

# Hotpoint

**Built-in Oven** / User Manual

**Встраиваемый духовой шкаф** / Руководство по  
эксплуатации

**Кіріктірілген пеш** / Пайдаланушы нұсқаулығы



FE8 821 H WH

385442872/ EN/ RU/ KK/ R.AA/ 24/05/23 17:56  
7724086770

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Hotpoint product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 Safety Instructions.....</b>  | <b>4</b>  | 6.1.1 Pastries and oven food.....                       | 24        |
| 1.1 Intended Use.....  | 4         | 6.1.2 Meat, Fish and Poultry.....                       | 27        |
| 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety.....                                 | 4         | 6.1.3 Grill.....  | 28        |
| 1.3 Electrical Safety.....   | 5         | 6.1.4 Test foods.....                                   | 28        |
| 1.4 Transportation Safety.....   | 6         | <b>7 Maintenance and Cleaning.....</b>                  | <b>30</b> |
| 1.5 Installation Safety.....   | 7         | 7.1 General Cleaning Information.....                   | 30        |
| 1.6 Safety of Use.....   | 7         | 7.2 Cleaning Accessories.....                           | 31        |
| 1.7 Temperature Warnings.....  | 8         | 7.3 Cleaning the Control Panel.....                     | 31        |
| 1.8 Accessory Use.....   | 8         | 7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)..... | 31        |
| 1.9 Cooking Safety.....  | 8         | 7.5 Easy Steam Cleaning.....                            | 32        |
| 1.10 Maintenance and Cleaning Safety.....  | 9         | 7.6 Cleaning the Oven Door.....                         | 33        |
| <b>2 Environmental Instructions.....</b>   | <b>10</b> | 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....      | 33        |
| 2.1 Waste Directive.....   | 10        | 7.8 Cleaning the Oven Lamp.....                         | 34        |
| 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product..... | 10        | <b>8 Troubleshooting.....</b>                           | <b>35</b> |
| 2.2 Package Information.....   | 10        |   |           |
| 2.3 Recommendations for Energy Saving.....                                       | 10        |   |           |
| <b>3 Your product.....</b>   | <b>11</b> |   |           |
| 3.1 Product Introduction.....  | 11        |   |           |
| 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....                            | 11        |   |           |
| 3.2.1 Control Panel.....   | 12        |   |           |
| 3.2.2 Introduction of the oven control panel.....                                | 12        |   |           |
| 3.3 Oven operating functions.....  | 12        |   |           |
| 3.4 Product Accessories.....   | 13        |   |           |
| 3.5 Use of Product Accessories.....  | 14        |   |           |
| 3.6 Technical Specifications.....  | 17        |   |           |
| <b>4 First Use.....</b>  | <b>18</b> |   |           |
| 4.1 First Timer Setting.....   | 18        |   |           |
| 4.2 Initial Cleaning.....  | 18        |   |           |
| <b>5 Using the Oven.....</b>   | <b>19</b> |   |           |
| 5.1 General Information on Using the Oven.....                                   | 19        |   |           |
| 5.2 Operation of the Oven Control Unit.....                                      | 19        |   |           |
| 5.3 Settings.....  | 22        |   |           |
| <b>6 General Information About Baking.....</b>                                   | <b>24</b> |   |           |
| 6.1 General Warnings About Baking in the Oven.....                               | 24        |   |           |



## 1 Safety Instructions

---

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for heating, plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are

supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.

- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.

### **1.3 Electrical Safety**

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - If your product does not have a power cable, only use the power cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
  - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
  - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



## 1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.

- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **1.5 Installation Safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the product is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

## 1.7 Temperature Warnings

- **WARNING:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.

## 1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For

detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".

- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

## 1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- 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.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the



preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the

food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



### **1.10 Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

## 2 Environmental Instructions

---

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 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 re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

---

#### 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.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

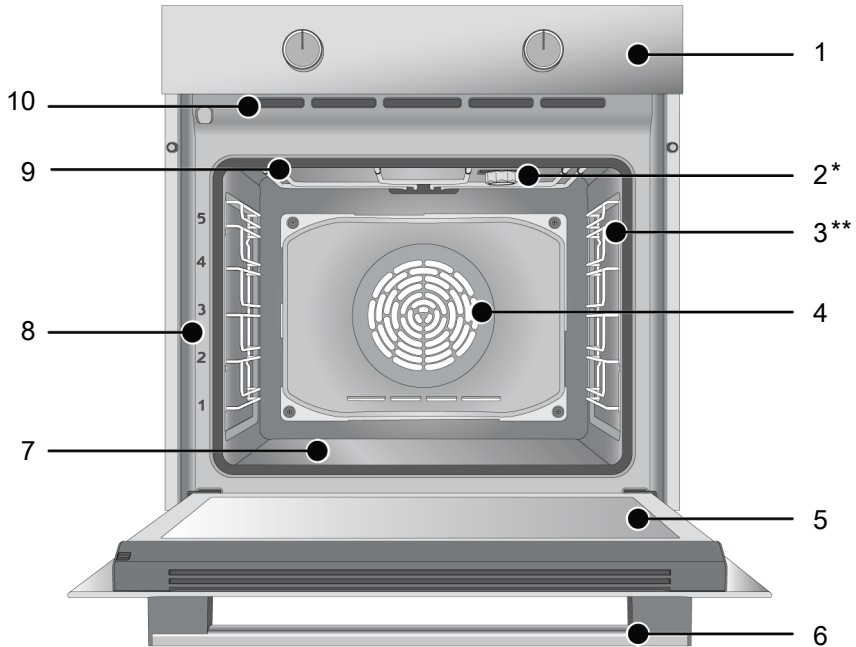
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

## 3 Your product

EN

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

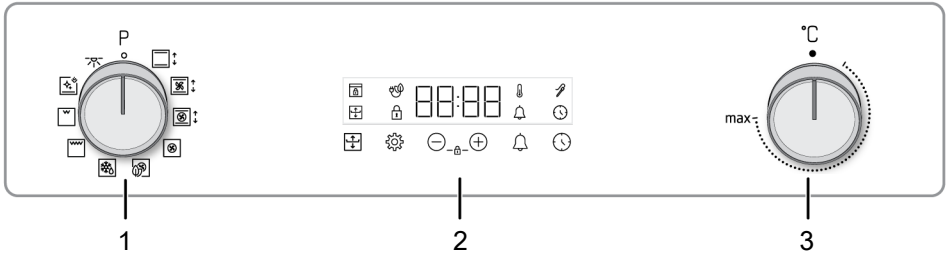
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.2.1 Control Panel



- 1 Function selection knob
- 3 Temperature knob

- 2 Timer

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

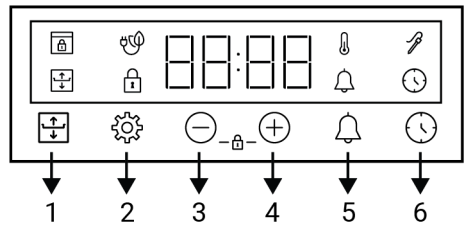
#### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

#### Oven inner temperature indicator

You can see the interior temperature of the oven on the timer display. The oven heats up until it reaches the set temperature and maintains this temperature and the 3-line heating animation flashes to the far right. When the oven temperature reaches the set value, this animation stops and the "C" symbol appears constantly next to the set temperature value.

#### Timer



- 1 Flexible cooking button
- 2 Settings key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Alarm key
- 6 Time setting key

#### Display symbols

- : Baking time symbol
- : Flexible cooking symbol
- : Alarm symbol
- : Meat probe symbol \*
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Door lock symbol \*











\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### 3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can

be set for these functions are shown. The


order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

| Function symbol  | Function description            | Temperature range (°C) | Description and use  |
|--|---------------------------------|------------------------|--|
|    | Oven lamp                       | -                      | No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.   |
|    | Operating with fan              | -                      | The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains. |
|    | Top and bottom heating          | 40-280                 | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.  |
|    | Bottom heating                  | 40-220                 | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.  |
|    | Fan assisted bottom/top heating | 40-280                 | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.   |
|    | Fan Heating                     | 40-280                 | The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.   |
|    | Eco fan heating                 | 160-220                | In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer.  |
|   | "3D" function                   | 40-280                 | Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.   |
|  | Low grill                       | 40-280                 | The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.  |
|  | Full grill                      | 40-280                 | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.   |

### 3.4 Product Accessories

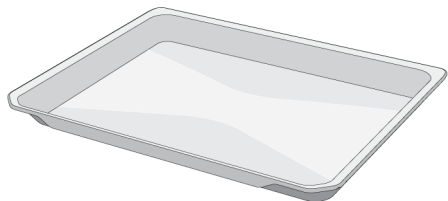
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

 The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

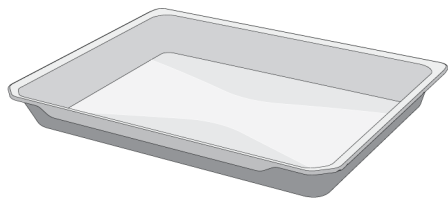
### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



### Deep tray

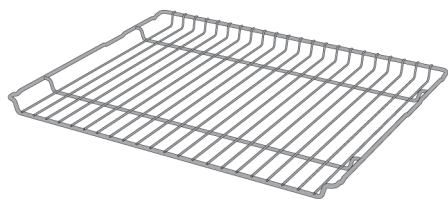
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



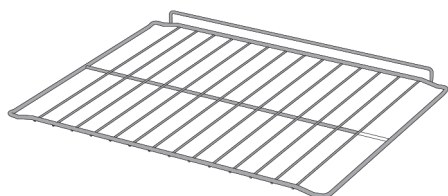
### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

**On models with wire shelves :**



**On models without wire shelves :**

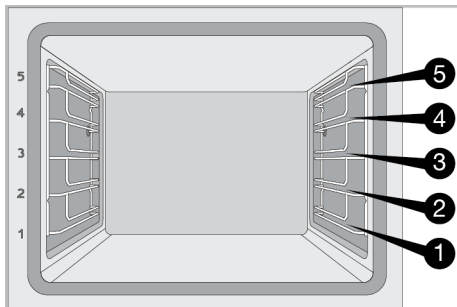


## 3.5 Use of Product Accessories

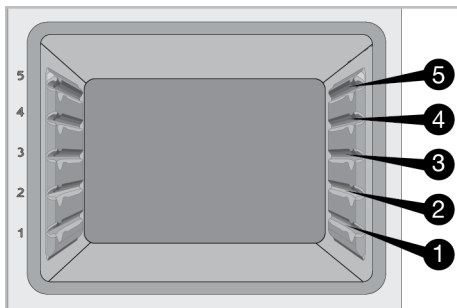
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

**On models with wire shelves :**



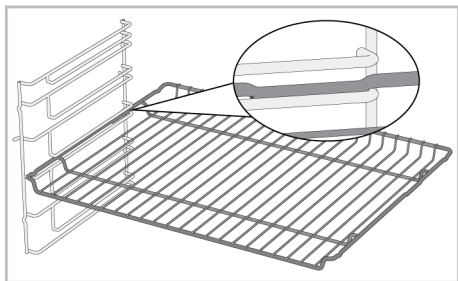
**On models without wire shelves :**



### Placing the wire grill on the cooking shelves

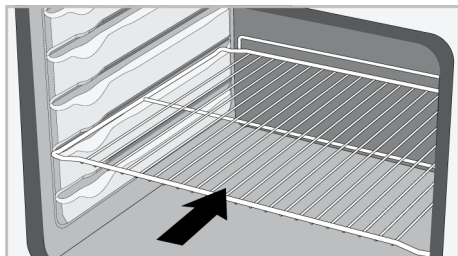
**On models with wire shelves :**

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



#### On models without wire shelves :

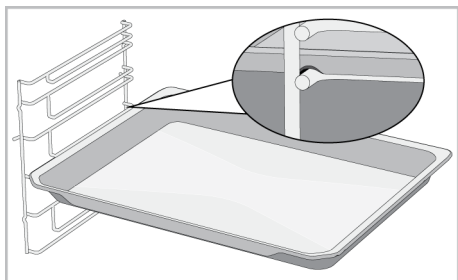
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



#### Placing the tray on the cooking shelves

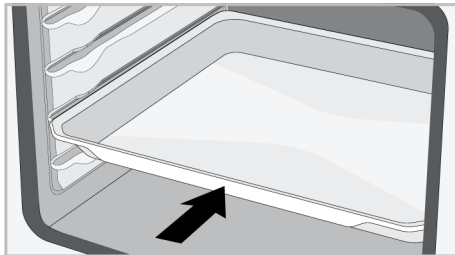
##### On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



#### On models without wire shelves :

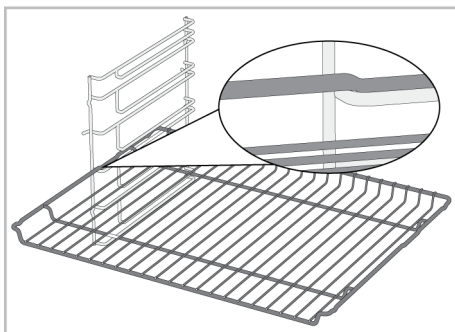
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



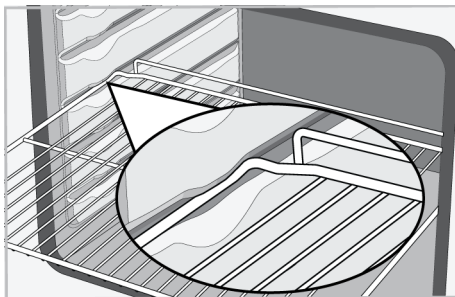
#### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

#### On models with wire shelves :

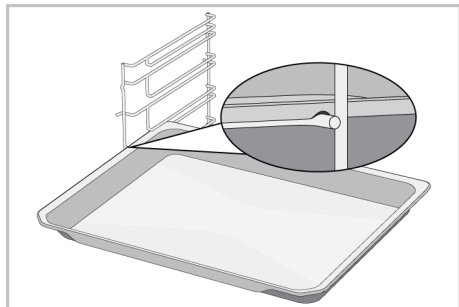
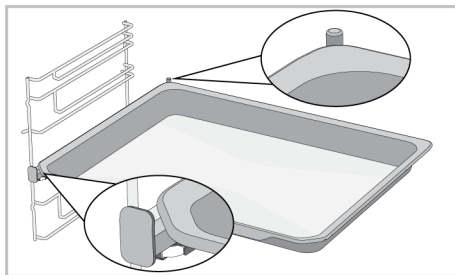


#### On models without wire shelves :



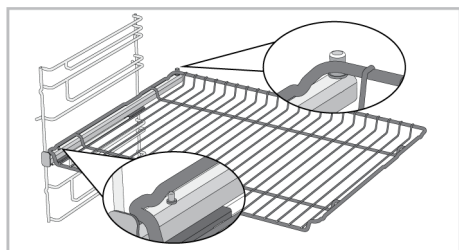
### Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



### Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).





### 3.6 Technical Specifications

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| General specifications                                      |                                       |
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm)       | 595 / 594 / 567                       |
| Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)  | 590 - 600 / 560 / min. 550            |
| Voltage/Frequency   | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption (kW)                                | 3,3                                   |
| Oven type   | Multifunction oven                    |

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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



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







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

## 4 First Use


Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

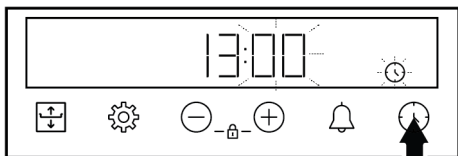
### 4.1 First Timer Setting

 Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

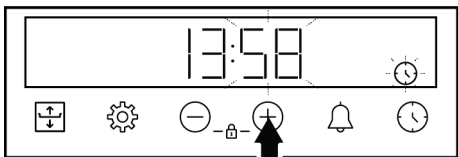
1. When the oven is first started, “12:00” and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the / keys.





3. Touch  or  key to activate the minutes field.







4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm the setting by touching the  key.

⇒ The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

 If the first timer is not set, “12:00” and  symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the  key when it is at “12:00” You can change the time of day setting later as described in the “Settings” section.

 In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions [► 12]”. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

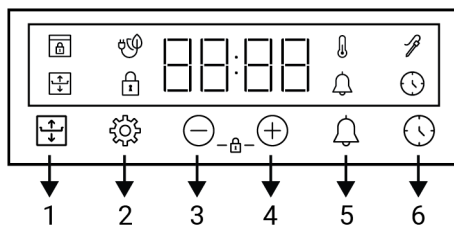
If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

#### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.






#### Timer



- 1 Flexible cooking button
- 2 Settings key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Alarm key
- 6 Time setting key

#### Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- 🔧 : Flexible cooking symbol

-  : Alarm symbol
-  : Meat probe symbol \*
-  : Key lock symbol
-  : Temperature symbol
-  : Symbol of baking with eco fan
-  : Door lock symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.



### Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

### Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.





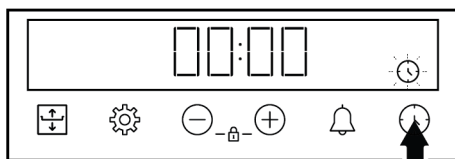
1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
  2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically




since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.


### Cooking by setting the cooking time:

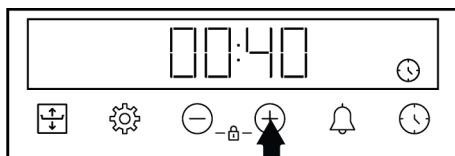
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.


1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the cooking time.



 After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.


3. Set the cooking time with the  keys.



 The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.


4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.


⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

- After the set cooking time is completed, on the display, “End” appears, the  symbol flashes and the timer beeps.
- The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

### Flexible Cooking (Flexi Crisp)


In cases where you want the top or bottom to brown more in your oven cooking, you can achieve a better cooking by using the “Flexible Cooking (Flexi Crisp)” feature. With this function, it is adjusted to give more heat to the upper or lower surface during cooking.

 You can use the flexible cooking feature in the Top and bottom heating, “3D” function and Fan assisted bottom/top heating operating functions, between the temperatures of 150°C-250°C.

 If temperature and function changes are made while the flexible cooking feature is active, the flexible cooking feature will be canceled automatically.

### Flexible cooking recommended time table


Suggested flexible cooking times according to the cooking time you will set for the flexible cooking function are given in the table below.


 If the flexible cooking function is not ended, it will be canceled automatically after 15 minutes.

| Cooking time (min.) | Flexible Cooking Function Usage Time (min.) |
|---------------------|---|
| 0 - 15              | last 5                                      |
| 15 - 45             | last 10                                     |
| 45 - above          | last 15                                     |

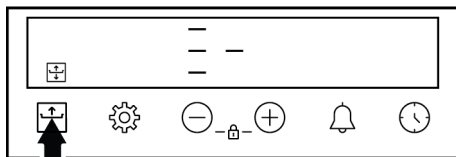
### To use the flexible cooking feature:


- Start your cooking by selecting the operating function and temperature where the flexible cooking function is active.

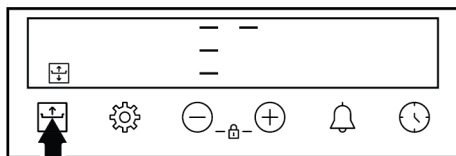
 You can use the flexible cooking function without setting the cooking time, by manually controlling it or by setting the cooking time.


- For the surface you want to brown, first touch the  key once.

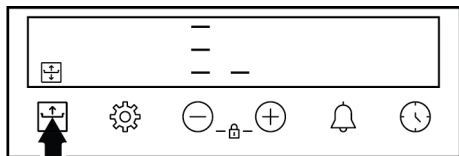
⇒ At the first touch, the oven continues to operate normally and a single middle line appears on the screen next to 3 lines.




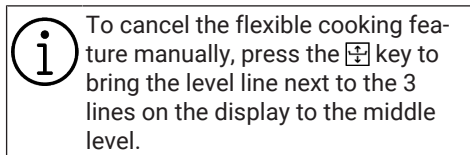
⇒ Touching the  key again activates the top surface frying level and a single upper level line appears on the display next to 3 lines.




⇒ Touching the  key again activates the frying level of the bottom surface and a single line appears on the bottom level next to the 3 lines on the display.



- The  symbol remains lit, with the cooking time elapsed or the remaining cooking time approximately 5 seconds after making the setting.



To cancel the flexible cooking feature manually, press the  key to bring the level line next to the 3 lines on the display to the middle level.




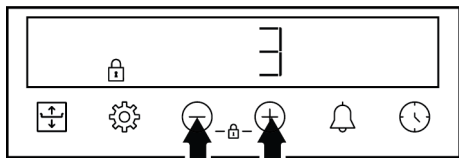
In terms of cooking safety, the flexible cooking function is active for a maximum of 15 minutes. Then it automatically returns to the normal cooking level and the symbol disappears on the display.



### 5.3 Settings

#### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

- Touch the  $\oplus/\ominus$  keys at the same time until the  symbol appears on the display.



- ⇒ The  symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.





If you release the  $\oplus/\ominus$  keys before the end of the countdown, the key lock does not activate.



Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

#### Deactivating the key lock



- Touch the  $\oplus/\ominus$  keys at the same time until the  symbol disappears from the display.
  - ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

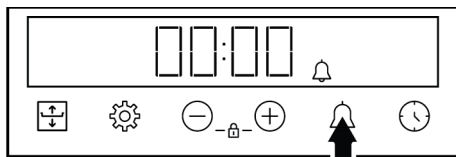
#### Setting the alarm

You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

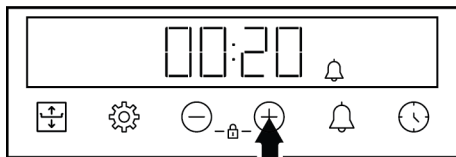



The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

- Touch the  until the key  symbol appears on the display.




- Set the alarm time with the  $\oplus/\ominus$  keys.



- ⇒ After setting the alarm time, the  symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the

display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.





- After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

### Turning off the alarm


- At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

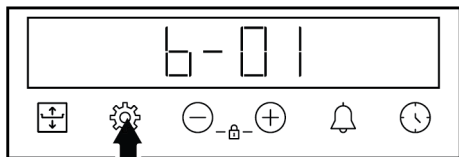
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.



### If you want to cancel the alarm;

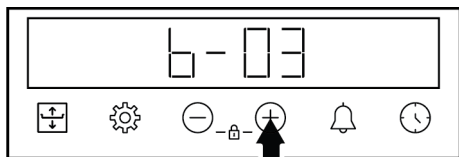
- Touch the  key until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until the “00:00” appears on the display.
- You can also cancel the alarm by touching the  key for a long time.


### Adjusting the volume

- Touch  key until one of the values **b-01-b-02-b-03** appears on the display.




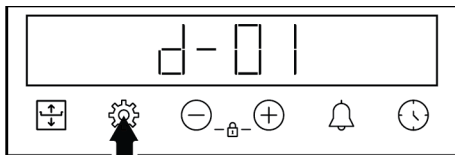
- Set the desired level with the / keys. (**b-01-b-02-b-03**)





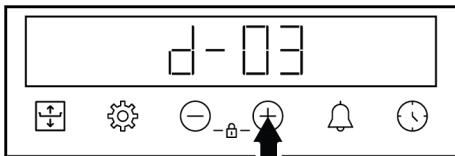
⇒ Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.


### Setting the display brightness

- Touch  key until one of the values **d-01-d-02-d-03** appears on the display.







- Set the desired brightness with the / keys. (**d-01-d-02-d-03**)

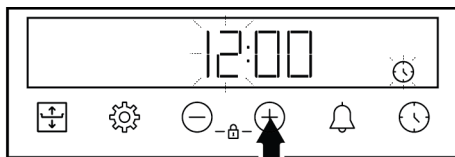



⇒ Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

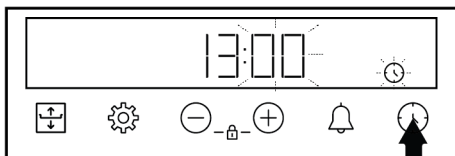
### Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

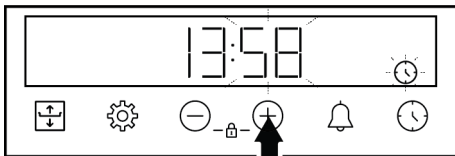
- Touch the  key until the  symbol appears on the display.
- Set the time of day by touching the / keys.



- Touch  or  key to activate the minutes field.



- Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm the setting by touching the ⌚ key.

⇒ The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the display.

## 6 General Information About Baking

---

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the

quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### 6.1.1 Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.



- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

## Cooking table for pastries and oven foods

### Suggestions for baking with a single tray

| Food              | Accessory to be used  | Operating function     | Shelf position  | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|---|------------------------|---|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray  | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3   | 180              | 30 ... 40                   |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill **                                     | Fan Heating            | 2   | 180              | 30 ... 40                   |
| Small cakes       | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3   | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes       | Standard tray *   | Fan Heating            | On models with wire shelves : 3<br>On models without wire shelves : 2 | 150              | 25 ... 35                   |
| Sponge cake       | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Top and bottom heating | 2   | 150              | 30 ... 40                   |
| Sponge cake       | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Fan Heating            | 2   | 155              | 30 ... 40                   |
| Cookie            | Pastry tray *   | Top and bottom heating | 3   | 170              | 25 ... 35                   |
| Cookie            | Pastry tray *   | Fan Heating            | 3   | 170              | 20 ... 30                   |

| Food        | Accessory to be used  | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|---|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Pastry      | Standard tray *   | Top and bottom heating | 2              | 200              | 30 ... 40                   |
| Pastry      | Standard tray *   | Fan Heating            | 2              | 180              | 30 ... 40                   |
| Bun         | Standard tray *   | Top and bottom heating | 2              | 200              | 20 ... 30                   |
| Bun         | Standard tray *   | Fan Heating            | 3              | 180              | 20 ... 30                   |
| Whole bread | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3              | 200              | 30 ... 40                   |
| Whole bread | Standard tray *   | Fan Heating            | 3              | 200              | 30 ... 40                   |
| Lasagne     | Glass / metal rectangular container on wire grill **        | Top and bottom heating | 2 or 3         | 200              | 30 ... 40                   |
| Apple pie   | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 50 ... 65                   |
| Apple pie   | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating            | 3              | 170              | 50 ... 65                   |
| Pizza       | Standard tray *   | Top and bottom heating | 2              | 200 ... 220      | 10 ... 20                   |

### Suggestions for cooking with two trays

| Food        | Accessory to be used                 | Operating function | Shelf position | Temperature (°C)  | Baking time (min) (approx.)   |
|-------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|---|---|
| Small cakes | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | On models with wire shelves :150<br>On models without wire shelves :140 | On models with wire shelves : 25 ... 40<br>On models without wire shelves : 30 ... 45 |
| Cookie      | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 170   | 25 ... 35   |
| Pastry      | 1-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 1 - 4          | 180   | 35 ... 45   |
| Bun         | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 180   | 20 ... 30   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the in-

ternal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.

- Do not preheat in the “Eco fan heating” operating function.

| Food        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes | Standard tray *      | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Cookie      | Standard tray *      | 3              | 180              | 25 ... 35                   |
| Pastry      | Standard tray *      | 3              | 200              | 45 ... 55                   |
| Bun         | Standard tray *      | 3              | 200              | 35 ... 45                   |

\* These accessories may not be included with your product.

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

| Food                         | Accessory to be used                             | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                     | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|--|---------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *                                  | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Lamb's shank (1,5-2 kg)      | Standard tray *                                  | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/ max, after 170         | 110 ... 120                 |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | "3D" function                   | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                  | Fan assisted bottom/top heating | 1              | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                  | "3D" function                   | 1              | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200                                  | 20 ... 30                   |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf. | "3D" function                   | 3              | 200                                  | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

#### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

#### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

#### Grill table

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Fish                        | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max          | 20 ... 25                   |
| Chicken pieces              | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max          | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250/max          | 20 ... 30                   |
| Lamb chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max          | 20 ... 25                   |
| Steak - (meat cubes)        | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max          | 25 ... 30                   |
| Veal chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max          | 25 ... 30                   |
| Vegetable gratin            | Wire grill           | 4 - 5          | 220              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250/max          | 1 ... 3                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### 6.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

## Cooking table for test meals

### Suggestions for baking with a single tray

| Food                      | Accessory to be used  | Operating function     | Shelf position  | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|---|------------------------|---|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3   | 140              | 20 ... 30                   |
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *   | Fan Heating            | On models with wire shelves : 3<br>On models without wire shelves : 2 | 140              | 15 .. 25                    |
| Small cakes               | Standard tray *   | Top and bottom heating | 3   | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes               | Standard tray *   | Fan Heating            | On models with wire shelves : 3<br>On models without wire shelves : 2 | 150              | 25 ... 35                   |
| Sponge cake               | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Top and bottom heating | 2   | 150              | 30 ... 40                   |
| Sponge cake               | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Fan Heating            | 2   | 155              | 30 ... 40                   |
| Apple pie                 | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **     | Top and bottom heating | 2   | 180              | 50 ... 65                   |
| Apple pie                 | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **     | Fan Heating            | 3   | 170              | 50 ... 65                   |

### Suggestions for cooking with two trays

| Food                      | Accessory to be used                 | Operating function | Shelf position | Temperature (°C)  | Baking time (min) (approx.)   |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|---|---|
| Small cakes               | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | On models with wire shelves : 150<br>On models without wire shelves : 140 | On models with wire shelves : 25 ... 40<br>On models without wire shelves : 30 ... 45 |
| Shortbread (sweet cookie) | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 140   | 15 ... 25   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250/max          | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250/max          | 1 ... 3                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 32]").

- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **7.2 Cleaning Accessories**

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## **7.3 Cleaning the Control Panel**

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## **7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)**

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

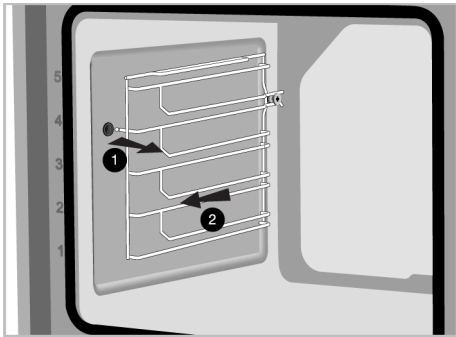
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

#### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.

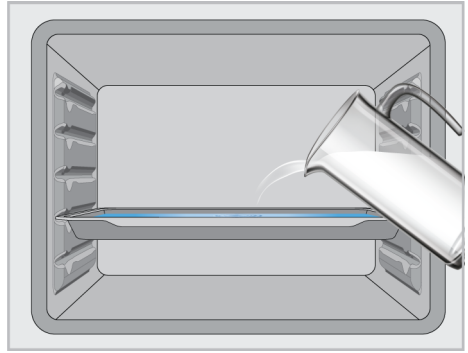


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### 7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.


1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

 In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.





## 7.6 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**.

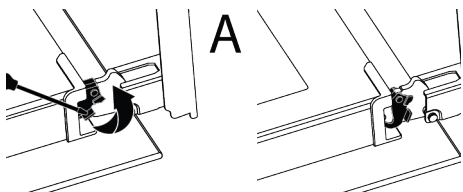
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



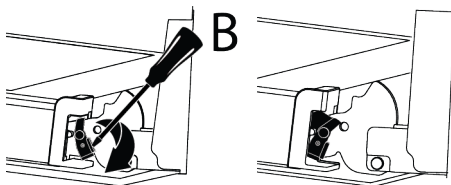
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

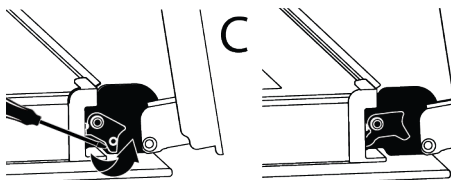
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



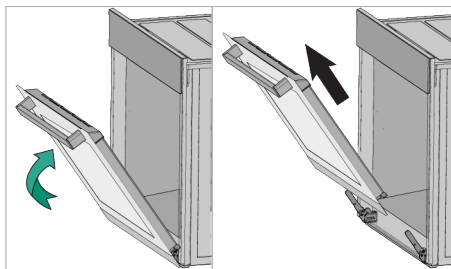
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

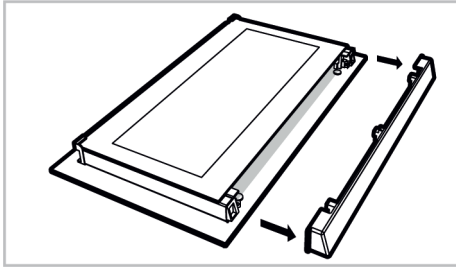
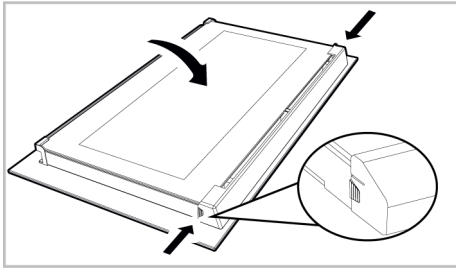


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

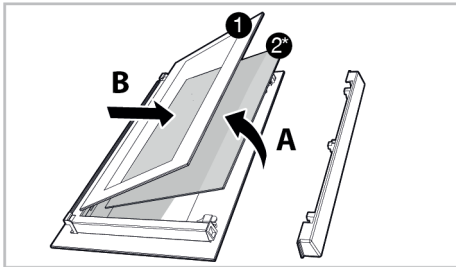
## 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 1 Innermost glass      2\* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is

crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.

7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

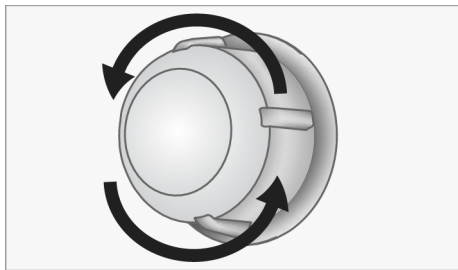
### Replacing the oven lamp

#### General Warnings

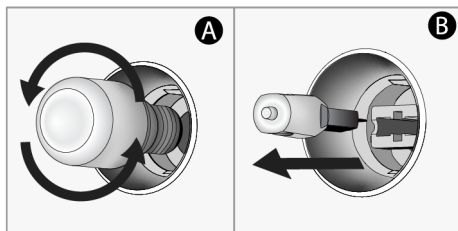
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



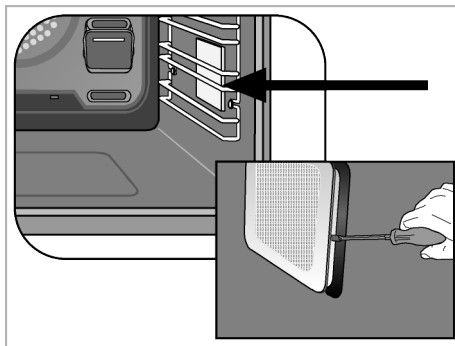
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

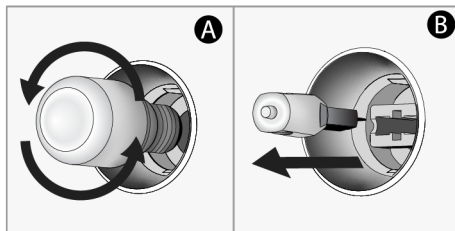
**If your oven has a square lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.

4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

**Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

**Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «IHP Appliances Sales»

Address: 125040, Moscow, district Begovoy, Leningradskiy pr-kt, 15, building 10, floor 1

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 8-800-3333-887.

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



## Добро пожаловать!

---

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Hotpoint. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

### Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-  
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройству или окружающей среде.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)  
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445  
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

**Произведено в Турции**

# Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Инструкция по технике безопасности</b>   | <b>40</b> |
| 1.1 Использование по назначению   | 40        |
| 1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...  | 41        |
| 1.3 Электробезопасность   | 41        |
| 1.4 Безопасность при транспортировке  | 43        |
| 1.5 Меры безопасности во время монтажа  | 43        |
| 1.6 Безопасность использования ...  | 44        |
| 1.7 Предупреждения о температуре  | 44        |
| 1.8 Использование аксессуаров   | 45        |
| 1.9 Безопасность во время приготовления   | 45        |
| 1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки  | 46        |
| <b>2 Руководство по окружающей среде</b>  | <b>47</b> |
| 2.1 Директива по отходам  | 47        |
| 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора | 47        |
| 2.2 Информация об упаковочном материале   | 47        |
| 2.3 Советы по энергосбережению  | 47        |
| <b>3 Ваш прибор</b>   | <b>48</b> |
| 3.1 Описание изделия  | 48        |
| 3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства  | 48        |
| 3.2.1 Панель управления   | 49        |
| 3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой  | 49        |
| 3.3 Функциональные возможности духовки  | 50        |
| 3.4 Аксессуары для устройства   | 51        |
| 3.5 Использование аксессуаров устройства  | 52        |
| 3.6 Технические характеристики  | 55        |
| <b>4 Первое использование</b>   | <b>56</b> |
| 4.1 Настройка первого таймера   | 56        |

|  |           |
|--|-----------|
| 4.2 Первичная очистка                                    | 56        |
| <b>5 Использование духовки</b>                           | <b>57</b> |
| 5.1 Общие сведения об использовании духовки              | 57        |
| 5.2 Работа блока управления духовкой                     | 57        |
| 5.3 Настройки  | 60        |
| <b>6 Общая информация о выпечке</b>                      | <b>62</b> |
| 6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке             | 62        |
| 6.1.1 Выпечка и блюда в духовке                          | 63        |
| 6.1.2 Мясо, Рыба и Птица                                 | 66        |
| 6.1.3 Гриль  | 67        |
| 6.1.4 Продукты для тестирования                          | 68        |
| <b>7 Техническое обслуживание и чистка</b>               | <b>70</b> |
| 7.1 Общая информация об очистке                          | 70        |
| 7.2 Аксессуары для очистки                               | 71        |
| 7.3 Очистка панели управления                            | 71        |
| 7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) | 72        |
| 7.5 Легкая паровая очистка                               | 72        |
| 7.6 Очистка дверцы духовки                               | 73        |
| 7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки             | 74        |
| 7.8 Чистка лампы духовки                                 | 75        |
| <b>8 Устранение неполадок</b>                            | <b>76</b> |



## 1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



### 1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.



- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

## 1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.

- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



## 1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным

- электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
  - Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
  - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
  - Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
  - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
  - При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
  - Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
  - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
  - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заметить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети.

Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

#### 1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите изделие с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



#### 1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

## 1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните

легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

## 1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.



### 1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете.



### 1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

когда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

### **1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки**



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

## 2 Руководство по окружающей среде

### 2.1 Директива по отходам

#### 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

#### Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

### 2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

### 2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

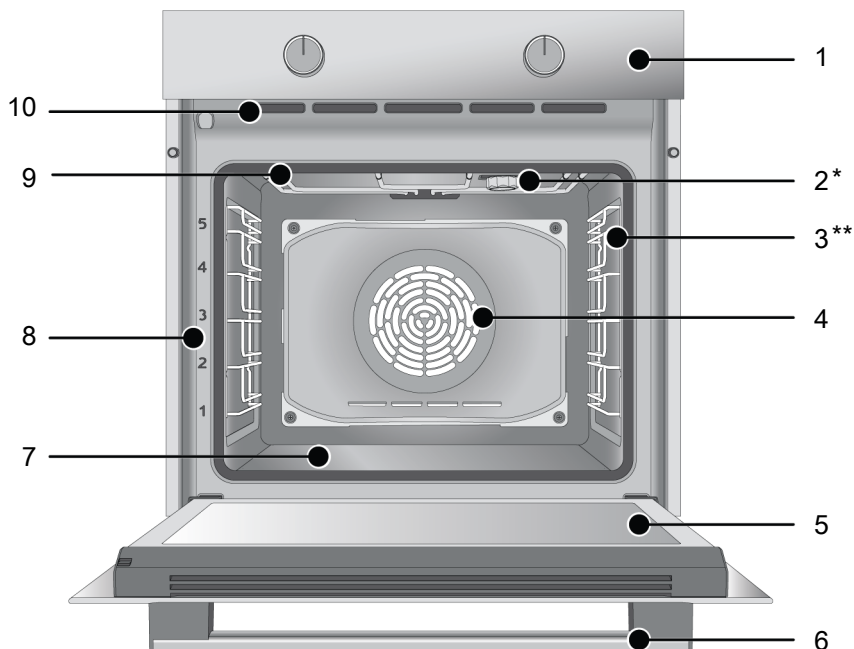
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Когда дверца не открыта, внутренняя температура оп-

тимизируется для экономии энергии в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

## 3 Ваш прибор

### 3.1 Описание изделия



1 Панель управления

3 Металлические направляющие

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Верхний нагреватель

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

\*\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

2 Лампа

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

8 Уровень расположения противня

10 Вентиляционные отверстия

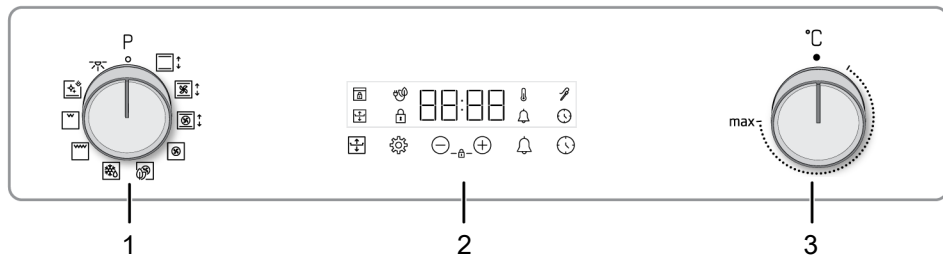
### 3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть



различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

### 3.2.1 Панель управления



- 1 Переключатель выбора функции
- 3 Переключатель выбора температуры

2 Таймер

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

данной температуры и поддерживать ее, в это время анимация нагрева в 3 строки будет мигать в крайнем правом сегменте. Когда температура в духовке достигнет установленного значения, анимация остановится, и рядом с установленным значением температуры постоянно будет отображаться символ «C».

### 3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

#### Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

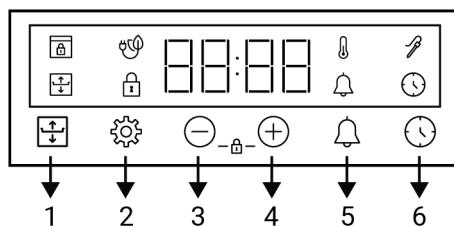
#### Переключатель регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

#### Индикатор температуры

Вы можете наблюдать температуру внутри духовки на экране таймера. Духовка будет нагреваться, пока не достигнет за-


#### Таймер



- 1 Клавиша Flexi Crisp для румяной корочки
- 2 Кнопка настроек
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка звукового таймера/будильника
- 6 Кнопка настройки часов

#### Символы на экране

- : Символ окончания выпечки
- : Символ активированной функции Flexi Crisp
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ термощупа \*
- : Символ блокировки кнопок

 : Символ температуры

 : Символ выпечки с эко-вентилятором








 : Символ блокировки двери \*




\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

### 3.3 Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а


также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

| Символ функций   | Описание функций                      | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование   |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|--|
|    | Лампа духовки                         | -                           | В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.  |
|    | Работа с вентилятором                 | -                           | Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами. |
|    | Верхний и нижний нагрев               | 40-280                      | Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.  |
|    | Нижний нагрев                         | 40-220                      | Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.  |
|   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 40-280                      | Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.  |
|  | Конвекция                             | 40-280                      | Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.   |
|  | Эко вентилятор с нагревом             | 160-220                     | В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.  |

|  |              |        |  |
|--|--------------|--------|--|
|   | Функция "3D" | 40-280 | Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень. |
|  | Низкий гриль | 40-280 | Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.   |
|  | Полный гриль | 40-280 | Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.  |

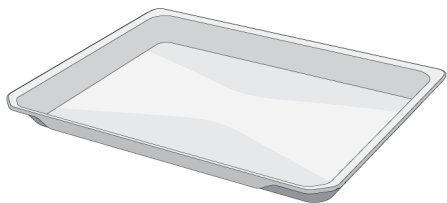
### 3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.

 Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

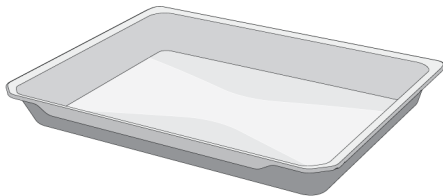
#### Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



#### Глубокий противень

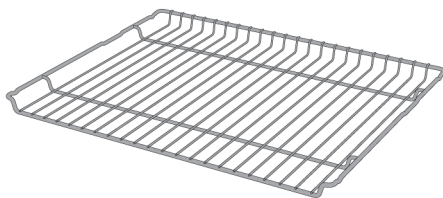
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.



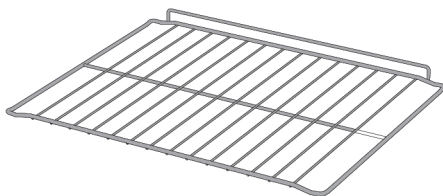
#### Решетка

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

#### На моделях с металлическими направляющими :



#### На моделях без металлических направляющих :

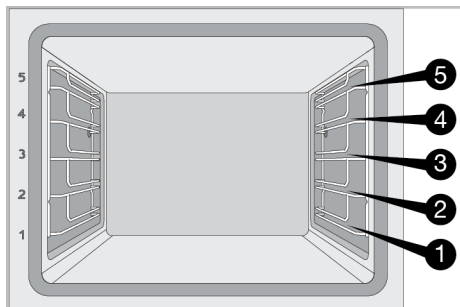


### 3.5 Использование аксессуаров устройства

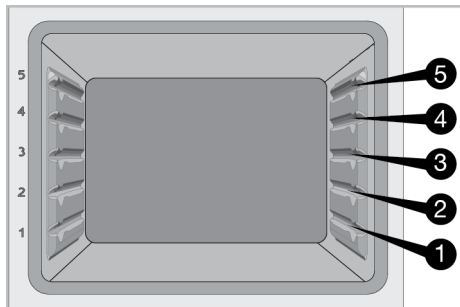
#### Уровни для приготовления

В зоне приготовления есть 5 уровней расположения противня. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

**На моделях с металлическими направляющими :**



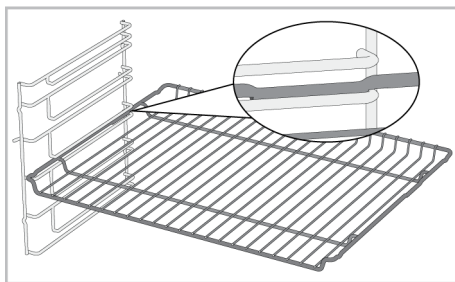
**На моделях без металлических направляющих :**



#### Размещение решетки на направляющих для приготовления

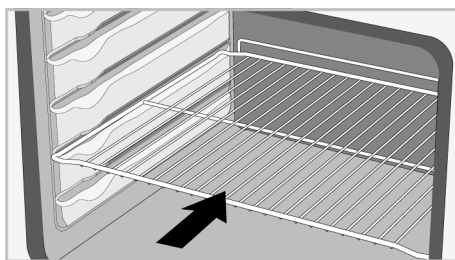
**На моделях с металлическими направляющими :**

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



**На моделях без металлических направляющих :**

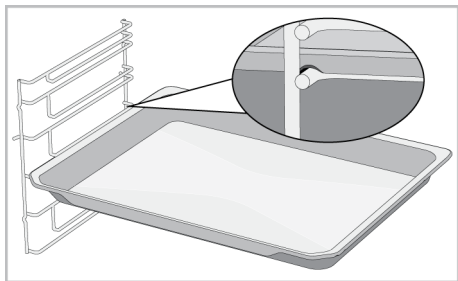
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



#### Размещение противня на направляющих для приготовления

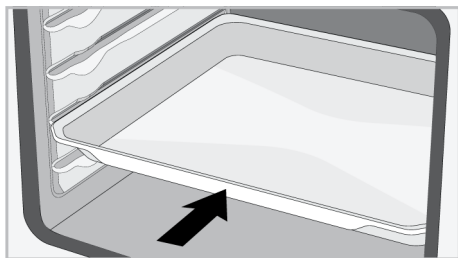
**На моделях с металлическими направляющими :**

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



### На моделях без металлических направляющих :

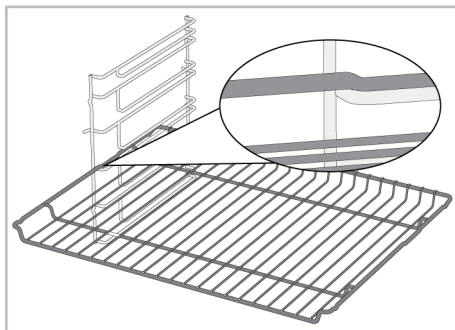
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



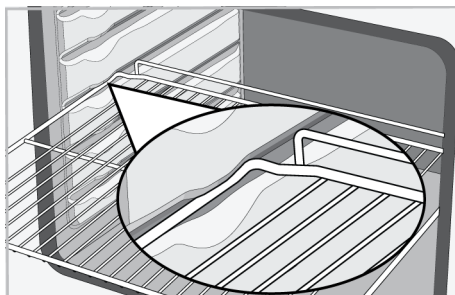
### Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

### На моделях с металлическими направляющими :

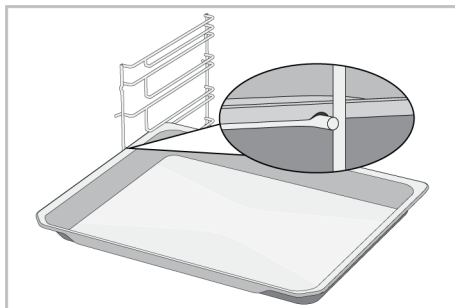


### На моделях без металлических направляющих :



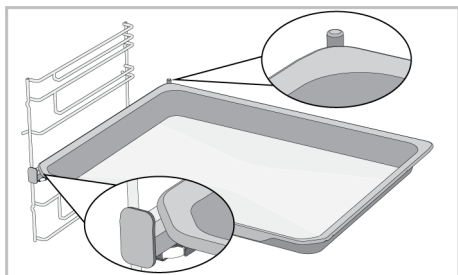
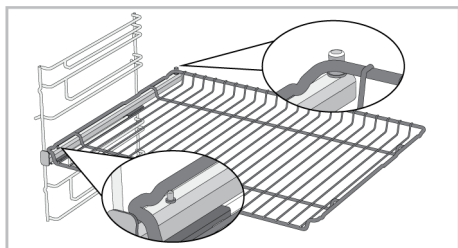
### Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



**Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и противня (показано на рисунке).



## 3.6 Технические характеристики

RU

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Общие параметры  |                                       |
| Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)                           | 595 /594 /567                         |
| Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)                            | 590 - 600 /560 /min. 550              |
| Напряжение/частота   | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте | мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Общая потребляемая мощность (кВт)  | 3,3                                   |
| Тип духовки  | Многофункциональная духовка           |

**Класс защиты -1**

**Степень защиты IP 44**

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

## 4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

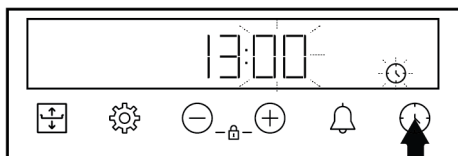
### 4.1 Настройка первого таймера

**i** Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

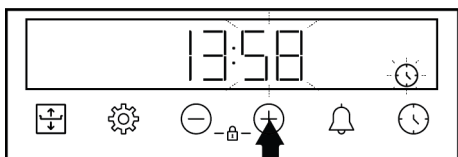
1. При первом запуске духовки символы «12:00» и ⌚ будут мигать на дисплее.
2. Установите время суток с помощью кнопок (+/−).



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите (+/−), чтобы установить минуты.



5. Подтвердите настройку, нажав кнопку ⌚.  
⇒ Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

**i** Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символ ⌚ продолжают мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив его или коснувшись клавиши ⌚, когда оно находится на «12:00». Вы можете изменить настройку времени суток позже, как описано в разделе «Настройки».

**i** В случае сбоя питания настройки времени суток отменяются. Ее следует установить заново.

### 4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизуются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [► 50]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

#### Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразив-



ные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нор-

мально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

## 5 Использование духовки

### 5.1 Общие сведения об использовании духовки

**Вентилятор охлаждения ( Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве. )**

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

### Освещение духовки


Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

В некоторых функциях выпечки лампы никогда не включаются для экономии энергии.

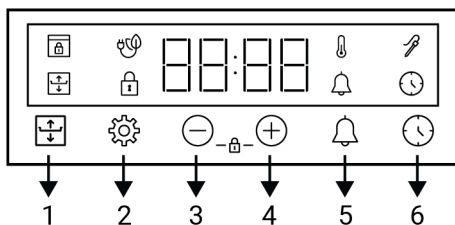
Если вы хотите, чтобы лампы духовки горели непрерывно, выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

### 5.2 Работа блока управления духовкой

#### Общие предупреждения по блоку управления духовкой









- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5 часов 59 минут. В случае сбоя питания программа отменится. Следует заново запрограммировать духовой шкаф.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
- Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить автоматически, держав кнопку  в течение длительного времени.

#### Таймер



- 1 Клавиша Flexi Crisp для румяной корочки
- 2 Кнопка настроек
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка звукового таймера/будильника
- 6 Кнопка настройки часов

## Символы на экране

-  : Символ окончания выпечки
-  : Символ активированной функции Flexi Crisp
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ термощупа \*
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ выпечки с эко-вентилятором
-  : Символ блокировки двери \*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

## Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью переключателя выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью переключателя температуры, духовка начинает работать.

## Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув переключатель выбора функции и переключатель температуры в положение выключения (вверх).



## Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.





1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью переключателя выбора функции.

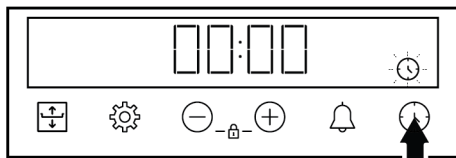
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.




⇒ Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и символ  появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать готовку и отключить ее сами. По окончании приготовления выключите духовку, повернув переключатель выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

## Приготовление с заданным временем приготовления:

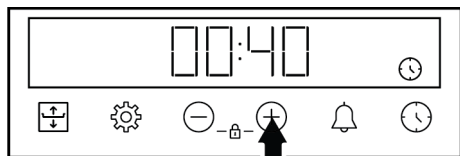
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.





 После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок .


3. Установите время приготовления с помощью кнопок (+/−).



- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.

⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и символ  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.

5. После завершения установленного времени приготовления на дисплее появляется «Конец», мигает символ  и подается звуковой сигнал таймера.
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

### Функция подрумянивания блюда (Flexi Crisp)

В тех случаях, когда вы хотите, чтобы верхняя или нижняя часть была более зарумяненной при приготовлении пищи в духовке, вы можете добиться лучшего результата с помощью опции «Функция подрумянивания блюда (Flexi Crisp)». С помощью данной функции температура нагрева автоматически регулируется таким образом, чтобы направить больше тепла на верхнюю или нижнюю поверхность вашего блюда.

**i** Вы можете использовать функцию Flexi Crisp в рабочих режимах Верхний и нижний нагрев, Функция "3D" и Вентилятор нижнего / верхнего нагрева и между температурами 150°C-250°C.

**i** Если температура и режим изменятся при включенной функции Flexi Crisp, функция Flexi Crisp будет автоматически отменена.

### Таблица рекомендуемого времени для подрумянивания блюда

Рекомендуемое время для образования румяной корочки в зависимости от времени приготовления, которое вы установите для функции Flexi Crisp, приведено в таблице ниже.


**i** Если функция Flexi Crisp не будет завершена, она будет автоматически отменена через 15 минут.

| Время приготовления (мин.) | Время использования функции Flexi Crisp (мин.) |
|----------------------------|--|
| 0 - 15                     | последние 5                                    |
| 15 - 45                    | последние 10                                   |
| 45 - больше                | последние 15                                   |

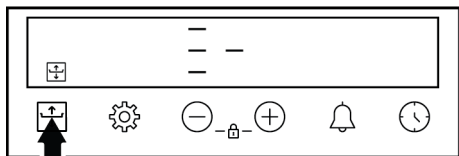
### Чтобы использовать функцию Flexi Crisp:


1. Начните приготовление, выбрав рабочий режим и температуру, при которой активна функция Flexi Crisp.

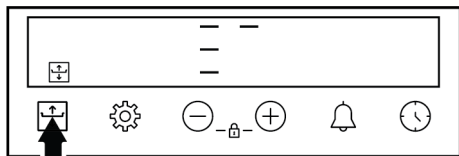
**i** Вы можете использовать функцию Flexi Crisp без установки времени приготовления, вручную контролируя его или устанавливая время приготовления.


2. Для зарумянивания поверхности сначала коснитесь кнопки  один раз.

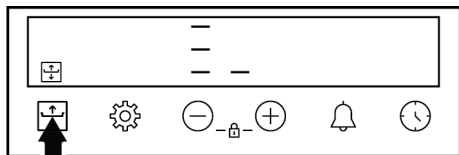
⇒ При первом прикосновении духовка продолжает работать в обычном режиме, и на экране появляется одна средняя линия рядом с 3 линиями.






- ⇒ При повторном нажатии кнопки  активируется уровень обжаривания верхней поверхности, и на дисплее появляется одна линия верхнего уровня рядом с 3 линиями.




- ⇒ Прикосновение к кнопке  снова активирует уровень обжаривания на нижней поверхности, и на нижнем уровне рядом с 3 линиями на дисплее появляется одна линия.



3. Символ  остается гореть, когда время приготовления истекло или оставшееся время приготовления составляет примерно 5 секунд после выполнения настройки.




 Чтобы вручную отменить функцию Flexi Crisp, нажмите кнопку , чтобы перевести линию уровня рядом с 3 линиями на дисплее на средний уровень.

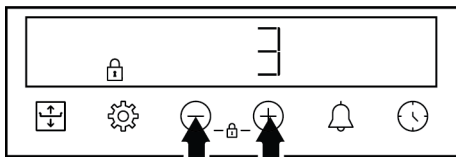
 С точки зрения безопасности приготовления пищи, функция Flexi Crisp активна в течение максимум 15 минут. Затем духовка автоматически возвращается к обычному уровню приготовления, и символ исчезает на дисплее.



## 5.3 Настройки



### Активация блокировки кнопок


Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить таймер от вмешательства в настройки.

1. Одновременно касайтесь клавиш  / , пока на экране не появится символ .







- ⇒ Символ  отображается на дисплее, и начинается обратный отсчет 3-2-1. Блокировка кнопок активируется по окончании обратного отсчета. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  мигает.

 Если отпустить кнопки  до окончания обратного отсчета, блокировка кнопок не активируется.

 Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

### Отключение блокировки клавиш

1. Одновременно касайтесь клавиш  / , пока на экране не исчезнет символ .
- ⇒ Символ  исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.



### Установка будильника

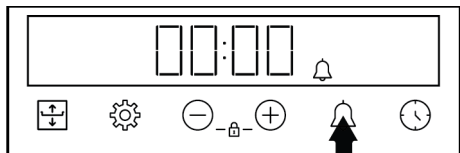
Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме запекания. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду


в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

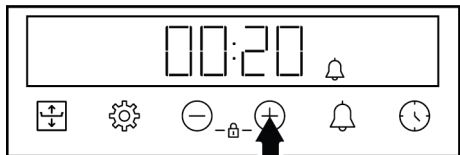



Максимальное время звукового сигнала может составлять 23 часа 59 минут.


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ кнопки .



2. Установите время будильника с помощью кнопок .



⇒ После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.





3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

### Выключение будильника


1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

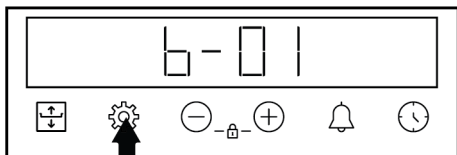
⇒ Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.


### Если вы хотите отменить будильник:

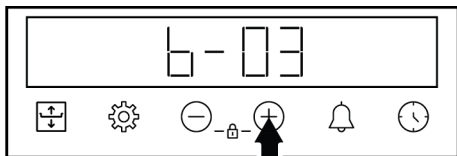
1. Нажимайте и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится **00:00**.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .


### Настройка громкости

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится одно из значений **b-01-b-02-b-03**.




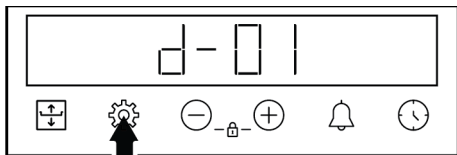
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок  (**b-01-b-02-b-03**)



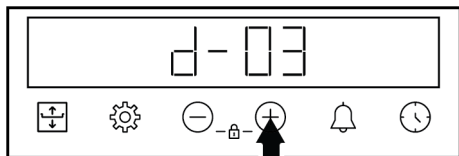
⇒ Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Настройка громкости становится активной через некоторое время.


### Настройка яркости дисплея

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится одно из значений **d-01-d-02-d-03**.







2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок  (**d-01-d-02-d-03**)

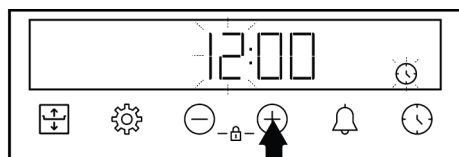


⇒ Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Настройка яркости становится активной через некоторое время.

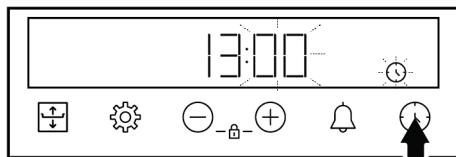
### Смена времени суток



В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

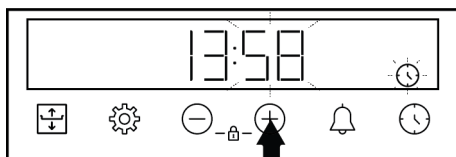
1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .
2. Установите время суток с помощью кнопок /.





3. Нажмите  или  прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите /, чтобы установить минуты.



5. Подтвердите настройку, нажав кнопку .
- ⇒ Время суток установлено, и символ  исчезает с экрана.

## 6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи. Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### 6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних ча-

стях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.

- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

#### **Советы по выпечке тортов (пирогов)**

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

#### **Советы по выпечке**

### **6.1.1 Выпечка и блюда в духовке**

#### **Общая информация**

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком

много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между частями теста и выпечкой.

- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность

блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

## Таблица для выпечки и запеканки

### Предложения по выпечке с одним противнем

| Пицца             | Аксессуар для использования  | Рабочая функция         | Уровень направляющих   | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|-------------------|--|-------------------------|--|------------------|--------------------------------|
| Торт на подносе   | Стандартный противень *  | Верхний и нижний нагрев | 3  | 180              | 30 ... 40                      |
| Торт в форме      | Форма для торта на решетке **                                      | Конвекция               | 2  | 180              | 30 ... 40                      |
| Небольшие выпечки | Стандартный противень *  | Верхний и нижний нагрев | 3  | 160              | 25 ... 35                      |
| Небольшие выпечки | Стандартный противень *  | Конвекция               | На моделях с металлическими направляющими : 3<br>На моделях без металлических направляющих : 2 | 150              | 25 ... 35                      |
| Бисквит           | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке ** | Верхний и нижний нагрев | 2  | 150              | 30 ... 40                      |
| Бисквит           | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке ** | Конвекция               | 2  | 155              | 30 ... 40                      |
| Печенье           | Кондитерский противень *   | Верхний и нижний нагрев | 3  | 170              | 25 ... 35                      |
| Печенье           | Кондитерский противень *   | Конвекция               | 3  | 170              | 20 ... 30                      |
| Выпечка           | Стандартный противень *  | Конвекция               | 2  | 180              | 30 ... 40                      |
| Сдобная булочка   | Стандартный противень *  | Верхний и нижний нагрев | 2  | 200              | 20 ... 30                      |
| Сдобная булочка   | Стандартный противень *  | Конвекция               | 3  | 180              | 20 ... 30                      |
| Цельный хлеб      | Стандартный противень *  | Верхний и нижний нагрев | 3  | 200              | 30 ... 40                      |
| Цельный хлеб      | Стандартный противень *  | Конвекция               | 3  | 200              | 30 ... 40                      |



| Пища           | Аксессуар для использования                                       | Рабочая функция         | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|----------------|---|-------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------|
| Лазанья        | Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **    | Верхний и нижний нагрев | 2 или 3              | 200              | 30 ... 40                      |
| Яблочный пирог | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке ** | Верхний и нижний нагрев | 2                    | 180              | 50 ... 65                      |
| Яблочный пирог | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке ** | Конвекция               | 3                    | 170              | 50 ... 65                      |
| Блюдо          | Стандартный противень *   | Верхний и нижний нагрев | 2                    | 200 ... 220      | 10 ... 20                      |

### Предложения по приготовлению с двумя лотками

| Пища              | Аксессуар для использования                             | Рабочая функция | Уровень направляющих | Температура (°C)   | Время выпекания (мин) (прибл.)   |
|-------------------|---|-----------------|----------------------|--|--|
| Небольшие выпечки | 2-Стандартный противень *<br>4-Кондитерский противень * | Конвекция       | 2 - 4                | На моделях с металлическими направляющими :150<br>На моделях без металлических направляющих :140 | На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40<br>На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45 |
| Печенье           | 2-Стандартный противень *<br>4-Кондитерский противень * | Конвекция       | 2 - 4                | 170  | 25 ... 35  |
| Выпечка           | 1-Стандартный противень *<br>4-Кондитерский противень * | Конвекция       | 1 - 4                | 180  | 35 ... 45  |
| Сдобная булочка   | 2-Стандартный противень *<br>4-Кондитерский противень * | Конвекция       | 2 - 4                | 180  | 20 ... 30  |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Таблица приготовления с функцией управления “Эко вентилятор с нагревом”

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”.

- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Если дверь не будет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме “Эко вентилятор с нагревом”.

| Пища              | Аксессуар для использования | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|-------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------|
| Небольшие выпечки | Стандартный противень *     | 3                    | 160              | 25 ... 35                      |
| Печенье           | Стандартный противень *     | 3                    | 180              | 25 ... 35                      |
| Выпечка           | Стандартный противень *     | 3                    | 200              | 45 ... 55                      |
| Сдобная булочка   | Стандартный противень *     | 3                    | 200              | 35 ... 45                      |

\* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

## 6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

### Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

| Пища                            | Аксессуар для использования                              | Рабочая функция                       | Уровень направляющих | Температура (°C)                       | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|--|---------------------------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Стандартный противень *                                  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3                    | 15 минут 250/ макс., после 180 ... 190 | 60 ... 80                      |
| Баранья ножка (1,5-2 кг)        | Стандартный противень *                                  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3                    | 15 минут 250/ макс., после 170         | 110 ... 120                    |
| Жареная курица (1,8-2 кг)       | Решетка *<br>Поместите один противень на нижний уровень. | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2                    | 15 минут 250/ макс., после 190         | 60 ... 80                      |
| Жареная курица (1,8-2 кг)       | Решетка *<br>Поместите один противень на нижний уровень. | Функция "3D"                          | 2                    | 15 минут 250/ макс., после 190         | 60 ... 80                      |
| Индейка (5,5 кг)                | Стандартный противень *                                  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 1                    | 25 минут 250/ макс., после 180 ... 190 | 150 ... 210                    |

| Пища             | Аксессуар для использования                              | Рабочая функция                       | Уровень направляющих | Температура (°C)                             | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------|--|---------------------------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| Индейка (5,5 кг) | Стандартный противень *                                  | Функция "3D"                          | 1                    | 25 минут 250/<br>макс., после 180<br>... 190 | 150 ... 210                    |
| Рыба             | Решетка *<br>Поместите один противень на нижний уровень. | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3                    | 200  | 20 ... 30                      |
| Рыба             | Решетка *<br>Поместите один противень на нижний уровень. | Функция "3D"                          | 3                    | 200  | 20 ... 30                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### 6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

#### Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

#### Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

#### Таблица гриля

| Пища                               | Аксессуар для использования | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------|
| Рыба                               | Решетка                     | 4 - 5                | макс. 250        | 20 ... 25                      |
| Курица кусочками                   | Решетка                     | 4 - 5                | макс. 250        | 25 ... 35                      |
| Тефтели (телятина) - 12 количество | Решетка                     | 4                    | макс. 250        | 20 ... 30                      |

| Пища                  | Аксессуар для использования | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|-----------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------|
| Баранья отбивная      | Решетка                     | 4 - 5                | макс. 250        | 20 ... 25                      |
| Стейк - (кубики мяса) | Решетка                     | 4 - 5                | макс. 250        | 25 ... 30                      |
| Отбивная из телятины  | Решетка                     | 4 - 5                | макс. 250        | 25 ... 30                      |
| Овощная запеканка     | Решетка                     | 4 - 5                | 220              | 20 ... 30                      |
| Хлеб «Тостовый»       | Решетка                     | 4                    | макс. 250        | 1 ... 3                        |

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.  
 Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

### 6.1.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

#### Таблица приготовления тестовых блюд

#### Предложения по выпечке с одним противнем

| Пища                               | Аксессуар для использования  | Рабочая функция         | Уровень направляющих   | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|--|-------------------------|--|------------------|--------------------------------|
| Песочное печенье (сладкое печенье) | Стандартный противень *  | Верхний и нижний нагрев | 3  | 140              | 20 ... 30                      |
| Песочное печенье (сладкое печенье) | Стандартный противень *  | Конвекция               | На моделях с металлическими направляющими :3<br>На моделях без металлических направляющих :2   | 140              | 15 .. 25                       |
| Небольшие выпечки                  | Стандартный противень *  | Верхний и нижний нагрев | 3  | 160              | 25 ... 35                      |
| Небольшие выпечки                  | Стандартный противень *  | Конвекция               | На моделях с металлическими направляющими : 3<br>На моделях без металлических направляющих : 2 | 150              | 25 ... 35                      |
| Бисквит                            | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке ** | Верхний и нижний нагрев | 2  | 150              | 30 ... 40                      |

| Пища           | Аксессуар для использования  | Рабочая функция         | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|----------------|--|-------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------|
| Бисквит        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке ** | Конвекция               | 2                    | 155              | 30 ... 40                      |
| Яблочный пирог | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **  | Верхний и нижний нагрев | 2                    | 180              | 50 ... 65                      |
| Яблочный пирог | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **  | Конвекция               | 3                    | 170              | 50 ... 65                      |

### Предложения по приготовлению с двумя лотками

| Пища                               | Аксессуар для использования                             | Рабочая функция | Уровень направляющих | Температура (°C)   | Время выпекания (мин) (прибл.)   |
|------------------------------------|---|-----------------|----------------------|--|--|
| Небольшие выпечки                  | 2-Стандартный противень *<br>4-Кондитерский противень * | Конвекция       | 2 - 4                | На моделях с металлическими направляющими :150<br>На моделях без металлических направляющих :140 | На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40<br>На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45 |
| Песочное печенье (сладкое печенье) | 2-Стандартный противень *<br>4-Кондитерский противень * | Конвекция       | 2 - 4                | 140  | 15 ... 25  |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Гриль

| Пища                               | Аксессуар для использования | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------|
| Тефтели (телятина) - 12 количество | Решетка                     | 4                    | макс. 250        | 20 ... 30                      |
| Хлеб «Тостовый»                    | Решетка                     | 4                    | макс. 250        | 1 ... 3                        |

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.  
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

## 7 Техническое обслуживание и чистка

### 7.1 Общая информация об очистке

#### Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

#### Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

#### Эмалированные поверхности

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [► 72]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на

веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

### **Поверхности каталитического покрытия**

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

### **Стеклопанные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже сред-

ства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.

- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## **7.2 Аксессуары для очистки**

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

## **7.3 Очистка панели управления**

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.

- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

#### 7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

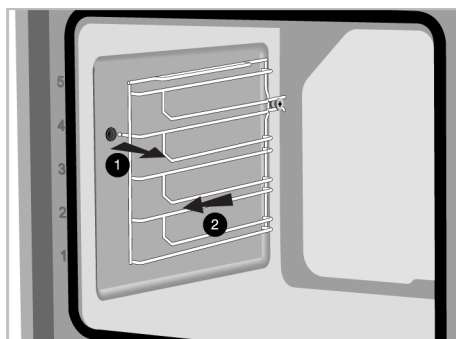
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

##### Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

##### Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.

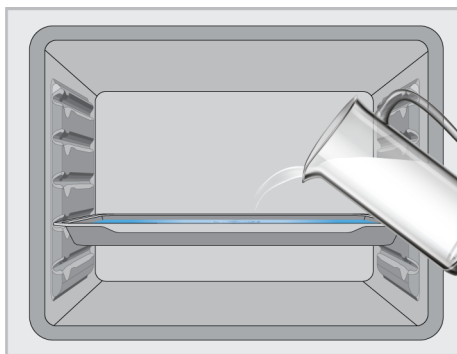


3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

#### 7.5 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.



3. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 15 минут. Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпус-



кается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

**i** При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



## 7.6 Очистка дверцы духовки

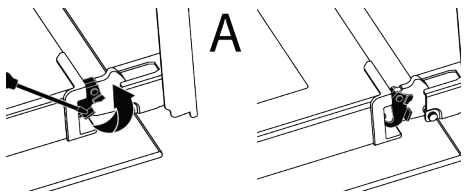
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тка-

нью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.

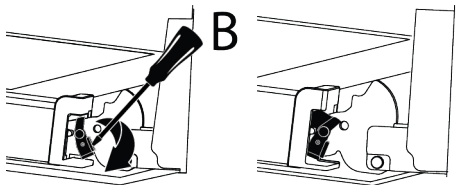
**i** Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

## Снятие дверцы духовки

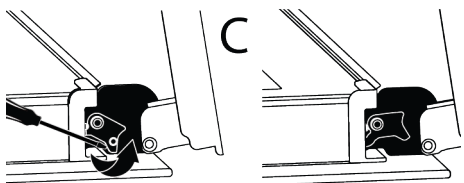
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.



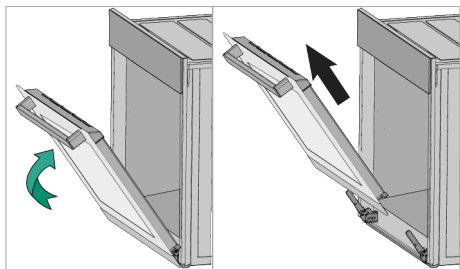
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (C) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

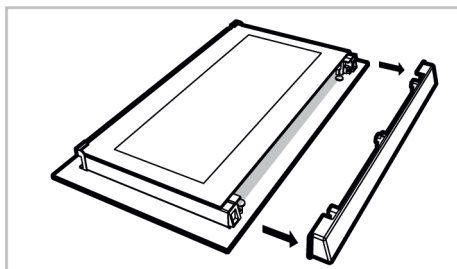
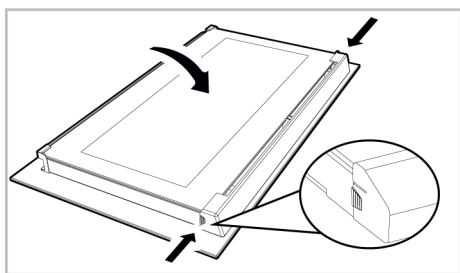


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

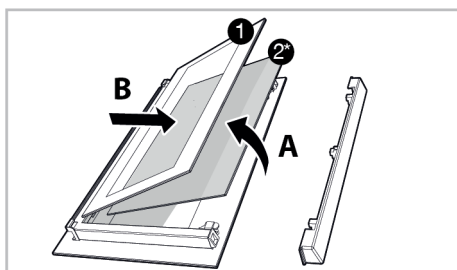
### 7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Самое внутреннее стекло      2\* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы

самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

## 7.8 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

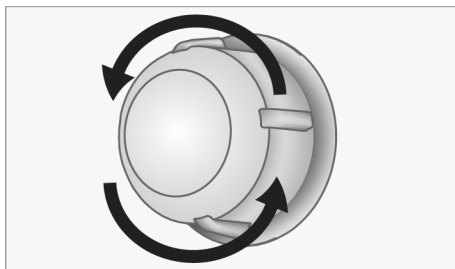
### Замена лампы духовки

#### Общие предупреждения

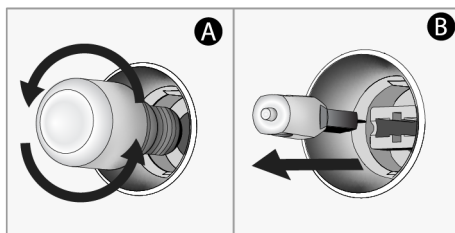
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



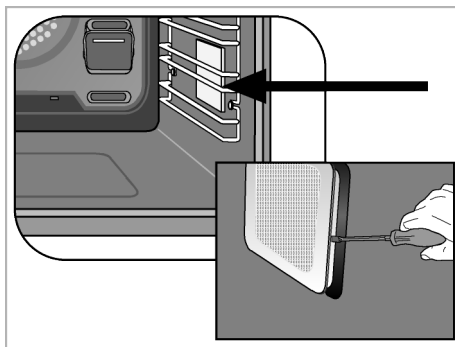
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



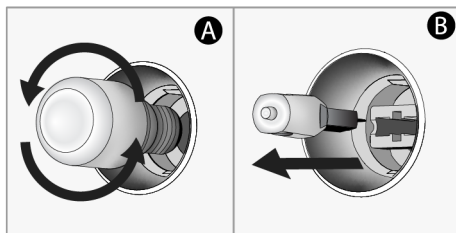
4. Установите на место стеклянную крышку.

#### Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

## 8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

### Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

### Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

### Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

### Продукт не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.

- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

### Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

### Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес Сейлс"

Юридический адрес: 125040, Россия, г.Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой, Ленинградский пр-кт,  
д.15, стр.10, этаж 1.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию  
8-800-3333-887.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

## Қош келдіңіз!

---

Құрметті тұтынушы,

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

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

### Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

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

E

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## **Мазмұны**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар .....</b>  | <b>80</b> |
| 1.1 Пайдалану мақсаты .....  | 80        |
| 1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі .....                   | 81        |
| 1.3 Электр қауіпсіздігі .....  | 81        |
| 1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі .....  | 83        |
| 1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік .....   | 83        |
| 1.6 Пайдалану қауіпсіздігі .....   | 83        |
| 1.7 Температура туралы ескертулер...   | 84        |
| 1.8 Керек-жарақтарды пайдалану.....  | 84        |
| 1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік .....   | 85        |
| 1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....                      | 86        |
| <b>2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....</b>                                    | <b>86</b> |
| 2.1 Қалдықтар туралы директива .....   | 86        |
| 2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру | 86        |
| 2.2 Қаптама туралы ақпарат.....  | 86        |
| 2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....                                       | 87        |
| <b>3 Өніміңіз .....</b>  | <b>88</b> |
| 3.1 Өнім ақпараты .....  | 88        |
| 3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану .....                           | 88        |
| 3.2.1 Control Panel .....  | 89        |
| 3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру .....                                      | 89        |
| 3.3 Пештің жұмыс функциялары .....   | 90        |
| 3.4 Өнімнің керек-жарақтары .....  | 90        |
| 3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану .....                                       | 91        |
| 3.6 Техникалық сипаттамалар.....   | 94        |
| <b>4 Бірінші рет қолдану.....</b>  | <b>95</b> |
| 4.1 Таймерді бірінші рет орнату .....  | 95        |
| 4.2 Бастапқы тазалау.....  | 95        |
| <b>5 Тұмпапешті қолдану .....</b>  | <b>96</b> |
| 5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат .....                                  | 96        |
| 5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы .....                                       | 96        |
| 5.3 Параметрлер .....  | 99        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат .....</b>      | <b>101</b> |
| 6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер .....        | 101        |
| 6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар..... | 102        |
| 6.1.2 Ет, балық және құс еті.....                     | 105        |
| 6.1.3 Гриль .....                                     | 106        |
| 6.1.4 Сынақ тағамдары .....                           | 107        |
| <b>7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау .....</b> | <b>109</b> |
| 7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат .....                | 109        |
| 7.2 Керек-жарақтарды тазалау.....                     | 110        |
| 7.3 Басқару тақтасын тазалау .....                    | 110        |
| 7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы) .....         | 110        |
| 7.5 Бұмен оңай тазалау.....                           | 111        |
| 7.6 Пештің есігін тазалау.....                        | 112        |
| 7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу .....               | 113        |
| 7.8 Пеш шамын тазалау.....                            | 113        |
| <b>8 Ақаулық себебін іздеу және түзету</b>            | <b>114</b> |

КК



## 1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

---

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



### 1.1 Пайдалану мақсаты

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



## 1.2 Балалар, әлсіз



### адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

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

- **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.
- Есік ашық болған кезде оған ауыр заттарды қоймаңыз және балалардың отыруына жол бермеңіз. Бұл пештің аударылуына немесе есіктің ілмектеріне зақым келтіруі мүмкін.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін өнімді қалдырудың алдында қуат айырын ажыратып, өнімді жұмыс істемейтін күйге келтіріңіз.



## 1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің шанышқысы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек (онда плитаның жалыны оларға

- эсер етпейді). Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.
- Орнатқан, жөндеген және тасымалдаған кезінде өнім розеткаға қосылмауы керек.
  - Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
  - Егер өнімде қуат кабелі болмаса, тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген қуат кабелін пайдаланыңыз.
  - Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
  - Пайдаланып жатқан кезде, плитаның астыңғы беті де қызады. Қуат сымдары астыңғы бетке тиіп кетпеуі керек, қосылыстар зақымдалуы мүмкін.
  - Электр кабельдерін пештің есігіне қыстырмаңыз немесе оларды ыстық беттердің үстінен өткізбеңіз. Олай болмаса, қысқа тұйықталуы нәтижесінде кабельдің оқшаулауы балқып, өртке әкелуі мүмкін.
  - Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді немесе аралық кабельдерді пайдаланбаңыз.
  - Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
  - **ЕСКЕРТУ:** Пештің шамын ауыстырмас бұрын, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді электр желісінен ажыратуды ұмытпаңыз. Айырды розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.
- Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:
- Өнімді босатылған, ұядан шыққан, сынған, лас, майланған, сумен (мысалы,

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

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

### 1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнім ауыр, өнімді кемінде екі адам болып тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау немесе жылжыту үшін есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз.
- Өнімнің үстіне еш нәрсе қоймаңыз және өнімді тігінен тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Алынатын немесе қимылдайтын бөлшектердің және өнімнің зақымдануының алдын алу үшін өнімді жақсылап скотчпен тартып ораңыз.

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

### 1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

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

### 1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

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

- Егер алдыңғы есіктің әйнегі алынып тасталса немесе жарылып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Бір нәрсеге қол жеткізу үшін немесе басқа себептермен өнімге мінбеңіз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Пісіру аймағындағы жанғыш заттар өртеніп кетуі мүмкін. Ешқашан жанғыш заттарды пісіру аймағында сақтамаңыз.
- Пештің тұтқасы сүлгі кептіргіш емес. Өнімді пайдаланған кезде тұтқаға сүлгілерді, қолғаптарды немесе ұқсас тоқыма бұйымдарын іліп қоймаңыз.
- Өнім есігінің ілмектері есікті ашқанда және жапқанда қозғалады және кептеліп қалуы мүмкін. Есікті ашқанда / жапқанда, ілмектері бар бөлікті ұстамаңыз.

### 1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнімнің қолжетімді бөліктері пайдаланған кезде ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

дейінгі балалар өнімге ересектердің қадағалауынсыз жақындамауы керек.

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

### 1.8 Керек-жарақтарды пайдалану

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

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



## 1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.
  - Пісіру аймағындағы тамақ қалдықтарынан, майдан және т.с.с. өрт шығуы мүмкін. Пісіру алдында осындай үлкен ластануды жойыңыз.
  - Тамақтан улану қаупі: Пісіру алдында немесе одан кейін тағамды пеште 1 сағаттан артық қалдырмаңыз. Әйтпесе, бұл тамақтан улануға немесе ауруларға әкелуі мүмкін.
  - Пеште жабық консервілер мен шыны ыдыстарды қыздырмаңыз. Құтыда пайда болатын қысым оның жарылуына әкелуі мүмкін.
  - Май өткізбейтін қағазды және азыө-түлікті ыдысқа немесе пешке арналған құрылғыға (пісіру табағы, гриль торы және т.б.) орналастырып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз.
- Пештің қыздыру элементтеріне тиіп кету қаупін болдырмау үшін керек-жарақтардан немесе контейнерден шығып тұрған май өткізбейтін қағаздың артық бөліктерін алып тастаңыз. Пайдаланатын май өткізбейтін қағазда көрсетілген максималды пайдалану температурасынан жоғары болатын пеш температурасында май өткізбейтін қағазды ешқашан пайдаланбаңыз. Ешқашан пештің түбіне май өткізбейтін қағаз қоймаңыз.
- Табақтарды, ыдыстарды немесе алюминий фольганы пештің түбіне тікелей қоймаңыз. Жинақталған жылу пештің түбін зақымдауы мүмкін.
  - Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
  - Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Сонымен бірге тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.



## 1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

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

## 2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

### 2.1 Қалдықтар туралы директива

#### 2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған.

Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылығы тиісті түрде қоқысқа

лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

#### RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

### 2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

## 2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

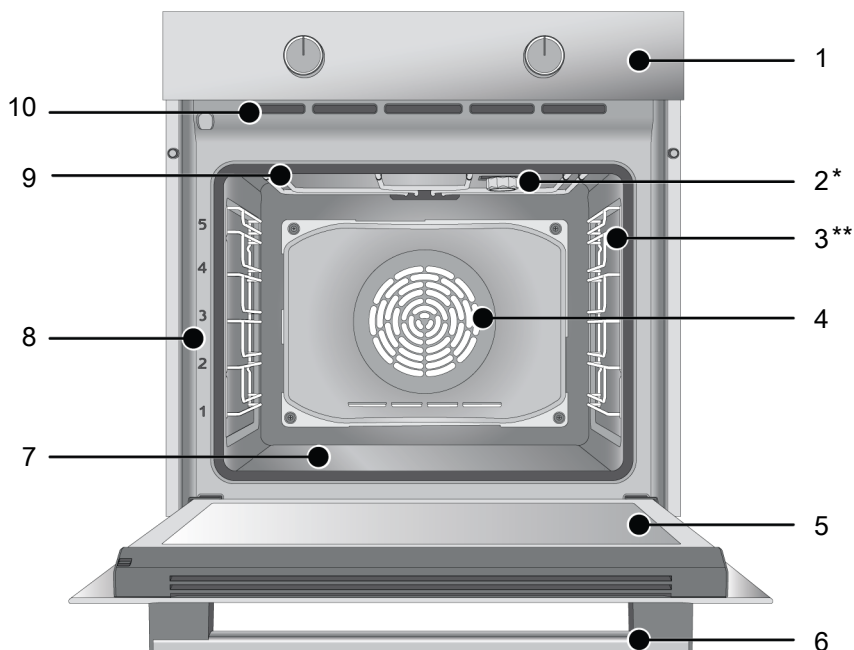
ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

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

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

## 3 Өніміңіз

### 3.1 Өнім ақпараты



1 Басқару тақтасы

3 Сым сөрелер

5 Есік

7 Төменгі жылытқыш (болат табақтың астында)

9 Жоғарғы жылытқыш

2 Шам

4 Желдеткіш қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

6 Тұтқа

8 Сөре деңгейлері

10 Желдету тесіктері

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

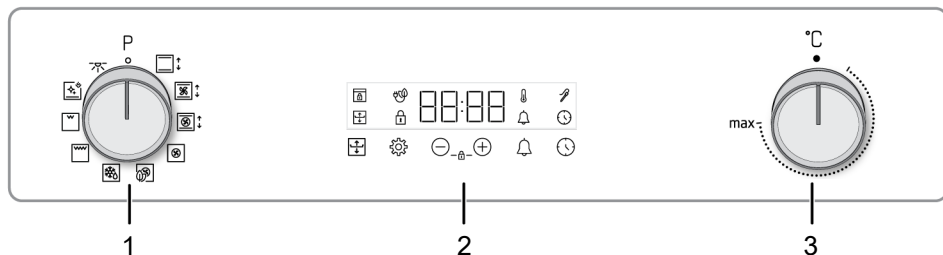
\*\* Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Сіздің өніміңізде сым сөресі болмауы мүмкін. Суретте мысал ретінде сым сөресі бар өнім көрсетілген.

### 3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану

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



## 3.2.1 Control Panel



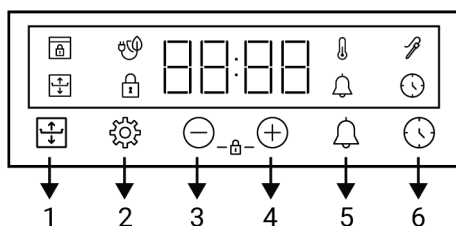
1 Функцияны таңдау тетігі

2 Таймер

3 Температураны таңдау тетігі

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

### Таймер



## 3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру

### Функция таңдау тұтқасы

Пештің жұмыс функцияларын функция таңдау тұтқасы арқылы таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден солға/оңға бұрылыңыз.

### Температура тұтқасы

Температура тетігі арқылы пісіргіңіз келетін температураны таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден сағат тілімен бұраңыз.

### Пештің ішкі температурасының индикаторы

Пештің ішкі температурасын таймер дисплейінен көруге болады. Пеш орнатылған температураға жеткенше қызады және осы температураны сақтайды және 3 жолды қыздыру анимациясы оң жақта жыпылықтайды. Тұшпапеш температурасы орнатылған мәнге жеткенде, бұл анимация тоқтайды және орнатылған температура мәнінің жанында тұрақты түрде «C» таңбасы пайда болады.

- 1 Икемді пісіру пернесі
- 2 Параметрлер пернесі
- 3 Азайту пернесі
- 4 Арттыру пернесі
- 5 Дабыл пернесі
- 6 Уақытты орнату пернесі

### Таңбаларды көрсету











- : Нан пісіру уақыты таңбасы (Нан пісіру уақыты таңбасы)
- : Икемді пісіру таңбасы (Икемді эзірлеу таңбасы)
- : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
- : Ет датчигінің таңбасы \* (Ет датчигінің таңбасы)
- : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
- : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
- : Эко желдеткішпен пісіру таңбасы (Эко желдеткішпен пісіру таңбасы)
- : Есік құлпы таңбасы \* (Есік құлпы таңбасы)

: Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Модельге байланысты)

### 3.3 Пештің жұмыс функциялары

Функциялар кестесінде пеште пайдалануға болатын жұмыс функциялары және осы функциялар үшін орнатуға болатын ең

жоғары және ең төменгі температуралар көрсетілген. Мұнда көрсетілген жұмыс режимдерінің реті өніміңіздегі орналасудан басқаша болуы мүмкін.

| Функция белгісі  | Функция сипаттамасы                        | Температура диапазоны (°C) | Сипаттама және қолдану   |
|--|--|----------------------------|--|
|    | Пеш шамы                                   | -                          | Пеште ешқандай жылытқыш жұмыс істемейді. Тек пеш шамы жанады.  |
|    | Желдеткішпен жұмыс істеу                   | -                          | Пеш қыздырылмаған. Тек желдеткіш (артқы қабырғадағы) жұмыс істейді. Түйіршіктері бар мұздатылған тағам бөлме температурасында баяу ерігіледі, пісірілген тағам салқындатылады. Еттің тұтас бөлігін жібітуге кететін уақыт дөңді тағамдарға қарағанда ұзағырақ. |
|    | Үстіңгі және астыңғы жылыту                | 40-280                     | Тағам бір уақытта жоғарыдан және төменнен қыздырылады. Торттарға, кондитерлік өнімдерге немесе нан пісіруге арналған қалыптардағы торттар мен бұқтырылған тағамдарға қолайлы. Пісіру бір науа арқылы жасалады.   |
|    | Төменгі жылыту                             | 40-220                     | Тек төменгі қыздыру қосулы. Ол астыңғы жағын қызартуды қажет ететін тағамдарға жарамды. Бұл функцияны оңай бумен тазалау үшін де пайдалану керек.  |
|    | Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту | 40-280                     | Үстіңгі және астыңғы жылытқыштармен қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Пісіру бір науа арқылы жасалады.   |
|    | Желдеткіш жылыту                           | 40-280                     | Желдеткіш қыздырғышпен жылытылатын ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Ол әртүрлі сөре денгейлерінде көп табақты пісіруге жарамды.   |
|    | Эко желдеткіш жылыту                       | 160-220                    | Қуатты үнемдеу үшін 160-220°C диапазонында "Желдеткіш жылыту" пайдаланудың орнына осы функцияны пайдалануға болады. Бірақ; пісіру уақыты сәл ұзағырақ болады.  |
|   | «3D» функциясы                             | 40-280                     | Жоғарғы қыздыру, төменгі қыздыру және желдеткіш қыздыру функциялары жұмыс істейді. Дайындалатын өнімнің әр жағы бірдей және тез піседі. Пісіру бір науа арқылы жасалады.   |
|  | Төмен гриль                                | 40-280                     | Пештің төбесіндегі шағын гриль жұмыс істейді. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.   |
|  | Толық гриль                                | 40-280                     | Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.  |

### 3.4 Өнімнің керек-жарақтары

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

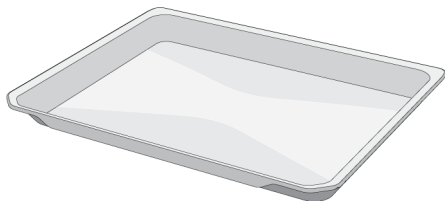
керек-жарақ өзгереді. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар өніміңізде болмауы мүмкін.



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

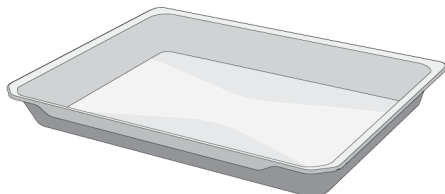
### Стандартты науа

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



### Терең науа

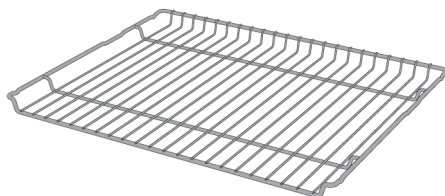
Ол кондитерлік өнімдерге, үлкен кесектерді қуыруға, шырынды тағамға немесе гриль жасау кезінде ағып жатқан майларды жинауға арналған.



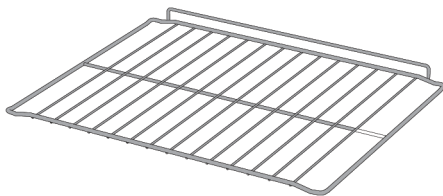
### Гриль торы

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

**Сым сөрелері бар үлгілерде :**



**Сым сөрелері жоқ үлгілерде :**



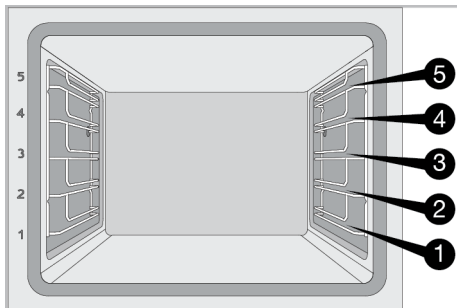
КК

### 3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

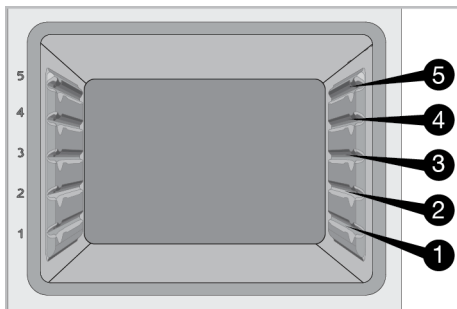
#### Пісіруге арналған сөрелер

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

**Сым сөрелері бар үлгілерде :**



**Сым сөрелері жоқ үлгілерде :**

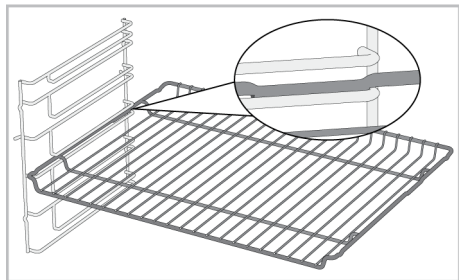


**Сым торды пісіру сөрелеріне қою**

**Сым сөрелері бар үлгілерде :**

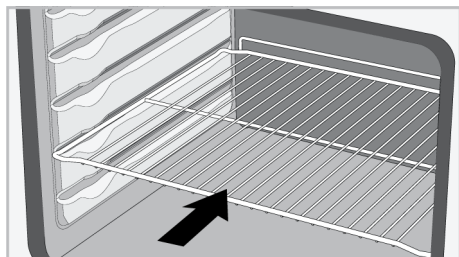
Сым торды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру өте маңызды. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін сым торды сым сөренің тоқтау

нүктесінде бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтау нүктесінен өтпеуі керек.



#### **Сым сөрелері жоқ үлгілерде :**

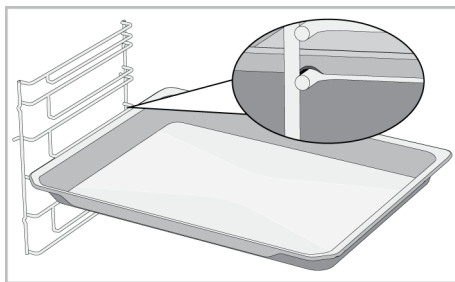
Сым торды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру өте маңызды. Сымды тордың сөреге қойғанда бір бағыты бар. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек.



#### **Науаны пісіру сөрелеріне қою**

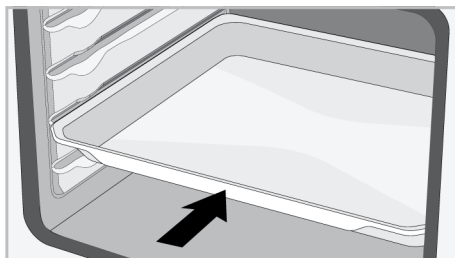
#### **Сым сөрелері бар үлгілерде :**

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



#### **Сым сөрелері жоқ үлгілерде :**

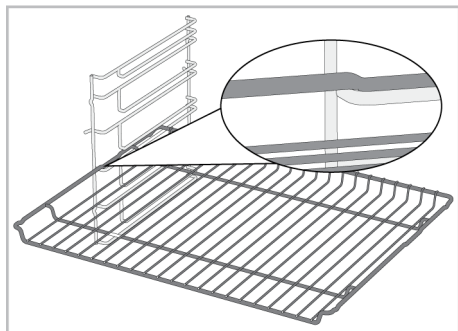
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



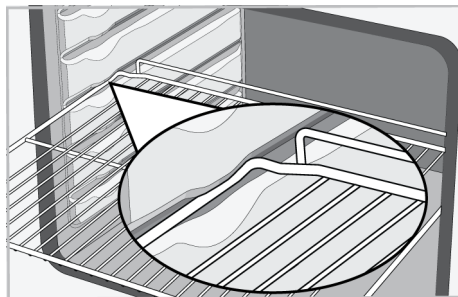
#### **Сым торының тоқтату функциясы**

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

### Сым сөрелері бар үлгілерде :

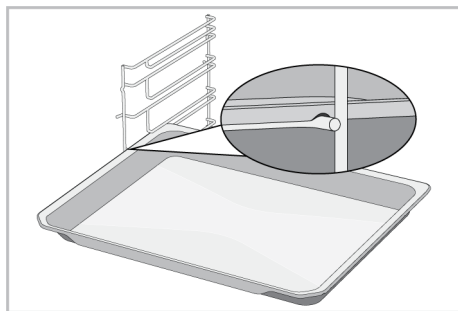


### Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



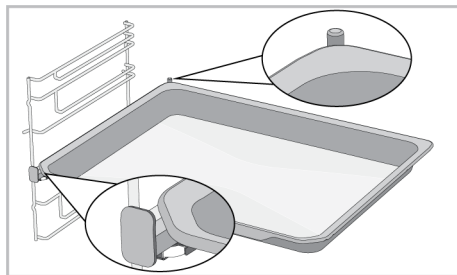
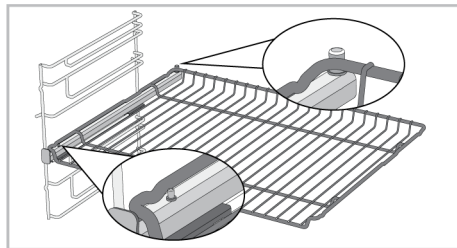
### Науаны тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілерде

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



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

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



КК

### 3.6 Техникалық сипаттамалар

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

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

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



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



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






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

## 4 Бірінші рет қолдану



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

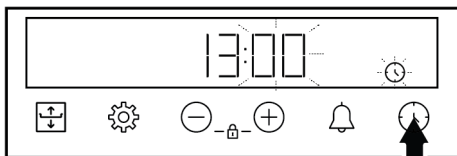
### 4.1 Таймерді бірінші рет орнату

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

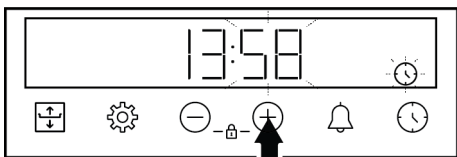
1. Пешті бірінші рет іске қосқан кезде, дисплейде «12:00» және  таңбасы жыпылықтайды.
2.  пернелерін түрту арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.








3.  немесе  пернені түртіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.




4. Минутты орнату үшін  пернелерін түртіңіз.



5. Параметрді  пернесін түрту арқылы растаңыз.  
⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде  таңбасы жоғалады.

 Егер бірінші таймер орнатылмаған болса, «12:00» және  таңбасы жыпылықтайды, ал пеш қосылмайды. Пештің жұмыс істеуі үшін тәулік уақытын белгілеу арқылы немесе «12:00» белгісінде болған кезде,  пернесін түрту арқылы тәулік уақытын растауыңыз керек. «Параметрлер» бөлімінде сипатталғандай, тәулік уақытын орнатуды кейінірек өзгертуге болады.

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

### 4.2 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Барлық өніммен бірге келген керек-жарақтарды пештен алыңыз.
3. Өнімді 30 минутқа қосып қойыңыз, содан кейін оны өшіріңіз. Осылайша, жұмыс істеп тұрған кезде, пеште қалған қалдықтар мен қабаттар жанып, тазартылады.
4. Өнімді пайдаланған кезде, өнімнің барлық жылытқыштары жұмыс істейтін ең жоғары температура мен жұмыс функциясын таңдаңыз. «Пештің жұмыс функциялары» [► 90] бөлімін қараңыз. Пешпен жұмыс істеу жөнінде сіз келесі бөлімнен біле аласыз.
5. Пеш салқындағанша күтіңіз.
6. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

#### Керек-жарақтарды қолданар алдында:

Пештен алынған керек-жарақтарды сумен және жуғыш затпен және жұмсақ тазартқыш ысқышпен тазалаңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш

заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

## 5 Тұмпапешті қолдану

### 5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат

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

Өніміңізде салқындату желдеткіші бар. Салқындату желдеткіші қажет болғанда автоматты түрде іске қосылады және өнімнің алдыңғы жағын да, жиһазды да салқындатады. Салқындату процесі аяқталғаннан кейін ол автоматты түрде өшеді. Ыстық ауа тұмпапештің есігінен шығады. Бұл желдеткіштер саңылауларын ештеңемен жаппаңыз. Әйтпесе, бұл тұмпапештің қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Салқындату желдеткіші тұмпапеш жұмыс істеп тұрған кезде немесе оны өшіргеннен кейін (шамамен 20-30 минуттан кейін) жұмысын жалғастырады. Егер сіз тұмпапештің таймерін бағдарламалау арқылы ас әзірлесеніз, пісіру уақыты аяқталғаннан кейін салқындату желдеткіші мен барлық функциялар бірге өшетін болады. Салқындату желдеткішінің жұмыс уақытын пайдаланушы басқара алмайды. Өшіп-қосылуы автоматты түрде жүзеге асады. Бұл қандай да бір қателік емес.

#### Тұмпапеш жарығы

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

Кейбір пісіру режимдерінде энергияны үнемдеу үшін жарық мүлдем қосылмайды.

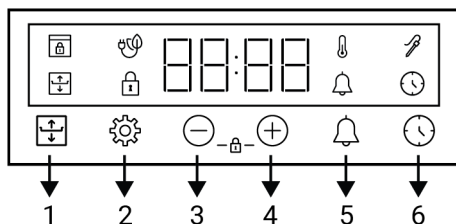
**ЕСКЕРТПЕ:** Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс алудан аулақ болыңыз.

### 5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

#### Тұмпапешті басқару блогы туралы жалпы ескертулер

- Пісіру үшін орнатуға болатын ең көп уақыт — 5 сағат, 59 минут. Қуат көзімен ақау болғанда, бағдарлама тоқтатылады. Қайта бағдарламалауыңыз керек болады.
- Кез келген реттеулер жасау кезінде дисплейде қатысты белгішелер жыпылықтайды. Параметрлердің сақталуын қысқа уақыт бойы күту керек.
- Егер қандай да бір пісіру параметрі таңдалса, тәулік уақытын өзгерту мүмкін болмайды.
- Егер тағам пісіру басталған кезде пісіру уақыты орнатылса, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.
- Пісіру уақыты немесе пісірудің аяқталу уақыты орнатылған жағдайларда: ⏸ пернесін ұзақ уақыт басып тұру арқылы автоматты түрде тоқтатуға болады.

#### Таймер











- 1 Икемді пісіру пернесі
- 2 Параметрлер пернесі



- 3 Азайту пернесі
- 4 Арттыру пернесі
- 5 Дабыл пернесі
- 6 Уақытты орнату пернесі

#### Таңбаларды көрсету

-  : Нан пісіру уақыты таңбасы (Нан пісіру уақыты таңбасы)
  -  : Икемді пісіру таңбасы (Икемді әзірлеу таңбасы)
  -  : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
  -  : Ет датчигінің таңбасы \* (Ет датчигінің таңбасы)
  -  : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
  -  : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
  -  : Эко желдеткішпен пісіру таңбасы (Эко желдеткішпен пісіру таңбасы)
  -  : Есік құлпы таңбасы \* (Есік құлпы таңбасы)
- : Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Модельге байланысты)

#### Тұмпапешті қосу

Функцияны таңдау тұтқасы арқылы пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдағанда және температураны реттеу тұтқасы арқылы белгілі бір температураны орнатқанда, тұмпапеш жұмыс істей бастайды.

#### Тұмпапешті өшіру

Пісіру аяқталғаннан кейін функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.



#### Температураны және тұмпапештің жұмыс функциясын таңдау үшін қолмен пісіру

Сіз тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпастан қолмен басқару арқылы (өз басқаруыңызбен) пісіре аласыз.





1. Функцияны таңдау тұтқасын пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Температура тұтқасын арқылы әзірлеу үшін қажет тұмпапештің ішкі температурасын орнатыңыз.

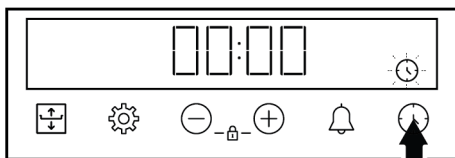
КК




⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және дисплейде сәйкес  белгішесі пайда болады. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде,  белгішесі жоғалады. Тұмпапеш автоматты түрде өшпейді, өйткені пісіру уақыты орнатылмаған, сондықтан қолмен реттеледі. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғанда, функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.

#### Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру

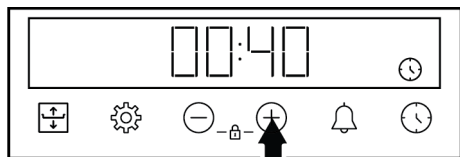
Тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау және басқару блогында пісіру уақытын орнату арқылы тұмпапешті уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшіре аласыз.

1. Пісіру үшін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Пісіру уақыты үшін дисплейде  белгішесі пайда болғанша  пернесін басып тұрыңыз



 Жұмыс функциясын және температураны орнатқаннан кейін пісіру уақытын жылдам орнату үшін  пернесін тікелей түрту арқылы 30 минутқа әзірлеу уақытын орнатуға және  пернелері арқылы уақытты өзгертуге болады.

3. Пісіру уақытын ⊕/⊖ пернелерімен орнатыңыз.



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

4. Тағамды тұмпапешке салыңыз және температураны реттегіштің көмегімен температураны орнатыңыз.

⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Орнатылған пісіру уақыты кері санай бастайды және дисплейде белгішесі көрінеді. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде, белгішесі жоғалады.

5. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «End» жазуы пайда болады, белгішесі жыпылықтайды және таймердің дыбыстық сигналы ойнайтын болады.
6. Дыбыстық ескерту екі минут бойы естіледі. Ескертуді тоқтату үшін кез келген пернені түртіңіз. Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уақыты пайда болады.

### Икемді пісіру (Flexi Crisp)

Тұмпапеште пісірген кезде үстіңгі немесе астыңғы жақтың қаттырақ қыздырылғанын қаласаңыз, «Икемді пісіру (Flexi Crisp)» функциясын қолдану арқылы жақсырақ нәтижеге қол жеткізе аласыз. Бұл мүмкіндіктің көмегімен пісіру кезінде үстіңгі немесе астыңғы бөліктер көбірек қыздырылатын болып реттеледі.

**i** Сіз Үстіңгі және астыңғы жылыту, «3D» функциясы және Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту жұмыс функцияларында икемді пісіру мүмкіндігін 150°C-250°C температура аралығында пайдалана аласыз.

**i** Температура мен функцияның өзгеруі икемді пісіру мүмкіндігі қосылған кезде іске асса, икемді пісіру мүмкіндігі автоматты түрде тоқтатылады.

### Тағам әзірлеудің ұсынылатын икемді кестесі

Икемді пісіру функциясы үшін орнататын әзірлеу уақытына сәйкес ұсынылған икемді пісіру уақыттары төмендегі кестеде берілген.

**i** Егер икемді пісіру функциясы аяқталмаса, ол 15 минуттан кейін автоматты түрде тоқтатылады.

| Пісіру уақыты (мин.) | Икемді пісіру функциясын пайдалану уақыты (мин.) |
|----------------------|--|
| 0 - 15               | Соңғы 5  |
| 15 - 45              | Соңғы 10   |
| 45 және одан жоғары  | Соңғы 15   |

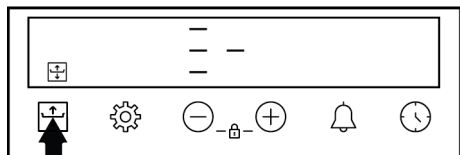
### Икемді пісіру мүмкіндігін пайдалану үшін:

1. Тағам әзірлеуді икемді пісіру функциясы іске қосылатын жұмыс функциясы мен температураны таңдау арқылы бастаңыз.

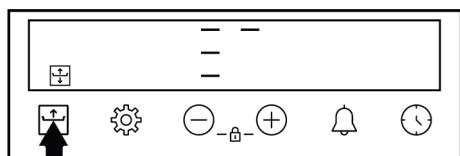
**i** Пісіру уақытын орнатпай, оны қолмен басқару арықлы немесе пісіру уақытын орнату арқылы икемді пісіру мүмкіндігін пайдалануға болады.

2. Қыздырғыңыз келетін бет үшін алдымен пернесін бір рет түртіңіз.

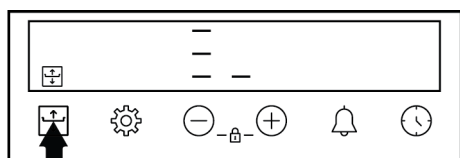
- ⇒ Бірінші рет түрткенде, тұппапеш қалыпты жұмысын жалғастырады және экранда 3 жолдың жанында бір ортаңғы сызық пайда болады.



- ⇒ '+' пернесін қайта басу беттің жоғарғы қыздыру деңгейін белсендіреді және дисплейде 3 жолдың жанында бір жоғарғы деңгей сызығы пайда болады.



- ⇒ '+' пернесін қайта басу төменгі беттің қыздыру деңгейін белсендіреді, ал төменгі деңгейде дисплейде 3 жолдың жанында бір жолақ пайда болады.



3. '+' белгішесі пісіру уақыты аяқталғаннан кейін немесе қалған пісіру уақыты орнатылғаннан кейін шамамен 5 секундтан кейін жануын жалғастырады.

**i** Икемді пісіру мүмкіндігін қолмен тоқтату үшін дисплейдегі 3 жолдың жанындағы деңгей сызығын орта деңгейге жеткізу үшін '+' пернесін басу керек.

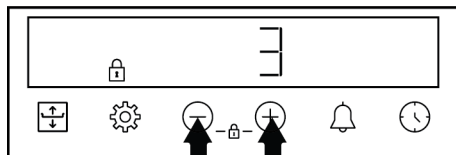
**i** Пісіру қауіпсіздігіне келетін болсақ, икемді пісіру функциясы ең көбі 15 минут бойы белсенді болады. Содан кейін ол автоматты түрде қалыпты пісіру деңгейіне оралады және дисплейдегі белгіше жоғалады.

## 5.3 Параметрлер

### Пернелер құлпын іске қосу

Пернелер құлпы функциясын пайдалану арқылы сіз таймерді кедергілерден қорғай аласыз.

1. '+'/ '-' пернелерін бір уақытта дисплейде '+' белгішесі көрінгенше түрткіңіз.



- ⇒ Дисплейде '+' белгішесі пайда болады және 3-2-1 кері санағы басталады. Перне құлпы кері санақ аяқталғаннан кейін іске қосылады. Пернелер құлпы орнатулы кезде кез келген пернені түрткенде, таймер дыбыстық сигнал шығарады және '+' белгішесі жыпылықтайды.

**i** Егер сіз кері санақ аяқталғанға дейін '+'/ '-' пернелерін босатсаңыз, перне құлпы қосылмайды.

**i** Құлыптау қосұлы кезде таймер пернелерін пайдалану мүмкін емес. Қуат өшірілген жағдайда пернелер құлпы ашылмайды.

### Пернелер құлпын өшіру

1. '+'/ '-' пернелерін бір уақытта дисплейде '+' белгішесі жоғалғанша түрткіңіз.

- ⇒ Дисплейде '+' белгішесі жойылады және пернелер құлпы өшіріледі.

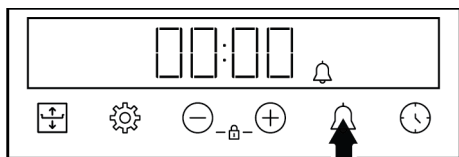
### Дабылды орнату

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

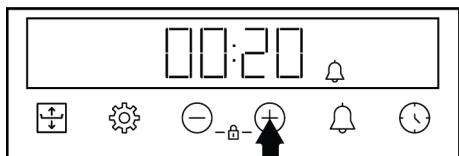


Дабылдың максималды уақыты 23 сағат, 59 минут болуы мүмкін.

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



2. Оятықш уақытын / пернелерімен орнатыңыз.



⇒ Дабыл уақытын орнатқаннан кейін белгішесі жанып тұрады және дисплейде дабыл уақытының кері санағы басталады. Егер дабыл уақыты мен пісіру уақыты бір уақытта орнатылса, дисплейде қысқарак уақыт көрсетіледі.

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

### Дабылды өшіру

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

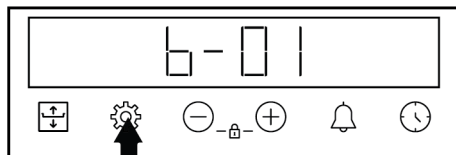
⇒ Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уақыты пайда болады.

### Егер сіз дабылдан бас тартқыңыз келсе;

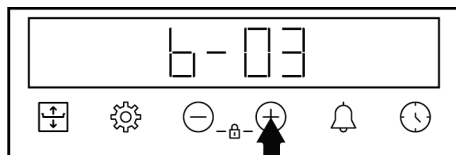
1. Дабыл уақыты қалпына келтіру үшін дисплейде белгішесі пайда болғанша пернесін басып тұрыңыз. Дисплейде «00:00» пайда болғанша пернені басып тұрыңыз.
2. Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы пернесін түрту арқылы дабылдан бас тарту аласыз.

### Дыбыс деңгейін реттеу

1. Дисплейде **b-01-b-02-b-03** мәндерінің бірі және белгішесі пайда болғанша пернені басып тұрыңыз.



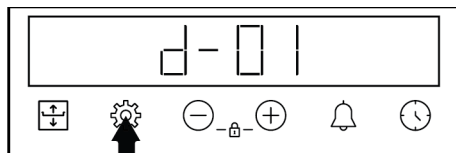
2. / пернелері арқылы қажетті деңгейді орнатыңыз. (**b-01-b-02-b-03**)



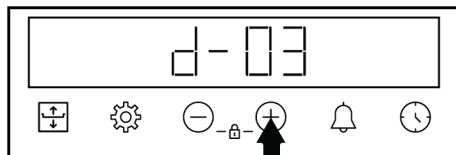
⇒ Растау үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Дыбыс деңгейі біраз уақыттан кейін белсендіріледі.

### Дисплей жарықтығын орнату

1. Дисплейде **d-01-d-02-d-03** мәндерінің бірі және белгішесі пайда болғанша пернені басып тұрыңыз.







2. / пернелері арқылы қажетті жарықтықты орнатыңыз. (**d-01-d-02-d-03**)





⇒ Растау үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Жарықтық біраз уақыттан кейін белсендіріледі.

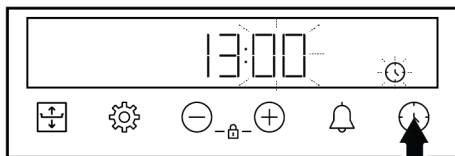
## Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатқан күннің уақытын өзгерту үшін тұмпапеште:

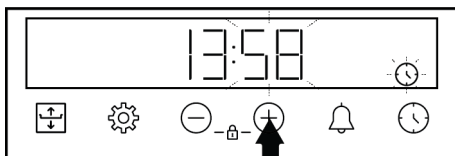
1. Дисплейде  белгішесі көрінгенше  пернесін түртіңіз.
2. / пернелерін тұрту арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.





3.  немесе  пернені түртіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.



4. Минутты орнату үшін / пернелерін түртіңіз.



5. Параметрді  пернесін тұрту арқылы растаңыз.

⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде  белгішесі жоғалады.

## 6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз. Сонымен қатар, бұл бөлімде өндірушілер тексерген кейбір тағамдар және осы өнімдерге ең қолайлы параметрлер сипатталған. Осы тағамдарға арналған тұмпапештің тиісті параметрлері мен аксессуарлары да көрсетілген.

### 6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер

- Пісіру барысында немесе одан кейін пештің есігін ашқанда, ыстық күйдіргіш бу шығуы мүмкін. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін. Пештің есігін ашқанда, шеттеп тұрыңыз.
- Пісірген кезде пайда болатын қарқынды бу температура айырмашылығына байланысты пештің ішкі және сыртқы бетінде және корпусының жоғарғы жағында конденсация тамшыларын тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты және физикалық құбылыс.
- Тағамға арналған температура мен пісіру уақытының мәндері рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер ауқымдар ретінде көрсетілген.
- Пісіруді бастаудың алдында әрқашан пештен пайдаланылмайтын керек-жарақтарды алыңыз. Пеште қалатын керек-жарақтар тағамдарды қажетті мөлшерде дайындауға кедергі келтіруі мүмкін.
- Сіз өзіңіздің рецептіңіз бойынша дайындайтын тағамдар үшін пісіру кестелерінде келтірілген ұқсас тағамдарды қолдануға болады.
- Жинаққа кіретін керек-жарақтарды пайдалану ең жақсы пісіру сапасын қамтамасыз етеді. Әрқашан сіз қолданатын сыртқы ыдыс-аяқ үшін өндіруші берген ескертулер мен ақпаратты орындаңыз.
- Пісіру барысында қолданылатын май өткізбейтін қағазды сіз пайдаланатын контейнерге сәйкес келетін мөлшерде кесіңіз. Контейнерден шығып тұратын май өткізбейтін қағаз тұтану қауіпін тудыруы және пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Май өткізбейтін қағазды көрсетілген температура ауқымында пайдаланыңыз.
- Пісірудің жақсы сапасы үшін тағамды ұсынылған дұрыс сөреге қойыңыз. Пісіру барысында сөренің орнын өзгертпеңіз.

## 6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар

### Жалпы мәліметтер

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

### Торт пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температураны 10°C-қа көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз.
- Егер торт дымкыл болса, сұйықтықтың аз мөлшерін қолданыңыз немесе температураны 10°C дейін төмендетіңіз.
- Егер торттың жоғарғы жағы күйіп бара жатса, оны төменгі сөреге қойыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.
- Егер торттың іші жақсы дайындалып, бірақ сырты жабысқақ болса, сұйықтықты аз қолданыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

### Кондитерлік өнімдерді дайындау бойынша кеңестер

- Егер кондитерлік өнім тым құрғақ болса, температураны 10 °C көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз. Кондитерлік өнімнің беттерін сүт, май, жұмыртқа және йогурт қоспасымен сулаңыз.
- Егер кондитерлік өнім баяу пісірілсе, пісірілетін кондитерлік өнімнің қалыңдығы науаның шетінен асып кетпеуін қадағалап отырыңыз.
- Егер кондитерлік өнімнің беті қызарып, бірақ түбі піспеген болса, қамырға қолданылатын қоспаның мөлшері кондитерлік өнімнің түбінде тым көп болмағанын тексеріңіз. Біркелкі қызару үшін қоспаны қамыр беттері мен қамырдың арасына біркелкі таратуға тырысыңыз.
- Кондитерлік өнімді пісіру кестесіне сәйкес күйде және температурада пісіріңіз. Егер түбі әлі де жеткілікті қызарбаған болса, оны әрі қарай пісіру үшін төменгі сөреге қойыңыз.

## Кондитерлік өнімдер мен пеште әзірленетін тағамдарға арналған әзірлеу кестесі

### Бір науада пісіру бойынша ұсыныстар

| Тамақ                   | Пайдаланылатын аксессуар   | Жұмыс функциясы             | Сөрелік орналасуы | Температура (°C)   | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|-------------------------|--|-----------------------------|-------------------|--|------------------------------------|
| Науада пісірілетін торт | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 3                 | 180  | 30... 40                           |
| Қалыптағы торт          | Гриль торындағы торт қалыбы **   | Желдеткіш жылыту            | 2                 | 180  | 30... 40                           |
| Кішкентай кекстер       | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 3                 | 160  | 25... 35                           |
| Кішкентай кекстер       | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Желдеткіш жылыту            |                   | 150  | 25... 35                           |
|                         |  |                             |                   | Сым сөрелері бар үлгілерде : 3<br>Сым сөрелері жоқ үлгілерде : 2 |                                    |
| Бисквит                 | Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **                                    | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 2                 | 150  | 30... 40                           |
| Бисквит                 | Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **                                    | Желдеткіш жылыту            | 2                 | 155  | 30... 40                           |
| Печенье                 | Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 3                 | 170  | 25... 35                           |
| Печенье                 | Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа)   | Желдеткіш жылыту            | 3                 | 170  | 20... 30                           |
| Кондитерлік өнім        | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 2                 | 200  | 30... 40                           |
| Кондитерлік өнім        | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Желдеткіш жылыту            | 2                 | 180  | 30... 40                           |
| Тоқаш                   | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 2                 | 200  | 20... 30                           |
| Тоқаш                   | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Желдеткіш жылыту            | 3                 | 180  | 20... 30                           |
| Тұтас нан               | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 3                 | 200  | 30... 40                           |
| Тұтас нан               | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Желдеткіш жылыту            | 3                 | 200  | 30... 40                           |
| Лазанья                 | Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты контейнер ** (Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты қалып) | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 2 немесе 3        | 200  | 30... 40                           |

| Тамақ       | Пайдаланылатын аксессуар   | Жұмыс функциясы             | Сөренің орналасуы | Температура (°C) | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|-------------|--|-----------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|
| Алма бәліші | Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек кара металл қалып **   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 2                 | 180              | 50... 65                           |
| Алма бәліші | Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек кара металл қалып ** (Гриль торындағы диаметрі 26 см дөңгелек қалып) | Желдеткіш жылыту            | 3                 | 170              | 50... 65                           |
| Пицца       | Стандартты науа *(Стандартты науа)   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 2                 | 200... 220       | 10... 20                           |

### Екі науамен пісіру бойынша ұсыныстар

| Тамақ             | Пайдаланылатын аксессуар   | Жұмыс функциясы  | Сөренің орналасуы | Температура (°C)   | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)   |
|-------------------|--|------------------|-------------------|--|--|
| Кішкентай кекстер | 2-Стандартты науа *(Стандартты науа)<br>4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа) | Желдеткіш жылыту | 2 - 4             | Сым сөрелері бар үлгілерде :150<br>Сым сөрелері жоқ үлгілерде :140 | Сым сөрелері бар үлгілерде : 25... 40<br>Сым сөрелері жоқ үлгілерде : 30... 45 |
| Печенье           | 2-Стандартты науа *(Стандартты науа)<br>4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа) | Желдеткіш жылыту | 2 - 4             | 170  | 25... 35   |
| Кондитерлік өнім  | 1-Стандартты науа *(Стандартты науа)<br>4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа) | Желдеткіш жылыту | 1 - 4             | 180  | 35... 45   |
| Тоқаш             | 2-Стандартты науа *(Стандартты науа)<br>4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа) | Желдеткіш жылыту | 2 - 4             | 180  | 20... 30   |

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

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

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



## «Эко желдеткіш жылыту» жұмыс функциясы бар әзірлеу кестесі

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

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

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

КК

| Тамақ             | Пайдаланылатын аксессуар           | Сөрениң орналасуы | Температура (°C) | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|-------------------|------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|
| Кішкентай кекстер | Стандартты науа *(Стандартты науа) | 3                 | 160              | 25... 35                           |
| Печенье           | Стандартты науа *(Стандартты науа) | 3                 | 180              | 25... 35                           |
| Көндитерлік өнім  | Стандартты науа *(Стандартты науа) | 3                 | 200              | 45... 55                           |
| Тоқаш             | Стандартты науа *(Стандартты науа) | 3                 | 200              | 35... 45                           |

\* Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарактар өніміңізге кірмеуі мүмкін.)

## 6.1.2 Ет, балық және құс еті

### Грильде әзірлеген кездегі маңызды сәттер

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

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

### Ет, балық және құс етін әзірлеу кестесі

| Тамақ   | Пайдаланылатын аксессуар                           | Жұмыс функциясы                            | Сөрениң орналасуы | Температура (°C)                      | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|---|--|--|-------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Стейк (тұтас)/ қуыру (1 кг)                                 | Стандартты науа *(Стандартты науа)                 | Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту | 3                 | 15 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190 | 60... 80                           |
| Қой сирағы (1,5-2 кг) (Қой сирағы (1,5-2 кг))               | Стандартты науа *(Стандартты науа)                 | Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту | 3                 | 15 мин. 250/ макс., кейін 170         | 110... 120                         |
| Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг)) | Гриль торы *<br>Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз. | Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту | 2                 | 15 мин. 250/ макс., кейін 190         | 60... 80                           |

| Тамак  | Пайдаланылатын аксессуар                           | Жұмыс функциясы                            | Сөренін орналасуы | Температура (°C)                            | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|--|--|--|-------------------|---|------------------------------------|
| Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг)<br>(Қуырылған тауық (1,8-2 кг)) | Гриль торы *<br>Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз. | «3D» функциясы                             | 2                 | 15 мин. 250/<br>макс., кейін 190            | 60... 80                           |
| Күркетауық (5,5 кг)<br>(Күркетауық (5,5 кг))                   | Стандартты науа *<br>(Стандартты науа)             | Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту | 1                 | 25 мин. 250/<br>макс., кейін 180<br>... 190 | 150... 210                         |
| Күркетауық (5,5 кг)<br>(Күркетауық (5,5 кг))                   | Стандартты науа *<br>(Стандартты науа)             | «3D» функциясы                             | 1                 | 25 мин. 250/<br>макс., кейін 180<br>... 190 | 150... 210                         |
| Балық  | Гриль торы *<br>Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз. | Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту | 3                 | 200   | 20... 30                           |
| Балық  | Гриль торы *<br>Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз. | «3D» функциясы                             | 3                 | 200   | 20... 30                           |

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

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

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

### 6.1.3 Гриль

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

#### Жалпы ескертулер

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

#### Грильді әзірлеген кездегі маңызды сәттер

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

## Гриль кестесі

| Тамақ                                  | Пайдаланылатын аксессуар | Сөреңің орналасуы | Температура (°C) | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|--|--------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|
| Балық                                  | Гриль торы               | 4 - 5             | 250/макс.        | 20... 25                           |
| Тауық бөліктері                        | Гриль торы               | 4 - 5             | 250/макс.        | 25... 35                           |
| Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі   | Гриль торы               | 4                 | 250/макс.        | 20... 30                           |
| Жаншылған қой етінен жасалған котлет   | Гриль торы               | 4 - 5             | 250/макс.        | 20... 25                           |
| Стейк - (ет текшелері)                 | Гриль торы               | 4 - 5             | 250/макс.        | 25... 30                           |
| Жаншылған бұзау етінен жасалған котлет | Гриль торы               | 4 - 5             | 250/макс.        | 25... 30                           |
| Көкөніс гратені                        | Гриль торы               | 4 - 5             | 220              | 20... 30                           |
| Қуырылған нан                          | Гриль торы               | 4                 | 250/макс.        | 1... 3                             |

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.  
Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.

### 6.1.4 Сынақ тағамдары

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

#### Сынақ тағамдарына арналған әзірлеу кестесі

##### Бір науада пісіру бойынша ұсыныстар

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

| Тамақ       | Пайдаланылатын аксессуар   | Жұмыс функциясы             | Сөренің орналасуы | Температура (°C) | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|-------------|--|-----------------------------|-------------------|------------------|------------------------------------|
| Бисквит     | Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **  | Желдеткіш жылыту            | 2                 | 155              | 30... 40                           |
| Алма бәліші | Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек кара металл қалып **   | Үстіңгі және астыңғы жылыту | 2                 | 180              | 50... 65                           |
| Алма бәліші | Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек кара металл қалып ** (Гриль торындағы диаметрі 26 см дөңгелек қалып) | Желдеткіш жылыту            | 3                 | 170              | 50... 65                           |

### Екі науамен пісіру бойынша ұсыныстар

| Тамақ                          | Пайдаланылатын аксессуар   | Жұмыс функциясы  | Сөренің орналасуы | Температура (°C)   | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)   |
|--------------------------------|--|------------------|-------------------|--|--|
| Кішкентай кекстер              | 2-Стандартты науа *(Стандартты науа)<br>4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа) | Желдеткіш жылыту | 2 - 4             | Сым сөрелері бар үлгілерде :150<br>Сым сөрелері жоқ үлгілерде :140 | Сым сөрелері бар үлгілерде : 25... 40<br>Сым сөрелері жоқ үлгілерде : 30... 45 |
| Үгілмелі күлше (тәтті печенье) | 2-Стандартты науа *(Стандартты науа)<br>4-Кондитерлік науа *(Кондитерлік науа) | Желдеткіш жылыту | 2 - 4             | 140  | 15... 25   |

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

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

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

### Гриль

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

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

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

### 7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

#### Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кредті тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Ыдыс жуғыш машинада құрылғының компоненттерін жууға болмайды.

#### Іnox – тот баспайтын беттер

- Іnox тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.

- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе іnox бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сұртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және іnox беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және іnox беттеріндегі қак, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

#### Эмальданған беттер

- Әр қолданғаннан кейін эмальданған беттерді ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Егер сіздің құрылғыңызда жеңіл бумен тазалау мүмкіндігі болса, жеңіл, тұрақты емес кірді кетіру үшін жеңіл бумен тазалауды орындауға болады. («Бумен оңай тазалау [▶ 111]» («Бумен оңай тазалау») бөлімін қараңыз.)
- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өнімніңіздің веб-сайтында ұсынылған пеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін қырғышты пайдалануға болады. Пештің сыртын тазалауға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.
- Пісіру бетін тазаламас бұрын пеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмаль бетіне зақым келтіреді.

#### Каталитикалық беттер

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

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

### **Шыны беттер**

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

### **Пластик бөлшектер мен боялған беттер**

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

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

## **7.2 Керек-жарақтарды тазалау**

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

## **7.3 Басқару тақтасын тазалау**

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

## **7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)**

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

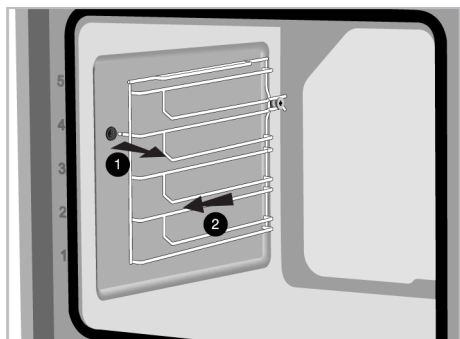
## Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады. Егер каталитикалық қабырға болса, ақпарат алу үшін «Каталитикалық беттер» бөлімін қараңыз.

Егер өнім сым сөрелі модель болса, бүйірлік қабырғаларды тазаламас бұрын, сым сөрелерді алыңыз. Содан кейін бүйірлік қабырға бетінің түріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталғандай тазалауды орындаңыз.

### Бүйірлік сым сөрелерді алу үшін:

1. Сым сөренің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғада қарама-қарсы бағытта тарту арқылы алыңыз.
2. Толығымен алу үшін сым сөрені өзіңізге қарай тартыңыз.



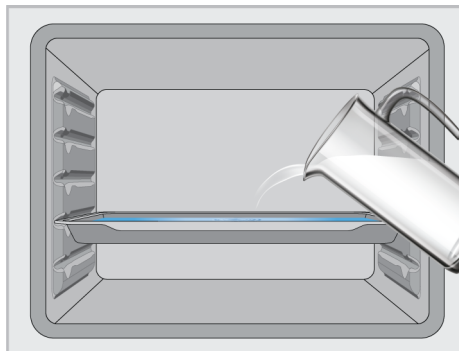
3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

## 7.5 Бумен оңай тазалау

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

1. Пеш ішіндегі барлық аксессуарларды алыңыз.

2. Пештің науасына 500 мл су құйыңыз да, науаны тұмпапештің екінші сөресіне қойыңыз.



3. «Бумен жеңіл тазалау» режимін орнатыңыз және пешті 100°C температурада 15 минутқа қосыңыз. Есікті дереу ашып, пештің ішкі беттерін дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. Есікті ашқан кезде бу шығады. Бұл күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін. Есікті ашқанда сақ болыңыз. Қатты кірді кетіру үшін, өнімді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.



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

(Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Үлгісіне байланысты)) Пештің ішінде конденсат пайда болғаннан кейін, ыдыс арнасында пештің астында біраз су немесе ылғал пайда болуы мүмкін. Пайдаланудан кейін бұл ыдыс арнасын дымқыл шүберекпен тазалап, кейін оны құрғатыңыз.



## 7.6 Пештің есігін тазалау

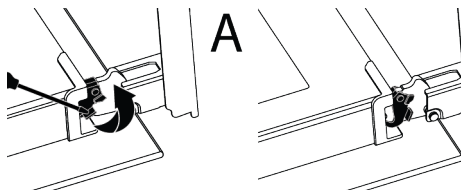
Пештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен әйнектерді қалай алып тастауға болады, «**Пештің есігін шешіп алу**» және «**Есіктің ішкі әйнегін шешім алу**» бөлімдерінде сипатталған. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе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



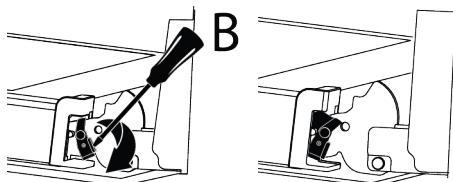
Тұмпашештің есігі мен әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

### Пештің есігін алу

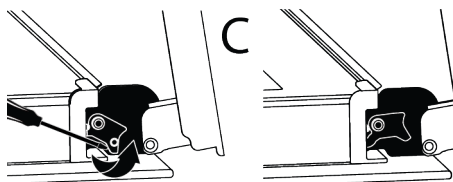
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (A), (B), (C) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.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



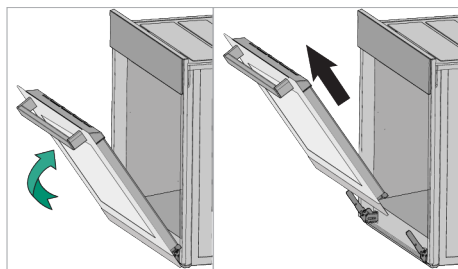
5. (B) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



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



7. Тұмпашештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



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



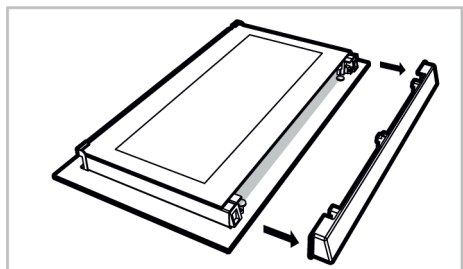
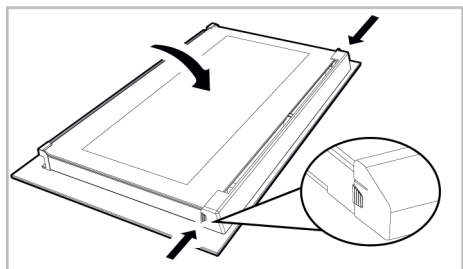
Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.



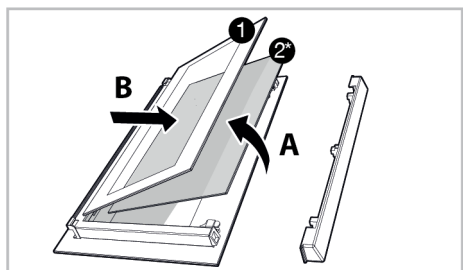
## 7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

Тазалау үшін өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін алып тастауға болады.

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



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



1 Ішкі әйнек

2\* Ішкі әйнек (сіздің өңіміңіз үшін ол болмауы мүмкін)

4. Егер сіздің өңіміңізде ішкі әйнек болса (2), оны ажырату үшін сол процедураны қайталаңыз (2).
5. Есікті қайта құрудың алғашқы қадамы – ішкі әйнекті жинау (2). Әйнектің қиғаш жиегін пластик ойықтың қиғаш жиегіне сәйкес келетін етіп орнатыңыз. (Егер сіздің өңіміңіз ішкі әйнекпен жабдықталған болса). Ішкі әйнек (2) ішкі әйнекке ең жақын пластик ойыққа бекітілуі керек (1).
6. Ішкі әйнекті құрастырған кезде (1) әйнектің басып шығарылған жағы ішкі әйнекте орналасқанына назар аударыңыз. Ішкі әйнектің (1) төменгі бұрыштары төменгі пластик ойықтарға сәйкес келуі өте маңызды.
7. Пластик элементті жақтауға қарай «шертү» дыбысы шыққанша басыңыз.

## 7.8 Пеш шамын тазалау

Пісіру аумағындағы тұмпапеш шамының шыны есігі ластанған жағдайда; ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ысқышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Тұмпапештің шамы істен шыққан жағдайда, келесі бөлімдердегі нұсқауларды орындау арқылы тұмпапештің шамын ауыстыруға болады.

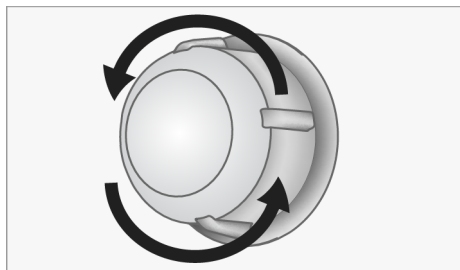
### Тұмпапештің шамын ауыстыру Жалпы ескертулер

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

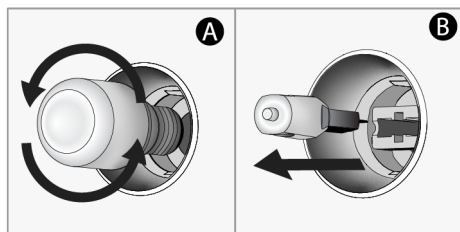
- Бұл өнімде пайдаланылатын шам үй бөлмелерін жарықтандыруда пайдалануға жарамсыз. Бұл шамның мақсаты — пайдаланушыға тамақ өнімдерін көруге көмектесу.
- Бұл өнімде қолданылатын шамдар экстремалды физикалық жағдайларға төтеп беруі керек, мысалы, температура 50 °С-тан жоғары.

#### Егер тұмпапеште дөңгелек шам болса,

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



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



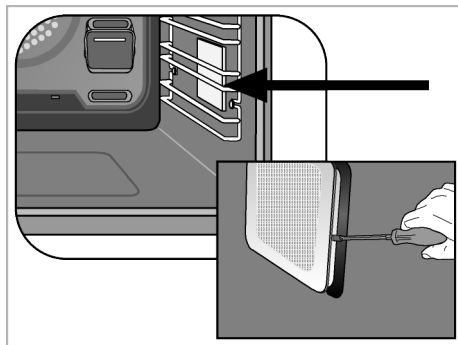
4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз.

## 8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

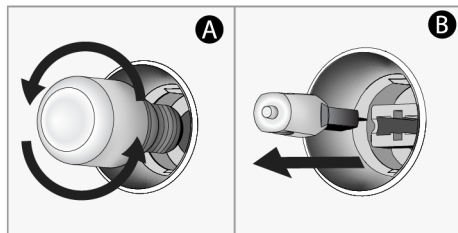
Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

#### Егер тұмпапеште шаршы шам болса,

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



3. Шамның қорғаныш әйнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз. Өніміңіздегі төртбұрышты шамда бұранда болса, алдымен бұранданы алыңыз.
4. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

#### Пеш жұмыс істеп тұрғанда бу шығады.

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

**Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады**

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

**Өнім қызып, суыған кезде металл дыбыстары естіледі.**

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

**Өнім жұмыс істемейді.**

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

**Пештің жарығы жанбайды.**

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

**Пеш қызбайды.**

- Пеш белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатылмауы мүмкін. >>> Пешті арнайы пісіру функциясына және/немесе температураға орнатыңыз.
- Электр жоқ. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

Arcelik A.S.

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

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей аумағындағы инмортер: «IHP Appliances Sales»

Мекенжайы: 125040, Ресей Федерациясы, Мәскеу қаласы, Беговой ауданы, Ленинградский даңғылы 15, 10 ғимарат, 1 қабат

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтингі жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: сериялық нөмірдің алғашқы екі цифры шығарылған жылын, ал соңғы екеуі айды көрсетеді. Мысалы, «10-100001-05» белгісі өнімнің 2010 жылдың мамырында жасалғанын көрсетеді.

Сертификат нөмірін байланыс орталығымыздан (8-800-3333-887) сұрай аласыз Өндіруші электр құрылғысының модификациясына, құрылымына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

