыз. Жалын көк болуы және тегіс жануы қажет.
- Бұл өнім дұрыс реттелген және істейтін көміртек тотығы датчигі орнатылған бөлмеде пайдаланылуы керек. Көміртек тотығы датчигі дұрыс істейтінін және жиі техникалық қызмет көрсетілетінін тексеріңіз. Көміртек тотығы датчигі

өнімнен ең көбі 2 метр қашықтыққа орнатылуы керек.

- Газ құрылғыларында газ толығымен жануы қажет. Газ толығымен жанбаған жағдайда, тұншықтырғыш газ (СО) бөлінеді. Көміртегі тотығы - өте улы түссіз және иіссіз газ, ол тіптен өте аз мөлшерде де улану мен өлімге алып келеді.
- Газ жабдықтаушысынан жергілікті апаттық жағдайда қызмет көрсету орталығының телефон нөмірі мен газ иісі шыққан жағдайда қолдану қажет сақтық шаралары жайлы мәліметтерді сұраңыз.

Газ иісі шыққанда не істеу қажет

- Ашық жалынды пайдаланбаңыз немесе темекі шекпеңіз. Ешқандай электрикалық түймешіктер арқылы іске қоспаңыз (мыс, шам түймешігі, есік қоңырау және т.б.). Орнатылған немесе ұялы телефондарды пайдаланбаңыз. Жарылу және улану қаупі!
- Есіктер мен терезелерді ашыңыз.
- Газ құрылғысындағы барлық шүмектер мен басты басқару

шүмегіндегі газ санаушын жабыңыз, егер ол жабық аймақта немесе төледе болмаса.

- Барлық құбырлар мен жалғаулардың бітеулілігін тексеріңіз. Егер газдың иісін әліде сезіп тұрсаңыз, бөлмеден шығыңыз.
- Көршілерді ескертіңіз.
- Өрт сөндірушілер тобын шақырыңыз. Үйдің сыртындағы телефонды қолданыңыз.
- Ғимарат ішіне қауіпсіз екендігін хабарламайынша кірмеңіз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті

ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.

- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- ешқашан ашаға ылғалды қолдармен тимеңіз! Ешқашан кабельдер тарту арқылы ажыратпаңыз, әрқашан ашаны ұстап ажыратыңыз.
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.

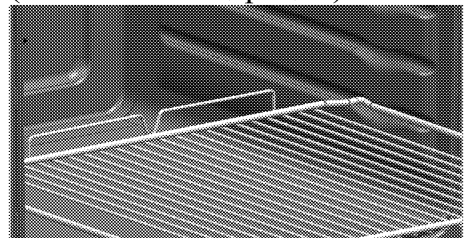
- Құрылғы қосулы кезде, артқы қабаты қатты кызады. Газ түтікшелері мен электр сымдары құрылғының артқы қабатына тимейтіндігін тексеріңіз, себебі бұл олардың бүлінуіне алып келеді.
 - Қуат сымы пештің есігі мен жақтауы арасында қысылып қалмағанын тексеріңіз және оны ыстық қабаттардың үстімен жүргізбеңіз. Әйтпесе, сымның оқшаулауы еріп, қысқа тұйықталуға және өртке алып келеді.
 - Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
 - Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
 - Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.
- Өнім қауіпсіздігі
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері кызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді

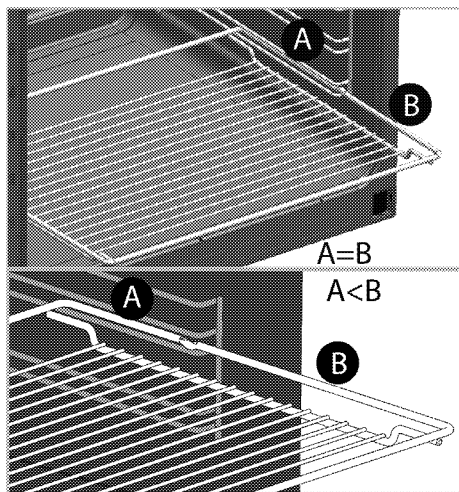
қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.

- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызып кетуі мүмкін. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Пеште қаңылтыр және шыны құтыларда жабылған тағамдарды ысытпаңыз. Құты ішінде қысым жоғарылап, құтының жарылуына алып келеді.
- Жайпақ қаңылтыр табаны, ыдысты және алюминийлі қытырлақ қағазын тікелей

пештің төменгі жағына қоймаңыз. Тым қатты ыстық пештің төменгі жағын бүлдіруі мүмкін.

- Қатты абразивті тазартқыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланып, пеш есігінің шынысын тазаламаңыз, өйткені олар бетті сырып, бұл шынының сынуына әкелуі мүмкін.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.) Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сым бағыттауыштарына дұрыстап қою
Сым тор сөресін және/немесе табаны бағыттауышқа дұрыстап қою өте маңызды. Сым тор сөресін екі сырғытпалы жолға салып, тағамды салғанда екі жағыда тең екендігін тексеріңіз (Келесі санға қараңыз).





- Алдыңғы есігінің шынысы алынған не шытынаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Пісіру қағазын әзірлеу құмырасына немесе духовка аксессуарына (науа, сымды гриль, т.б.) тамақпен бірге қойыңыз, содан кейін барлығын алдын ала қыздырылған духовкаға салыңыз. Духовканың қыздыру элементтеріне тию қаупін болдырмау үшін аксессуардан немесе құмырадан шығып тұрған пісіру қағазының артық бөліктерін алыңыз. Пісіру қағазы үшін пісіру қағазын көрсетілген мәннен

жоғарырақ жұмыс температурасында ешқашан пайдаланбаңыз. Пісіру қағазын тікелей духовка түбіне қоймаңыз.

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Шамды ауыстырар алдында, электр тогының соғуына жол бермеу үшін, құрылғының қуат сымынан ажыратылғанын немесе ажыратқыштың өшірілгенін тексеріңіз.
- Электрлі немесе газ кемпіректері суымайынша жоғарғы қақпағын жаппаңыз. Жоғарғы қақпақты ашар алдында ылғал артқы қабат пен пеш ішіне кірмеуі үшін құрғақ етіп сүртіңіз.
- Құрылғының қызып кетуін болдырмау мақсатында оны сәндік есік артына орнатпау қажет.
- Құрылғыны тікелей еденнің үстіне орнату қажет. Оны негіздің немесе тіректің үстіне қондыруға болмайды.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ

немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.
- Газ қосылымы орнатылғанын, әрі газ шығып кетпейтінін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.

- Құрылғыны гриль астына арналған табақты жылыту үшін, сүлгілерді, ыдыс-аяқ сүлгілерін пеш есігінің тұтқыштарына ілу арқылы кептіру үшін пайдалануға болмайды. Сонымен қатар, бұл құрылғыны бөлмені жылыту мақсатында қолдануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Пешті тағамдарды еріту, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады. .

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр және/немесе газ жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске

қосұлы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.

- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.
- Есік ашық кезде оған ешбір ауыр затты жүктемеңіз және оған балардың отыруына жол бермеңіз. Ол аударылып кетуі не ілгектері зақымдануы мүмкін.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары

сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа коқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

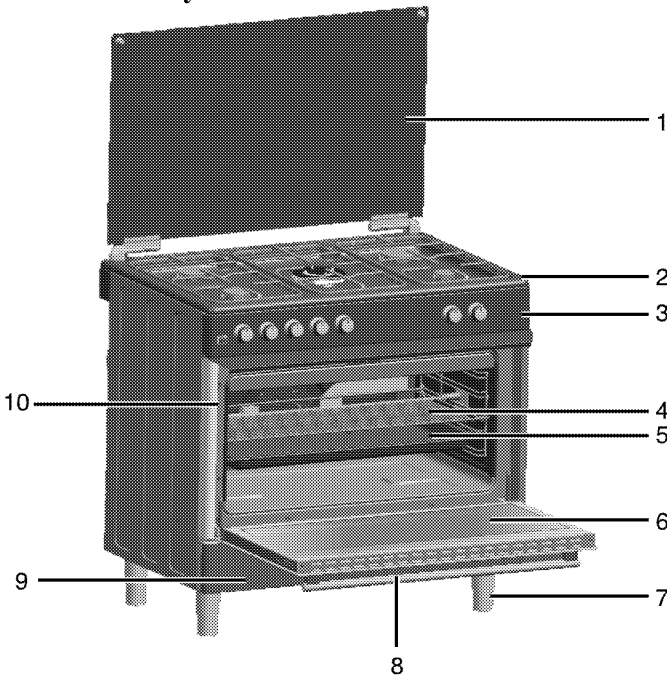
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

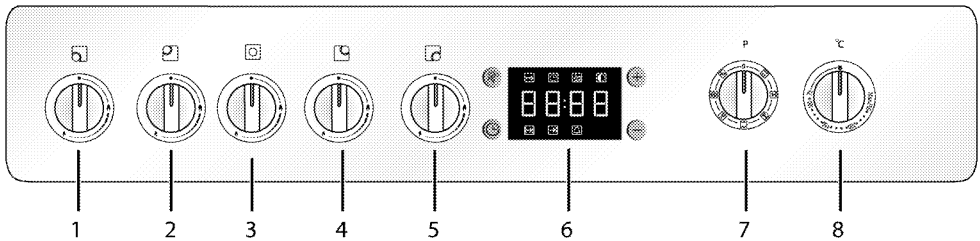
- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1 Үстіңгі қақпағы | 6 Алдыңғы есік |
| 2 Жанарғы тақтасы | 7 Аяғы |
| 3 Басқару тақтасы | 8 Тұтқа |
| 4 Сым тор сөресі | 9 Астыңғы бөлігі |
| 5 Таба | 10 Сөренің позициялары |



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Қалыпты жанарғы Алдыңғы сол жак | 5 Қосымша жанарғы Алдыңғы оң жак |
| 2 Қалыпты жанарғы Артқы сол жак | 6 Сандық таймер |
| 3 Терең түбті табаға арналған жанарғы Орталык | 7 Пеш тетігі |
| 4 Жылдам жанарғы Артқы оң жак | 8 Термостат тетігі |

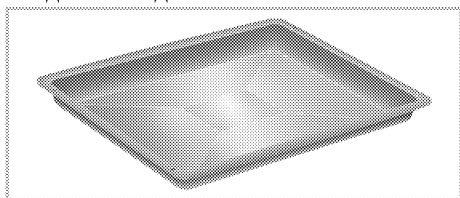
Буманың құрамы

i Жабдықтар құрылғының үлгісіне қарай түрлі болуы мүмкін. Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген кейбір жабдық осы құрылғыда болмауы мүмкін.

1. Пайдаланушы нұсқаулығы

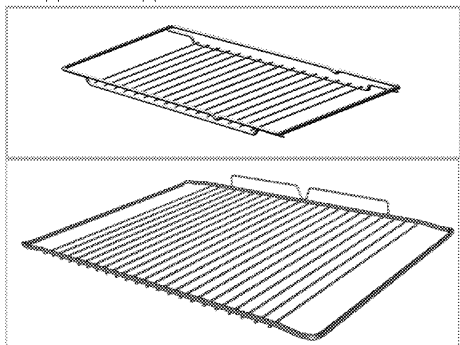
2. Стандартты поднос

Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, мұздатылған тағамдарды ерітуге және үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға пайдаланылады.



3. Сымды гриль

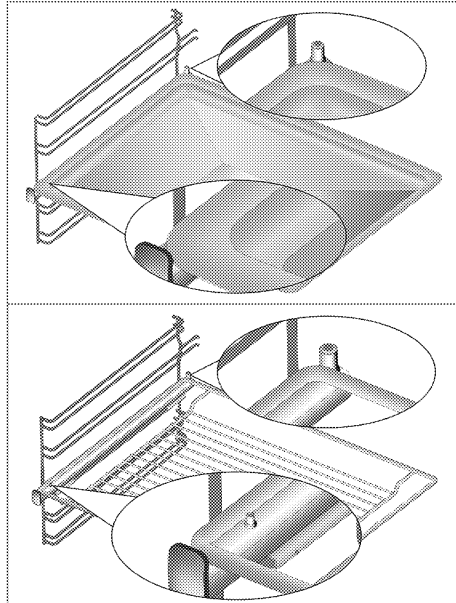
Қуыруға арналған және тағамдарды қалыпта пісіру, қуыру және әзірлеу кезінде қажетті сөреге қою үшін пайдаланылады.



4. Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сырғытпалы бағыттауыштарға қою (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

Сырғытпалы бағыттауыштар табалар мен сым тор сөресін оңай орнатуға және шығаруға мүмкіндік береді. Табалар мен сым тор сөресін сырғытпалы бағыттауыштармен пайдаланғанда, таба мен сым тор

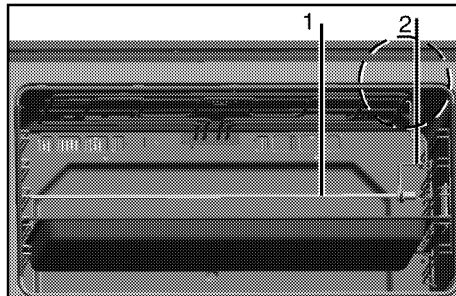
сөренің шеттері сырғытпалы бағыттауыштардың артқы бөлігіне орналасқан қадауыштарға сүйеніп тұрғанын тексеріңіз.



5. Гриль-бар

Ет, құс еті мен балықты барлық жағынан бірдей етіп грильдеу үшін пайдаланылады.

- Тағамды грильдеу үшін шанышқы істігіне салыңыз.
- Айнымалы істіктің өткір шетін пештің ішкі сол жағындағы дөңгелекке кірістіріп, басқа шетін пештің ішкі оң жағындағы айнымалы істіктің ілгегіне іліңіз.



- 1 Айнымалы істік
- 2 Айнымалы істіктің ілгегі

6. Дөңгелек терең түпті табаға арналған саптама



Дөңгелек терең түпті табаны қондыру үшін пайдаланылады.

Техникалық сипаттамалары

ЖАЛПЫ	
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	865 мм (min) - 920 мм max/900 мм/655 мм
Кернеу / жиілік	220-240 V ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	2900 Вт
Сым түрі / қимасы	мин.Н05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Газ құрылғысының санаты	Cat II 2НЗВ/Р / Cat II 2НЗ+
Газ түрі / қысымы	LPG G 30/28-30 мбар
Жалпы тұтынылатын газ қуаты	11.5кВт
Газ түрін / қысымын ауыстыру [§] – қосымша	NG G 20/20 мбар Пропан 31 /37 мбар - NG G 20/ 10 мбар - NG G 20/13 мбар

ПІСІРУ ТАҚТАСЫ

Жанарғылары	
Алдыңғы сол жақ	Қалыпты жанарғы
Қуаты	2000 Вт
Артқы сол жақ	Қалыпты жанарғы
Қуаты	2000 Вт
Орталық	Терең түбті табаға арналған жанарғы
Қуаты	3600 Вт
Артқы оң жақ	Жылдам жанарғы
Қуаты	2900 Вт
Алдыңғы оң жақ	Қосымша жанарғы
Қуаты	1000 Вт

ПЕШГРИЛЬ

Басты пеш	Бірнеше функциялы пеш
Ішкі шамы	220 - 240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Гриль қуат шығыны	2500 Вт

i Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.

i Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

i Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

Бүріккіш сипаттамалары

Жанарғының орны	2000 Вт Алдыңғы сол жақ	2000 Вт Артқы сол жақ	3600 Вт Орталық	2900 Вт Артқы оң жақ	1000 Вт Алдыңғы оң жақ
Газ түрі / газ қысымы					
G 20/10 мбар	125	125	172	155	90
G 20/13 мбар	116	116	162	145	84
G 20/20 мбар	103	103	147	115	72
G 30/28-30 мбар	72	72	96	87	50
G 31/37 мбар	72	72	96	87	50

3 Орнату

Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

i Орынды және газ бен электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.

! Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.

! Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

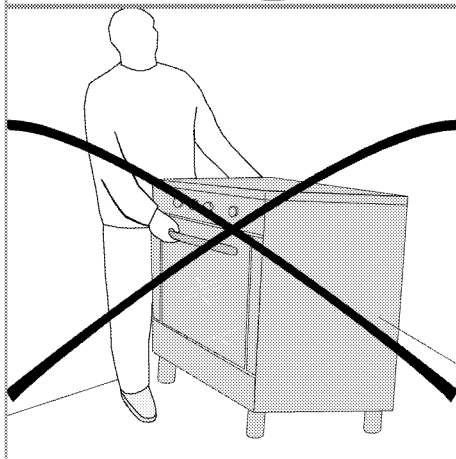
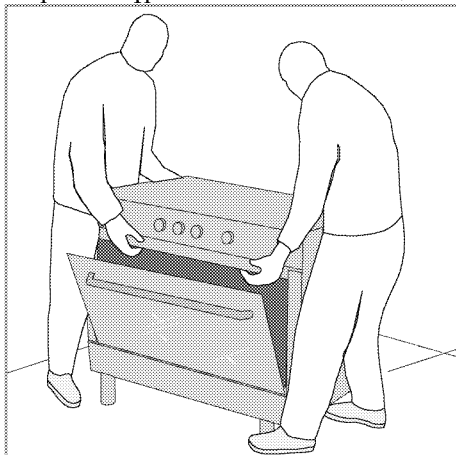
Құрылғы аяғы қондырылмай оралған, сондықтан аяғы нұсқауларға сәйкес қондырылғанына көз жеткізіп, құрылғы өзінің соңғы орнына қойылмастан бұрын, *Орнату және қосу*, Бет 20 бөлімін қарап шығыңыз.

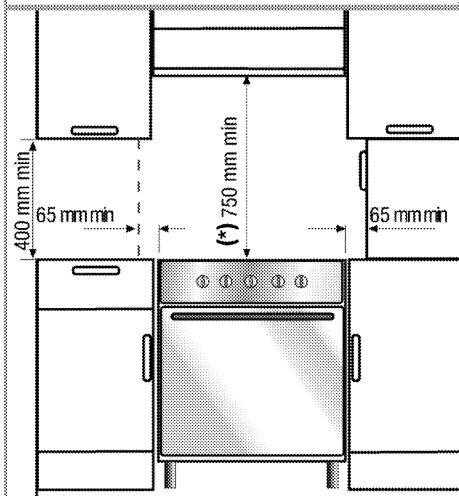
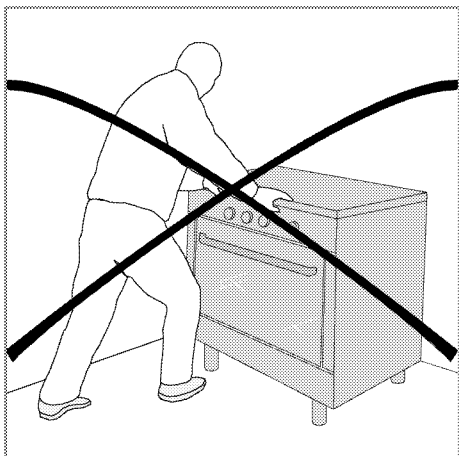
Құрылғы астында қажетті ауа саңылауы сақталғанына сенімді болу үшін, бұл құрылғыны аяғы кілемшенің немесе жұмсартылған еденнің ішіне кіріп кетпеуі үшін қатты негіздің үстіне орнатуды ұсынамыз.

Ас бөлмесінің едені құрылғы салмағымен қоса ыдыс-аяқтар және ыстыққа төзімді ыдыс-аяқтар, тағамдар салмағын көтере алатын болуы қажет.

- Құрылғыны оңай жылжыту үшін, суретте көрсетілгендей алдынан көтеріп, тарту арқылы жылжытуға болады. Пеш есігін пеш төбесінің төменгі жағынан ыңғайлы және мықтап ұстай алу үшін толығымен

ашыңыз. Гриль бөліктерін немесе пештің ішкі құралдарын бұлдіріп алудан сақтаныңыз. Есіктің тұтқасы мен тұтқыштарынан тарту арқылы жылжытпаңыз. Құрылғыны қажетті орнына тұрмайынша жылжытыңыз.





- Бұл құрылғы 1 санатты құралдары шарттарына сәйкес келеді, сондықтан оны артқы жағымен және **бір** жақ бүйірімен ас бөлменің қабырғаларына, ас бөлме жиһазына және кез-келген өлшемді жабдыкка кіріп тұратындай етіп орнатуға болады. **Басқа** жақ бүйіріндегі ас бөлме жиһазы немесе жабдығы бірдей немесе кішірек өлшемде болуы мүмкін.
- Оны екі жағынан асүйлік шкафтармен пайдалануға болады, алайда кемпірек деңгейі үстінен ең аз дегенде 400 мм бос кеңістік және де құрылғы мен қабырға, қалқан және биік асүйлік

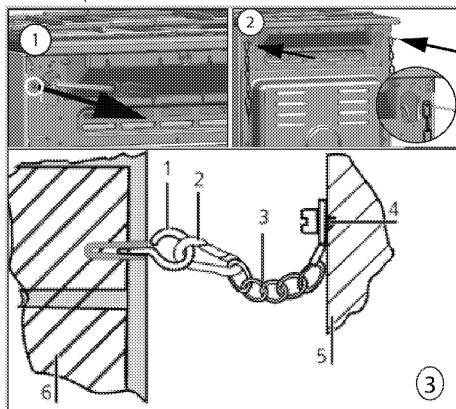
шкаф арасында ең аз дегенде 65 мм бүйірлік бос кеңістік қалдыру қажет.

- Сонымен қатар, құрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы асүй плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты асүй сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз. Егер сорғыштың нұсқаулығында қандай-да бір өлшем анықталмаса, онда бұл биіктік кем дегенде 650 мм болуы керек.
- Құрылғы жанындағы кез-келген ас бөлме жиһазы ыстыққа төзімді болуы қажет (100 °C мин.).

Қауіпсіздік шынжыры Егер өніміңізде 2 қауіпсіздік шынжыры болса;

Құрылғыны ауып кетпеуі үшін пешпен жабдықталған екі қорғауыш шынжырмен бекітілуі қажет.

Дұрыс істікті пайдалана отырып ілгекті (1) ас бөлме қабырғасына (6) бекітіңіз және қауіпсіздік шынжырын (3) ілгекке құлыптау механизмі (2) арқылы жалғаңыз.

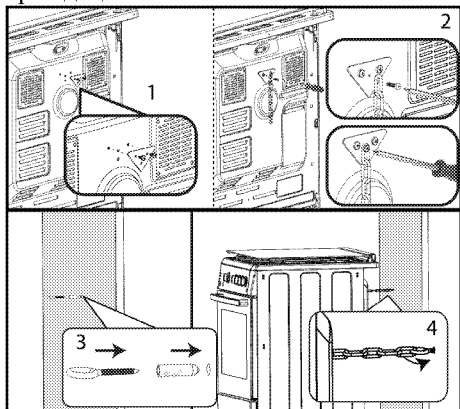


- 1 Тұрақтылық ілгеі
- 2 Құлыптау механизмі
- 3 Қауіпсіздік шынжыры

- 4 Шынжырды ас бөлме плитасының артқы жағына мықтап бекітіңіз.
- 5 Ас бөлме плитасының артқы жағы
- 6 Ас бөлме қабырғасы

Егер өніміңізде 1 қауіпсіздік шынжыры болса;

Құрылғыны ауып кетпеуі үшін пешпен жабықталған бір қауіпсіздік шынжырымен бекітілуі қажет. Өнімге қауіпсіздік шынжырын бекіту үшін, төмендегі суреттегі қадамдарды орындаңыз.



i Духовканың бүйірге еңкеюін болдырмау үшін, духовканың алға және диагональ бойынша еңкеюін болдырмау үшін тұрақтылық шынжыры мүмкіндігінше қысқа болуы керек.

Плиталарға арналған плитаның тұрақтылық шынжыры кронштейнді кіргізу тесігімен жасалмаған.

Бөлмені желдету

Барлық бөлмелерде ашылатын терезе немесе баламасы, кейбір бөлмелерде сонымен қатар тұрғылықты желдеткіш құралдары болуы қажет. Жануға қажетті ауа бөлме ауасынан алынады және шығатын газдар тікелей бөлме ішіне таралады. Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуі үшін жақсы желдету тиімді болады.

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктері және/немесе терезелері бар бөлмелер

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктерде немесе терезелерде құрылғының жалпы газ қуаты негізінде (құрылғының жалпы газ қуаты шығыны осы пайдаланушы нұсқаулығының техникалық сипаттамасы кестесінде көрсетілген) өлшемдері көрсетілген желдету саңылауы болуы қажет. Егер есіктерде және/немесе терезелерде төмендегі кестеде көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынына сәйкес жалпы желдету саңылауы болмаса, құрылғының жалпы газ шығыны бойынша жалпы минималды желдету талаптарына қол жеткізу үшін қосымша бекітілген желдету саңылауы болуы керек. Бекітілген желдету саңылауында бар саман саңылаулары, шығару қақпағы кіріс саңылауы өлшемі, т. б. болуы мүмкін.

Жалпы тұтынылатын газ қуаты (кВт)	мин. желдеткіш саңылауы (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын ашылмалы есіктері және/немесе терезелері жоқ бөлмелер

Егер құрылғы орнатылған бөлмеде тікелей сыртқы ортаға ашылатын есік және/немесе терезе болмаса, басқа өнімдерде жоғарғы кестеде

көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынының жалпы минималды желдету саңылауы талаптарына сәйкес бекітілген реттелмейтін және жабылмайтын желдету саңылауы болуы керек. Сонымен қатар, тиісті ғимарат реттеулері ұсынысы орындалуы керек. Бөлмеде немесе ішкі бос орында бірнеше газ құрылғысы болса, жоғарыдағы кестеде берілген талапқа сәйкес желдету аймағы төбеде берілуі керек. Қосымша желдету аймағының өлшемі басқа газ құрылғыларының реттеулеріне сәйкес болуы керек. Құрылғы орнатылатын бөлмеде ішкі ортаға ашылатын есіктің түпкі шетінде 10 мм минималды аралық болуы керек. Кілемдер және басқа еден жабындары, т. б. сияқты элементтер есік жабылған кезде саңылауға әсер етпейтінін тексеруіңіз керек.

Бұл плитаны ас бөлмеде, тамақтанатын бөлмеде немесе жатын-қонақ бөлмелерінде орнатуға болады. Жуыну құралдары бар бөлмелерде орнатуға болмайды. Бұл плита көлемі 20 метрден аз жатын-қонақ бөлмелерінде орнатылмауы қажет³.

Құрылғының кемінде бір бүйірі жер деңгейіне ашылмайынша, бөлмедегі осы құрылғыны жер деңгейінен төмен орнатпаңыз.

Орнату және қосу

Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.

i Құрылғыны тоңазытқыштардың немесе мұздатқыштардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыдан шығатын ыстық пісіруге арналған құралдардың тоқ тұтынуын жоғарлатады.

- Құрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.

- Құрылғыны тікелей еденнің үстіне орнату қажет. Оны негіздің немесе тіректің үстіне қондыруға болмайды.

i Құрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін есігінен және/немесе тұтқасынан ұстамаңыз. Есігі, тұтқасы немесе ілгектері бүлінуі мүмкін.

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.

! Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

! Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет. Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғуы, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес

болуы қажет. Техникалық деректер тақтасын есікті немесе астыңғы қақпағын ашқанда көруге болады немесе ол құрылғы түріне байланысты құрылғының артқы кабатында ораналасқан.

Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

i Қуат беру сымының ашасы орнатылған соң қол жегімді жерде болуы қажет (оны кемпірек үстінен айналдырып жүргізбеңіз).

i Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтың болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

! Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тогы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын розеткаға қосыңыз.

Газды қосу

! Құрылғыны газбен жабдықтау жүйесіне уәкілетті және білікті маман жалғауы қажет. Кәсіпті емес жөндеулерге байланысты жарылу мен улану қаупі! Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

! Газ орнату жұмыстарын бастамас бұрын, газ берілуін өшіріңіз. Электр тогы соғуының қаупі бар!

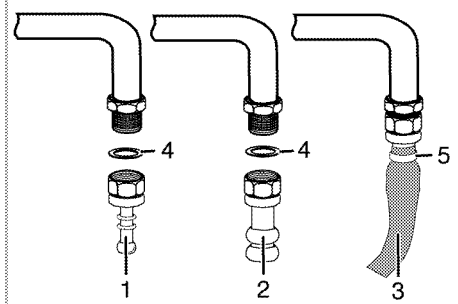
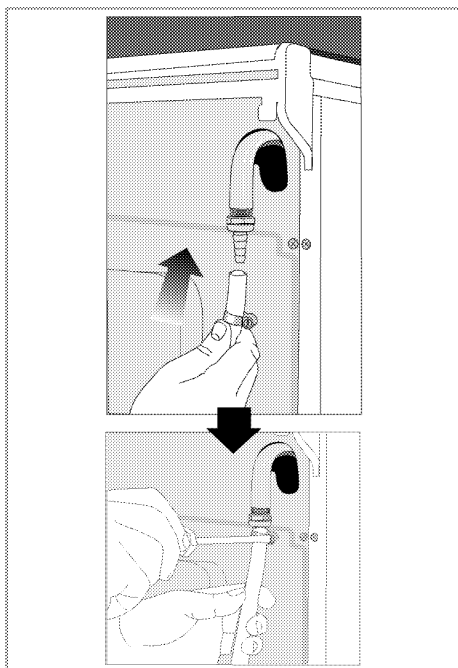
- Құрылғыға лайықтанған газ қысымы мен түрі белгілерде көрсетілген.
- Газ қосылымын жасау алдында пластик газ шлангісі мен орнату қысқышын сатып алыңыз. Пластик газ шлангісінің ішкі диаметрі макс 10 мм, ал ұзындығы макс 150 см болуы керек.

i Құрылғыңыз сұйытылған мұнай газымен жабдықталады.

Газ түтікшесін жалғау

- Өнімнің газ қосылымы өкілетті қызмет көрсету маманымен орындалады.
- Құрылғыны газ жалғауына жақын және газ ағуы орын алмайтындай жолмен жалғаңыз.
- Орнату тығынын шлангінің бір шетіне бекітіңіз. Шлангінің қысқышпен бекітілген шетін жұмсарту үшін ыстық суға бір минутқа салып қойыңыз.
- Түтікшенің жұмсартылған шетін толығымен құрылғының өткір істікшесіне кіргізіңіз. Соңында, қысқышты толығымен бұрағышпен бекітіңіз.
- Осы әрекетті реттегіштің басқа шеті үшін де қайталап, газ баллонына жалғауды аяқтаңыз.
- Газдың шығуын тексеріп тұруды ұмытпаңыз.
- Құрылғыны кейінірек басқа газ түрімен пайдалану қажет болса, осындай ауысымды орнату жолы туралы кеңес алу үшін Уәкілетті қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.

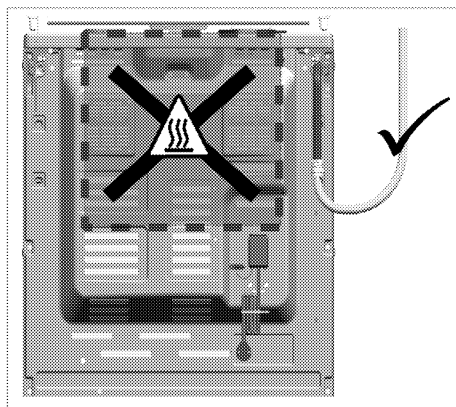
! Жарылу және тұншығу қаупі! Сұйытылған мұнай газ баллондарын үйде ұстамаңыз.



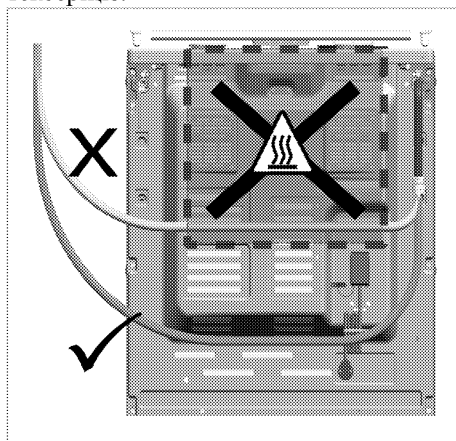
- 1 Түтікше істікшесі-СМГ
- 2 Түтікше істікшесі-ТГ
- 3 Қорғаушы түтікшесі
- 4 Нығыздағыш дөңгелек (төселімі)
- 5 Қысқыш

Өнімде тек бір газ шығысы болса;

- Газ шлангісін жалғау алдында өнім артындағы газ шлангісінің шығысы сұйылтылған мұнай газы цилиндрі сияқты өнімнің бір жағында екенін тексеріңіз.

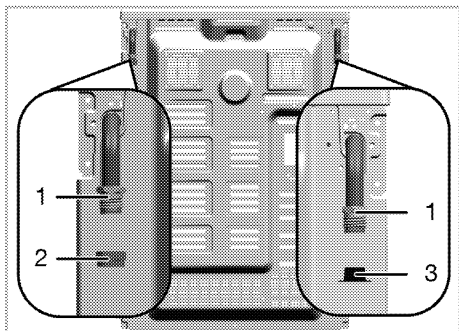


- Газ шлангісінің шығысы және сұйылтылған мұнай газы цилиндрі бір жақта болмаса, шлангіні жалғау кезінде ол ыстық аймақтан өтпейтінін тексеріңіз.



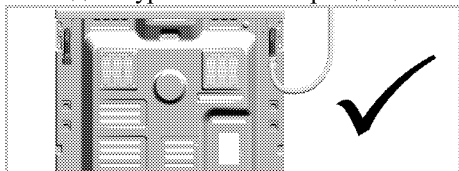
Өнімде екі газ шығысы болса;

- Екі шығыстың біреуі тығынмен бекітіледі, ал екіншісі пластик тығынмен бекітіледі. Өнімге байланысты тығын мен пластик тығын орындары әр түрлі болуы мүмкін.

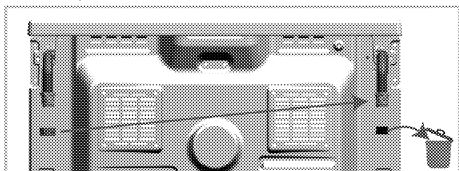


- 1 Газ шлангісінің шығысы
- 2 Тығын
- 3 Пластикалық тығын

- Газ қосылымынан бұрын өнімнің LPG (сұйылтылған көмірсутекті газ) цилиндрі және газ шлангісінің шығысы газға бірдей жағымен қосылғанына көз жеткізіңіз.
- Егер LPG (сұйылтылған көмірсутекті газ) цилиндрі және пластик тығынмен тығыздалған газ шлангісінің шығысы бір жаққа қарап тұрса, газ қосылымын төмендегі суретке сәйкес орындаңыз.

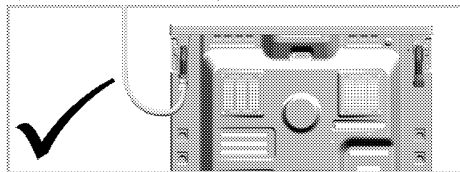


- Егер LPG (сұйылтылған көмірсутекті газ) цилиндрі және тығынмен тығыздалған газ шлангісі бір жаққа қарап тұрса, пластик тығынды алыңыз және жойыңыз. Тығынды алып, газ қосылымы жаңа (пайдаланылмаған) бекіту сальнигімен жасалмаған орындағы газ шлангісі шығысын жабыңыз.



- Төмендегі суретте көрсетілгендей сұйылтылған мұнай газы цилиндріне

жақын газ шлангісі шығысында газ қосылымын жасаңыз.



Өртену қаупі:

Егер қосылымды төмендегі нұсқауларға сәйкес орындамасаңыз, газ жылыстауы және өртке себеп болуы мүмкін.

Компания бұндайdan болған зақымдарға жауапты болмайды.

- Газ қосылымы тек өкілетті қызмет көрсету провайдерімен жасалуы керек.
- Өнімнің газ қосылымы сұйылтылған мұнай газы цилиндрі жанындағы газ шлангісінің шығысы арқылы жасалуы керек.
- Пластик тығын тасталып, пайдаланылмайтын газ шлангісінің шығысы тығынмен бекітілуі керек.
- Пайдаланылмайтын газ шлангісі шығысын жасырын тығынмен бекіткен кезде жаңа және пайдаланылмайтын бекіту сальнигін пайдалануыңыз керек.



Иілгіш газ шлангісін айналасындағы жылжымалы бөлшектерге тимейтін және жылжымалы бөлшектері қозғалған кезде тұрып қалмайтын жолмен жалғануы керек. (мысалы, тартқыштар). Сонымен қатар, оны қысылуы мүмкін орындарға орналастырмау керек.

- !** Газ түтікшесі қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет.
- Бүлінген газ түтікшесіне байланысты жарылу қаупі.

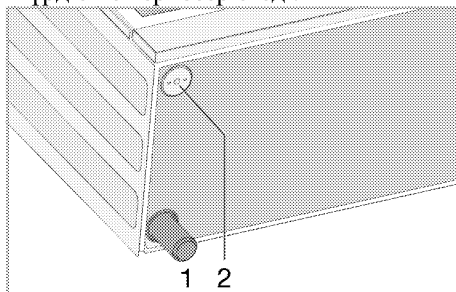
Қосылу нүктесін кемуге тексеру

- Құрылғыдағы барлық тұтқыштар өшіріліп тұрғанын тексеріңіз. Газ берілуі ашық екенін тексеріңіз. Сабынды көбік дайындап, оны газ кемуін бақылау үшін қосылу нүктесіне қолданыңыз.
- Егер газ ағуы бар болса, сабындалған жағы көбіктенеді. Мұндай жағдайда, газ қосылымын тағы да тексеріңіз.
- **Егер өнімде екі газ шлангісінің шығысы болса**, пайдаланылмаған газ шығысы тығынмен бекітілгенін тексеріңіз. Газ кемуін тексеру үшін, сабынды көбік дайындап, оны тығынның қосылу нүктесіне қолданыңыз. Егер газ ағуы бар болса, сабындалған жағы көбіктенеді. Мұндай жағдайда, газ тығыны байланысын қайта тексеріңіз.
- Газ кемуін тексеру үшін, сабын орнына коммерциялық қолжетімді спрейлерді пайдалана аласыз.

i Газ ағуын бақылау үшін ешқашан сіріңке немесе оттық пайдаланбаңыз.

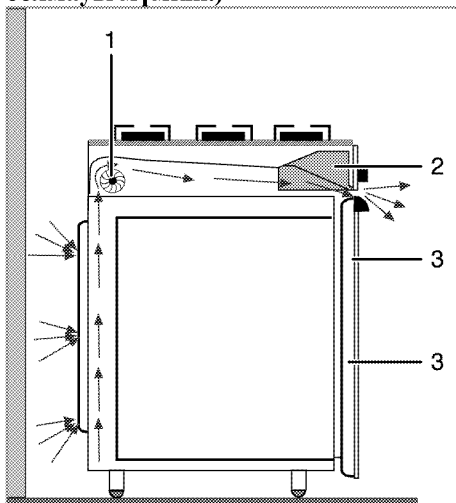
- Құрылғыны асүй қабырғасына қарай итеріңіз.
- **Пештің аяқтарын лайықтау**
Пешпен бірге құрылғының 4 аяқтары жабдықталған.
Әрбір аяқ пеш астының бұрыштарында орналасқан тиісті саңылауларға қондырылуы қажет. Аяқтың бұрандасын сағат тілімен бұрау арқылы бекітіңіз.

Өз қауіпсіздігіңіз үшін, барлық 4 аяқты бекіту кезінде барлығы тең жағдайда тұрғанын тексеріңіз. Аяқтардың теңелмей тұрғаны пісіру үрдісіне кері әсер етеді.



- 1 Аяғы
- 2 Аяқ саңылауы

Салқындатқыш желдеткіші бар құрылғылар үшін (Ол өнімде болмауы мүмкін.)



- 1 Салқындату желдеткіші
- 2 Басқару тақтасы
- 3 Есігі

Салқындату желдеткіші басқару тақтасын да, құрылғының алдыңғы бөлігін де салқындатады.

- i** Салқындату желдеткіші пеш өшірілген соң 20-30 минуттай жұмыс істеп тұрады.

Соңғы тексері

1. Электрикалық функцияларды тексеріңіз.
2. Газ берілуін ашыңыз.
3. Газ орнатулары мықты бекітіліп, орнықтырылғанын тексеріңіз.
4. Жанарғыларды жағып, жалын көрінісін тексеріңіз.

- i** Жалын көс түсті және қалыпты пішінде болуы қажет. Жалын сарғыштау болса, жанарғы қақпағын дұрыс қондырылғанын тексеріңіз немесе жанарғыны тазалаңыз.

Басқа газ түріне ауысу

- !** Газ орнату жұмыстарын бастамас бұрын, газ берілуін өшіріңіз. Электр тогы соғуының қаупі бар!

Басқа газ түріне ауысу үшін, құрылғының барлық бүріккіштерін ауыстырыңыз және газ берілу деңгейін төмендету үшін барлық шүмектерді реттеңіз.

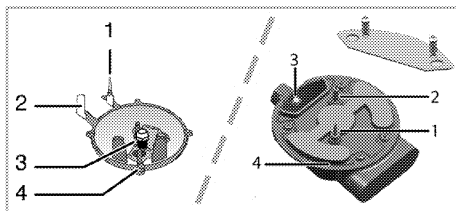
Жанарғылардағы бүріккіштерді ауыстыру

1. Жанарғы қақпағын алып, жанарғы денесін шығарып алыңыз.
2. Бүріккіштерді сағат тіліне қарсы бұрау арқылы шығарып алыңыз.
3. Жаңа бүріккіштерді салыңыз.
4. Барлық жалғаулардың мықты бекітіліп, орнықтырылғанын тексеріңіз.

- i** Жаңа бүріккіштердің орындары орамаларында немесе *Бүріккіш сипаттамалары*, *Бет 16* бүріккіш кестесінде берілген.

- i** ((Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.))

Кейбір плита жанарғыларында бүріккіш металл бөлікпен жабылады. Бүріккішті ауыстыру үшін осы металл бөлік алынуы қажет.



1. Жалынды төмендету құралы (үлгіге байланысты)
2. Жағу шамы
3. Бүріккіш
4. Жанарғы

- i** Аса қажет болмаған жағдайда, жанарғылардың газ шүмектерін алмаңыз. Шүмектерді ауыстыру қажет болса, Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

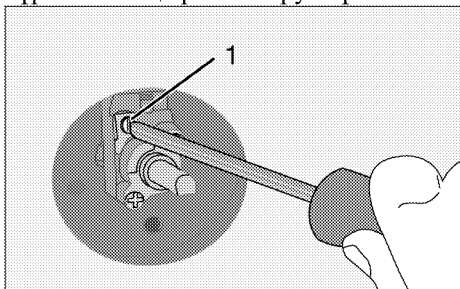
Газ берілуін төмендету үшін газ шүмектерін реттеу

1. Реттеу қажет жанарғыны жағып, реттегіш тұтқышын төмендетілген жалын жағдайына қарай бұраңыз.
2. Реттегіш тұтқышын газ шүмегінен шығарып алыңыз.
3. Газ беру реттегішінің бұрамасына өлшемі сәйкес келетін бұрағышты пайдаланыңыз.

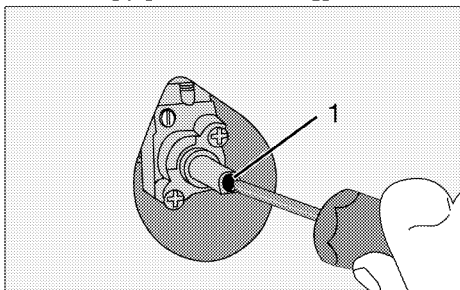
Сұйытылған мұнай газы (бутан-пропан) үшін бұраманы сағат тілімен бұрау қажет. Табиғи газ үшін, бұраманы бір айналымға **сағат тіліне қарсы** бұрау қажет.

» Реттегіш ең төменгі жалын жағдайына орнатылғанда тіке жалынның әдеттегі биіктігі 6-7 мм болуы қажет.

4. Егер жалын қажетті жағдайдан биік болса, бұраманы сағат тілімен бұраңыз. Егер төмен болса, сағат тіліне қарсы бұраңыз.
5. Соңғы тексеру үшін, жанарғыштың реттегішін ең жоғары және ең төмен жалын жағдайына қаратып, жалын жанғанын не өшірілгенін тексеріңіз. Құрылғыда қолданылатын газ шүмегі түріне байланысты, реттегіш бұрамасының орны өзгеруі мүмкін.



1 Газ беру реттегішінің бұрамасы



1 Газ беру реттегішінің бұрамасы

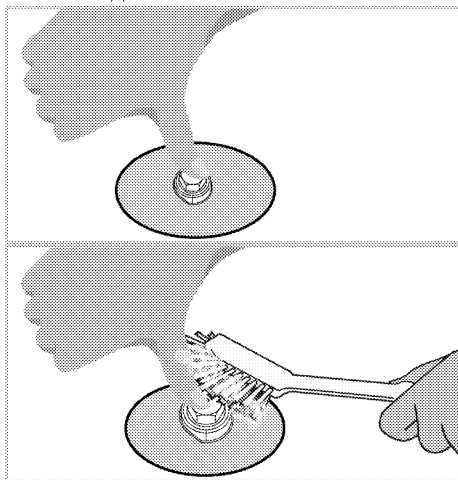
i Егер құрылғының газ түрі ауыстырылса, құрылғының газ түрін көрсететін техникалық мәлеметтерді беретін тақтайшада өзгертілуі қажет.

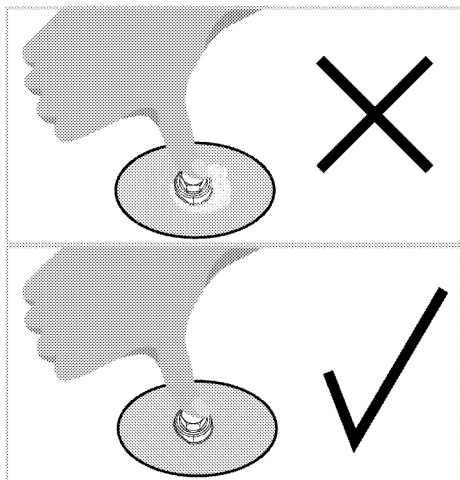
Инжекторларда ағуды тексеру

Өнімді түрлендіруді орындау алдында барлық басқару тетіктері өшірулі күйіне бұрылғанына көз жеткізіңіз.

Инжекторларды дұрыс түрлендіруден кейін әрбір инжектор үшін газдың жылыстауын тексеру керек

1. Өнімді газбен қамту жолағы қосулы екенін әрі барлық басқару тетіктері өшірулі күйіне бұрылғанын тексеріңіз.
2. Әрбір инжектор тесігі саусақпен бұғатталады, газдың жылыстауын тоқтату үшін тиісті күш қолданылады, сәйкес басқару тетігі қосулы күйге бұрылады және газдың инжекторға жетуіне мүмкіндік беру үшін басылған күйде ұсталады.
3. Шағын қылшақпен инжектор қосылымына дайындалған сабынды суды жағыңыз. Инжектор қосылымында газдың жылыстауы бар болса, сабынды су көпіршіктене бастайды. Бұл жағдайда инжекторды тиісті күшпен тартыңыз және процестің 3-қадамын қайтадан қайталаңыз.
4. Көпіршіктену әлі бар болса, өнімге газдың берілуін бірден өшіріп, өкілетті сервистік орталық агентіне немесе лицензиясы бар техникке қоңырау шалу керек. Өкілетті сервистік орталық өнімді қарап шыққанша өнімді пайдалануға болмайды.





Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

- Пештің ішіндегі сымды гриль мен науаның пеш есігін зақымдамауы үшін, науалардың қалпымен бірдей орналасқан пеш есігінің ішкі жағына картон жолағын салыңыз. Пеш есігін қапталындағы қабырғаға біріктіріп ораңыз.
- Қақпақтары мен жайпақ қаңылтыр табаны жапсырмалы лентамен нық етіп ораңыз.
- Өнімді қозғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе ұстатқышын қолданбаңыз.

i Құрылғы үстіне ешқандай заттар қоймаңыз және оны тігінен жылжытыңыз.

i Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пештің ішінде күнгірт түсті не эмальденген ыдыс-аяқ пайдаланыңыз, себебі олар ыстықты жақсы өткізеді.
- Пайдаланушы нұсқаулығында не пісіру нұсқауларында кеңес берілген болса, тағамды пісіру кезінде алдын ала қыздыруды жасаңыз.
- Пісіру кезінде пештің есігін жиі аша бермеңіз.
- Мүмкін болған жағдайларда, пешті бір уақытта бірнеше тағамды пісіруге тырысыңыз. Тағамды сымды сөреге пісіру ыдыстарын қою арқылы әзірлеуге болады.
- Бірнеше тағам әзірлейтін болсаңыз, оларды бірінен кейін бірін бірден пісіріңіз. Пешті қайта қыздырудың қажеті болмайды.
- Пешті пісіру уақыты аяқталар алдында бірнеше минут бұрын өшіру арқылы қуатты үнемдеуге болады. Пештің есігін ашпаңыз.
- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.

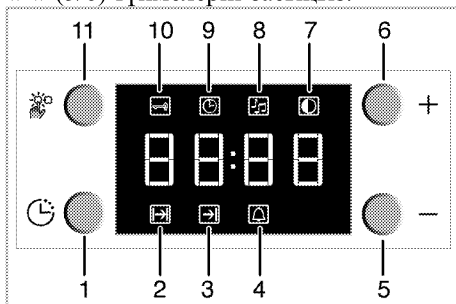
Алғашқы қолдану

Уақытты орнату

i Пешті орнатудан бұрын, уақытты орнату қажет. Егер уақыт орнатылмаса, пеш жұмыс істемейді.

i Кез келген лайықтауларды жасау кезінде, тиісті белгілер экранда жыпылықтай бастайды.

Пешті бірінші рет қуат көзіне қосқан кезде, уақытты орнату үшін «←» немесе «→» (5/6) түймелерін басыңыз.



- 1 Бағдарлама түймешігі
- 2 Пісіру уақыты белгісі
- 3 Пісіру уақытының соңы белгісі
- 4 Дабыл белгісі
- 5 Алу түймесі
- 6 Қосу түймесі
- 7 Бейнебет анықтылығын орнату
- 8 Дабылдың дыбыс қаттылығы
- 9 Қазіргі уақыт
- 10 Түймешіктерді құлттау белгісі
- 11 Реттеу түймешігі

Уақытты орнатып болған соң, температура түймесі мен функция түймесін пайдаланып қалаған бағытты таңдау арқылы пісіруді бастауға немесе аяқтауға болады.

i Ағымдағы уақыт орнатылмаған болса, уақыт параметрі 12:00 көрсеткішінен бастап көбейеді/жоғарылайды. Ағымдағы уақыттың орнатылмағанын '9' белгісі көрсетеді. Уақыт орнатылған соң, бұл белгі жоғалады.

i Қуат көзі ажыратылса, ағымдағы уақыт параметрлері сақталмайды. Оны қайта реттеу қажет болады.

Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатылған күннің уақытын өзгерту үшін:

1. Ағымдағы '9' уақыт таңбасын іске қосу үшін, (11) түймесін басыңыз.
2. Ағымдағы уақытты орнату үшін «←» немесе «+» (5/6) түймелерін басыңыз.

Экран жарықтығының ретін өзгерту

1. Экран жарықтығының ретін өзгерту үшін, '7' экран жарықтығы таңбасын

(11) түймесін басу арқылы іске қосыңыз.

2. Қалаған жарықтықты орнату үшін «←» немесе «+» (5/6) түймелерін басыңыз.
» Тандалған жарықтық деңгейі экранда d-01, d-02 немесе d-03 ретінде көрсетіледі.

Құрылғыны алғаш рет тазалау

i Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз.

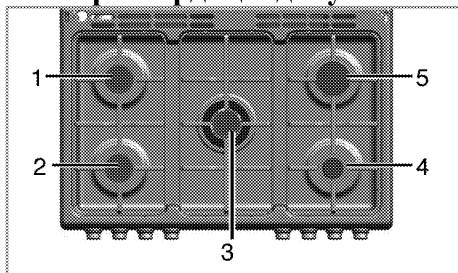
Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.

- Жайпак түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Газ кемпірегі

- Ыдыс пен жалын көлемі бір-біріне сәйкес келуі қажет. Газ жалынын ыдыстың түбінен асып кетпейтіндей етіп лайықтап, ыдысты ұстағыштың ортасына қойыңыз.

Кемпіректерді қолдану



- 1 Қалыпты жанарғы 20–22 см
- 2 Қалыпты жанарғы 20–22 см
- 3 Терең түбті табаға арналған жанарғы 22–24 см
- 4 Қосымша жанарғы 12–14 см
- 5 Жылдам жанарғы 20–22 см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.



Пісіру табаларын жоғарыда берілген шектерден тыс пайдаланбаңыз. Үлкен табаларды пайдалану көміртек тотығынан улану, қосымша беттер мен басқару тұтқаларының қызып кетуі қауіпіне себеп болады. Кішкентай табаларды пайдалану жалынған күйіп қалу қауіпіне себеп болады.

Үлкен жалын белгісі ең жоғары пісіру қуатын, ал кіші жалын белгісі ең төмен пісіру қуатын білдіреді. Өшірулі жағдайда (жоғарғы жағы), газ жанарғыларға берілмейді.

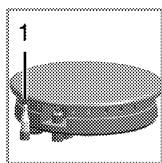
Газ жанарғыларын жағу

1. Жанарғы тұтқышын басып тұрыңыз.
2. Оны сағат тіліне қарсы үлкен жалын белгісіне қарай бұраңыз.
- » Ұшқын шығып, газ жанады.
3. Қажетті қуат деңгейін орнатыңыз.

Газ жанарғыштарын өшіру

Жылыту аймағы тұтқышын Өшірулі (жоғарғы) жағдайына қарай бұраңыз.

Газдың шығып кетуінен сақтайтын жүйе (жылу бөлігі бар үлгілерде)



1. Газдың шығып кетуінен сақтау

Жанарғылар жалын сұйықтық төгілу себебінен кенеттен өшіп қалса, газдың жіберілуін тоқтатын сақтандырғыш құрылымымен жабдықталған.

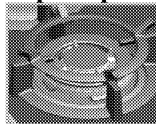
- Жағу үшін тұтқышты басып, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.

- Сақтау жүйесін қосы үшін, газ жанған соң, тұтқышты 3-5 секунд бойы басып тұрыңыз.
- Егер тұтқышты басып, жіберген соң газ жанбаса, тұтқышты 15 секунд бойы басып тұру арқылы сол әрекеттерді қайталыңыз.



Егер жанарғы 15 секунд ішінде жанбаса, түймешікті жіберіңіз. Қайталау үшін кем дегенде 1 минут күтіңіз. Газ жиналуы мен жарылу қаупі бар!

Терең түбті табаға арналған жанарғы



Терең түбті табаға арналған жанарғы тағамды жылдам пісіруге көмектеседі. Негізінен Азия асханасында қолданылатын терең түбті таба метал бөлігінен жасалған терең және жайпақ түбті қуыруға арналған табаның түрі болып табылады. Ол туралған көкөністер мен етті қысқа уақыт ішінде қатты жалында эзірлеп шығару үшін қолданылады.

Тамақтар ыстықты тез және тең қабылдайтын осындай қуыруға арналған табада қатты жалында қысқа уақыт ішінде дайындалатындықтан, тамақтың тағамдық сапасы сақталып, көкөністер қытырлақ болып қалады.

Терең түбті табаға арналған жанарғыны кәстрөлдер үшін де пайдалануға болады. Әдеттегі кәстрөлді терең түбті табаға арналған жанарғыда қолдану қажет болса, терең түбті табаның ұстағышын кәмпіректен алып тастау қажет.

6 Пешті іске қосу жолы

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер



Ыстық беттер жануға алып келеді!

Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанарғыларды, пештің ішкі бөліктерін, ысытқыш бөліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз. Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.



Пеш есігін абайлап ашыңыз, себебі бу шығып кетуі мүмкін. Шығып жатқан бу қолдарыңызды, бетіңізді және/немесе көздеріңізді күйдіруі мүмкін.

Пісіруге арналған кеңестер

- Күйдірмейтін құралмен қапталған металлды табаларды немесе алюминий ыдыстарын немесе ыстыққа төзімді силиконды қалыптарды пайдаланыңыз.
- Сөредегі бос орынды қолданыңыз.
- Пісіру қалпын сөренің ортасына қойыңыз.
- Пешті немесе грильді қоспас бұрын сөренің дұрыс жағдайын таңдаңыз. Пеш ыстық кезінде сөре жағдайын өзгертпеңіз.
- Пеш есігін жабық ұстаңыз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күркетауықты және үлкен бөлікті еттерді лимон шырыны және қара бұрыш секілді қатықтарды дәмдеу пісіруі тиімділігін жоғарлатады.
- Сүйекті еттерді қуыру үшін бірдей мөлшердегі сүйексіз еттерді қуырғанмен салыстырғанда 15-тен 30-

қа минутқа дейін ұзағырақ уақыт кетеді.

- Ет жуандығының әрбір сантиметрі пісіру уақытының 4-5 минутын талап етеді.
- Пісіру уақыты аяқталған соң, етті пештің ішінде 10 минутқа қалдырыңыз. Шырын қуырылған еттің үстінен жақсырақ тарайды және етті кескен кезде шығып кетпейді.
- Балық ыстыққа төзімді жайпақ тактаға ортаңғы немесе төменгі сөреге қойылуы қажет.

Грильде дайындауға арналған кеңестер

Ет, балық және құс еті грильде дайындалғанда, олар тез қызарады, үстіңгі қабықшасы жақсы болып, кеуіп кетпейді. Жайпақ бөліктер, ет істіктері мен жіңішке шұжықтарды әсіресе қызанақ және қияр секілді құрамында суы көп көкөністермен грильде дайындауға болады.

- Бөліктерді грильде дайындалуы үшін сым тор сөренің үстіне немесе астында сым тор сөресі бар жайпақ табының үстіне жайып салыңыз. Жабылған бос орынның көлемі қыздырғыштың көлемінен аспауы қажет.
- Грилі бар сым тор сөрені немесе жайпақ табаны пештің қажетті дейгейіне қойыңыз. Грильді сым тор сөреде дайындап жатқан болсаңыз, төменгі сөреге майды жинайтын жайпақ таба қойыңыз. Жылтыр болуы керек пісіру табасының өлшемі толық гриль аймағын жабатындай болуы керек. Бұл таба өніммен бірге берілмеуі мүмкін. Тазалау оңай болу үшін, пісіру табасына шамалы су құйыңыз.



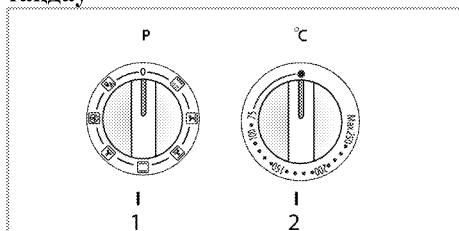
Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды. Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

Электр пешін іске қосу жолы



Пешті орнатудан бұрын, уақытты орнату қажет. Егер уақыт орнатылмаса, пеш жұмыс істемейді.

Температураны және жұмыс режимін таңдау



1 Пеш тетігі

2 Термостат тетігі

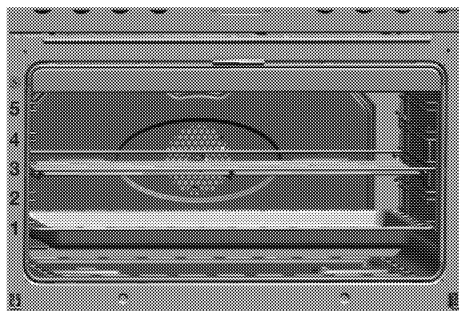
1. Функция тетігін қажетті жұмыс режиміне орнатыңыз.

2. Температура тетігін қажетті температураға орнатыңыз.

» Пеш орнатылған температураға дейін қызып, соны сақтап тұрады. Қыздыру кезінде, температура шамы жанып тұрады.

Электр пешін өшіру

Функция тетігін және температура тетігін "өшіру (жоғарғы) позициясына қарай бұрыңыз.



Сөре орындары (Сымнан жасалған текшелері бар үлгілер үшін)

Жұмыс режимдері

Осы жерде көрсетілген жұмыс режимдерінің реті сіздің үлгіңізден өзгеше болуы мүмкін.

Жоғарғы және төменгі қыздыру



Жоғарғы және төменгі қыздыру функциялары іске қосылған. Тағам үстінен және астынан да бір уақытта қыздырылады. Мысалы, бұл торттар, нан өнімдері немесе пісіру кальпының ішіндегі торттар және пісірмелер үшін ыңғайлы болады. Тек бір табамен пісіру.

Желдеткішпен астынан/үстінен қыздыру



Үстінен қыздыру, астынан қыздыру және желдеткіш (артқы қабырғасында) іске қосылған. Ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Тек бір табамен пісіру.

Желдеткішпен үстінен қыздыру



Үстінен қыздыру және желдеткіш (артқы қабырғасында) іске қосылған. Ыстық ауа тек жоғарыдан қыздыру функциясына қарағанда желдеткіш қосулы болғанда жақсырақ таралады.

Желдеткішпен астынан қыздыру



Астынан қыздыру және желдеткіш (артқы қабырғасында) іске қосылған. Ыстық ауа тек төменнен қыздыру функциясына қарағанда желдеткіш қосулы болғанда жақсырақ таралады. Бұл функция бұмен оңай тазалау үшін де пайдаланылуы керек.

Желдеткішпен жұмыс істеу



Пеш қыздырылмайды. Тек пештің шамы және желдеткіші (артқы қабырғасында) іске қосылған. Мұздатылған түйіршікті тағамды баяу бөлме температурасында еріту және пісірілген асты суыту үшін жақсы. Еттің толық бөлігін еріту үшін қажет уақыт дәндер бар тамақтан ұзағырақ.

Желдеткішпен қыздыру



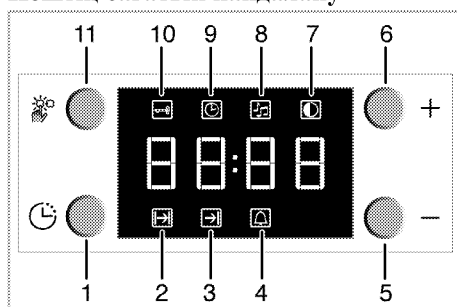
Артқы қыздырғышпен қыздырылатын жылы ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Бұл тағамдарды әр түрлі сөре деңгейлерінде әзірлеу үшін ыңғайлы және әдетте алдын ала қыздыруды талап етпейді. Бірнеше табамен пісіру үшін қолайлы. Бұл функция бұмен оңай тазалау үшін де пайдаланылуы керек.

Істікпен толық грильдеу



Толық грильдеу функциясы және істік іске қосылады. Бұл еттің үлкен кесектерін грильдеу және айналдырып тұру үшін жақсы.

Пештің сағатын пайдалану



- 1 Бағдарлама түймешігі
- 2 Пісіру уақыты белгісі
- 3 Пісіру уақытының соңы белгісі
- 4 Дабыл белгісі
- 5 Алу түймесі
- 6 Қосу түймесі
- 7 Бейнебет анықтылығын орнату
- 8 Дабылдың дыбыс қаттылығы

- 9 Қазіргі уақыт
- 10 Түймешіктерді құлттау белгісі
- 11 Реттеу түймешігі

i Пісірудің аяқталу уақытына ең көп дегенде 5 сағат 59 минут уақытын орнатуға болады. Қуат берілуінің тоқтауы себебінен бағдарлама жұмысы тоқтайды. Пешті қайта бағдарламалау қажет.

i Кез келген лайықтауды жасау кезінде, тиісті белгілер бейнебетте жыпылықтай бастайды. Параметрлер іске қосылуы үшін шамалы уақыт күту қажет.

i Жартылай автоматты немесе толық автоматты жұмыс режимінде күннің уақытын лайықтауға болады.

i Пісіру уақыты пісіру басталысымен көрінеді.

Жартылай автоматты жұмысты қосу

Бұл жұмыс режимінде пеш іске қосылуы (пісіру уақыты) болатын уақыт уазықтығын лайықтауға болады.

1. Пісіру уақытын лайықтау үшін, Бағдарлама түймешігін (1) басып, Пісіру уақыты белгісін (2) қосыңыз.
2. - түймешігін (5) және + (6) түймешіктерін пісірудің ұзақтығын орнату үшін басыңыз.
» Пісіру уақытын орнатқаннан соң, Пісіру уақыты белгісі жанып тұра береді (үздіксіз көрсетіліп).
3. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
4. Жұмыс режимі мен температураны таңдаңыз.
» Пеш алдын ала орнатылған температурамен ысып, осы температураны таңдаған пісіру уақытының соңына дейін сақтап тұрады.

5. Пісіру үрдісі аяқталған соң, "End" (Соңы) белгісі бейнебетте пайда болып, дыбыс белгісі шығады.

6. Дыбыс белгісі 2 минуттай шығып тұрады. Дыбыс белгісін тоқтату үшін кез-келген түймешікті басыңыз.

Дыбыс белгісі өшіріліп, ағымдағы уақыт көрсетіледі.

i Дыбысты кез-келген түймешікті басу арқылы өшірсеңіз, пеш жұмыс істеуді қайта бастайды. Кез-келген түймешікті дыбыс белгісі уақытысы соңында бассаңыз, пеш жұмыс істеуді қайта бастайды.

7. Пешті Температура тұтқышымен және/немесе Функция тұтқышымен өшіріңіз.

Жартылай автоматты жұмыс режимін белсендіру

Бұл жұмыс режимінде пеш қанша уақыт автоматты түрде жұмыс істейтінін (пісіру уақыты) және ол автоматты түрде өшетін (пісірудің аяқталу уақыты) уақытын лайықтауға болады.

1. Пісіру уақытын лайықтау үшін, Бағдарлама түймешігін (1) басып, Пісіру уақыты белгісін (2) қосыңыз.
2. Пісіру уақытын Алу (5) және Қосу (6) түймешіктері арқылы лайықтаңыз.
» Пісіру уақытын орнатқаннан соң, Пісіру уақыты белгісі жанып тұра береді (үздіксіз көрсетіліп).
3. Пісірудің аяқталу уақытын орнату үшін, Бағдарлама түймешігін (1) басыңыз және Пісіру уақыты (3) белгісін қосыңыз.
4. - түймешігін (5) және + (6) түймешіктерін пісірудің аяқталу уақытын орнату үшін басыңыз.
» Пісірудің аяқталу уақыты орнатылған соң, Пісірудің аяқталу белгісі және Пісіру белгісі жанып тұрады (үздіксіз көрсетіліп). Пісірудің аяқталу уақыты

белгісі (3) пісіру басталысымен жок болып кетеді.

5. Тағамды пештің ішіне салыңыз.

6. Жұмыс режимі мен температураны таңдаңыз.

» Пеш таймері пісірудің басталу уақытын пісірудің аяқталу уақыты мен орнатқан пісіру уақытын пайдалану арқылы автоматты түрде есептейді. Таңдалған жұмыс режимі пісірудің іске қосылу уақыты келгенде қосылып, пеш белгіленген температурмен қызады. Ол осы температураны пісірудің аяқталу уақытына дейін ұстап тұрады.

7. Пісіру үрдісі аяқталған соң, "End" (Соңы) белгісі бейнебетте пайда болып, дыбыс белгісі шығады.

8. Дыбыс белгісі 2 минуттай шығып тұрады. Дыбыс белгісін тоқтату үшін кез-келген түймешікті басыңыз. Дыбыс белгісі өшіріліп, ағымдағы уақыт көрсетіледі.

i Дыбысты кез-келген түймешікті басу арқылы өшірсеңіз, пеш жұмыс істеуді қайта бастайды. Кез-келген түймешікті дыбыс белгісі уақытысы соңында бассаңыз, пеш жұмыс істеуді қайта бастайды.

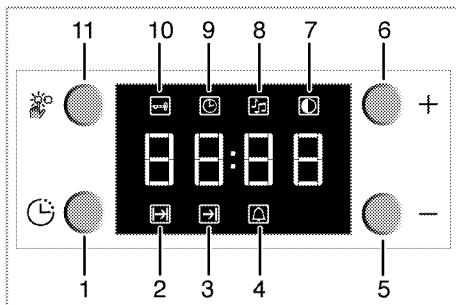
9. Пешті Температура тұтқышымен және/немесе Функция тұтқышымен өшіріңіз.

Сағатты дыбысты таймер ретінде қолдану

Құрылғының сағатын пісіру бағдарламасынан бөлек кез-келген ескертулер мен еске салулар үшін қолдануға болады.

Дыбысты таймер пеш функцияларына ешқандай әсер етпейді. Ол тек ескерту ретінде қолданылады. Мысалы, пештегі тағамды белгілі бір уақытта айналдыру қажет болғанда, ол өте пайдалы.

Дыбысты таймер сіз орнатқан уақыт келгенде белгі береді.



- 1 Бағдарлама түймешігі
- 2 Пісіру уақыты белгісі
- 3 Пісіру уақытының соңы белгісі
- 4 Дабыл белгісі
- 5 Алу түймесі
- 6 Қосу түймесі
- 7 Бейнебет анықтылығын орнату
- 8 Дабылдың дыбыс қаттылығы
- 9 Қазіргі уақыт
- 10 Түймешіктерді құлттау белгісі
- 11 Реттеу түймешігі

Дыбысты таймерді орнату

1. Бағдарлама түймешігін (1) дыбысты уақыты белгісін (4) қосу үшін басыңыз.

i Ең жоғарғы дабылды уақыт - 23 сағат және 59 минут.

2. Пісіру уақытын '-' / '+' (5/6) түймешіктері арқылы лайықтаңыз.

» Дабыл белгісі жанып тұрады және дыбысты таймердің уақыты дыбысты таймердің уақыты орнатылған соң бейнебетте пайда болады.

3. Дыбысты таймері уақытының соңында, Дыбысты таймер белгісі (4) жыпылықтай бастап, дабыл белгісі естіледі.

Дыбысты өшіру

1. Дыбысты таймерді тоқтату үшін кез-келген түймешікті басыңыз.

» Дабыл өшіріліп, ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Дыбысты таймерді болдырмау қажет болса:

1. Дыбыстау таймерін қайта орнату үшін, Бағдарлама түймешігін (1) Дыбыстау таймер белгісін (4) қосу үшін басыңыз.
2. '-' (5) түймешігін "00:00" көрінбейінше басып тұрыңыз.

i Дыбысты таймер уақыты көрінеді. Дабыл уақыты мен пісіру уақыты бірге орнатылса, қысқа уақыт көрсетіледі.

Дабыл үшін өзгерту

1. Параметр түймешігін (11) Дабылдың үні белгісін (8) қосу үшін басыңыз.
2. Қажетті үнді '-' / '+' (5/6) түймешіктері арқылы реттеңіз.

» Тандалған дабыл үні бейнебетте "b-01", "b-02" немесе "b-03" ретінде көрсетіледі.

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі

i Бұл диаграммадағы уақыттар нұсқаулық ретінде берілген. Уақытты белгілеу тағамның температурасына, қоюлығына, түріне және өзіңіздің талғамдарыңызбен пісіруге қарай өзгеруі мүмкін.

Пісіру және қуыру

i Пештің 1-ші сөресі болып төменгі сөре есептеледі.

Тағам	Таба саны	Жұмыс режимі	Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Табадағы торттар*	Бір таба		3	175	20 ... 30
Қалыптың ішіндегі торттар*	Бір таба		2...3	180	40 ... 50
Пісіру қағазының ішіндегі торттар*	Бір таба		3	175	20 ... 30
Бисквитті торт*/**	Бір таба		3	175	10 ... 20
	2 таба		1...4	175	15 ... 25
Печеньелер*	Бір таба		3	175	20 ... 30
	2 таба		1...4	170...190	30 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір таба		2...3	200	30 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір таба		2...3	200	30 ... 40
	2 таба		1...4	200	40 ... 50
Ашытқы*	Бір таба		2...3	200	35 ... 50
Лазанья*	Бір таба		2...3	200	30 ... 45
Пицца (қалың) *	Бір таба		2...3	200 ... 220	15 ... 20
Пицца (жұқа) *	Бір таба		2...3	200	10 ... 15
Бифштекс (бүтін) / Куырдақ	Бір таба		2...3	25 мин. 250/мах, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Қозының аяғы (пісірме)	Бір таба		2...3	25 мин. 250/мах, содан кейін 190	70 ... 90
Қуырылған тауық	Бір таба		2...3	15 мин. 250/мах, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65
Түйстауық (5.5 кг)	Бір таба		1	25 мин. 250/мах, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Бір таба		2...3	200	20 ... 30

Бір уақытта 2 табамен пісіргенде, түбі терең табаны үстіңгі сөреге, ал екінші табаны астыңғы сөреге қойыңыз.

* Барлық тағамдарды алдын ала қыздыру ұсынылады.

**Бисквитті тортқа 26 см диаметрі бисквит пішін ұсынылады.

(**)Алдын ала қыздыруды талап ететін пісіру процестері үшін процесс басында пешті орнатылған температураға жеткенше алдын ала қыздырыңыз.

Грильді іске қосу жолы

i Пешті орнатудан бұрын, уақытты орнату қажет. Егер уақыт орнатылмаса, пеш жұмыс істемейді.

! Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып қойыңыз. Ыстық беттер жануға алып келеді!

Грильді қосу

1. Функция тетігін қажетті грильдеу белгісіне қарай бұрыңыз.
2. Содан кейін, қажетті грильдеу температурасын таңдаңыз.
3. Қажет болса, шамамен 5 минут бойына алдын ала қыздыру жасап алыңыз.

» Температура шамы жанады.

Грильді өшіру

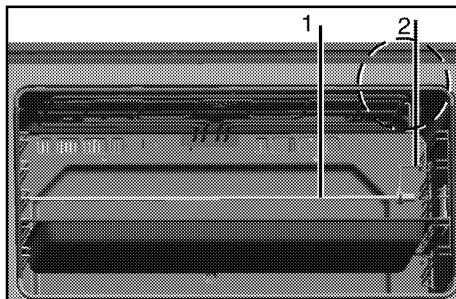
1. Функция тетігін Өшірулі (жоғарғы) позициясына қарай бұраңыз.

! Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды. Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

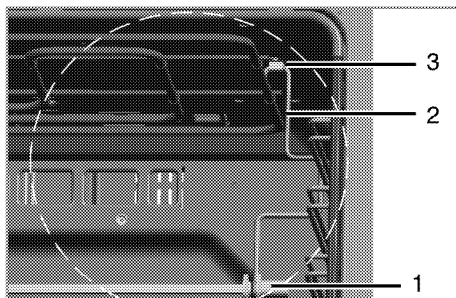
Істік функциясы

Ет, құс еті мен балықты барлық жағынан бірдей етіп грильдеу үшін пайдаланылады.

Гриль функциясы таңдалғанда, істік моторы айнала бастайды.



- 1 Істік
- 2 Айнымалы істіктің ілгегі



- 3 Істік тесігі
- Тағамды грильдеу үшін шанышқы істігіне салыңыз.
 - Айнымалы істікті пештің ішкі сол жағындағы дөңгелекке кірістіріп, басқа шетін пештің ішкі оң жағындағы айнымалы істіктің ілгегіне (2) іліңіз. Айнымалы істіктің ілгегі айнымалы істіктің тесігіне (3) кіргенін тексеріңіз.
 - Майды жинау үшін төменгі сөрелердің біріне жайпақ таба қойыңыз. Тазалауға оңай болуы үшін табаның ішіне шамалы су құйыңыз.
 - **Айналмалы істіктің пластика сабын алып тастауды ұмытпаңыз.**
 - Пісіру аяқталғанда, пластика сабын бекітіп, тағамды пештен шығарып алыңыз.

i Айналмалы функциямен пісірілетін тауықтың немесе күркетауықтың ең үлкен салмағы 5 кг-нан аспауы қажет.

Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі

Электр грилінде қуыру

Тағам	Сөре орны	Ұсынылған температура (°C)**	Грильдеу уақыты (шамамен)
Балық	3...4	250/max	20...25 мин. #
Тілімделген тауық	3...4	250/max	15...20 мин.
Қозының жаншылған еті	3...4	250/max	12...15 мин.
Ростбиф	3...4	250/max	15...25 мин. #
Бұзаудың жаншылған еті	3...4	250/max	15...25 мин. #

қалыңдығына байланысты
**Егер сіздің өніміңіздің гриль температурасын өзгерту мүмкін болмаса, гриль ұсынылған температурада жұмыс істейді.

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз. Электр тогы соғуының қаупі бар!



Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз. Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.
- **(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)**

Қатты металды қырғыштарды немес қатты тазалғыш заттарды шыны бетін тазалау үшін пайдаланбаңыз. Шыны беті бүлінуі мүмкін.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

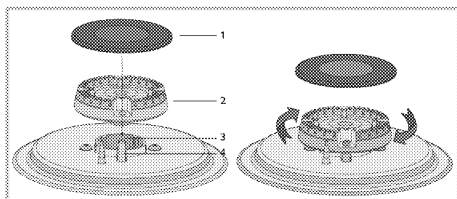
Пісіру тақтасын тазалау

Жанарғыны тазалау

1. Пісіру тақтасынан кемпіректерді алыңыз.
2. Жанарғының бүкіл алынбалы бөліктерін алып, тек қолмен губканы, біраз жуғыш затты және ыстық суды пайдаланып тазалаңыз.
3. Жанарғының алынбайтын бөліктерін ылғалды шүберекпен тазалаңыз.
4. Білтені және қыздыру элементін (тұтандыру және қыздыру элементі бар үлгілерде) аздап ылғалды шүберекпен тазалаңыз. Содан кейін таза шүберекпен құрғатыңыз. Жалын тесіктері және білте толығымен құрғақ екенін тексеріңіз. Әйтпесе, тұтандырудың соңында ұшқын пайда болады.
5. Жоғарғы торларды орнатқанда, жанарғылар кемпіректердің ортасына қондырылғанын тексеріңіз.

Жанарғы бөліктерін жинау

Жанарғыны тазалап болғаннан кейін, бөлшектерді төменде көрсетілгендей орналастырыңыз.



- 1 Жанарғы қақпағы
 - 2 Жанарғының басы
 - 3 Жанарғы камерасы
 - 4 Оталдыру білтесі (тұтатушысы бар өнімдерде)
1. Жанарғының басын оталдыру білтесінен өтетіндей етіп орналастырыңыз (4). Жанарғының басын оңға солға қарай бұрып көріңіз, оның жанарғы камерасына отырғанына көз жеткізіңіз.
 2. Жанарғы қақпағын жанарғы басына орнатыңыз.

Басқару тақтасын тазарту

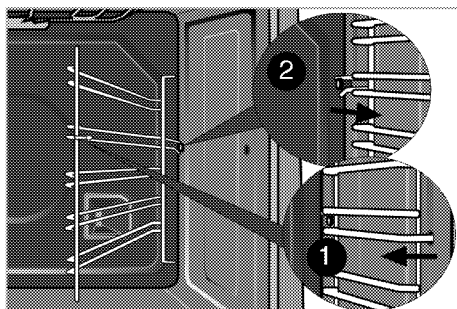
Басқару тақтасын және тұтқаларды дымқыл матамен тазалап, оларды кептіріп сүртіңіз.

- i** Егер өнім түймешіктермен/тұтқыштармен жабдықталса, басқару тақтасын тазалау үшін басқару тұтқыштарын алмаңыз. Басқару тақтасы бүлінуі мүмкін!

Пешті тазалау

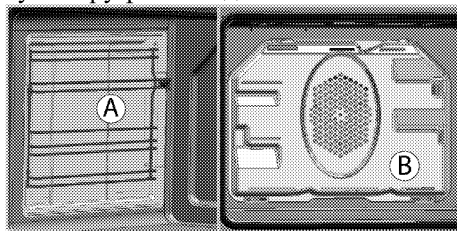
Бүйір қабырғасын тазалау (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.) (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

1. Бүйір қондыруының алдыңғы бөлігін бүйір қабырғасының қарама-қарсы бағытына қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.
2. Бүйір қондыруын толықтай өзіңізге қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.



Каталитикалы қабырғалар (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

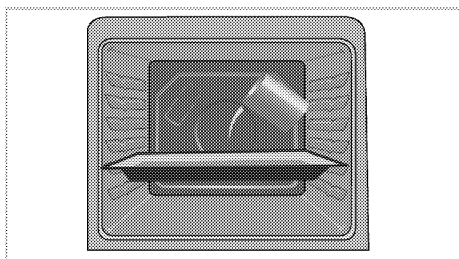
Өнімнің ішкі жақ қабырғаларына (А) және/немесе артқы қабырғасына (В) каталитикалық эмаль жағылуы мүмкін. Каталитикалық қабырғалар түсі ашық күңгірт және беті кеуекті. Пештің каталитикалық қабырғалары тазаланбауы керек. Тесілген құрылымының арқасында каталитикалық беттер майды сіңіреді және бетке май сіңсе, олар жарқырай бастайды. Бұндай жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.



Бумен онай тазалау

Ол онай тазалауға көмектеседі, себебі кір (күп күттірмей) пеш ішінде қалыптасатын бумен және пештің ішкі бетінде конденсацияланатын су тамшыларымен жұмсарады.

1. Пеш ішіндегі бүкіл қосалқы құралдарды алыңыз.
2. Пеш науасына 750 мл су құйып, науаны пештің 2-сөресіне қойыңыз.



3. Жеңіл бу тазалау режимінде Пешті орнатыңыз және 25 минут бойы 100 °С кезінде іске қосыңыз.
4. Есігін ашып, пештің ішкі бетін дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз.
5. Кетуі қиын кірді тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

i Бумен жеңіл тазалау режимінде пештің қуысында жеңіл пайда болған қалдықтарды/кірді жұмсарту үшін тұғырға қойылатын су буланады және пештің қуысында және пештің есігінің ішкі айнасында конденсацияланады, сондықтан да пештің есігі ашық болғанда су тамшылауы мүмкін. Пештің есігі ашылған кезде конденсатты сүртіңіз.

Пеш есегін тазалау

Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Тұмпапеш әйнегінде болуы мүмкін қалдықтары болмауы үшін стаканды сірке суымен сүртіңіз, содан кейін шайыңыз.

i Пеш есегін тазалау үшін қатты сызғыш тазалғыштар мен өткір металды қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар бетіне сызаттар қалдырып, шыныны құртады.

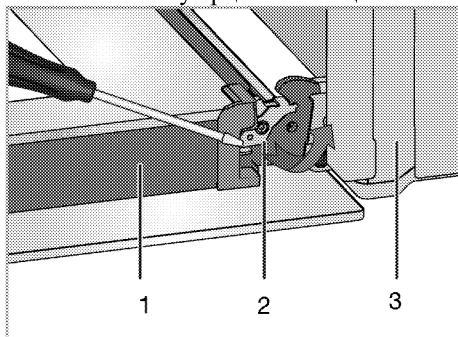
Тұмпапештің есігін тазалау

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

Тұмпапештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен терезелерді алу әдісі «Тұмпапештің есігін алу» және «Есіктің ішкі әйнектерін алу» бөлімдерінде түсіндірілген. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Тұмпапеш әйнегінде болуы мүмкін қалдықтары болмауы үшін стаканды сірке суымен сүртіңіз, содан кейін шайыңыз.

Пеш есігін алу

1. Алдыңғы есігін ашыңыз (1).
2. Алдыңғы есіктің оң жақ және сол жақтағы ілгек саңылауларындағы (2) қысқыштарды суретте көрсетілген бойынша басу арқылы ашыңыз.

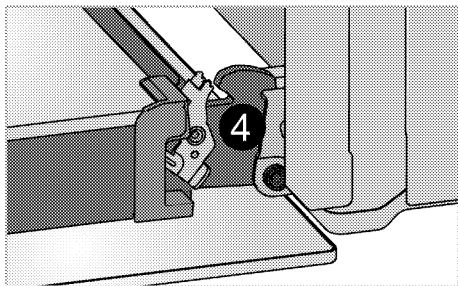


1 Ecir

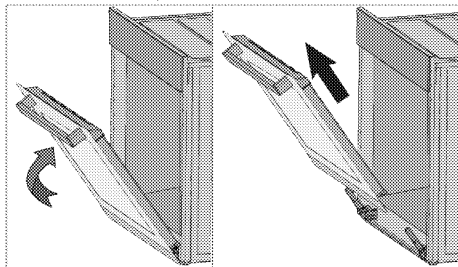
2 Топсалы құлып(жабық позиция)

3 Пеш

4 Топсалы құлып(ашық позиция)



3. Алдыңғы есікті жартылай жыжжытыңыз.

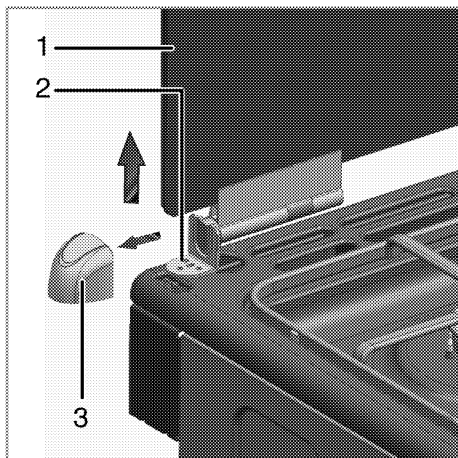


4. Алдыңғы есікті оң және сол жақтағы ілгектерден босату үшін жоғары қарай тартыңыз.

i Есікті орнату үшін есікті шығару кезінде орындалған қадамдар кері ретпен орындалуы қажет. Есікті қайта орнату кезінде ілгек саңылауларындағы қысқыштарды жабуды ұмытпаңыз.

Жоғарғы жапқышын алу

Жоғарғы шыны жапқыштың оң және сол жақтарында орналасқан пластика бөлігін тартып, шығарып алыңыз. Жапқышты жанарғы тақтасынан айырып алу үшін оң және сол жақ ілгектерінен тартып, шығарып алыңыз.



1 Шыны жапқышы

2 Ілгек тақтасы

3 Пластика бөлігі

Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу

(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

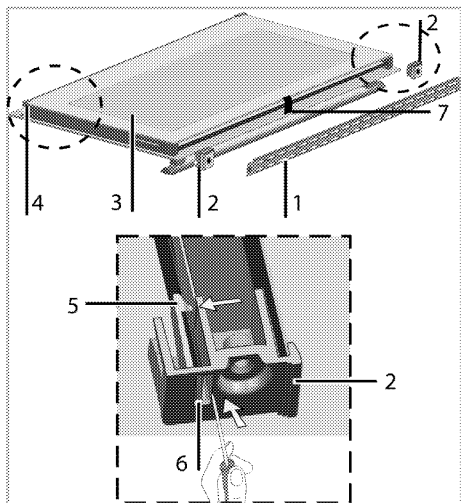
Пеш есігінің ішкі әйнек тақтасын тазалау үшін шығарып алуға болады.

1. Пеш есігін ашыңыз.

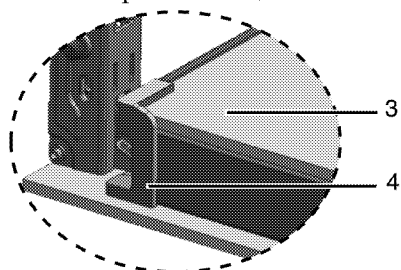
2. Металл бөлігін (1) ұстап тұрған үш бұраманы босату арқылы шығарып алыңыз.

3. Пластикалық ұстағыштарды (2) шығарып алу үшін, жайпақ металл немесе пластикалық құралды, мысалы пышақ, көпбұрышты бұрағышты бекіткіш тірегінің (5) босату үшін пайдаланыңыз.

4. Бекіткіш тірегішті терезеге (6) қарай көрсеткі бағытында итеріңіз.



- 1 Металл бөлік
- 2 Пластика тұтқышы
- 3 Ішкі әйнек тақтасы
- 4 Төменгі пластикалық тілім
- 5 Бекіткіш тірегі
- 6 Терезе
- 7 Шыны ұстағыштың табағы



5. Ортадағы табакты (7) өзіңізге қарай тартып ішкі әйнек тақталарды босатыңыз.
6. Ішкі әйнек тақтаны (3) өзіңізге қарай пластикалық тілімдерден (4) ажырағанша тартыңыз.
7. Ең ішкі әйнек тақтасын (3) өзіңізге қарай ішкі әйнек тақта сияқты пластикалық тілімдерден (4) ажырағанша тартыңыз.
8. Әйнек тақтасын қайта орнатқанда, оның пластикалық тілімдерге қондырылғанын тексеріңіз.

Табакты қайтадан орнына орнатуда ұмытпаңыз.

Пеш шамын ауыстыру

! Пеш шамын ауыстырудан бұрын, электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғы қуат жүйесінен ажыратылғанына және суытылғанына көз жеткізіңіз. Ыстық беттер жануға алып келеді!

i Бұл пеште қуаты 40 Вт -тан төмен, биіктігі 60 мм -ден аз, диаметрі 30 мм -ден аз қыздыру шамы немесе розеткасы G9, қуаты 60 Вт -тан төмен галогендік шам қолданылады. Лампалар 300 ° C жоғары температурада жұмыс істеуге жарамды. Пеш шамдарын уәкілетті қызмет көрсету агенттерінен немесе лицензиясы бар техниктен алуға болады.

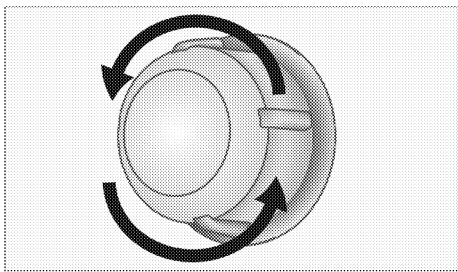
i Шам орны суретте көрсетілген орнынан өзгеше болуы мүмкін.

i Осы құрылғыда пайдаланылатын шам үй бөлмесін жарықтандыруға үйлесімсіз. Осы шамның арнайы мақсаты – пайдаланушының тағам түрлерін көруіне көмектесу.

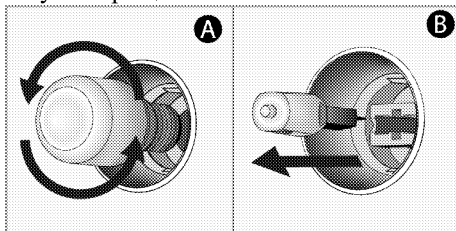
i Осы құрылғыда пайдаланылатын шамдар 50°C көрсеткішінен жоғары температура сияқты физикалық жағдайлар тудыруы мүмкін.

Егер пеш дөңгелек шаммен жабдықталған болса:

1. Құрылғыны қуатты жабдықтау құралынан ажыратыңыз.
2. Шыны жапқышын шығару үшін, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.



көрсетілгендей тартып алып
ауыстырыңыз.



3. Егер пеш шамы төмендегі суретте
көрсетілгендей (А) түрінде болса, оны
көрсетілгендей бұрап алып
ауыстырыңыз. Егер ол (В) түрінде
болса, оны төмендегі суретте

4. Шыны жапқышын орнатыңыз.

8 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пеш іске қосулы кезінде бу шығады.

- Жұмыс кезінде будын шығуы әдеттегі жағдай болып табылады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қоратиясындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*

Пеш шамы істемейді.

- Пеш шамының ақаулығы бар. >>> *Пеш шамын ауыстырыңыз.*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратиясындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

Пеш қызбайды.

- Функциясы және/ немесе температурасы орнатылмаған. >>> *Функция мен температураны Функция және/немесе температура тұтқышы/түймешігімен орнатыңыз.*
- Таймері бар үлгілерде таймер реттелмеген. >>> *Уақытты реттеңіз. (Микротолқынды пеші бар құрылғыларда таймер тек микротолқынды пешті ғана басқарады.)*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратиясындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

Жағу кезінде от шықпайды.

- Ток жок. >>> *Тежегіш қоратиясындағы тежегіштерді тексеріңіз.*
- Уақыт орнатылмаған. >>> *Уақытты орнатыңыз.*

Газ келмей тұр.

- Басты газ шүмегі жабық. >>> *Газ шүмегін ашыңыз.*
- Газ түтікшесі бұралып қалған. >>> *Газ түтікшесін дұрыстап орнатыңыз.*

Жанарғылар дұрыс жанбайды немесе тіпті жанбайды.

- Жанарғылар ластанып қалған. >>> *Жанарғы бөліктерін тазалыңыз.*
- Жанарғылар дымқылданып қалған. >>> *Жанарғы бөліктерін кептіріңіз.*
- Жанарғы қақпағы дұрыс орнатылмаған. >>> *Жанарғы қақпағын дұрыс орнатыңыз.*
- Газ шүмегі жабық. >>> *Газ шүмегін ашыңыз.*
- Газ баллоны бос (сұйытылған газ қолданғанда). >>> *Газ баллонын ауыстырыңыз.*

(Таймері бар үлгілерде) Уақыт индикаторы жыпылықтайды немесе сағат белгісі қосылады.

- Алдында электр қуаты өшіп қалды. >>> *Уақытты орнатыңыз / Құрылғыны өшіріп, оны қайта қосыңыз.*



Осы бөлімде келтірілген нұсқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жою алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.