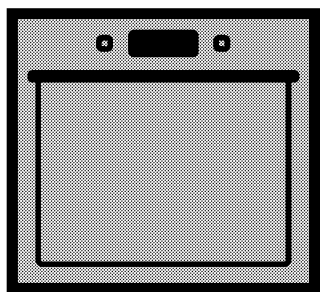


Built-in Oven

User manual



BIM22304XCS

EN | CZ | KK

285.4437.88/R.AC/03.12.2015/3-1

Please read this user manual first!

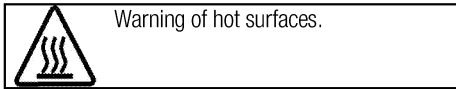
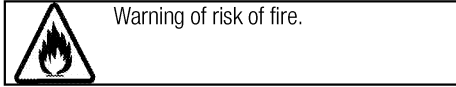
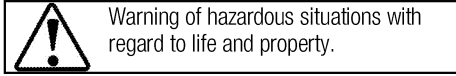
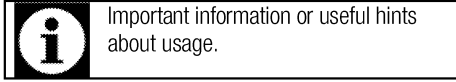
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	13
Future Transportation.....	14

4 Preparation 15

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

5 How to operate the oven 17

General information on baking, roasting and grilling	17
How to operate the electric oven	17
Operating modes.....	18
Using the oven clock	19
Cooking times table.....	21
How to operate the grill.....	22
Cooking times table for grilling.....	22

6 Maintenance and care 23

General information.....	23
Cleaning the control panel	23
Cleaning the oven	23
Removing the oven door	23
Removing the door inner glass	24
Replacing the oven lamp.....	25

7 Troubleshooting 26

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

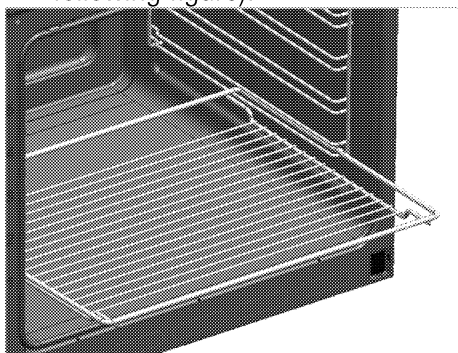
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is

operating and do not allow them to play with the product.

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

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

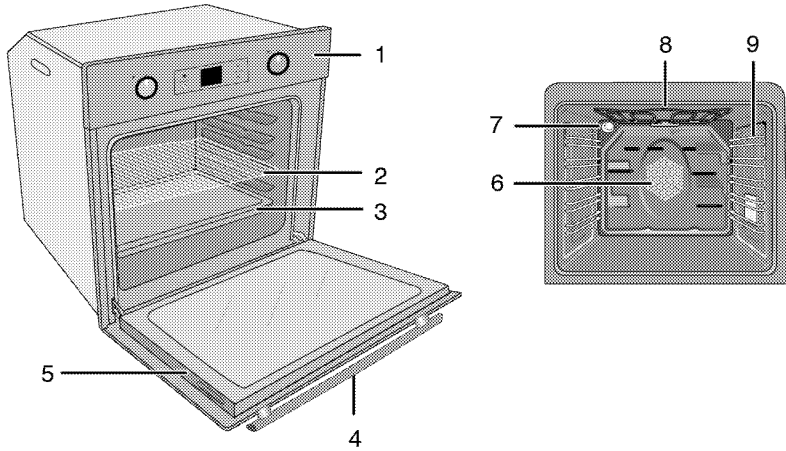
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

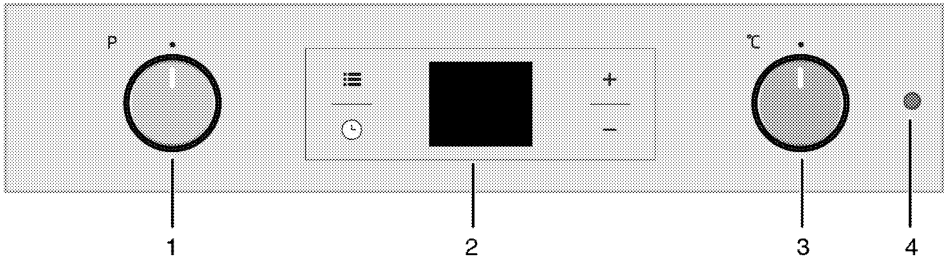
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 Function knob
- 2 Digital timer
- 3 Thermostat knob
- 4 Thermostat lamp

Package contents

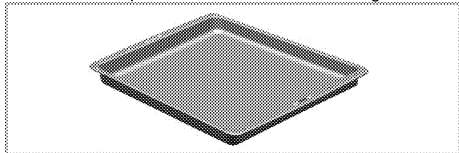


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

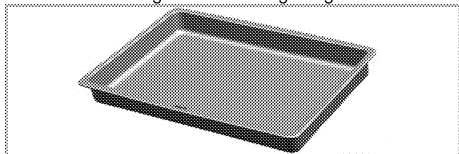
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



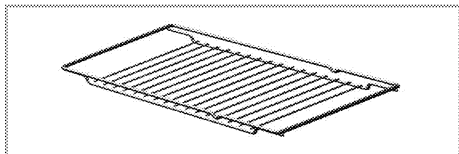
3. **Deep tray**

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



4. **Wire Shelf**

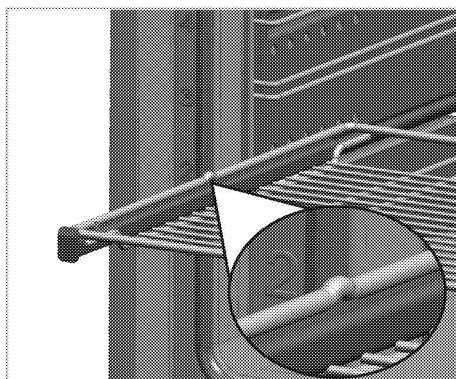
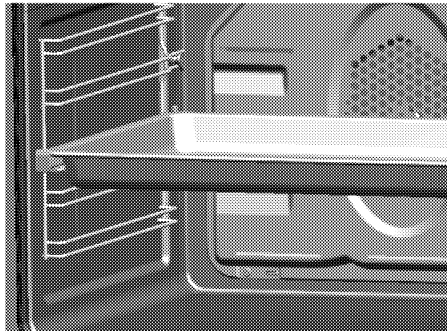
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

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

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



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.5 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1.5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation, page 11.*



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



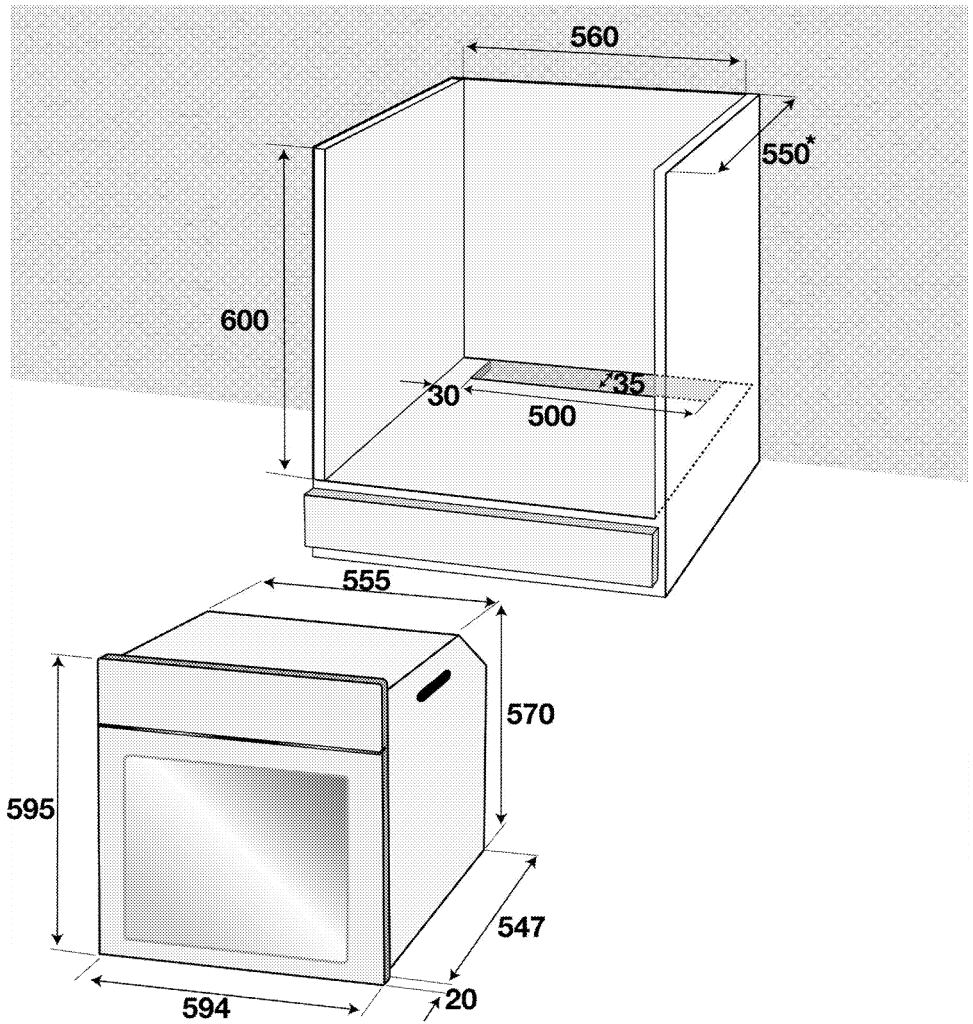
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



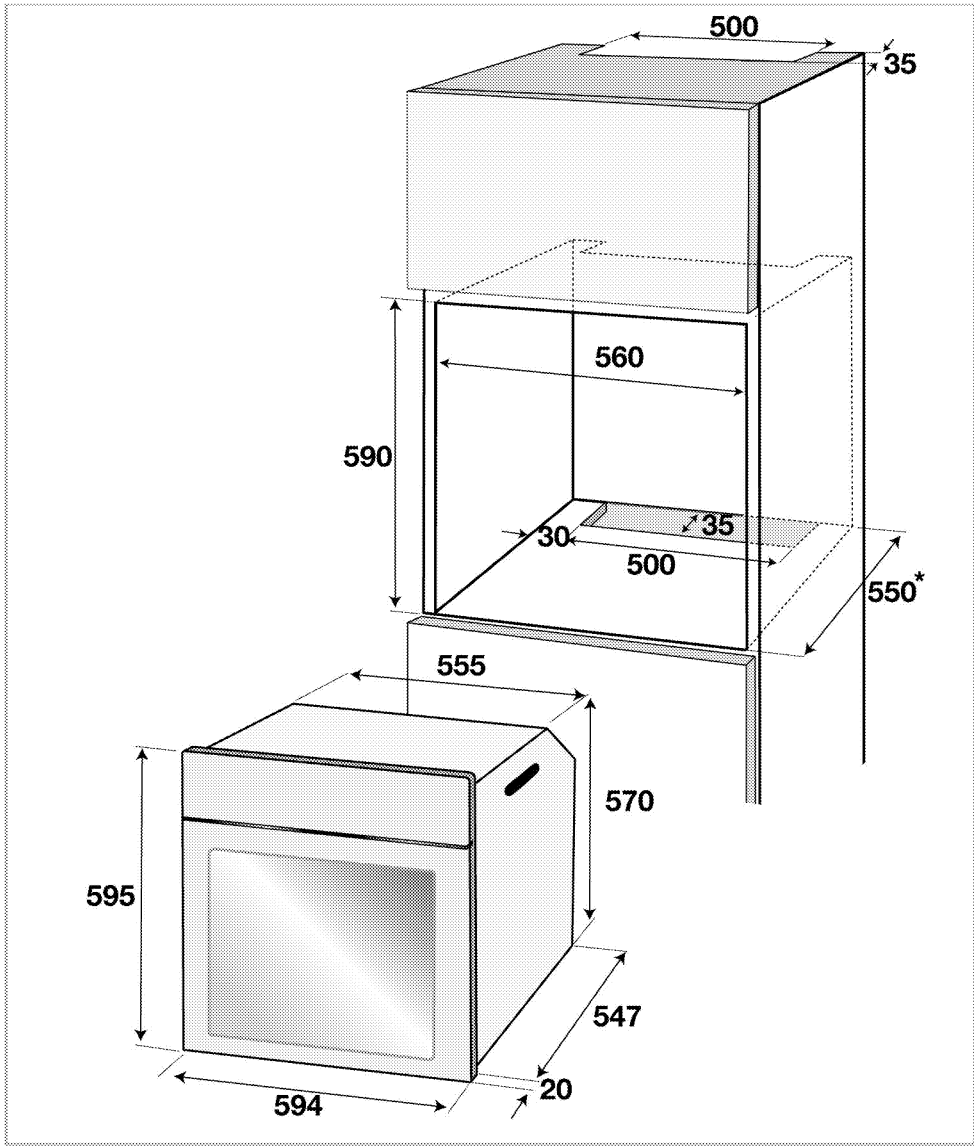
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

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

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

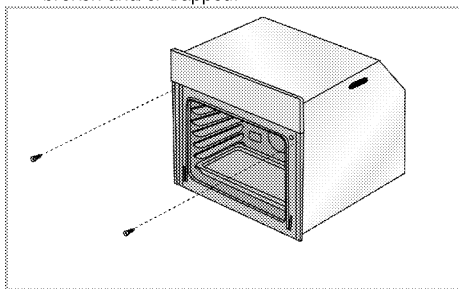


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

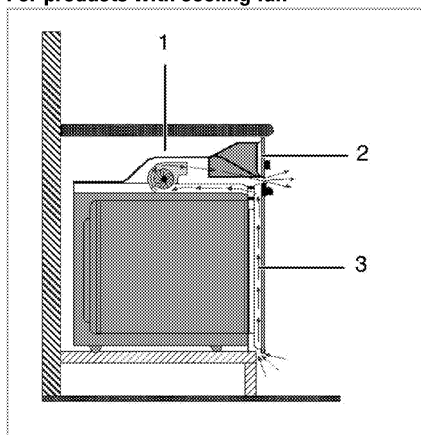
Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation

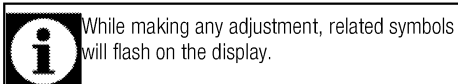
Tips for saving energy

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

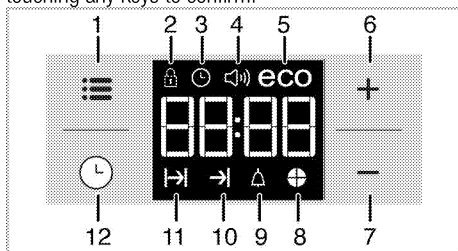
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol

- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



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



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

First cleaning of the appliance



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

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

Initial heating

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



WARNING

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 17*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 22*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 22*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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



DANGER:

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

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

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



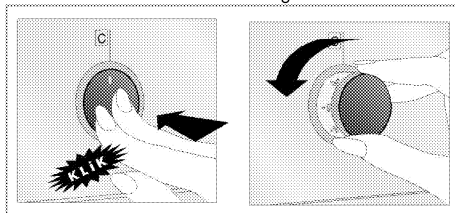
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

How to operate the electric oven

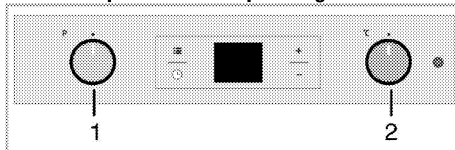
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, turn the knob to off (upper) position and press it inwards.

Select temperature and operating mode



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

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

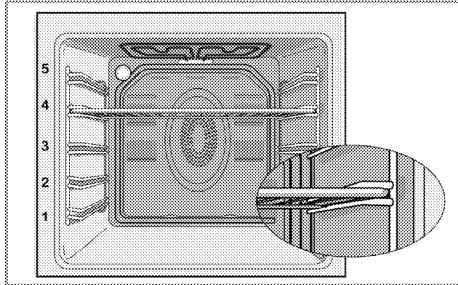
Switching off the electric oven

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

Rack positions (For models with wire shelf)

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

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



Operating modes

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

Top and bottom heating



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

Bottom heating



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

Fan supported bottom/top heating



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

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



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

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

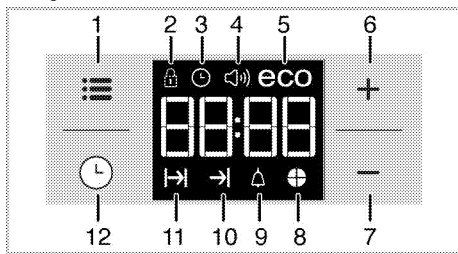
Grill+Fan







Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

Using the oven clock






- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

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

Cooking by setting the cooking time;

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









1. Select the function for cooking.
 2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
 3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
- » » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.

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

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

Setting the end of cooking time to a later time;

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

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

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

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

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



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

Activating the keylock

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

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



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

To deactivate the keylock

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

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

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



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

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

Turning off the alarm

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

Cancelling the alarm;

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



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

Changing alarm tone

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

Changing the time of the day

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

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

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven. This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

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

Disabling economy mode

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

Setting the screen brightness

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

Cooking times table



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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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



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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

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

Switching off the grill

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



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

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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

depending on thickness

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



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



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

Cleaning the control panel

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

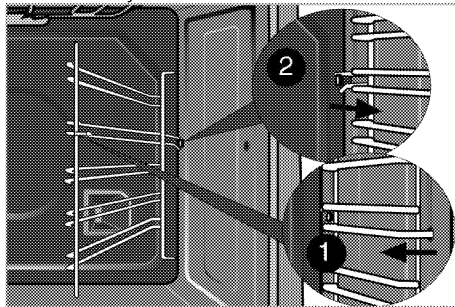


Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

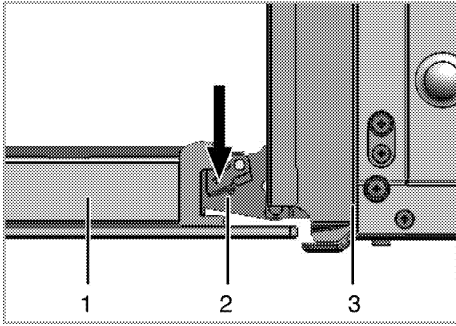
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



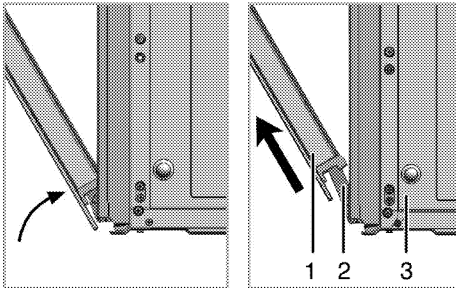
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven

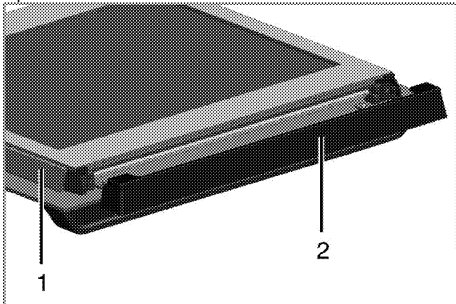


- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

Removing the door inner glass

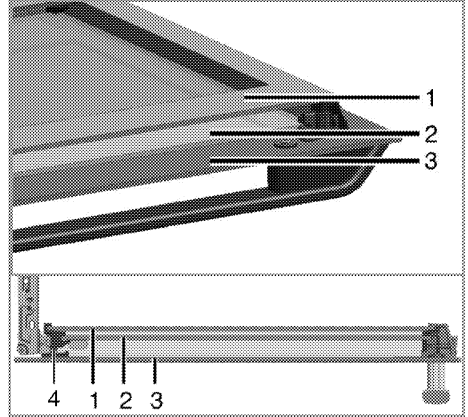
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning. Open the oven door.



- 1 Frame

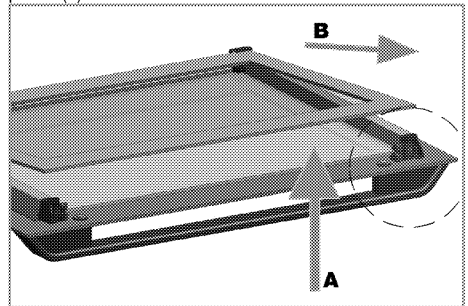
2 Plastic part

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



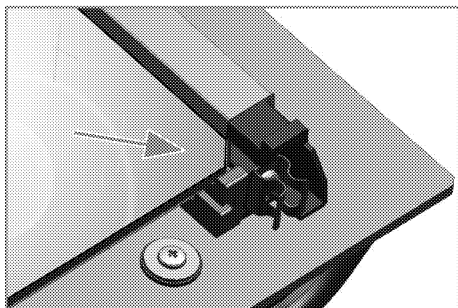
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

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

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

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

Replacing the oven lamp



DANGER:

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

Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



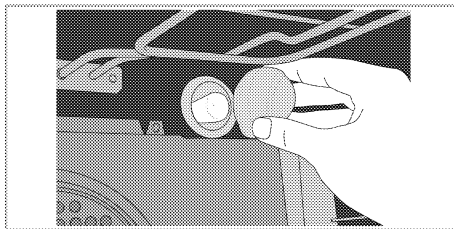
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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

If your oven is equipped with a round lamp:

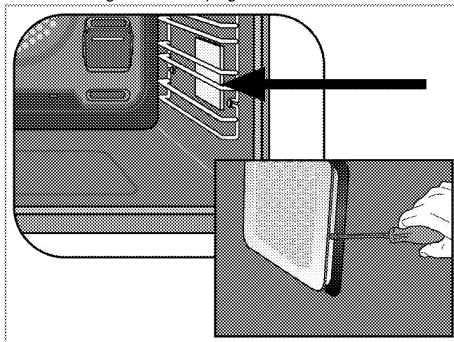
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 23*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

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

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

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



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

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

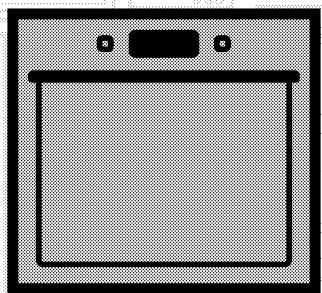
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

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

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

Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces chaudes.



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

<u>1</u>	<u>Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí</u>	<u>4</u>
	Obecná bezpečnost	4
	Elektrická bezpečnost.....	4
	Bezpečnost produktu	5
	Určené použití.....	6
	Mises en garde pour les enfants	6
	Likvidace starého výrobku	7
	Likvidace obalových materiálů	7
<u>2</u>	<u>Obecné informace</u>	<u>8</u>
	Přehled	8
	Obsah balení	9
	Technické parametry.....	10
<u>3</u>	<u>Montáž</u>	<u>11</u>
	Před montáží	11
	Instalace a připojení	13
	Likvidace starého výrobku	14
<u>4</u>	<u>Příprava</u>	<u>15</u>
	Tipy pro úsporu energie.....	15
	Úvodní použití	15
	Nastavení času	15
	První čištění produktu.....	15
	Výchozí ohřev	15
<u>5</u>	<u>Obsluha trouby</u>	<u>16</u>
	Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	16
	Používání elektrické trouby.....	16
	Provozní režimy	17
	Používání hodin trouby	18
	Tabulka časů vaření	20
	Ovládání grilu	21
	Tabulka časů pečení pro grilování.....	21
<u>6</u>	<u>Údržba a péče</u>	<u>22</u>
	Obecné informace	22
	Čištění ovládacího panelu	22
	Čištění trouby	22
	Odstranění dvířka trouby	22
	Odstranění vnitřního skla dvířek.....	23
	Výměna vnitřní žárovky	24
<u>7</u>	<u>Odstraňování potíží</u>	<u>25</u>

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

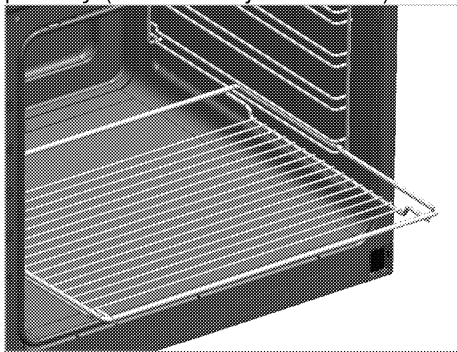
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně

- kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alcool se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku.
Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrm (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Pro spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozežhát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.
Veuillez jeter les fournitures

d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

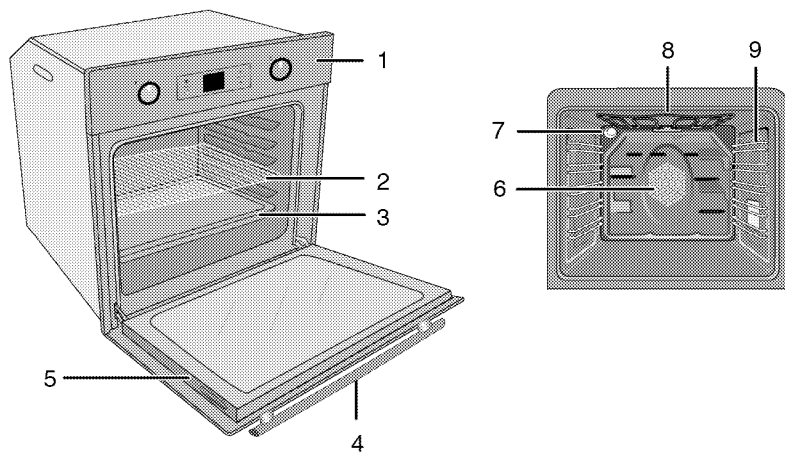
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

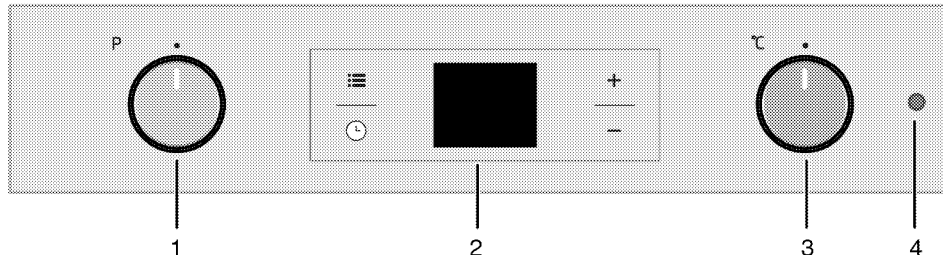
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 2 | Drátěná police | 7 | Světlo |
| 3 | Plech | 8 | Horní topný prvek |
| 4 | Madlo | 9 | Polohy polic |
| 5 | Dveře | | |



- | | | | |
|---|-------------------|---|-------------------|
| 1 | Funkční spínač | 3 | Spínač termostatu |
| 2 | Digitální časovač | 4 | Světlo termostatu |

Obsah balení

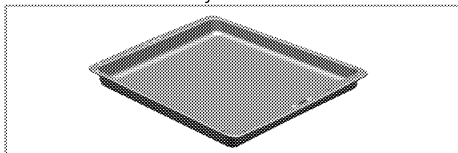


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

1. Manuel d'utilisation

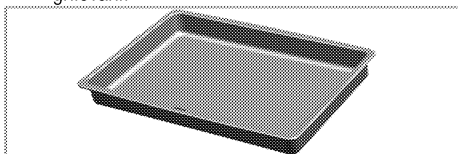
2. Plech do trouby

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožňené kusy.



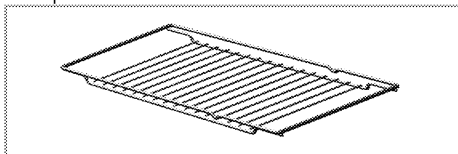
3. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožňené kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



4. Drátěná police

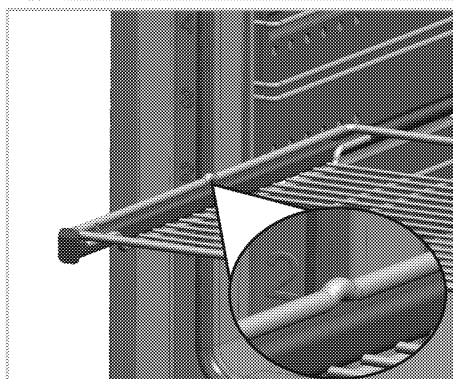
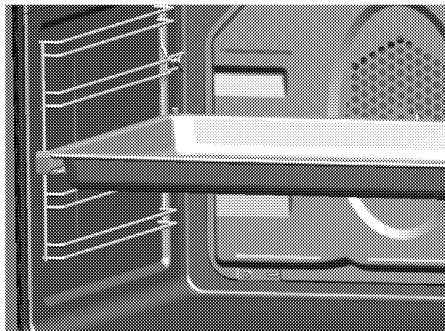
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožňených nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.





Technické parametry


Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.5 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 11.*

	Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.
	Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

	Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.
---	---

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být teplotuvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



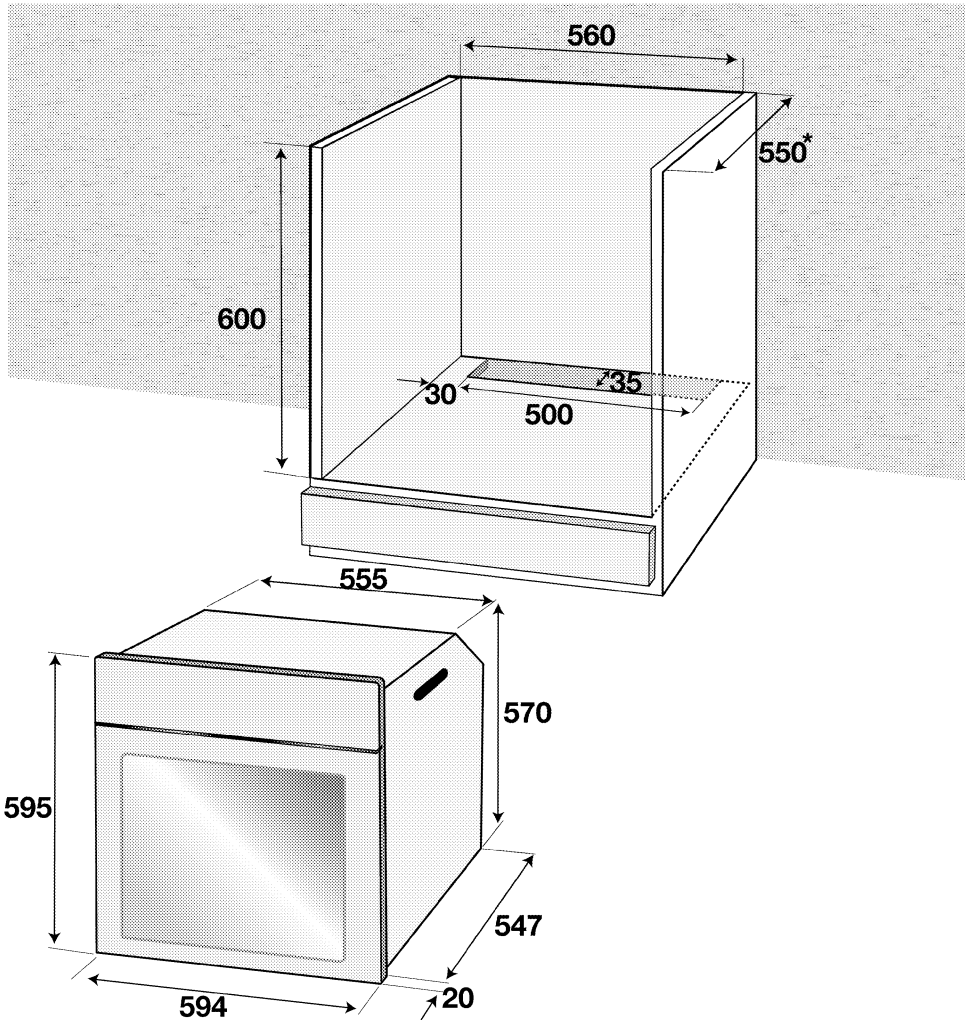
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



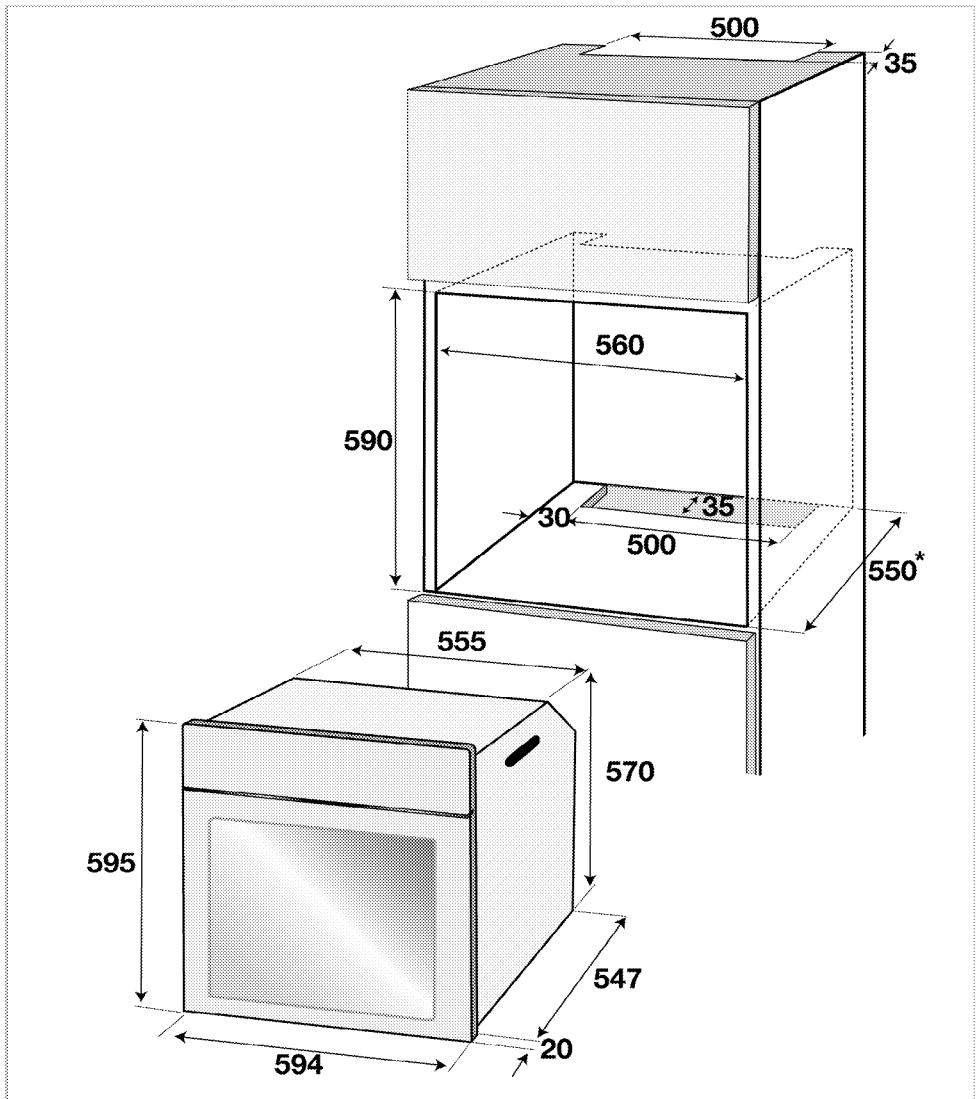
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání

výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

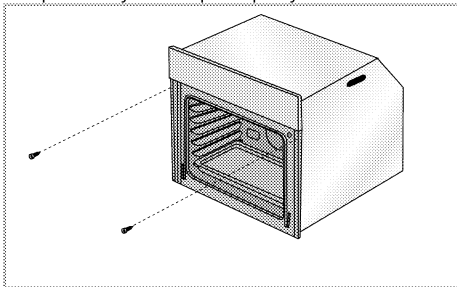


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou deskou).

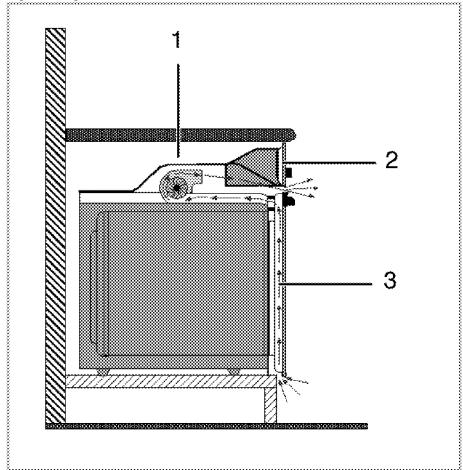
Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.

1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste peklí pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava


Tipy pro úsporu energie


Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

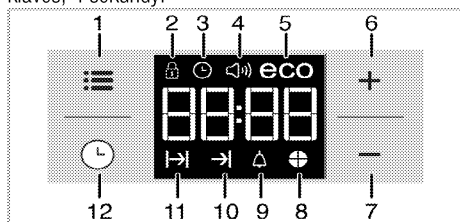
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času


 Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stisknutím kláves **+**/**-** nastavte čas, poté co troubu poprvé zapojíte. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.




- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu

 Není-li počáteční čas nastaven, hodiny se spustí od **12:00** a zobrazí se symbol . Jakmile ji nastavíte, tento symbol zmizí.

 Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.


První čištění produktu

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.


 **VAROVÁNÍ!**
Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 21*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 21*

 Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápalu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký.
Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.
Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

- Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrývala plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.

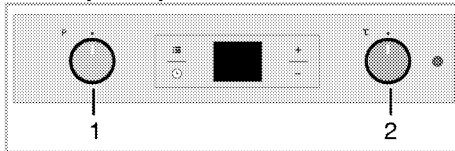
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

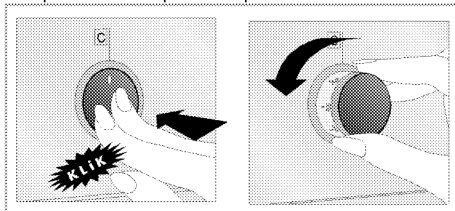
Zvolte teplotu a provozní režim



- 1 Funkční spínač
- 2 Spínač termostatu

Vaše trouba je vybavena zasouvacími tlačítky, která vystoupí, když je stisknete.

1. Tiskněte směrem dovnitř, aby tlačítko vystoupilo, a pak otočením proveďte požadované nastavení.



2. Když je proces pečení dokončen, otočte tlačítko do polohy vypnout (nahore) a zatlačte je dovnitř.
 1. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
 2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hažení zůstane svítit kontrolka teploty.

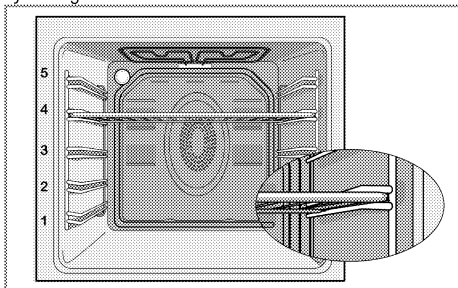
Vypněte elektrickou troubu

Prepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



Provozní režim

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následně opečení potravin zespodu.

Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů.

Funkce "3D"



Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

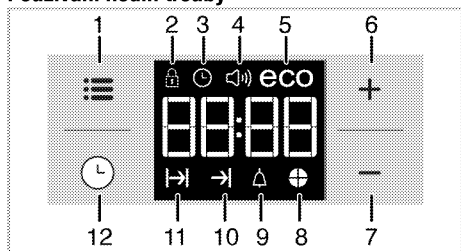
Gril + ventilátor







Grilování není tak výkonné jako u plného grilu

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte požadovanou teplotu.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Používání hodin trouby






- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu

	Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.
	Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.
	Zobrazí se zbývající čas je-li čas vaření nastaven jakmile vaření začne.









Pečení s určením doby pečení:

Troubu můžete nastavit tak, aby se zastavila na konci specifikovaného času, a to nastavením doby vaření na časovači.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas vaření pomocí kláves **+** / **-**.
» Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a čas se odpočítává.
» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Čas vaření se nastaví do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol dané části zhasne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.


Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:

Po nastavení času vaření na časovači můžete nastavit konec času vaření.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Čas vaření nastavte pomocí kláves **+** / **-**.
» Jakmile je čas vaření nastavený, na displeji se rozsvítí symbol .
3. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
4. Stiskněte klávesy **+** / **-** a nastavte konec času vaření.
» Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a symbol . Jakmile vaření začne, symbol  zmizí.
5. Do trouby vložte pokrm.
6. Zvolte teplotu a provozní režim.




» Časovač trouby vypočte čas spuštění odečtem času vaření od konce času, který jste nastavili.


- Vybraný provozní režim se aktivuje když nadejde čas spuštění vaření a trouba se rozežehje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
» Čas vaření se začne na displeji odpočítávat, když se vaření spustí a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak můžete zjistit zbývající dobu vaření a uspořádat si vaření mnohem snadněji.
7. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornění.
 8. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

	Pokud na konci zvukového varování stisknete libovolnou klávesu, trouba se znovu spustí. Otočte tlačítko pro nastavení teploty a funkce do pozice "0" (vypnuto) a vypněte troubu, abyste předešli opětovnému spuštění trouby po konci upozornění.
---	---




Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "OFF".
2. Pro aktivaci zámku stiskněte **+**.
» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený.

	Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.
---	---



Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy .
- » "VYPNOU" se zobrazí po vypnutí zámku.

Nastavení budíku





Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkci trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .






Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .
- » Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.
3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.
- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.





Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.
2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".



Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.





Změna tónu budíku

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesami  / .
3. Tón, který nastavíte, se aktivuje během krátké chvilky.

» Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako "b-01", "b-02" nebo "b-03".

Změna denní doby

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:




1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocí kláves  / .
3. Čas, který nastavíte, se za chvíli aktivuje.

Úsporný režim




Můžete šetřit energii v úsporném režimu, budete-li vařit s nastavením času vaření.

Tento režim dokončí vaření při vnitřní teplotě trouby a vypnutých topných prvcích před koncem času vaření.




Nastavení úsporného režimu

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol  úsporného režimu.
- » Na displeji se zobrazí "OFF".
2. Aktivujte úsporný režim stisknutím klávesy .
- » Jakmile se zámek aktivuje, na displeji se zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zůstane rozsvícený.

Deaktivace úsporného režimu.

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol  úsporného režimu.
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Úsporný režim deaktivujete stisknutím klávesy .
- » "Off" se zobrazí jakmile se zámek deaktivuje.

Nastavení jasu obrazovky

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí d-01 nebo d-02 nebo d-03 a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocí kláves  / .
- » Čas, který nastavíte se aktivuje za chvíli.

Tabulka časů vaření



Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění



1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Položka přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Pýša	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**) Při pečení s nutným předehříváním předehřívajte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 a zkráťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Krájené kuře	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min. #
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	4	1...2 min.

podle tloušťky

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popálení!

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
3. Podle potřeby předehevte asi 5 minut.
» Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).





Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.


6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.

	NEBEZPEČÍ: Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	NEBEZPEČÍ: Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!


- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Taktο snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se taktο nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

	Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.
--	--

	Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
--	--

Čištění ovládacího panelu

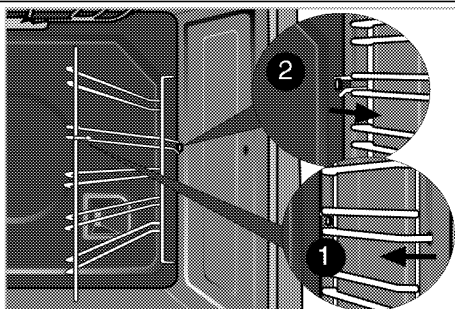
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

	Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače. Ovládací panel by se mohl poškodit.
--	--

Čištění trouby

Čištění boční stěny

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

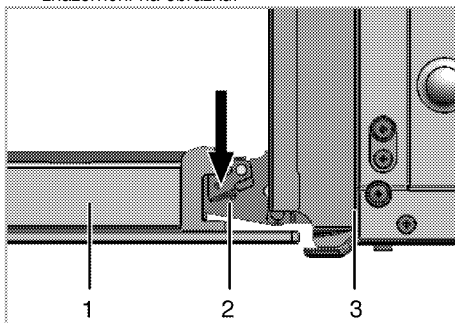
Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

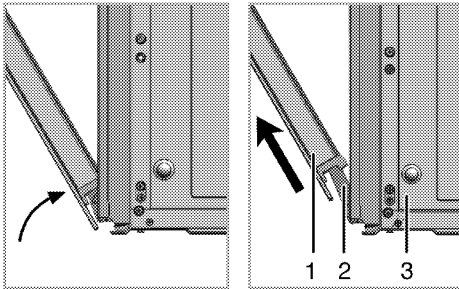
	K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.
---	--

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

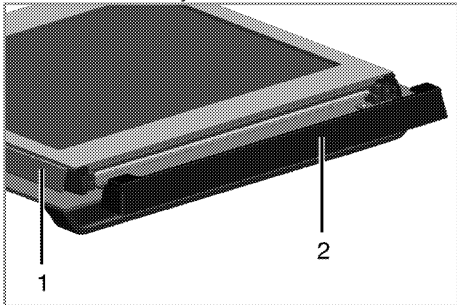


Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

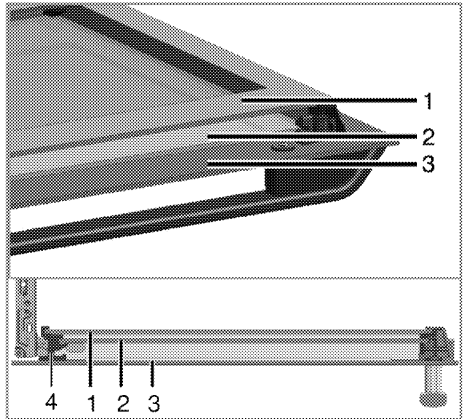
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



- 1 Rám
- 2 Plastový díl

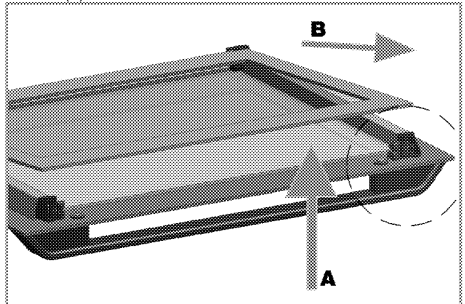
Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

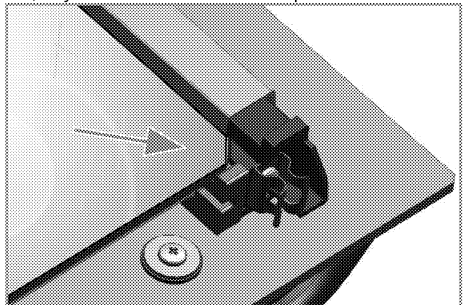
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.

Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).

Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejnvnitřnější skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potíštěná strana tabule směřuje k nejnvnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

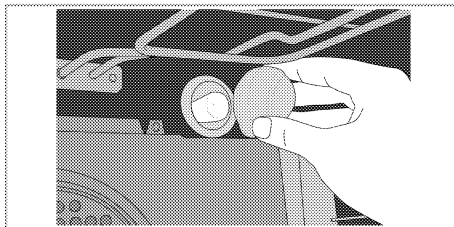
Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

	NEBEZPEČÍ: Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úraze elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
	Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v <i>Technické parametry, strana 10</i> . Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.
	Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.
	Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.
	Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

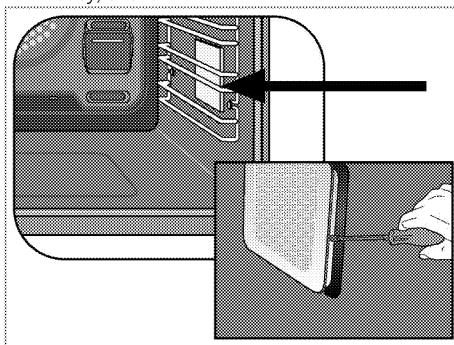
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 22*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Odšroubujte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehrřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehrřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas.* (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371 800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice.

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotřebice>.

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

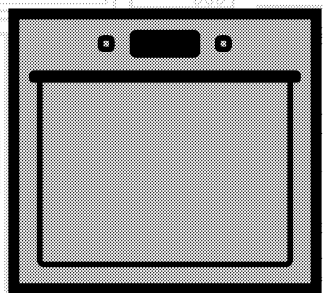
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dopravce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Кірістірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



KK

beko

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Бекө 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 акпараттағы нұсқауларды орынданыз.

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 акпарат 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 ережелері 4
 Электр қауіпсіздігі 4
 Өнім қауіпсіздігі 5
 Дұрыс пайдалану 7
 Балар қауіпсіздігі 8
 Ескі өнімді тастау 8
 Орама материалдарын тастау 8

2 Құрылғыңыз 9

Жалпы шолу 9
 Буманың құрамы 10
 Техникалық сипаттамалары 11

3 Орнату 12

Орнатудан бұрын 12
 Орнату және қосу 14
 Келешекте тасымалдау 16

4 Дайындық 17

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер 17
 Алғашқы қолдану 17
 Уақытты орнату 17
 Құрылғыны алғаш рет тазалау 17
 Бастапқы қыздыру 18

5 Пешті іске қосу жолы 19

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер 19
 Электр пешін іске қосу жолы 19
 Жұмыс режимдері 20
 Пештің сағатын пайдалану 21
 Тағамдарды пісіру уақытының кестесі 24
 Грильді іске қосу жолы 25
 Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі 26

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 27

Жалпы мәліметтер 27
 Басқару тактасын тазарту 27
 Пешті тазалау 27
 Пеш есігін алу 28
 Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу 28
 Пеш шамын ауыстыру 29

7 Ақаулықтарды іздеу және жою 30

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.
- 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 тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

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.

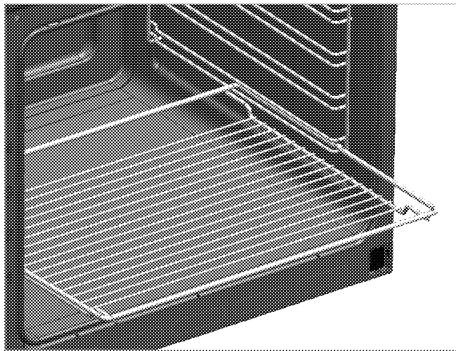
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- ешқашан ашаға ылғалды қолдармен тимеңіз! Ешқашан кабельдер тарту арқылы ажыратпаңыз, әрқашан ашаны ұстап ажыратыңыз.
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің 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. 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

- Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын

- бөліктері қызады. 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.
 - 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).



кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.

- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- 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 пайдаланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Пешті тағамдарды еріту, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады. .

- Алдыңғы есігінің шынысы алынған не шытынаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пеш тұтқасы сүлгі құрғатқыш емес. Гриль функциясы ашық есікте болғанда, сүлгіні, қолғапты немесе ұқсас тоқыма өнімдерді ілмеңіз.
- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Ток соғуын болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа

Балар қауіпсіздігі

- 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 жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы 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 қоқыстармен 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:

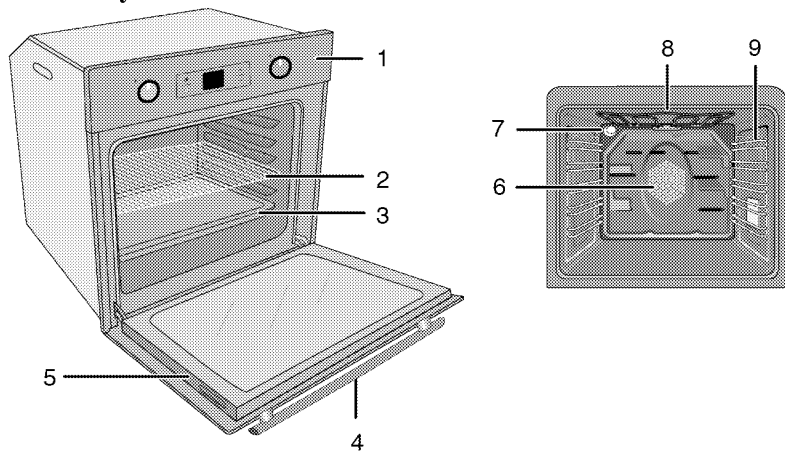
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

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.

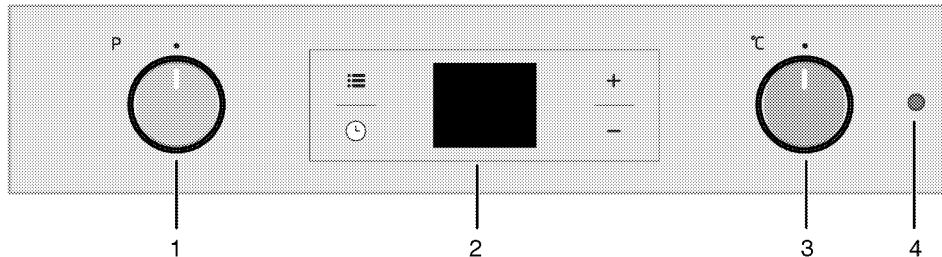
2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Сым тор сөресі
- 3 Таба
- 4 Тұтқа
- 5 Есігі

- 6 Желдеткіш моторы (артқы болаттан жасалған табан)
- 7 Шам
- 8 Үстінгі қыздыру элементі
- 9 Сөрелің позициялары



- 1 Функция тетігі
- 2 Сандық таймер

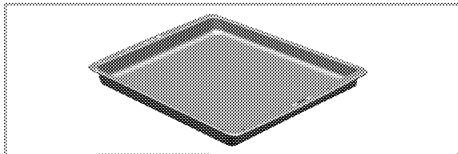
- 3 Термостат тетігі
- 4 Термостат шамы

Буманың құрамы

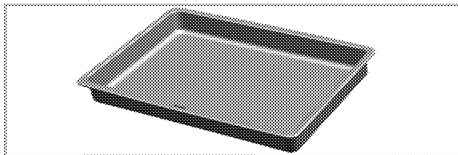


Жабдықтар құрылғының үлгісіне қарай түрлі болуы мүмкін. Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген кейбір жабдық осы құрылғыда болмауы мүмкін.

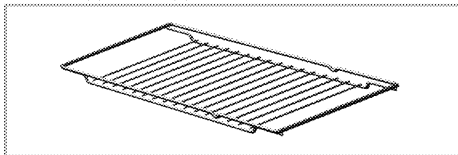
1. **Пайдаланушы нұсқаулығы**
2. **Жайпақ қанылтыр таба**
Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, мұздатылған тағамдарды ерітуге және үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға пайдаланылады.



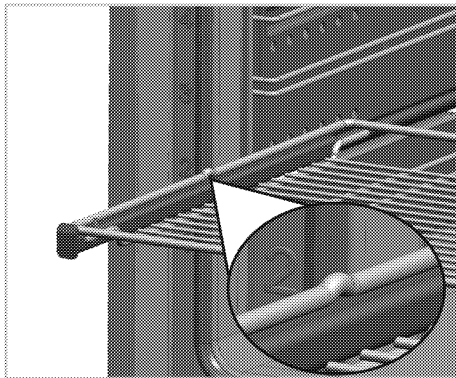
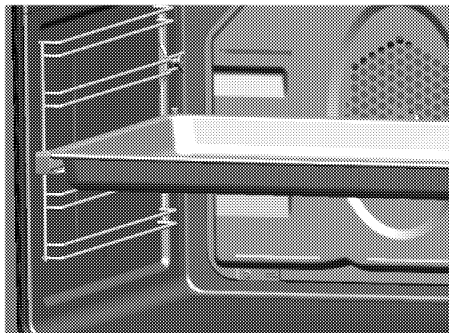
3. **Терең түбті қанылтыр таба**
Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, үлкен бөлікті тағамдарды қуыруға, шырынды тағамдарға, грильдеу кезінде ағатын майды жинау үшін пайдаланылады.



4. **Сым тор сөресі**
Қуыруға арналған және тағамдарды қалыпта пісіру, қуыру және әзірлеу кезінде қажетті сөреге қою үшін пайдаланылады.



5. **Сым тор сөресі мен жайпақ қанылтыр табаны сырғытпалы бағыттауыштарға қою**
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.






Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	2.5 кВт
Сактандырғыш	мин. 16 А
Сым түрі / қимасы	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	595 мм/594 мм/567 мм
Орнату көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	**590 немесе 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Басты пеш	Бірнеше функциялы пеш
Ішкі шамы	15/25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2 кВт

Жалпы мәліметтері: Электрикалық пештердегі қуатты тұтыну тактасындағы деректер EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл деректер төменгі-жоғарғы қыздырғыш элементі немесе желдеткіштің (бар болса) көмегімен қыздыру функцияларымен әдеттегі толтыру кезінде анықталған.
Қуат тиімділігі класы тиісті функциялардың құрылғыда бар не жоқтығына байланысты төменде көрсетілген артықшылықтарға сәйкес анықталған. 1 - Желдеткішпен пісіру - үнемді режим, 2 - Турборежимде жәй пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен үстінен/астынан қыздыру, 5 - Үстінен/астынан қыздыру.

** бөлімін қараңыз. *Орнату, Бет 12.*

	Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.
	Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

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

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.



Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.



ҚАУІПТІ:

Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.



ҚАУІПТІ:

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



Құрылғыны тоназытқыштардың немесе мұздатқыштардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыдан шығатын ыстық салқындатқыш құрылғылардың электр қуатын тұтынуын жоғарлатады.



Есікті және/немесе тұтқаны құрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін пайдалануға болмайды.

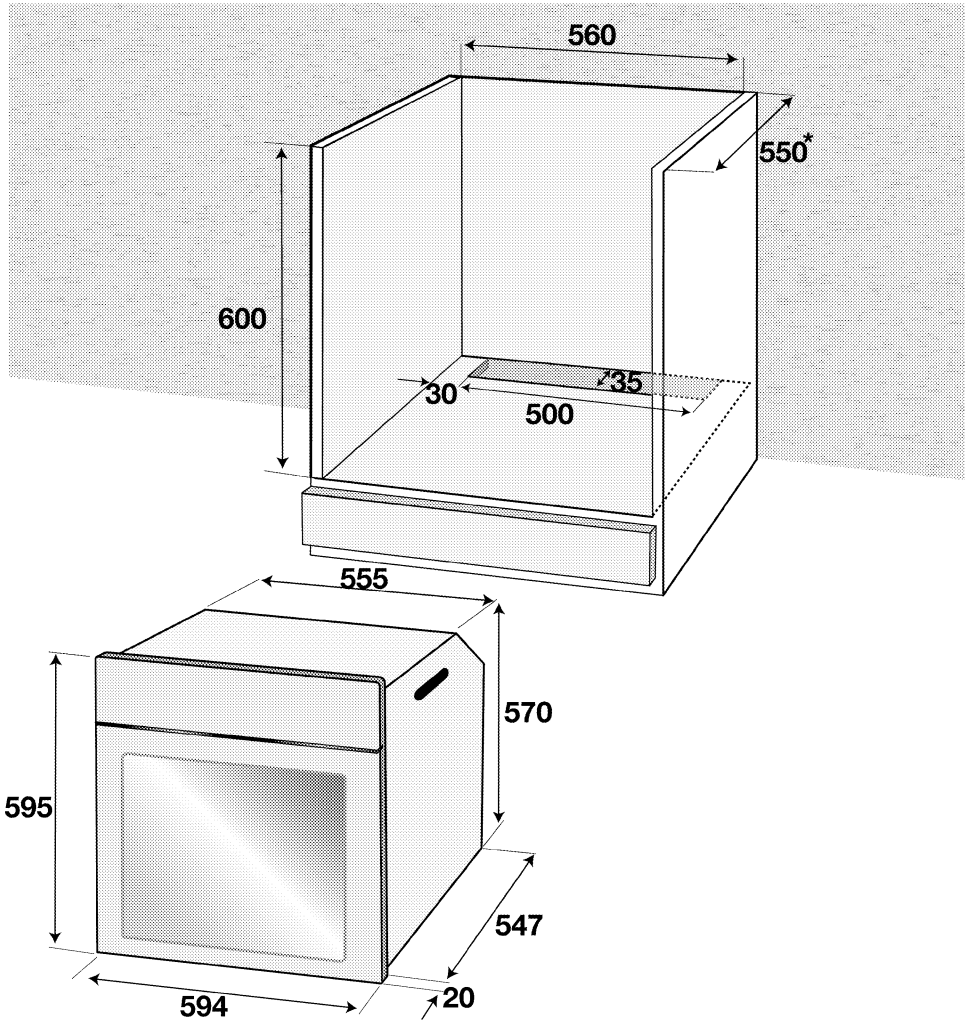


Егер құрылғыда сым тұтқалар бар болса, құрылғыны жылжытқан соң тұтқаларды артқа бүйірлік қабырғаларға қарай итеріңіз.

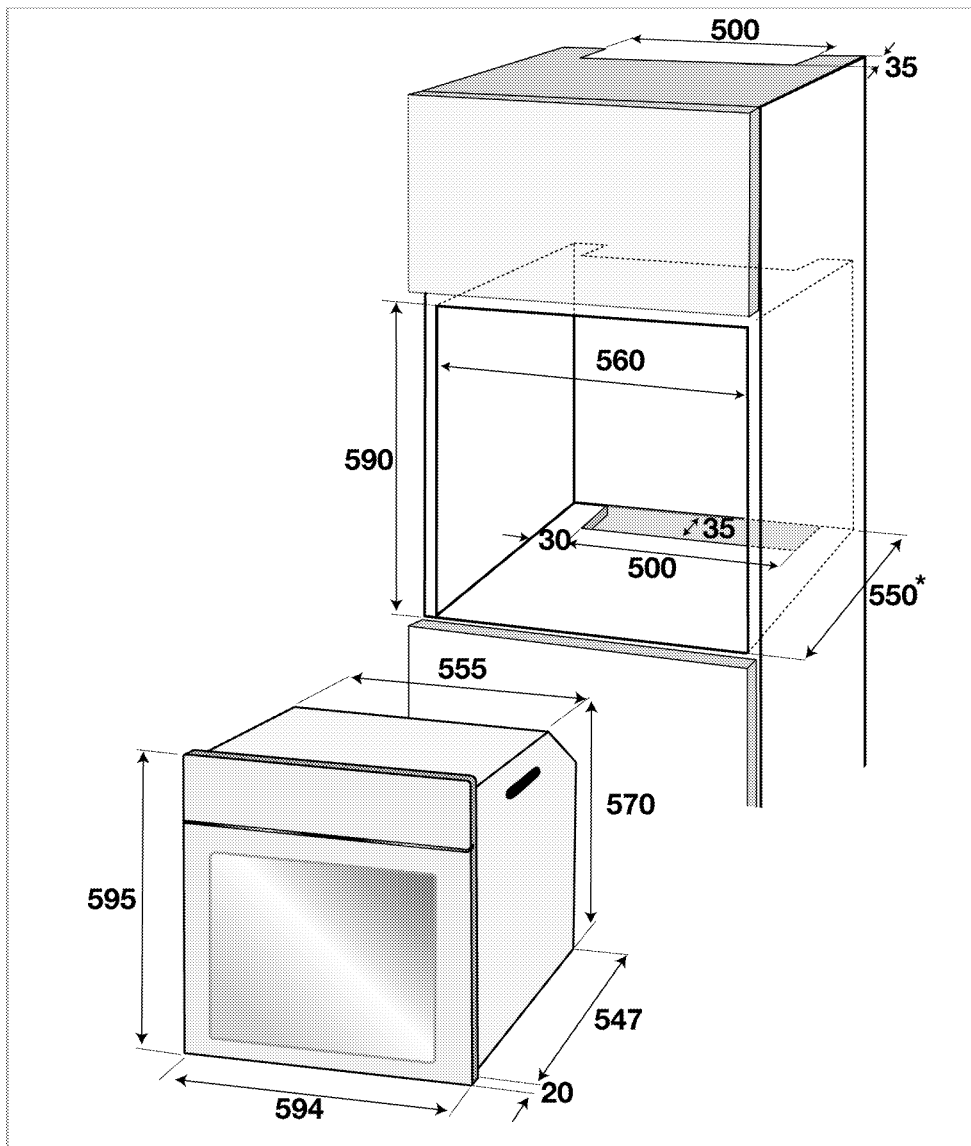
Орнатудан бұрын

Құрылғы сауда бар ас бөлме шкафтарында орнату үшін арналған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді (кем дегенде 100 °C) болуы қажет.
- Ас бөлме шкафтары тегіс жерде орнатылып, бекітілуі қажет.
- Пештің астыңғы жағында тартпа жәшігі бар болса, пеш пен тартпа жәшігі арасында сөре орнатылуы қажет.
- Құрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.



* мин.



* мин.

Орнату және қосу

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

Электрикалық жалғау

Құрылғыны жерге қосылған, қауаты "Техникалық сипаттамалар" кестесінде берілген мағлұматтарға сәйкес келетін

тежегішпен қорғалған розеткаға/желіге жалғаныз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес жерге қосу орнатуларысыз құрылғыны пайдалануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін біздің компаниямыз жауапты болмайды.

ҚАУІПТІ:
 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.

ҚАУІПТІ:
 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 соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісін көру үшін, алдыңғы есікті ашыңыз.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

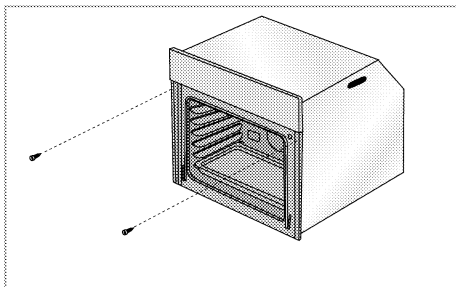
ҚАУІПТІ:
 Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

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

Қуат сымын розеткаға қосыңыз.

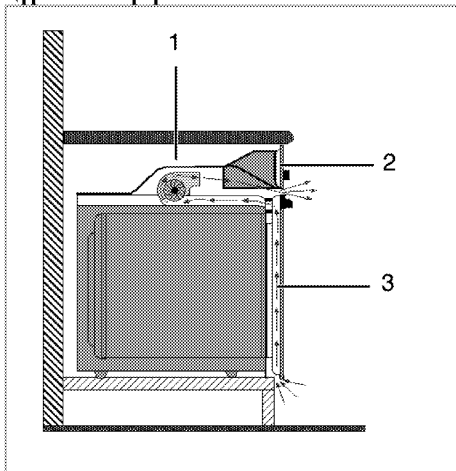
Өнімді орнату

1. Пешті шкафтың ішіне сырғытып салыңыз да, қуат сымы зақымданбағанын және/немесе қысылып қалмағанын тексергеннен кейін бекітіп орнатыңыз.



Пешті суретте көрсетілгендей 2 бұрандамен бекітіңіз.

Салқындатқыш желдеткіші бар құрылғылар үшін



- 1 Салқындату желдеткіші
- 2 Басқару тақтасы
- 3 Есігі

Іштетілген салқындату желдеткіші іштетілген шкафтыда және құрылғының алдында салқындатады.

i Салқындату желдеткіші пеш өшірілген соң 20-30 минуттай жұмыс істеп тұрады.
 Пештің таймерін бағдарламалау арқылы пісірсеңіз, пісіру уақытының соңында барлық функциялармен бірге салқындату желдеткіші де өшеді

Соңғы тексеру

1. Қуат сымын жалғап, өнімнің тежегішін іске қосыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орынданыз. 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.
- Өнімді қозғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе ұстатқышын қолданбаңыз.



Құрылғы үстіне ешқандай заттар қоймаңыз және оны тігінен жылжытыңыз.



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:

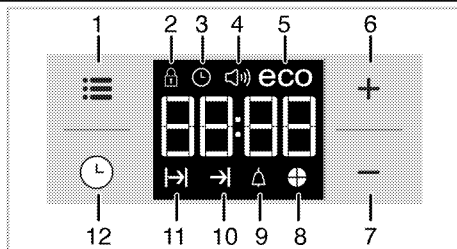
- Пештің ішінде күнгірт түсті не эмальденген ыдыс-аяқ пайдаланыңыз, себебі олар ыстықты жақсы өткізеді.
- Пайдаланушы нұсқаулығында не пісіру нұсқауларында кеңес берілген болса, тағамды пісіру кезінде алдын ала қыздыруды жасаңыз.
- Пісіру кезінде пештің есігін жиі аша бермеңіз.
- Мүмкін болған жағдайларда, 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.

Алғашқы қолдану

Уақытты орнату

i Кез келген лайықтауды жасау кезінде, тиісті белгілер бейнебетте жпыпылықтай бастайды.

Духовканың қуаты бірінші рет қосылғаннан кейінгі күн уақытын орнату үшін **+/-** пернелерін басыңыз. **⌚** таңбасын түрту арқылы орнатуды растаңыз және растау үшін ешбір пернені түртпестен 4 секунд бойы күтіңіз.



- 1 Реттеу түймешігі
- 2 Түймешіктерді құлттау белгісі
- 3 Сағат белгісі
- 4 Дабылдың дыбыс қаттылығы белгісі
- 5 Үнемдеу режимі белгісі
- 6 Қосу түймесі
- 7 Алу түймесі
- 8 Уақыт бәліш белгісі
- 9 Дабыл белгісі
- 10 Пісіру уақытының соңы белгісі
- 11 Пісіру уақыты белгісі
- 12 Бағдарлама түймешігі

i Бастапқы уақыт орнатылмаған болса, сағат **12:00** мәнінен бастап жұмыс істей бастайды және **⌚** таңбасы көрсетіледі. Бұл таңба уақыт орнатылғаннан кейін кетеді.

i Қуат үзілген жағдайда ағымдағы уақыт параметрлерінен бас тартылады. Оны қайта реттеу қажет болады.

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.

Бастапқы қыздыру

Өнімді 30 минуттай қыздырып, ажыратыңыз. Осылайша, кез келген өндірістік қалдықтар немесе қабаттар жанып кетеді және жойылады.



АБАЙЛАҢЫЗ!

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.

Электр пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Static (Тұрақты) бағытын таңдаңыз.
4. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 19* бөлімін қараңыз.
5. Пешті шамамен 30 минут қосып қойыңыз.
6. Пешті ажыратыңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 19* бөлімін қараңыз.

Гриль пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 25* бөлімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 30 минут жұмыс істеткізіңіз.
5. Грильдеу функциясын ажыратыңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 25* бөлімін қараңыз.



Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз.

Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

5 Пешті іске қосу жолы

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер



АБАЙЛАҢЫЗ!

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 ұстаныңыз. Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.



ҚАУІПТІ:

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 металды 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 ұстаныңыз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күркетауықты және үлкен бөлікті еттерді лимон шырыны және кара 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 ортанғы 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 жінішке 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. Тазалау оңай болу үшін, табаға шамалы су құйыңыз.



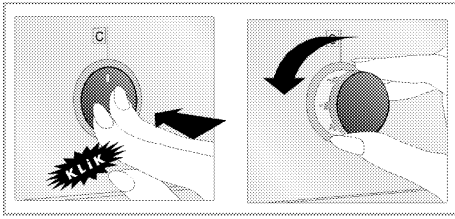
Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды.

Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

Электр пешін іске қосу жолы

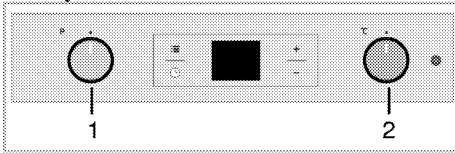
Пеш басқанда шығып тұратын кенеттен жанатын тетіктермен жабдықталған.

1. Тетікті шығару үшін ішіне қарай басып, қажетті орнатуды жасау үшін бұраңыз.



2. Пісіру процесі аяқталғанда, тетікті өшіру (жоғарғы) позициясына бұрап, ішке қарай басыңыз.

Температураны және жұмыс режимін таңдау



- 1 Функция 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.

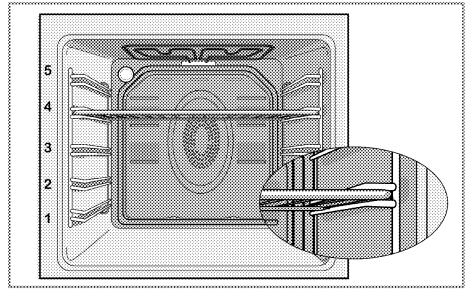
Электр пешін өшіру

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

Сөре орындары (Сымнан жасалған текшелері бар үлгілер үшін)

Сымнан жасалған текшені бүйірдегі сөреге дұрыс қою өте маңызды. Сымнан жасалған текше бүйірдегі сөрелердің арасына суретте көрсетілгендей салынуы керек.

Сымнан жасалған текше пештің артқы қабырғасына қарама-қарсы орнатылмауы тиіс. Тамаша грильдеу нәтижесін алу үшін, сымнан жасалған текшені сөрелің алдыңғы бөлігіне сырғытып салыңыз да, есіктің көмегімен бір орынға орналастырыңыз.



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 қалыпының ішіндегі торттар және пісірмелер үшін ыңғайлы болады. Тек бір табамен пісіру.

Астынан қыздыру



Тек төменнен қыздыру функциясы іске қосылған. Бұл пицца және осыған ұқсас тағамдарды төменнен қыздыру үшін ыңғайлы.

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 жұмыс істеу



Пеш қыздырылмайды. Тек пеш (артқы қабырғасындағы) іске қосылуы болады. Мұздатылған түйіршікті тағамды баяу бөлме температурасында еріту және пісірілген асты суыту үшін жақсы.

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.

"3D" функциясы



Үстінен қыздыру, астынан қыздыру және желдеткіштің (артқы қабырғасында) көмегімен қыздыру функциялары іске қосылған. Тағам барлық жағынан біртекті және тез пісіріледі. Тек бір табамен пісіру.

Толық грильдеу



Пештің төбесіндегі үлкен грильдеу құралы қосылады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ыңғайлы.

- Грильдеу үшін, үлкен не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температураны ең жоғары деңгейге орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

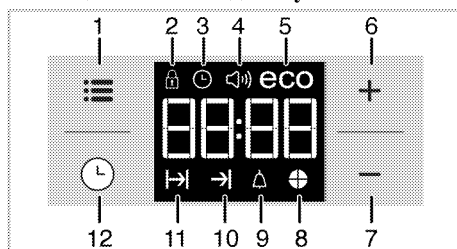
Гриль+желдеткіш



Грильдеу әсері Толық грильдеу функциясы сияқты күшті болмайды

- Грильдеу үшін, кіші не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Қажетті температураны орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

Пештің сағатын пайдалану






- 1 Реттеу түймешігі
- 2 Түймешіктерді құлттау белгісі
- 3 Сағат белгісі
- 4 Дабылдың дыбыс қаттылығы белгісі
- 5 Үнемдеу режимі белгісі
- 6 Қосу түймесі
- 7 Алу түймесі
- 8 Уақыт бәліш белгісі
- 9 Дабыл белгісі
- 10 Пісіру уақытының соңы белгісі
- 11 Пісіру уақыты белгісі
- 12 Бағдарлама түймешігі







Пісірудің аяқталу уақытына ең көп дегенде 5 сағат 59 минут уақытын орнатуға болады.


Қуат берілуінің тоқтауы себебінен бағдарлама жұмысы тоқтайды. Пешті қайта бағдарламалау қажет.

	Кез келген параметрді орнату кезінде дисплейде қатысты таңбалар жыпылықтайды. Параметрлер іске қосылуы үшін шамалы уақыт күту қажет.
	Егер ешбір пісіру параметрі орнатылмаса, күн уақытын орнату мүмкін емес.
	Әзірлеу басталғанда әзірлеу уақыты орнатылса, қалған уақыт көрсетіледі.

Әзірлеу уақытын орнату арқылы әзірлеу;

Духовканы таймерде әзірлеу уақытын орнату арқылы көрсетілген уақыттың соңында тоқтайтындай орнатуға болады.

1. Пісіру функциясын таңдаңыз.
2.  пернесін әзірлеу уақыты үшін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
3. Әзірлеу уақытын  /  пернелерімен орнатыңыз.





» Әзірлеу уақыты орнатылғаннан кейін  таңбасы және уақыт бөлігі дисплейде үздіксіз көрсетіледі.


4. Тағамды пештің ішіне салып, температура тұтқасымен температураны орнатыңыз. Пісіру басталады.





» Әзірлеу басталғанда әзірлеу уақыты дисплейде кері санала бастайды және уақыт бөлігі таңбасының барлық бөліктері жанады. Орнатылған әзірлеу уақыты 4 бірдей бөлікке бөлінеді және әр бөліктің уақыты біткенде сол бөліктердің таңбасы өшеді. Осылайша, сіз қалған әзірлеу уақытының жалпы әзірлеу уақытына қатынасын оңай түсіне аласыз.




Әзірлеу уақытының сонын кейінірек уақытқа орнату;

Таймерде әзірлеу уақытын орнатудан кейін сіз әзірлеу уақытының сонын кешірек уақытқа орната аласыз.

1. Пісіру функциясын таңдаңыз.
2.  пернесін әзірлеу уақыты үшін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
3. Әзірлеу уақытын  /  пернелерімен орнатыңыз.

» Әзірлеу уақыты орнатылғаннан кейін  таңбасы дисплейде үздіксіз көрсетіледі.

4.  пернесін әзірлеу уақытының соны үшін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
5. Әзірлеу уақытының сонын орнату үшін  /  пернелерін басыңыз.

» Әзірлеу уақыты орнатылғаннан кейін  таңбасы, әрі  таңбасы және уақыт бөлігі дисплейде үздіксіз көрсетіледі. Әзірлеу басталғаннан кейін  таңбасы кетеді.


6. Тағамды пештің ішіне салып, температура тұтқасымен температураны орнатыңыз. Пісіру басталады.

» Духовка таймері іске қосылу уақытын әзірлеу уақытын сіз орнатқан әзірлеу уақытының сонынан шегеру арқылы есептейді.



Таңдалған жұмыс режимі әзірлеудің басталу уақыты келгенде белсендіріледі және духовка орнатылған температураға дейін қыздырылады. Ол осы температураны пісірудің аяқталу уақытына дейін ұстап тұрады.

» Әзірлеу басталғанда әзірлеу уақыты дисплейде кері санала бастайды және уақыт бөлігі таңбасының барлық бөліктері жанады. Орнатылған әзірлеу уақыты 4 бірдей бөлікке бөлінеді және әр бөліктің уақыты біткенде сол бөліктердің таңбасы өшеді. Осылайша, сіз қалған әзірлеу уақытының жалпы әзірлеу уақытына қатынасын оңай түсіне аласыз.

7. Әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін дисплейде «**Соңы**» көрсетіледі және таймер дыбыстық ескерту береді.
8. Аудио ескерту 2 минут бойы естіледі. Аудио ескертуді тоқтату үшін жай кез келген пернені басыңыз. Аудио ескертудің дыбысы өшіріледі және ағымдағы уақыт көрсетіледі.

	Дыбыстық ескертудің соңында кез келген пернені бассаңыз, духовка жұмысын қайта бастайды. Ескертудің соңында духовканың қайта қосылуын болдырмау үшін температура тұтқасын және функция тұтқасын «0» (өшірулі) күйіне бұрыңыз.
---	---

Пернелерді құлыптау функциясын қосу
Духовканы қолдануға пернелерді құлыптау функциясын белсендіру арқылы жол бермеуге болады.

1.  белгішесіне дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
- » «**OFF**» (ӨШПРУЛІ) дисплейде көрсетіледі.

2. Пернелер құлпын белсендіру үшін **+** пернесін басыңыз.

» Пернелер құлпы белсендірілгеннен кейін дисплейде «**On**» (Қосулы) көрсетіледі және **Δ** таңбасы жанған күйде қалады.

i Пернелер құлпы белсендірілгенде духовка пернелері жұмыс істемейді. Қуат үзілген жағдайда пернелер құлпы болдырылмайды.

1. **≡** белгішесіне дисплейде **Δ** таңбасы көрсетілгенше түрткізі.

» «**On**» (Қосулы) дисплейде көрсетіледі.

2. **■** пернесін басу арқылы пернелер құлпын өшіріңіз.

» "**OFF**" (Өшірулі) белгісі түймешіктерді құлттау функциясы өшірілісімен көрінеді.

Дыбысты таймерді орнату

Өнімнің таймерін әзірлеу бағдарламасынан басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады.

Дыбысты таймер духовка функцияларына ешқандай әсер етпейді. Ол тек ескерту ретінде қолданылады. Мысалы, духовкадағы тағамды белгілі бір уақытта айналдыру қажет болғанда, ол өте пайдалы. Таймер орнатылған уақыттың соңында аудио ескерту береді.

1. **⌚** пернесін дисплейде **Δ** таңбасы көрсетілгенше түрткізі.

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

2. Дабыл ұзақтығын **+** / **■** пернелерін пайдалана отырып орнатыңыз.

i Дабыл үніне, күн уақытына, дисплей ашықтығына және температура пернелеріне арналған функция пернелері 0 (OFF) күйінде болуы керек.

» **Δ** таңбасы жанған күйде қалады және дабыл уақыты орнатылғаннан кейін дисплейде дабыл уақыты көрсетіледі.

3. Дабыл уақытының соңында **Δ** таңбасы жыпылықтай бастайды және аудио ескерту естіледі.

Дабылды өшіру

1. Аудио ескерту 2 минут бойы естіледі. Аудио ескертуді тоқтату үшін жай кез келген пернені басыңыз.

» Аудио ескертудің дыбысы өшіріледі және ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Дабылды болдырмау:

1. **⌚** пернесін дабылды тоқтату үшін дисплейде **Δ** таңбасы көрсетілгенше түрткізі.

2. **■** пернесін «**00:00**» көрсетілгенше басып тұрыңыз.

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

Дабыл үнін өзгерту

1. **≡** пернесін дисплейде **⏸** таңбасы көрсетілгенше түрткізі.

2. Қажет дабыл үнін **+** / **■** пернелерімен реттеңіз.

3. Сіз орнатқан үн қысқа уақыттан кейін белсендіріледі.

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

Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатылған күннің уақытын өзгерту үшін:

1. **≡** пернесін дисплейде **⌚** таңбасы көрсетілгенше түрткізі.

2. Күн уақытын **+** / **■** пернелерімен орнатыңыз.

3. Сіз орнатқан уақыт қысқа уақыттан кейін белсендіріледі.

Үнемді режим

Духовкада әзірлеу уақытын орнату арқылы әзірлеу кезінде үнемді режим көмегімен қуатты үнемдей аласыз.

Бұл режим әзірлеу уақытының соңына дейін жылытқыштарды өшіру арқылы духовканың ішкі температурасымен әзірлеуді аяқтайды.

Үнемді режимді орнату

1. **≡** таңбасын дисплейде **eco** таңбасы көрсетілгенше түрткізі.

» «**OFF**» (ӨШІРУЛІ) дисплейде көрсетіледі.

2. **+** пернесін түрту арқылы үнемді режимді қосыңыз.

» Пернелер құлпы белсендірілгеннен кейін дисплейде «**On (Қосулы)**» жазуы көрсетіледі.

Үнемді режимді өшіру


1. **≡** таңбасын дисплейде **eco** таңбасы көрсетілгенше түрткізі.

» «**On**» (Қосулы) дисплейде көрсетіледі.


2. **■** пернесін түрту арқылы үнемді режимді өшіріңіз.

» Пернелер құлпы белсендірілгеннен кейін «Off (Өшірілі)» жазуы көрсетіледі.


Экран жарықтығын орнату


























1.  таңбасын дисплей жарықтығы үшін дисплейде **d-01** немесе **d-02** немесе **d-03** көрсетіледі.
 2. Қажет жарықтықты **+** / **-** пернелерімен орнатыңыз.
- » Сіз орнатқан уақыт қысқа уақыттан кейін белсендіріледі.

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі

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

Пісіру және қуыру

 Пештің 1-ші сөресі болып **төменгі** сөре есептеледі.

Тағам	Пісіру деңгейінің нөмірі		Сөре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен есептегенде шамамен)
Табадағы торттар*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
Қалыптың ішіндегі торттар*	Бір деңгей		2	180	40 ... 50
Пісіру қағазының ішіндегі торттар*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
	2-деңгей		1 - 5	175	30 ... 40
	3-деңгей		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквитті торт*	Бір деңгей		3	200	5 ... 10
	2-деңгей		1 - 5	175	20 ... 30
Печеньелер*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
	2-деңгей		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3-деңгей		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей		2	200	30 ... 40
	2-деңгей		1 - 5	200	45 ... 55
	3-деңгей		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей		2	200	25 ... 35
	2-деңгей		1 - 5	200	35 ... 45
	3-деңгей		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ашытқы*	Бір деңгей		2	200	35 ... 45
	2-деңгей		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Бір деңгей		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Бір деңгей		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (бүтін) / Қуырдақ	Бір деңгей		3	25 мин. 250/ең көп, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Қозының аяғы (пісірме)	Бір деңгей		3	25 мин. 250/ең көп, содан кейін 190	70 ... 90
	Бір деңгей		3	25 мин. 250/ең көп, содан кейін 190	60 ... 80
Қуырылған тауық	Бір деңгей		2	15 мин. 250/ең көп, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65

	Бір деңгей		2	15 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65
Түйстауық (5,5 кг)	Бір деңгей		1	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
	Бір деңгей		1	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Бір деңгей		3	200	20 ... 30
	Бір деңгей		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.


(**) Алдын ала қыздыруды қажет ететін тағамды пісіру үшін, алдын ала қыздыруды термостат лампалары жанып тұрғанша, пісіруді бастамай тұрып жасаңыз.

Тортты пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз.
- Торт ылғал болса, азырақ сұйықтық пайдаланып, температура деңгейін 10 градусқа азайтыңыз.
- Егер торттың беті күйіп жатса, оны төменгі сөреге орнатып, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.
- Іші жақсы піскен, алайда сырты әлі жабысқақ болса, азырақ сұйықтық пайдаланып, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.

Тәтті пісірмелерді әзірлеуге арналған кеңестер

- Егер тәтті пісірме тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз. Қамырдың қабаттарын сүт, май, жұмыртқа және йогурттан жасалған соуспен ылғалдатыңыз.
- Егер тәтті пісірмені ұзақ уақыт пісіру қажет болса, оның қалыңдығы табаның тереңдігінен асып кетпеуін қадағалаңыз.
- Тәтті пісірменің беті күйіп, ал асты әлі піспей жатса, қолданылған соустың пісірме астына тым көп жағылмағанын тексеріңіз. Біртекті қызаруы үшін, соусты қамыр қабаттарының арасында және пісірменің бетіне бірдей етіп жағыңыз.




Тәтті пісірмені кестеде көрсетілген режим және температураға сәйкес пісіріңіз. Егер астыңғы жағы әлі қызармаған болса, оны келесі де төменгі сөреге қойыңыз.

Көкөністерді пісіру бойынша кеңестер

- Көкөністен жасалған тағамның суы тартылып, құрғап кетсе, оны табада емес, қақпағы бар қазанда пісіріңіз. Жабық ыдысты тағамның суы сақталады.
- Егер көкөніс тағамы піспесе, көкөністерді алдын ала қайнатып алыңыз немесе оларды консервіленген ас сияқты даярлаңыз және пешке қойыңыз.

Грильді іске қосу жолы



АБАЙЛАҢЫЗ!
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.

Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі

Электр грилінде қуыру

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

[#] қалыңдығына байланысты

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

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



ҚАУІПТІ:

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



ҚАУІПТІ:

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.



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.

Басқару тақтасын тазарту

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

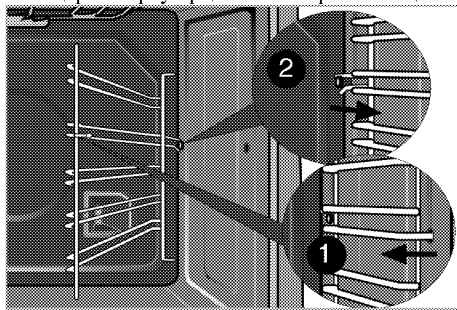


Басқару тақтасын тазалау үшін басқару түймешіктерін/тұтқыштарын алып тастамаңыз.
Басқару тақтасы бүлінуі мүмкін!

Пешті тазалау

Бүйір қабырғасын тазалау

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

Бүйір қабырғалары немесе пештің ішкі артқы қабырғасы каталитикалық эмальмен қапталған болуы мүмкін.

Пештің каталитикалы қабырғаларын тазалауға болмайды. Қабырғалар кеуекті беті шапшыраған майды сіңіру және ауыстыру арқылы өздігінен тазаланады (бу және көмір қышқылы).

Пеш есігін тазалау

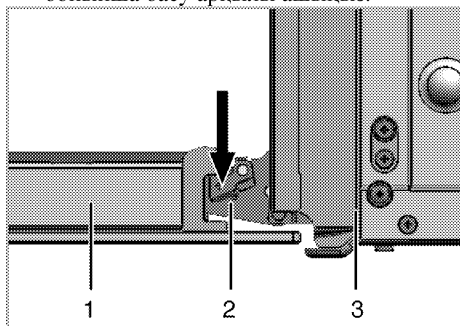
Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.



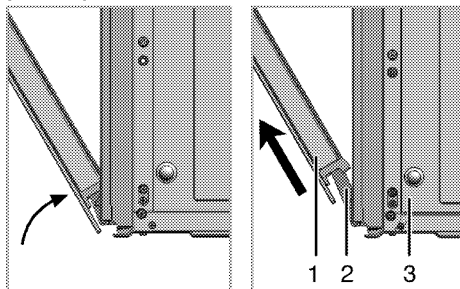
Пеш есегін тазалау үшін қатты сызғыш тазалғыштар мен өткір металды қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар бетіне сызғатар қалдырып, шыныны құртады.

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 Алдыңғы есік
- 2 Қысқыш
- 3 Пеш



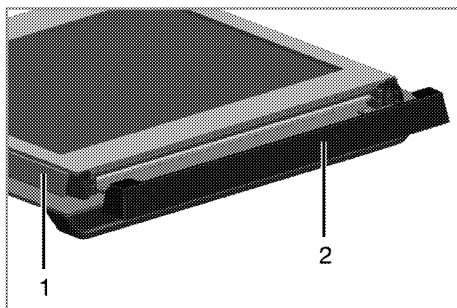
3. Алдыңғы есікті жартылай жылжытыңыз.
4. Алдыңғы есікті оң және сол жақтағы ілгектерден босату үшін жоғары қарай тартыңыз.



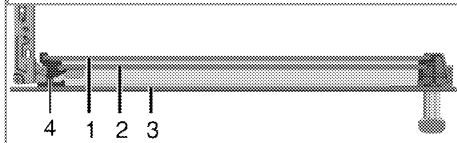
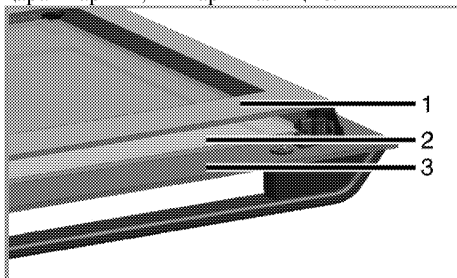
Есікті орнату үшін есікті шығару кезінде орындалған қадамдар кері ретпен орындалуы қажет. Есікті қайта орнату кезінде ілгек саңылауларындағы қысқыштарды жабуды ұмытпаңыз.

Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу

Пеш есігінің ішкі әйнек тақтасын тазалау үшін шығарып алуға болады. Пеш есігін ашыңыз.

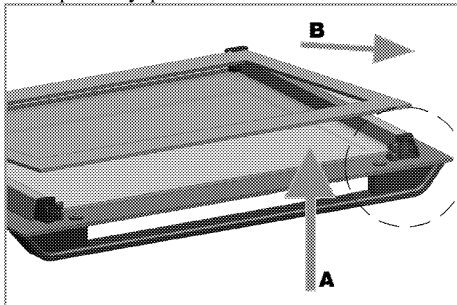


- 1 Жақтау
 - 2 Пластикалық бөлігі
- Алдыңғы есіктің үстіңгі бөлігінде орнатылған пластикалық бөлікті өзіңізге қарай тартып, шығарып алыңыз.



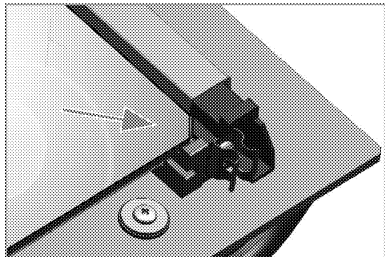
- 1 Ең ішкі әйнек тақтасы
- 2 Ішкі әйнек тақтасы
- 3 Сырқыт әйнек тақтасы
- 4 Пластикалық әйнек тақтасы тілігі-Төменгі

Суретте көрсетілгендей, ең ішкі әйнек тақтасын (1) абайлап **A** бағытында көтеріп, оны **B** бағытында шығарып алыңыз. Осы әрекетті ішкі әйнек тақтасын (2) шығарып алу үшін де қайталаңыз.



Есікті қайта топтауға арналған бірінші кадам ішкі әйнек тақтасын (2) қайта орнату болып табылады.

Суретте көрсетілгендей, әйнек тақтасының ойықты бұрышын пластикалық тілімінің ойықты бұрышына қондырылатындай етіп салыңыз.



Ішкі әйнек тақтасы (2) ең ішкі әйнек тақтасы (1) жанына пластикалық тілім ішіне орнатылуы қажет.

Ең ішкі әйнек тақтасын орнату кезінде (1), тақтаның баспаланған жағы ішкі әйнек тақтасына қарап тұрғанын тексеріңіз.

Ішкі әйнек тақтасының төменгі бұрышы төменгі пластикалық тіліміне қондыру маңызды болып табылады.

Пластикалық бөлікті жақтауға қарай "тықылдаған" дыбысты естігенше итеріңіз.

Пеш шамын ауыстыру



ҚАУШПТІ:

Пеш шамын ауыстырудан бұрын, электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғы қуат жүйесінен ажыратылғанына және суытылғанына көз жеткізіңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!



Пеш шамы - 300 °C градусқа төзімді аранайы электр шамы. Толық мәліметтер алу үшін *Техникалық сипаттамалары*, *Бет 11* бөлімін қараңыз. Пеш шамдарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығынан алуға болады.



Шам орны суретте көрсетілген орнынан өзгеше болуы мүмкін.



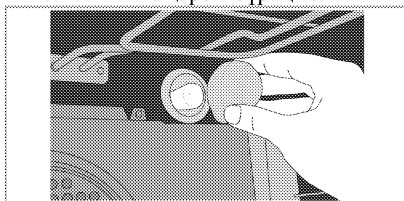
Осы құрылғыда пайдаланылатын шам үй бөлмесін жарықтандыруға үйлесімсіз. Осы шамның арнайы мақсаты – пайдаланушының тағам түрлерін көруіне көмектесу.



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

Егер пеш дөңгелек шаммен жабдықталған болса:

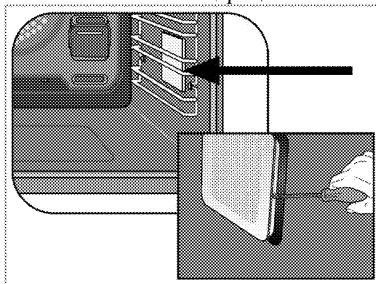
1. Құрылғыны қуатты жабдықтау құралынан ажыратыңыз.
2. Шыны жапқышын шығару үшін, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.



3. Пеш шамын сағат тіліне қарсы бұрау арқылы шығарып алып, оны жаңасымен ауыстырыңыз.
4. Шыны жапқышын орнатыңыз.

Егер пеш төртбұрыш шаммен жабдықталған болса:

1. Құрылғыны қуатты жабдықтау құралынан ажыратыңыз.
2. Сым тор сөрелерін көрсетілгендей етіп шығарыңыз. *Пеуні тазалау*, *Бет 27* бөлімін қараңыз.



3. Қорғауыш шыны жапқышын бұрамамен шығарыңыз.
4. Пеш шамын босатып, оны жаңасымен ауыстырыңыз.
5. Шыны жапқышын, одан кейін сым тор сөрелерін орнатыңыз.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пеш іске қосулы кезінде бу шығады.

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

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

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

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қоратшасындағы 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 жоқ. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы 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 жоқ. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

(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 нұсқауқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жою алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндеменіз.

