

Плита
Руководство
пользователя

Пеш
Пайдаланушы нұсқаулығы

Φούρνος
Εγχειρίδιο χρήσης

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

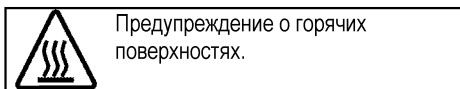
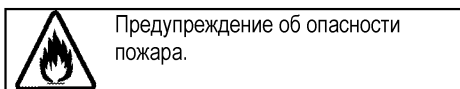
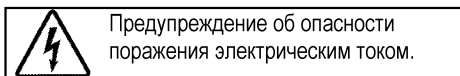
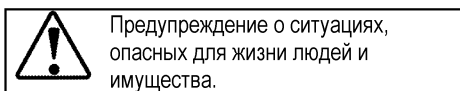
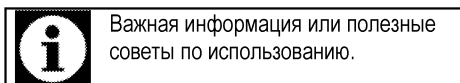
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



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

Произведено в Турции



1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	4
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	8
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия	9
Утилизация упаковочных материалов	9

2 Общие сведения **10**

Обзор	10
Содержание упаковки	11
Технические характеристики	12

3 Установка **13**

До начала установки	13
В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.	14
Установка и подключение	14
Для будущей транспортировки	15

4 Подготовка к эксплуатации **17**

Рекомендации по экономии электроэнергии	17
Подготовка к эксплуатации	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	17

Первоначальный прогрев	17
------------------------------	----

5 Правила эксплуатации варочной панели **19**

Общие сведения о приготовлении пищи ..	19
Эксплуатация варочных панелей	20

6 Правила эксплуатации духовки **21**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	21
Правила эксплуатации электрической духовки	22
Режимы работы	22
Время приготовления блюд	22
Как пользоваться грилем	24
Время приготовления блюд на гриле	24

7 Уход и техническое обслуживание **25**

Общие сведения	25
Чистка варочной панели	25
Чистка панели управления	26
Чистка духовки	26
Снятие дверцы духового шкафа	26
Замена лампочки освещения духового шкафа	26

8 Поиск и устранение неисправностей **28**

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии.

Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном

центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется

и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные

- чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - Используйте решетки согласно с «Правилами эксплуатации электрического духового шкафа».
 - Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
 - Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
 - Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
 - Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушики полотенца и посудных полотенца, путем развешивания их на ручках, а

также для обогрева помещения.

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

**Утилизация старого изделия
Соответствие Директиве ЕС об
утилизации электрического и
электронного оборудования
(WEEE) и утилизация
вышедшего из употребления
оборудования:**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и

электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

**Соответствие Директиве ЕС об
ограничении содержания
вредных веществ (RoHS):**

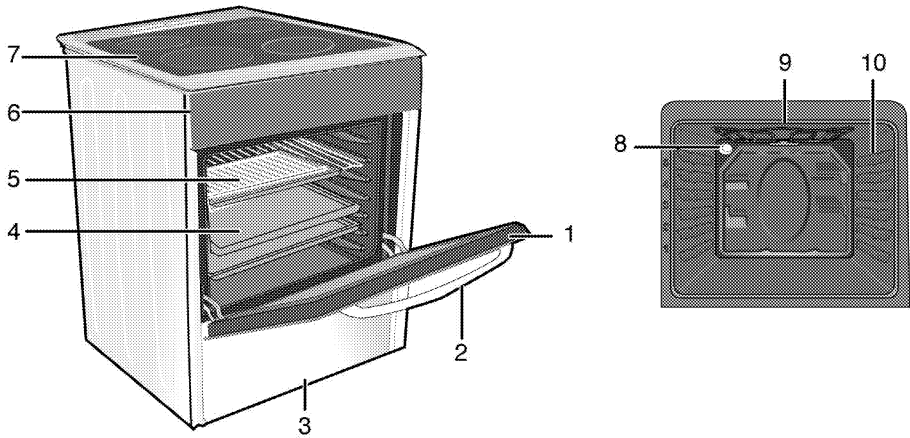
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

**Утилизация упаковочных
материалов**

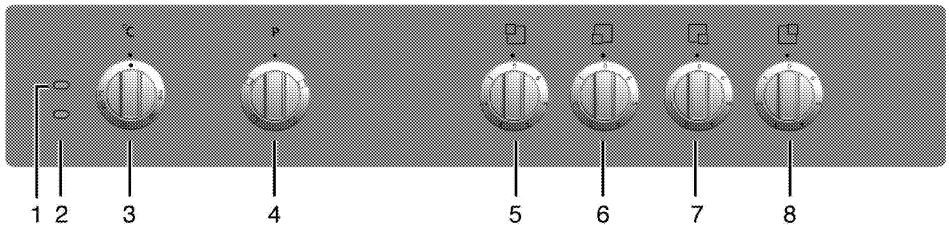
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|----|------------------------------|
| 1 | Передняя дверца | 6 | Панель управления |
| 2 | Ручка дверцы | 7 | Крышка конфорки |
| 3 | Нижняя часть | 8 | Лампочка |
| 4 | Противень | 9 | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Проволочная решетка | 10 | Положения полок |



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Сигнальная лампочка | 7 | Одноконтурная зона нагрева Передняя правая |
| 2 | Лампочка термостата | 8 | Одноконтурная зона нагрева Задняя правая |
| 3 | Ручка термостата | | |
| 4 | Ручка выбора функции | | |
| 5 | Одноконтурная зона нагрева Задняя левая | | |
| 6 | Одноконтурная зона нагрева Передняя левая | | |

Содержание упаковки

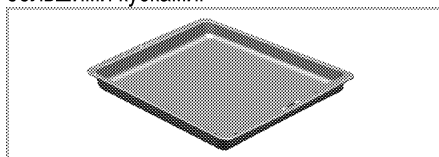


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. **Руководство пользователя**

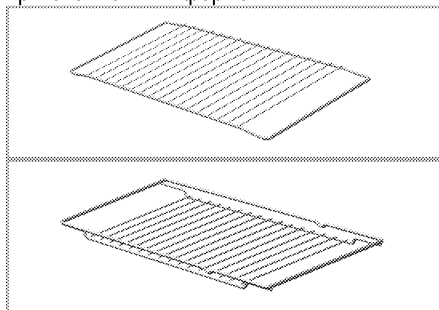
2. **Противень**

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



3. **Проволочная решетка**

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	8,1 кВт
Предохранитель	мин. 16 А x 3
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1700 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1700 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	Обычный духовой шкаф
Класс энергетической эффективности*	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2,2 кВт

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

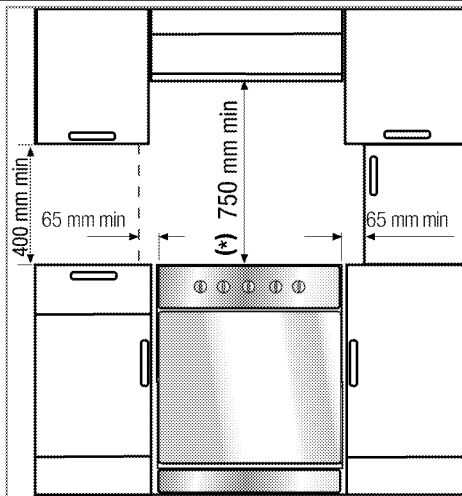


ОПАСНО:

Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



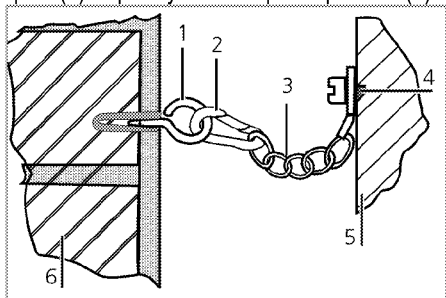
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.

- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

Предохранительная цепь

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).



- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни



Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.

В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.

- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

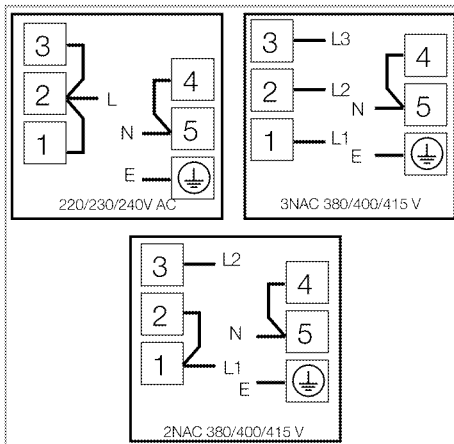
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. **Инструкция по** подключению к однофазной электрической сети.

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) \equiv (земля)
- Придвиньте прибор к стене кухни.

Регулирование ножек духовки

При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка



1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный

- картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

	Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.
	Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.

Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 22).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 22)

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 24).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 24)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



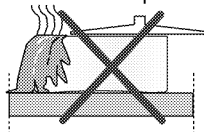
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.

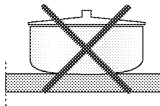
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

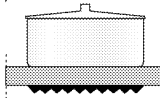
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



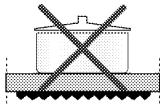
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

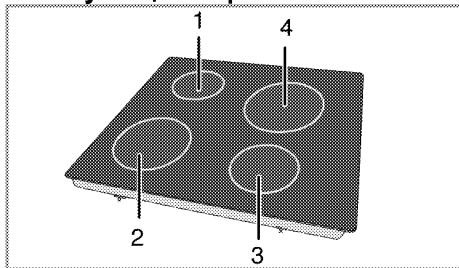


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 14.-16см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 18-20см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 4 Одноконтурная зона нагрева 18-20см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Включение стеклокерамических зон нагрева

Для управления стеклокерамическими зонами нагрева пользуйтесь их кнопками. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор зоны нагрева в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2 – 3	4 – 6
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение
Уровень мощности	1	2	3
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

Выключение стеклокерамических зон нагрева

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.
Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.

- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

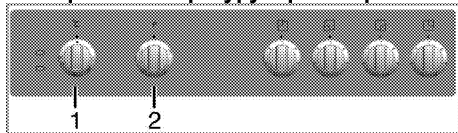
- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы



1 Ручка термостата

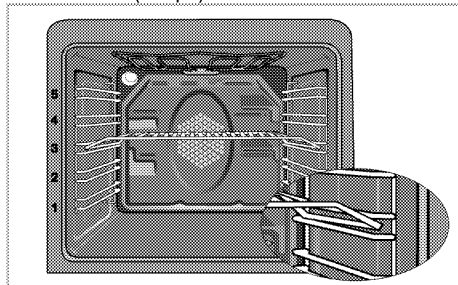
2 Ручка выбора функции

1. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
2. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).



Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Время приготовления блюд

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

Гриль



Работает малый гриль на потолке духовки. Может использоваться для приготовления блюд на гриле.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка на противне	Один уровень		3	175	25 ... 30
**Выпечка в форме	Один уровень		2	175	40 ... 50
**Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	175	25 ... 30
**Бисквит	Один уровень		3	200	5 ... 10
**Печенье	Один уровень		3	175	25 ... 30
**Изделия из теста	Один уровень		2	200	30 ... 40
**Сдобная выпечка	Один уровень		2	200	25 ... 35
**Закваска	Один уровень		2	200	35 ... 45
**Пазанья	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		2	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 190	55 ... 65
Индейка (6,5 кг)	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить

температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

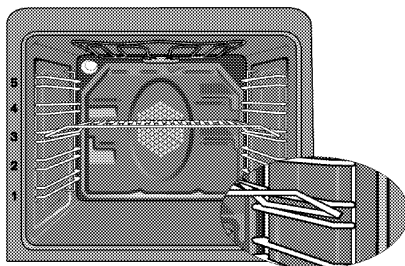
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4..5	20..25 мин. *
Курица (куски)	4..5	25..35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4..5	20..25 мин.
Ростбиф	4..5	25..30 мин.
Отбивные из телятины	4..5	25..30 мин. *
Гренки	4	1..2 мин.

* в зависимости от толщины

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка дверцы духовки

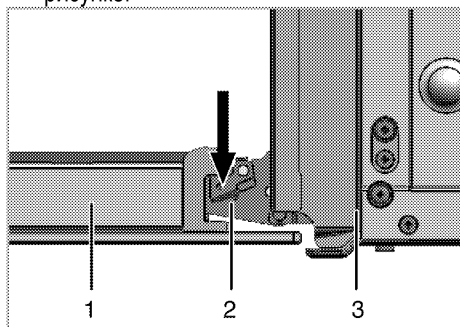
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



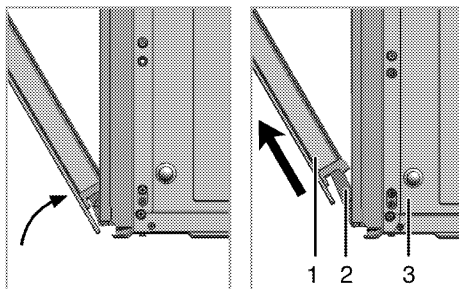
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.



Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



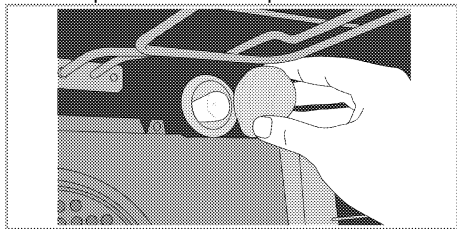
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 12". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

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

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

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



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

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі	4
Өнім қауіпсіздігі	6
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі	8
Ескі өнімді тастау	8
Орама материалдарын тастау	9

2 Құрылғыңыз 10

Жалпы шолу	10
Буманың құрамы	11
Техникалық сипаттамалары	12

3 Орнату 13

Орнатудан бұрын	13
Орнату және қосу	14
Келешекте тасымалдау	16

4 Дайындық 17

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

5 Кемпіректі қолдану жолы 19

Пісіру туралы жалпы мәліметтер	19
Кемпіректерді қолдану	20

6 Пешті іске қосу жолы 21

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер	21
Электр пешін іске қосу жолы	22
Жұмыс режимдері	22
Тағамдарды пісіру уақытының кестесі	23
Грильді іске қосу жолы	24
Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі	25

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 26

Жалпы мәліметтер	26
Пісіру тактасын тазалау	26
Басқару тактасын тазарту	27
Пешті тазалау	27
Пеш есігін алу	27
Пеш шамын ауыстыру	27

8 Ақаулықтарды іздеу және жою 29

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

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

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Өнімді ешқашан кілем төселген еденге қоймаңыз. Әйтпесе, өнім астында ауаның болмауы электр бөліктердің шамадан тыс қызып кетуін тудырады. Бұл өнімде мәселелер тудырады.

- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыднда нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге

қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет.

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

- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр

қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.

- Құрылғы қосулы кезде, артқы қабаты қатты қызады. Электр сымдары құрылғының артқы қабатына тимейтіндігін тексеріңіз, себебі бұл олардың бүлінуіне алып келеді.
- Қуат сымы пештің есігі мен жақтауы арасында қысылып қалмағанын тексеріңіз және оны ыстық қабаттардың үстімен жүргізбеңіз. Әйтпесе, сымның оқшаулауы еріп, қысқа тұйықталуға және өртке алып келеді.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызып кетуі мүмкін. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Пеште қаңылтыр және шыны құтыларда жабылған тағамдарды ысытпаңыз.
- Құты ішінде қысым жоғарылап, құтының жарылуына алып келеді.
- Жайпақ қаңылтыр табаны, ыдысты және алюминийлі қытырлақ қағазын тікелей пештің төменгі жағына қоймаңыз. Тым қатты ыстық пештің төменгі жағын бүлдіруі мүмкін.
- Қатты абразивті тазартқыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланып, пеш есігінің шынысын тазаламаңыз, өйткені олар бетті сырып, бұл шынының сынуына әкелуі мүмкін.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- Сөрелерді «Электр пешін іске қосу жолы» бөлімінде сипатталғандай пайдаланыңыз.
- Алдыңғы есігінің шынысы алынған не шытынаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пеш тұтқасы сүлгі құрғатқыш емес. Гриль функциясы ашық есікте болғанда, сүлгіні, қолғапты немесе ұқсас тоқыма өнімдерді ілмеңіз.

- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Ток соғуын болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдемемен жабыңыз.
- Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- Егер бұт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы

мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері әрқашан құрғақ болғанын тексеріңіз.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тиеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны гриль астына арналған табақты жылыту үшін, сүлгілерді, ыдыс-аяқ сүлгілерін пеш есігінің тұтқыштарына ілу арқылы кептіру үшін пайдалануға болмайды. Сонымен қатар, бұл құрылғыны бөлмені

жылыту мақсатында қолдануға болмайды.

- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Пешті тағамдарды еріту, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады. .

Балар қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.

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

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу

үшін жинау орталығына
апарыңыз. Бұл жинау
орталықтары туралы білу үшін
жергілікті билік органдарына
хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EO RoHS
директивасының (2011/65/EU)
талаптарына сәйкес келеді.

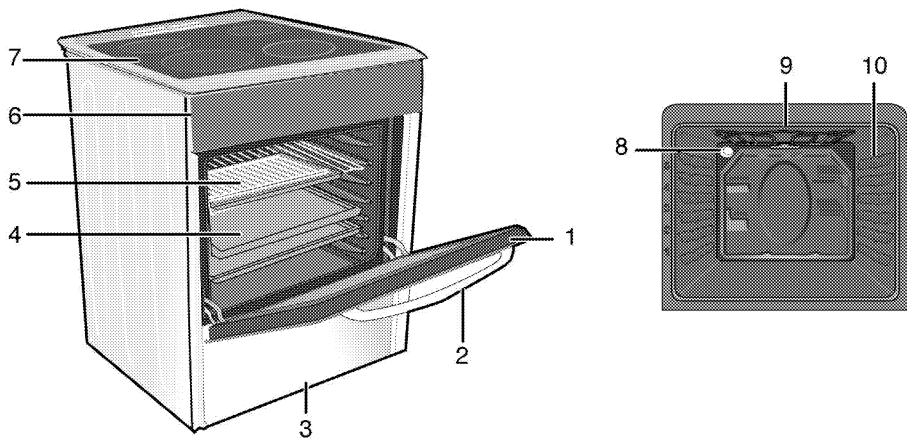
Оның құрамында директивада
көрсетілген зиянды және
тыйым салынған материалдар
жоқ.

Орама материалдарын тастау

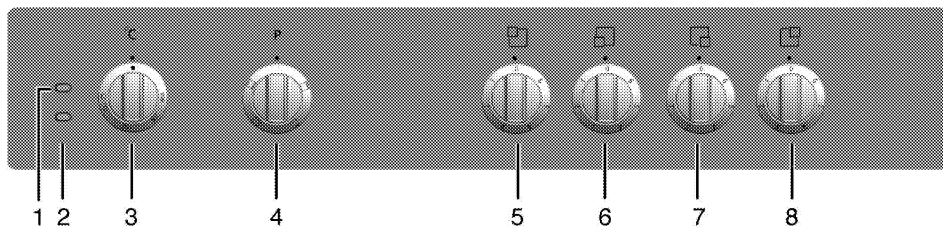
- Орама материалдары
балалар үшін қауіпті.
Орама материалдарын
балалардың қолы жетпейтін
қауіпсіз жерге қойыңыз.
Өнімнің орама
материалдары қайта
өңделетін материалдардан
жасалған. Қайта өңделетін
қалдық нұсқауларына
сәйкес сұрыптаңыз және
оларды дұрыс тастаңыз.
Оларды қалыпты үй
қалдықтарымен бірге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

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | | | |
|---|----------------|----|---------------------------|
| 1 | Алдыңғы есік | 6 | Басқару тақтасы |
| 2 | Тұтқа | 7 | Жанарғы тақтасы |
| 3 | Астыңғы бөлігі | 8 | Шам |
| 4 | Таба | 9 | Грильдің қыздыру элементі |
| 5 | Сым тор сөресі | 10 | Сөренің позициялары |



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Жылыту шамы | 6 | Бір контурлы пісіру табасы Алдыңғы сол жақ |
| 2 | Термостат шамы | 7 | Бір контурлы пісіру табасы Алдыңғы оң жақ |
| 3 | Термостат тетігі | 8 | Бір контурлы пісіру табасы Артқы оң жақ |
| 4 | Функция тетігі | | |
| 5 | Бір контурлы пісіру табасы Артқы сол жақ | | |

Буманың құрамы



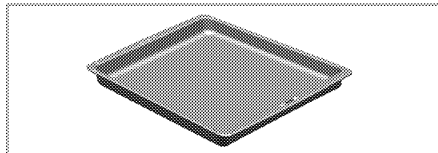
Жабдықтар құрылғының үлгісіне қарай түрлі болуы мүмкін.

Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген кейбір жабдық осы құрылғыда болмауы мүмкін.

1. **Пайдаланушы нұсқаулығы**

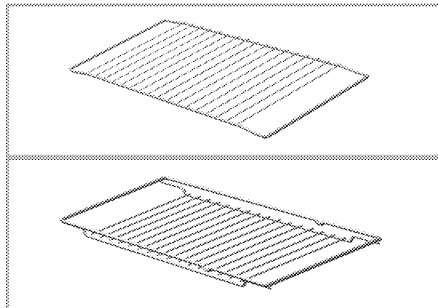
2. **Жайпақ қаңылтыр таба**

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



3. **Сым тор сөресі**

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






Техникалық сипаттамалары

ЖАЛПЫ	
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	850 мм/600 мм/600 мм
Кернеу / жиілік	220-240В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	8,1 кВт
Сақтандырғыш	мин. 16 А x 3
Сым түрі / қимасы	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Сым ұзындығы	ен жоғ. 2 м
ПІСІРУ ТАҚТАСЫ	
Жанарғылары	
Артқы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Алдыңғы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1700 Вт
Алдыңғы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Артқы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1700 Вт
ПЕШГРИЛЬ	
Басты пеш	Қалыпты пеш
Энергетикалық тиімділігі класы [#]	A
Ішкі шамы	15–25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2 кВт

[#] Жалпы мәліметтері: Электрикалық пештердегі қуатты тұтыну тақтасындағы деректер EN 50304 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл деректер төменгі-жоғарғы қыздырғыш элементі немесе желдеткіштің (бар болса) көмегімен қыздыру функцияларымен әдеттегі толтыру кезінде анықталған.




Қуат тиімділігі класы тиісті функциялардың құрылғыда бар не жоқтығына байланысты төменде көрсетілген артықшылықтарға сәйкес анықталған. 1 - Желдеткішпен пісіру - үнемді режим, 2 - Турборежимде жәй пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен үстінен/астынан қыздыру, 5 - Үстінен/астынан қыздыру.

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

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

3 Орнату

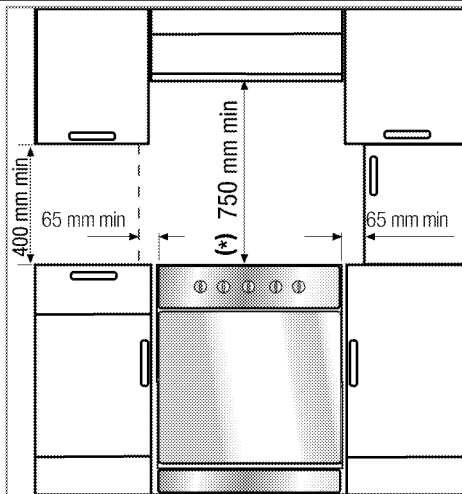
Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

	Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.
	ҚАУІПТІ: Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.
	ҚАУІПТІ: Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

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

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



- Оны екі жағынан асүйлік шкафтармен пайдалануға болады, алайда кемпірек деңгейі үстінен ең аз дегенде 400 мм бос кеңістік және де құрылғы мен қабырға, қалқан және биік асүйлік шкаф арасында ең аз дегенде 65 мм бүйірлік бос кеңістік қалдыру қажет.
- Сонымен қатар, құрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы асүй плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты асүй сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз (ең азы 650мм).
- Бұл құрылғы 1 санатты құралдары шарттарына сәйкес келеді, сондықтан оны артқы жағымен және **бір** жақ бүйірімен ас бөлменің қабырғаларына, ас бөлме жиһазына және кез-келген өлшемді жабдыққа кіріп тұратындай етіп орнатуға болады. **Басқа** жақ бүйіріндегі ас бөлме жиһазы немесе жабдығы

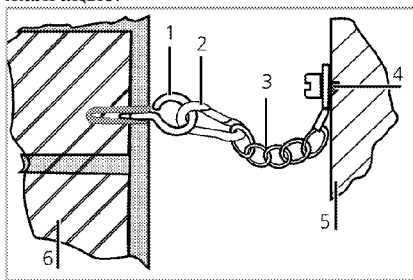
бірдей немесе кішірек өлшемде болуы мүмкін.

- Құрылғы жанындағы кез-келген ас бөлме жиһазы ыстыққа төзімді болуы қажет (100 °С мин.).

Қауіпсіздік шынжыры

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

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



- 1 Тұрақтылық ілгері
- 2 Құлыптау механизмі
- 3 Қауіпсіздік шынжыры
- 4 Шынжырды ас бөлме плитасының артқы жағына мықтап бекітіңіз.
- 5 Ас бөлме плитасының артқы жағы
- 6 Ас бөлме қабырғасы

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

Плиталарға арналған плитаның тұрақтылық шынжыры кронштейнді кіргізу тесігімен жасалмаған.

Орнату және қосу

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

i Құрылғыны тоназытқыштардың немесе мұздатқыштардың жанына орнатпаңыз. Құрылғыдан шығатын ыстық пісіруге арналған құралдардың ток тұтынуын жоғарлатады.

- Құрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.
- Құрылғыны тікелей еденнің үстіне орнату қажет. Оны негіздің немесе тіректің үстіне қондыруға болмайды.

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

Электрикалық жалғау

Құрылғыны жерге қосылған, қуаты "Техникалық сипатамалар" кестесінде берілген мағлұматтарға сәйкес келетін тежегішпен қорғалған розеткаға/желіге жалғаныз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес жерге қосу орнатуларысыз құрылғыны пайдалануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін мекеме жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады.

Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

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

Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Техникалық деректер тақтасын есікті немесе астыңғы қақпағын ашқанда көруге болады немесе ол құрылғы түріне байланысты құрылғының артқы қабатында орналасқан.

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



ҚАУІПТІ:

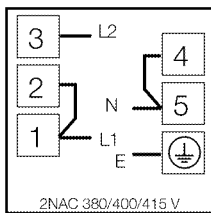
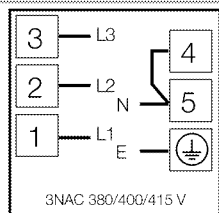
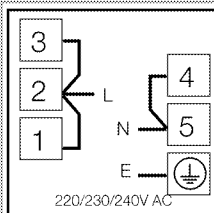
Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын қосу

1. Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі саңылауымен (балқымалы сақтандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

Егер құрылғымен бірге сым жабдыкталмаған болса:



2. **Бір фазалы қосылым**, төменде көрсетілгендей қосыңыз:

- Қоңыр сым = L (Фаза)
- Көк сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) \equiv (Жер)
- Құрылғыны асуі қабырғасына қарай итеріңіз.

• **Пештің аяқтарын лайықтау**



Пайдалану кезіндегі діріл ыдыстарды қозғалтуы мүмкін. Құрылғы тегіс және теңелген жағдайда тұрса, мұндай қауіпті жағдайды болдырмауға болады. Өз қауіпсіздігіңіз үшін, құрылғының төрт аяғын оңға немесе солға бұрау арқылы тең тұрғанын және жұмыс бетін тегіс деңгейде тұрғанын тексеріңіз.

Соңғы тексері

1. Құрылғы электр қуаты желісіне қайта қосыңыз.
2. Электрикалық функцияларды тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.
- Пештің ішіндегі сымды гриль мен науаның пеш есігін зақымдамауы үшін, науалардың қалпымен бірдей орналасқан пеш есігінің ішкі жағына картон жолағын салыңыз. Пеш есігін қапталындағы қабырғаға біріктіріп ораңыз.
- Өнімді қозғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе ұстатқышын қолданбаңыз.

	Құрылғы үстіне ешқандай заттар қоймаңыз және оны тігінен жылжытыңыз.
	Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

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

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

- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.
- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.
- Ұзақ пісірілетін тағамдар үшін, пісіру аймағын пісіру аяқталар алдында 5 не 10 минут бұрын өшіріңіз. Панельде қалған қызуды пайдалану арқылы қуатты 20%-ға үнемдеуге болады.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

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

Бастапқы қыздыру

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



АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алып келеді!

Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанарғыларды, пештің ішкі бөліктерін, ысытқыш бөліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

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

Электр пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Static (Тұрақты) бағытын таңдаңыз.
4. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 22* бөлімін қараңыз.
5. Пешті шамамен 30 минут қосып қойыңыз
6. Пешті ажыратыңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 22* бөлімін қараңыз.

Гриль пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Ең жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 24* бөлімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 30 минут жұмыс істеткізіңіз.
5. Грильдеу функциясын ажыратыңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 24* бөлімін қараңыз.



Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл калыпты жағдай. Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



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

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

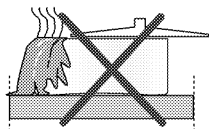
алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз.

Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.

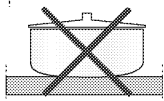
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру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

Шыны керамикалы кемпіректер туралы кеңестер

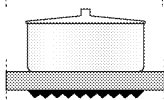
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдыстар мен табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий шыны керамикалы бетті бүлдіреді.



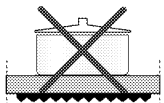
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.

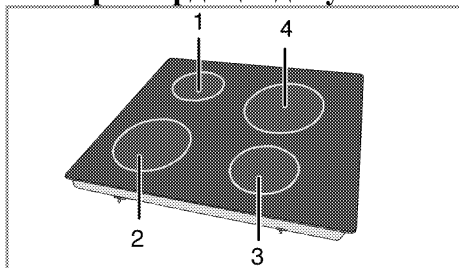


Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады.



Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, қуат босқа тұтынылады.

Кемпіректерді қолдану



- 1 Бір контурлы пісіру табасы 14-16см
- 2 Бір контурлы пісіру табасы 18-20см
- 3 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 4 Бір контурлы пісіру табасы 18-20см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.



ҚАУІПТІ:

Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бүлдіруі мүмкін. Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады. Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғынын соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

Керамика тақталарын өшіру

Кемпіректі басқару тұтқыштары тақталарды іске қосу үшін қолданылады. Қажетті қуатты орнату үшін, кемпіректі басқару тұтқыштарын қажетті деңгейге бұраңыз.

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

Керамика тақталарын өшіру

Кемпірек тұтқышын Өшірулі (жоғарғы) жағдайына қарай бұраңыз.

6 Пешті іске қосу жолы

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер



АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алып келеді!

Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанарғыларды, пештің ішкі бөліктерін, ысытқыш бөліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

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



ҚАУІПТІ:

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

Пісіруге арналған кеңестер

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

Қуыруға арналған кеңестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күркетауықты және үлкен бөлікті еттерді лимон шырыны және кара бұрыш секілді қатықтарды дәмдеу пісіруі тиімділігін жоғарлатады.

- Сүйекті еттерді қуыру үшін бірдей мөлшердегі сүйексіз еттерді қуырғанмен салыстырғанда 15-тен 30-қа минутқа дейін ұзағырақ уақыт кетеді.
- Ет жуандығының әрбір сантиметрі пісіру уақытының 4-5 минутын талап етеді.
- Пісіру уақыты аяқталған соң, етті пештің ішінде 10 минутқа қалдырыңыз. Шырын қуырылған еттің үстінен жақсырақ тарайды және етті кескен кезде шығып кетпейді.
- Балық ыстыққа төзімді жайпақ тақтаға ортаңғы немесе төменгі сөреге қойылуы қажет.

Грильде дайындауға арналған кеңестер

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

- Бөліктерді грильде дайындалуы үшін сым тор сөренің үстіне немесе астында сым тор сөресі бар жайпақ табының үстіне жайып салыңыз. Жабылған бос орынның көлемі қыздырғыштың көлемінен аспауы қажет.
- Грилі бар сым тор сөрені немесе жайпақ табаны пештің қажетті дейгейіне қойыңыз. Грильді сым тор сөреде дайындап жатқан болсаңыз, төменгі сөреге майды жинайтын жайпақ таба қойыңыз. Тазалау оңай болу үшін, табаға шамалы су құйыңыз.



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

Электр пешін іске қосу жолы Температураны және жұмыс режимін тандау



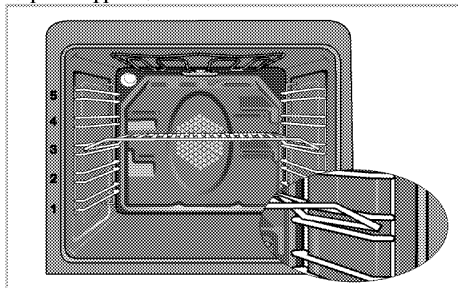
- 1 Термостат тетігі
- 2 Функция тетігі

1. Температура тетігін қажетті температураға орнатыңыз.
2. Функция тетігін қажетті жұмыс режиміне орнатыңыз.

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

Электр пешін өшіру

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



Сөре орындары (Сымнан жасалған текшелері бар үлгілер үшін)

Сымнан жасалған текшені бүйірдегі сөреге дұрыс қою өте маңызды. Сымнан жасалған текше бүйірдегі сөрелердің

арасына суретте көрсетілгендей салынуы керек.

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

Жұмыс режимдері

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

Жоғарғы және төменгі қыздыру



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

Астынан қыздыру



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

Гриль



Пештің төбесіндегі кішкентай грильдеу құралы қосылады. Гриль жасау үшін ыңғайлы.

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

Толық грильдеу



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

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

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі



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

Пісіру және қуыру



Пештің 1-ші сөресі болып төменгі сөре есептеледі.

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

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

Тортты пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температура деңгейін 10°C градусқа арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз.

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

Тәтті пісірмелерді әзірлеуге арналған кеңестер

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



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

Көкөністерді пісіру бойынша кеңестер

- Көкөністен жасалған тағамның суы тартылып, құрғап кетсе, оны табада емес, қақпағы бар қазанда пісіріңіз. Жабық ыдысты тағамның суы сақталады.
- Егер көкөніс тағамы піспесе, көкөністерді алдын ала қайнатып

алыңыз немесе оларды консервіленген ас сияқты даярлаңыз және пешке қойыңыз.

Грильді іске қосу жолы



АБАЙЛАҢЫЗ!

Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып қойыңыз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

Грильді қосу

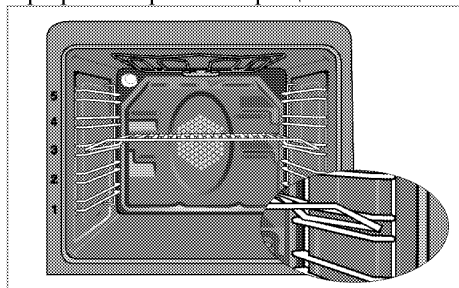
1. Функция тетігін қажетті грильдеу белгісіне қарай бұрыңыз.
 2. Содан кейін, қажетті грильдеу температурасын таңдаңыз.
 3. Қажет болса, шамамен 5 минут бойына алдын ала қыздыру жасап алыңыз.
- » Температура шамы жанады.

Грильді өшіру

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

Сөре орындары

Сымды гриль құралы пештің артқы жағына қарама-қарсы тұрса, грильдеп пісіру нәтижесі төмендейді. Тамаша грильдеу нәтижесін алу үшін, сымды гриль құралын сөренің алдыңғы бөлігіне сырғытып салыңыз да, есіктің көмегімен бір орынға орналастырыңыз.





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

Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі

Электр грильінде қуыру

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

қалыңдығына байланысты

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

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



ҚАУІПТІ:

Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.

Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУІПТІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

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



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



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

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы беттер

Шыны керамикалы бетті салқын сумен дымқылданған мата бөлігімен үстінде ешқандай жуғыш зат қалмайтындай етіп сүртіңіз. Жұмсақ және құрғақ матамен кептіріп сүртіңіз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін. Шыны керамикалы бетте кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүзімен, стальды қырғышпен немесе сол секілді құралдармен тазалауға болмайды. Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді дақты кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз. Сонымен қатар, саудада бар осы үрдіске жарамды өнімдерді пайдалануға болады.

Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы

түссіздену мүмкін. Бұл құрылғының жұмысына әсер етпейді. Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы калыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

Басқару тақтасын тазарту

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



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

Пешті тазалау

Пеш есігін тазалау

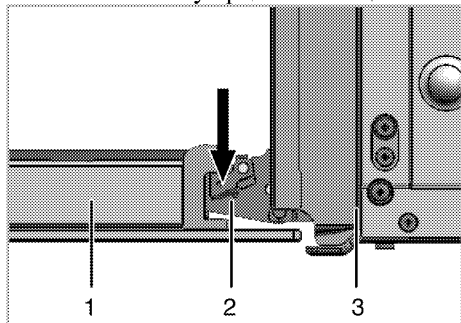
Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.



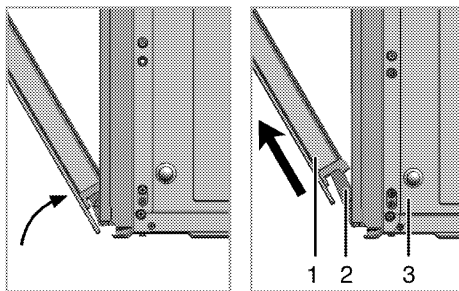
Пеш есігін тазалау үшін қатты сызғыш тазалғыштар мен өткір металды қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар бетіне сызаттар қалдырып, шыныны құртады.

Пеш есігін алу

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



- 1 Алдыңғы есік
- 2 Қысқыш
- 3 Пеш



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



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

Пеш шамын ауыстыру



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



Пеш шамы - 300 °C градусқа төзімді арнайы электр шамы. Толық мәліметтер алу үшін *Техникалық сипаттамалары*, Бет 12 бөлімін қараңыз. Пеш шамдарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығынан алуға болады.

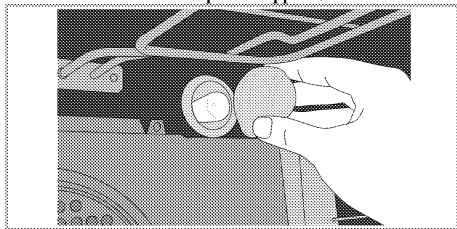


Шам орны суретте көрсетілген орнынан өзгеше болуы мүмкін.

Егер пеш дөңгелек шаммен

жабдықталған болса:

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



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

8 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пеш іске қосұлы кезінде бу шығады..

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

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

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

Құрылғы істемейді.

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

Пеш шамы істемейді.

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

Пеш қызбайды.

- Функциясы және/ немесе температурасы орнатылмаған. >>> *Функция мен температураны Функция және/немесе температура тұтқышы/түймешігімен орнатыңыз.*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*



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

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

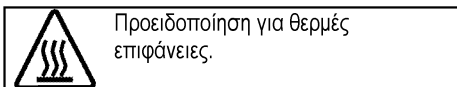
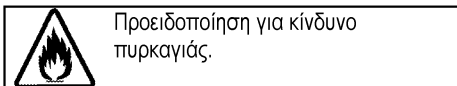
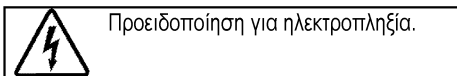
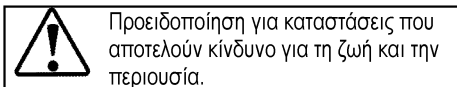
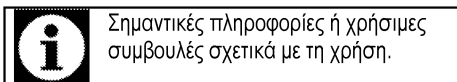
Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για το λόγο αυτό, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



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

Made in TURKEY

**1 Σημαντικές οδηγίες και
προειδοποιήσεις για την ασφάλεια
και το περιβάλλον 4**

Γενικά για την ασφάλεια.....	4
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	4
Ασφάλεια προϊόντος.....	6
Προβλεπόμενη χρήση.....	8
Ασφάλεια παιδιών.....	8
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	9
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας.....	9

2 Γενικές πληροφορίες 10

Γενική επισκόπηση.....	10
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	11
Τεχνικές προδιαγραφές.....	12

3 Εγκατάσταση 13

Πριν την εγκατάσταση.....	13
Εγκατάσταση και σύνδεση.....	14
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	15

4 Προετοιμασίες 16

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας.....	16
Αρχική χρήση.....	16
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	16
Αρχική θέρμανση.....	16

**5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα
εστιών 18**

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα.....	18
Χρήση των πλακών εστιών.....	19

6 Τρόπος χρήσης του φούρνου 20

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ.....	20
Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου	21
Τρόποι λειτουργίας.....	21
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος.....	22
Τρόπος χρήσης του γκριλ.....	23
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ.....	24

7 Συντήρηση και φροντίδα 25

Γενικές πληροφορίες.....	25
Καθαρισμός της πλάκας εστιών.....	25
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου.....	26
Καθαρισμός του φούρνου.....	26
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου.....	26
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου	27

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων 28

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Σε καμία περίπτωση μην τοποθετήσετε το προϊόν πάνω σε δάπεδο που καλύπτεται με χαλί ή μοκέτα. Διαφορετικά, η έλλειψη ροής αέρα κάτω από το προϊόν θα προκαλέσει υπερθέρμανση των ηλεκτρικών

εξαρτημάτων. Αυτό θα προκαλέσει προβλήματα με το προϊόν σας.

- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φιν ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
- Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.

- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ασφάλεια προϊόντος

- Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

- Χρησιμοποιείτε τα ράφια όπως περιγράφεται στο "Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου".
 - Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
 - Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο πετσετών. Μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια προϊόντα από ύφασμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία γκριλ με ανοικτή πόρτα.
 - Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.
 - Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
 - Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
 - Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
 - Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
 - Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
 - Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, να βεβαιώνετε ότι η επιφάνεια του φούρνου και το κάτω μέρος των σκευών είναι πάντα στεγνά.
- Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:
- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
 - Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
 - Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση των πιάτων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαβές πετσετών και πανιών πιάτων κλπ. για στέγνωμα και επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

Ασφάλεια παιδιών

- Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά.

Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.

- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.
- Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοικτή, **μην** τοποθετείτε πάνω της οποιοδήποτε βαρύ αντικείμενο και **μην** αφήσετε τα παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκληθεί ανατροπή της συσκευής ή να πάθουν ζημιά οι μεντεσέδες της πόρτας.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):

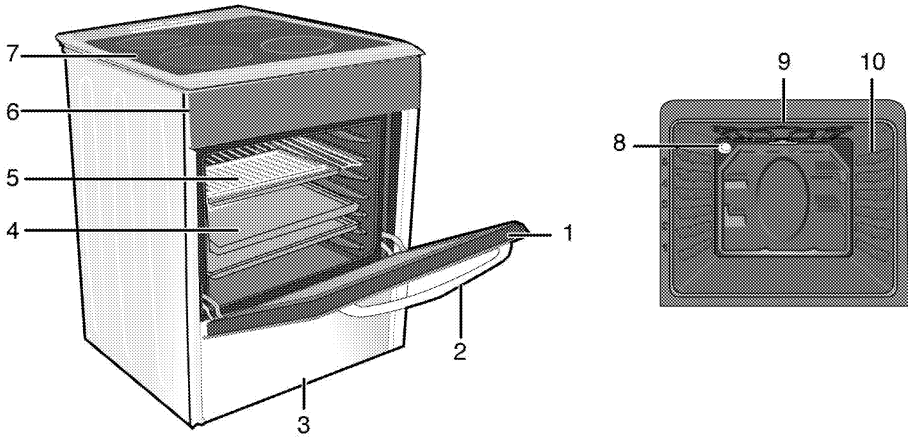
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

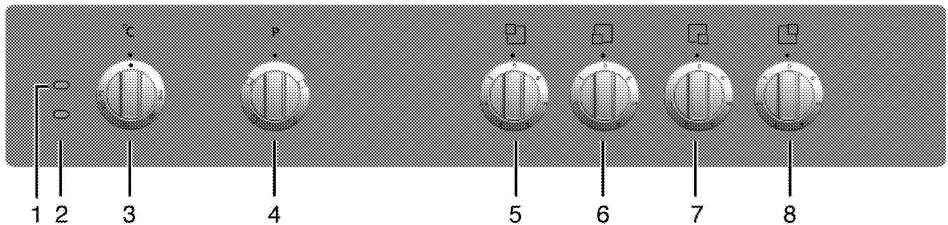
- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνη με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- | | | | |
|---|-----------------|----|---------------------|
| 1 | Μπροστινή πόρτα | 6 | Πίνακας ελέγχου |
| 2 | Λαβή | 7 | Πλάκα εστιών αερίων |
| 3 | Κάτω τμήμα | 8 | Φως |
| 4 | Δίσκος | 9 | Αντίσταση γκριλ |
| 5 | Συρμάτινη σχάρα | 10 | Θέσεις στο φούρνο |



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Προειδοποιητική λυχνία | 7 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος Εμπρός δεξιά |
| 2 | Λυχνία θερμοστάτη | 8 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος Πίσω δεξιά |
| 3 | Περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη | | |
| 4 | Περιστροφικό κουμπί λειτουργιών | | |
| 5 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος Πίσω αριστερή | | |
| 6 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος Εμπρός αριστερή | | |

Περιεχόμενα συσκευασίας

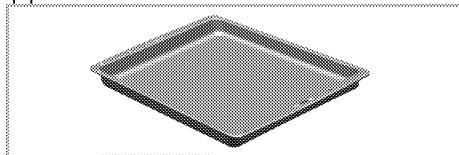


Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

1. Εγχειρίδιο χρήσης

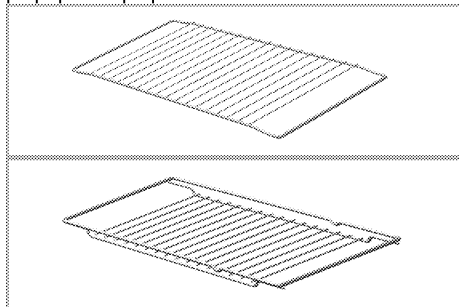
2. Ταψί φούρνου

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



3. Συρμάτινη σχάρα

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και για τοποθέτηση στην επιθυμητή υποδοχή του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί ή να μαγειρευτεί ραγού.



Τεχνικές προδιαγραφές

ΓΕΝΙΚΑ	
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	850 χιλ./600 χιλ./600 χιλ.
Τάση / συχνότητα	220-240V ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	8,1 kW
Ασφάλεια	ελάχ. 16 A x 3
Τύπος καλωδίου / διατομή	H05VV-FG 3 x 2,5 χιλ. ²
Μήκος καλωδίου	μέγ. 2 m
ΠΛΑΚΑ ΕΣΤΙΩΝ	
Εστιές αερίου	
Πίσω αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	140 χιλ.
Ισχύς	1200 W
Εμπρός αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	1700 W
Εμπρός δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	140 χιλ.
Ισχύς	1200 W
Πίσω δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	1700 W
ΦΟΥΡΝΟΣ/ΓΚΡΙΛ	
Κύριος φούρνος	Συμβατικός φούρνος
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης*	A
Εσωτερικό φως	15–25 W
Κατανάλωση ισχύος γκριλ	2,2 kW

* Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 50304. Οι τιμές αυτές προσδιορίζονται υπό τυποποιημένο φορτίο με λειτουργίες θέρμανσης με κάτω-πάνω αντίσταση ή θέρμανσης με υποβοήθηση ανεμιστήρα (αν υπάρχει).



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.



Οι τιμές που αναφέρονται στις πινακίδες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν μετρηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.



Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.



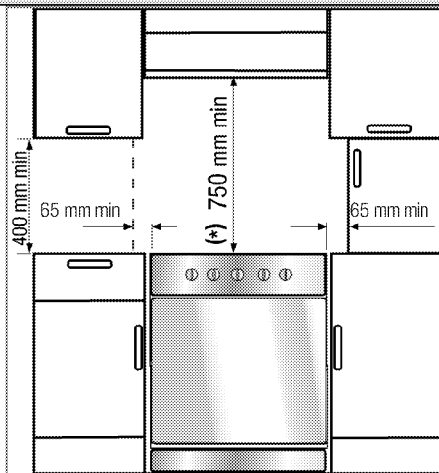
ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

Πριν την εγκατάσταση

Για να διασφαλιστεί ότι διατηρούνται τα ουσιαστούς σημασίας ανοίγματα αέρα κάτω από τη συσκευή, συνιστούμε η συσκευή αυτή να τοποθετηθεί σε σταθερή βάση και τα πόδια να μη βυθίζονται σε οποιοδήποτε χαλί ή μαλακή επένδυση δαπέδου.

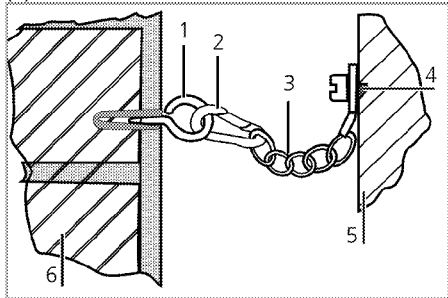
Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής συν το πρόσθετο βάρος όλων των μαγειρικών σκευών και των τροφίμων.



- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά για να έχετε ελάχιστη απόσταση 400 χιλ. πάνω από την πλάκα εστιών επιτρέψτε πλευρικό διάκενο 65 χιλ. ανάμεσα στη συσκευή και οποιοδήποτε τοίχο, διαχωριστικό ή ψηλό ντουλάπι.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- (*) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχιστο 650 χιλ.).
- Η συσκευή αντιστοιχεί σε συσκευή κατηγορίας 1, δηλ. μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω τοίχωμα και **μία** πλευρά σε τοίχο κουζίνας, έπιπλο κουζίνας ή συσκευή οποιοδήποτε μεγέθους. Το έπιπλο κουζίνας ή η συσκευή στην **άλλη** πλευρά μπορεί να είναι μόνο ίδιου ή μικρότερου μεγέθους.
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).

Αλυσίδα ασφαλείας

Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας τις παρεχόμενες δύο αλυσίδες ασφαλείας. Στερεώστε το άγκιστρο (1) στον τοίχο της κουζίνας (6) χρησιμοποιώντας κατάλληλο βύσμα και συνδέστε την αλυσίδα ασφαλείας (3) στο άγκιστρο μέσω του μηχανισμού ασφάλισης (2).



- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Πίσω μέρος συσκευής μαγειρέματος
- 6 Τοίχος κουζίνας



Η αλυσίδα ευστάθειας πρέπει να είναι όσο κοντή όσο είναι πρακτικά δυνατόν, για να αποφεύγεται κλίση προς τα εμπρός και διαγώνια για να αποφεύγεται η πλευρική κλίση.

Αλυσίδα σταθερότητας για συσκευές μαγειρέματος που δεν έχουν σχεδιαστεί με εγκοπή σύμπλεξης του στηρίγματος.

Εγκατάσταση και σύνδεση

Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.



Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη κατανάλωση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.

- Το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται από τουλάχιστον δύο άτομα.

- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο δάπεδο. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση ή βάθρο.



Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος. Η πόρτα, η λαβή και οι μεντεσέδες παθαίνουν ζημιά.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμική που προστατεύεται από ασφάλεια κατάλληλης τιμής ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.




ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή

στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας.

Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".



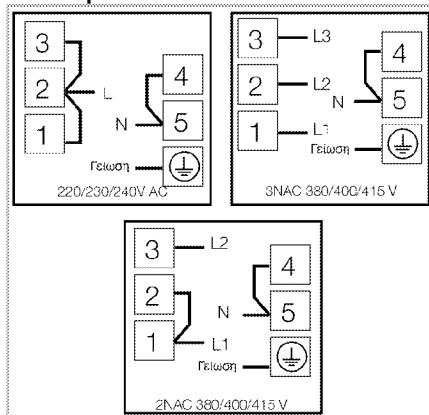
ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

1. Αν δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια διάταξη απομόνωσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς). Όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στην κουζίνα (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της ΙΕΕ για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:



2. **Για μονοφασική σύνδεση**, συνδέστε όπως αναφέρεται πιο κάτω:
 - Καφέ καλώδιο = L (Φάση)

- Μπλε καλώδιο = N (Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E) \equiv (Γείωση)
- Σπρώξτε τη μονάδα προς τον τοίχο της κουζίνας.

Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου


Οι κραδασμοί κατά τη χρήση μπορεί να προκαλέσουν μετακίνηση των μαγειρικών σκευών. Αυτή η επικίνδυνη κατάσταση μπορεί να αποφευχθεί αν η μονάδα είναι οριζοντιωμένη και καλά σταθεροποιημένη. Για τη δική σας ασφάλεια βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι οριζόντια ρυθμίζοντας τα τέσσερα πόδια στο κάτω μέρος με περιστροφή τους αριστερά ή δεξιά και ευθυγραμμίστε την πρόσωπο με την επιφάνεια εργασίας.

Τελικός έλεγχος


1. Επανασυνδέστε τη μονάδα στο ρεύμα δικτύου.
2. Ελέγξτε τις ηλεκτρικές λειτουργίες.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.
- Για να αποφύγετε ζημιά στη πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και το δίσκο που βρίσκονται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου στην θέση που βρίσκονται οι δίσκοι. Δέστε με ταινία την πόρτα στα πλαϊνά της τοιχώματα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.



Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομήτε ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκούρου χρώματος ή με επικάλυψη σμάλτου (εμαγιέ), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας, προθερμάνετε αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν είναι δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συρμάτινη σχάρα.
- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούρνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα κατσαρόλες και τηγάνια με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείται καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία αερίου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσέχετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη βάση όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστιών.

Τα σκεύη με βάσεις μεγάλου πάχους θα παρέχουν καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.

- Τα σκεύη πρέπει να είναι συμβατά με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάση των σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι βρομιές θα μειώσουν τη μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του σκεύους.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος 5 έως 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 20% της ενέργειας με τη χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

Αρχική χρήση

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το προϊόν για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Έτσι τυχόν κατάλοιπα ή επιστρώσεις θα καούν και θα απομακρυνθούν.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά!

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

Ηλεκτρικός φούρνος

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε Στατική θέση.
4. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 21.*
5. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
6. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ. *Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου, σελίδα 21*

Φούρνος γκριλ

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συρμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 23.*
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ σας, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 23*



Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επίτηρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

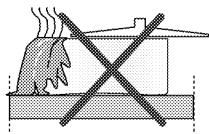
- Πριν το τηγάνισμα τροφίμων, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίζετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πλήρως πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν ζεσταίνετε το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατασάρολες με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες, για να αποφύγετε θέρμανση των λαβών. Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κενά σκεύη και κατασάρολες σε αναμμένες εστίες. Μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Η λειτουργία μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κατασάρολα πάνω της θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Απενεργοποιείτε τις εστίες όταν τελειώνετε το μαγείρεμα.
- Επειδή η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από αλουμίνιο και πλαστικό. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια.

Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ούτε για τη φύλαξη των τροφίμων.

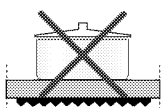
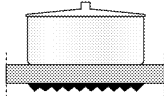
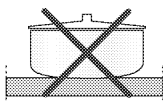
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασάρολες ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατασάρολες και τα τηγάνια. Έτσι δεν θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχειλίση του φαγητού. Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κατασάρολες ή τα τηγάνια πάνω στις εστίες. Τοποθετείτε τις κατασάρολες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κατασάρολα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αντί να τη σύρετε.

Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών.

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια ως χώρο αποθήκευσης ή σαν σανίδα κοπής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασάρολες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Οι αιχμηρές ακμές προκαλούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη και κατασάρολες από αλουμίνιο. Το αλουμίνιο προξενεί ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.



Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φωτιά. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.



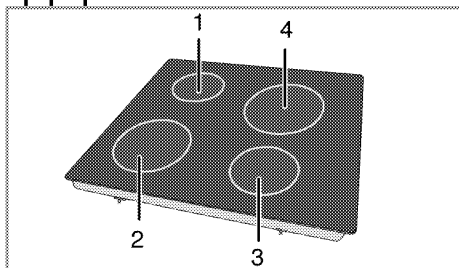
Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Έτσι εξασφαλίζετε καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Αν η διάμετρος της κατασρόλας είναι πολύ μικρή, θα καταναλώνεται άσκοπα ενέργεια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέφτουν πάνω στην πλάκα εστιών. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα εστιών. Μη χρησιμοποιείτε πλάκες εστιών που έχουν ραγίσει. Μπορεί να περάσει νερό από τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Σε περίπτωση οποιουδήποτε είδους ζημιάς στην επιφάνεια (όπως οι ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Χρήση των πλακών εστιών



- 1 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 14-16εκ.
- 2 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 18-20εκ.
- 3 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 14-16 εκ.
- 4 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 18-20εκ. είναι λίστα συνιστώμενης διαμέτρου σκευών προς χρήση σε αντίστοιχες εστίες αερίου.

Ενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών μαγειρέματος

Για να χειριστείτε τις υαλοκεραμικές εστίες μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα αντίστοιχα πλήκτρα. Μετακινήστε το περιστροφικό κουμπί εστίας μαγειρέματος στο αντίστοιχο επίπεδο για να αποκτήσετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Επίπεδο μαγειρέματος	1	2 — 3	4 — 6
Σ	ζεστάμα α	βράσιμο, διατήρηση θερμότητα ς	μαγείρεμα , τηγάνισμα
Επίπεδο μαγειρέματος	1	2	3
Σ	ζεστάμα α	βράσιμο, διατήρηση θερμότητα ς	μαγείρεμα , τηγάνισμα

Απενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών μαγειρέματος

Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

6 Τρόπος χρήση του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά!

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να διαφύγει ατμός.

Ο ατμός που βγαίνει μπορεί να ζεματίσει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλους αντικολλητικούς μεταλλικούς δίσκους ή αντίστοιχα αλουμινένια σκεύη ή φόρμες σιλικόνης ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε αποτελεσματικά το χώρο στις υποδοχές.
- Τοποθετείτε τη φόρμα ψησίματος στη μεσαία θέση στις υποδοχές.
- Επιλέξτε τη σωστή θέση στο φούρνο πριν ανάψετε το φούρνο ή το γκριλ. Μην αλλάζετε τη θέση στην υποδοχή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα και μεγάλα κομμάτια κρέατος καρυκεύματα όπως χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.
- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψήσετε κρέας με κόκαλα σε σύγκριση με ίδιου μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Το ψάρι θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

Όταν ψήνετε σε γκριλ κρέας, ψάρι και πουλερικά, τα φαγητά αποκτούν γρήγορα καφέ χρώμα, έχουν ωραία κρούστα και δεν στεγνώνουν. Τα επίπεδα κομμάτια, τα σουβλάκια και τα λουκάνικα, αλλά και τα λαχανικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως τομάτες και κρεμμύδια, είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο σε γκριλ.

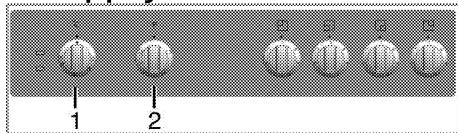
- Κατανεμίστε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί στην κατώτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Προσθέστε στο ταψί λίγο λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας

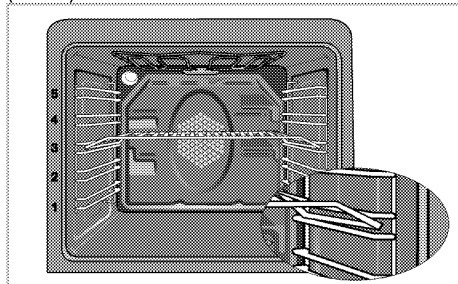


1. Περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη
 2. Περιστροφικό κουμπί λειτουργιών
1. Ρυθμίστε το κουμπί Θερμ. °C στην επιθυμητή θερμοκρασία.
 2. Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργιών στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

» Ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και κατόπιν διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία. Κατά τη θέρμανση, η λυχνία θερμοκρασίας παραμένει αναμμένη.

Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών και το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).



Θέσεις στην υποδοχή (Για μοντέλα με συρμάτινη σχάρα)

Είναι σημαντικό να τοποθετηθεί σωστά η συρμάτινη σχάρα στη συρμάτινη υποδοχή. Η

συρμάτινη σχάρα πρέπει να εισαχθεί ανάμεσα στις συρμάτινες υποδοχές όπως φαίνεται στην εικόνα.

Μην αφήσετε τη συρμάτινη σχάρα να είναι σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Περάστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας για να αποκτήσετε καλή απόδοση γκριλ.

Τρόποι λειτουργίας

Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Top and bottom heating (Πάνω και κάτω αντίσταση)



Λειτουργούν η πάνω και η κάτω αντίσταση. Το φαγητό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Για παράδειγμα, η επιλογή είναι κατάλληλη για κέικ, γλυκά ζύμης ή κέικ και συνταγές ραγού σε φόρμες ψησίματος. Μαγείρεμα με ένα δίσκο μόνο.

Bottom heating (Κάτω αντίσταση)



Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Λειτουργία κατάλληλη για πίτσα και ακόλουθο ξεροψήσιμο του φαγητού από το κάτω μέρος.

Grill (Γκριλ)



Λειτουργεί το μικρό γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο γκριλ.

- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση ραφιού για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Full grill (Γκριλ δυνατό)



Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Είναι τρόπος κατάλληλος για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.

- Τοποθετήστε κάτω από την αντίσταση γκριλ μερίδες μεγάλου ή μεσαίου μεγέθους στη σωστή θέση στην υποδοχή για ψήσιμο γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος



Οι χρόνοι στον πίνακα αυτόν έχουν μόνο ενδεικτικό σκοπό. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της θερμοκρασίας, του πάχους και του τύπου των τροφίμων, καθώς και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

Ψήσιμο γλυκών και φαγητών



Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η **κάτω** υποδοχή.

Φαγητό	Αριθμός επιπέδου		Θέση στην υποδοχή	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά περ.)
**Κέικ τσιού	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
**Κέικ φόρμας	Ένα επίπεδο		2	175	40 ... 50
**Κέικ σε χαρτί μαγειρέματος	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
**Παντεσπάνι	Ένα επίπεδο		3	200	5 ... 10
**Μπισκότα	Ένα επίπεδο		3	175	25 ... 30
**Είδη ζύμης	Ένα επίπεδο		2	200	30 ... 40
**Πλούσια ζύμη	Ένα επίπεδο		2	200	25 ... 35
**Είδη με προζύμι	Ένα επίπεδο		2	200	35 ... 45
**Λαζάνια	Ένα επίπεδο		2 - 3	200	30 ... 40
**Πίτσα	Ένα επίπεδο		2	200 ... 220	15 ... 20
Μπριζόλα μοσχαρίσια (ολόκληρη) / Ψητό	Ένα επίπεδο		2	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 180 ... 190	100 ... 120
Αρνάκι μπουτί (γάστρας)	Ένα επίπεδο		2	25 λεπτ. 220 κατόπιν 190	70 ... 90
Ψητό κοτόπουλο	Ένα επίπεδο		2	15 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 190	55 ... 65
Γαλοπούλα (5,5 κιλά)	Ένα επίπεδο		1	25 λεπτ. 250/μέγ., κατόπιν 190	150 ... 210
Ψάρια	Ένα επίπεδο		3	200	20 ... 30

(**) Για μαγείρεμα όπου απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε στην αρχή του μαγειρέματος έως ότου σβήσει η λυχνία του θερμοστάτη.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο ΚΕΪΚ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10 και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν το κέικ είναι υγρό, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.

- Αν το κέικ είναι πολύ σκούρο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύτηκε καλά εσωτερικά αλλά κολλάει εξωτερικά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10 και

μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υγράνετε τα φύλλα ζύμης με μίγμα από γάλα, λάδι, αυγό και γιουσούρι.

- Αν το γλυκό ζύμης χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης που έχετε παρασκευάσει δεν υπερβαίνει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πάνω πλευρά του γλυκού ζύμης ξεροψηθεί αλλά το κάτω μέρος δεν έχει μαγειρευτεί, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που έχετε χρησιμοποιήσει για το γλυκό ζύμης δεν είναι πολύ μεγάλη στο κάτω μέρος του γλυκού. Προσπαθήστε να μοιράσετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στις στρώσεις της ζύμης για ομοιόμορφο ξεροψήσιμο.



Μαγειρεύετε το γλυκό ζύμης σύμφωνα με τον τρόπο και τη θερμοκρασία που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος εξακολουθεί να μην ψήνεται αρκετά, την επόμενη φορά τοποθετήστε το σε μια θέση χαμηλότερα στο φούρνο.

Πρακτικές συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών

- Αν τελειώσουν τα υγρά στο πιάτο λαχανικών και στεγνώσει πολύ, τότε μαγειρέψτε το σε σκεύος με καπάκι αντί για ταψί. Τα κλειστά σκεύη διατηρούν τα υγρά του πιάτου.
- Αν ένα πιάτο λαχανικών δεν μαγειρεύεται, βράστε τα λαχανικά από πριν ή παρασκευάστε τα σαν φαγητό για συντήρηση σε βάζα και μετά τοποθετήστε τα στο φούρνο.

Τρόπος χρήσης του γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κλείνετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε με γκριλ.
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

Ενεργοποίηση του γκριλ

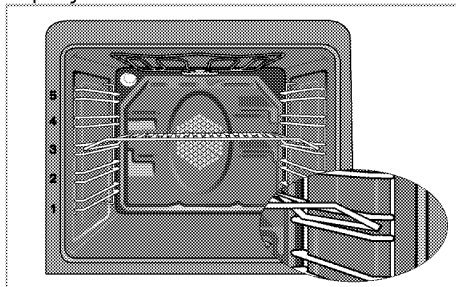
1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών δεξιόστροφα στο επιθυμητό σύμβολο Γκριλ.
 2. Κατόπιν επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ.
 3. Αν απαιτείται, προθερμάνετε για περίπου 5 λεπτά.
- » Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στη θέση Off (Απενεργοποίηση) (πάνω).

Θέσεις στην υποδοχή

Η απόδοση του γκριλ θα μειωθεί αν η συρμάτινη σχάρα είναι σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Για να αποκτήσετε καλή απόδοση γκριλ περάστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας.



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριλ

Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριλ

Τύπος τροφίμου	Επίπεδο τοποθέτησης	Χρόνος ψήσιματος με γκριλ (περ.)
Ψάρια	4..5	20..25 ελάχ. *
Κοτόπουλο σε φέτες	4..5	25..35 ελάχ.
Αρνίσια παδάκια γάλακτος	4..5	20..25 ελάχ.
Ροστ μπιφ	4..5	25..30 ελάχ. *
Μοσχαρίσια παδάκια	4..5	25..30 ελάχ. *
Φρυγανισμένο ψωμί	4	1..2 ελάχ.
* ανάλογα με πάχος		

7 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια ωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρύνει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαυματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγειρέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίστε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθαρισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοξειδωτες επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκεραμικές επιφάνειες

Σκουπίστε την υαλοκεραμική επιφάνεια χρησιμοποιώντας ένα πανί που έχει υγρανθεί ελαφρά με κρύο νερό ώστε να μην μείνει πάνω της καθαριστικό προϊόν. Στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η πλάκα εστιών. Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ζύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια με κυρτές λεπίδες, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα. Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων ασβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κατάλληλα εμπορικά διαθέσιμα προϊόντα.

Αν η επιφάνεια είναι έντονα λερωμένη, απλώστε το καθαριστικό σε ένα σφουγγάρι και περιμένετε έως ότου απορροφηθεί καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρά υγρό πανί.



Τα φαγητά με βάση τη ζάχαρη, όπως κρέμα και σιρόπι, πρέπει να καθαρίζονται άμεσα, χωρίς να περιμένετε να κρύνει η επιφάνεια. Αλλιώς, η υαλοκεραμική επιφάνεια μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.

Με τον καιρό μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρό ξεθώριασμα σε επιστρώσεις ή σε άλλα είδη επιφανειών. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του προϊόντος.

Το ξεθώριασμα των χρωμάτων και οι λεκέδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια είναι μια κανονική κατάσταση και όχι βλάβη.

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιστροφικά κουμπιά με ένα υγρό πανί και στεγνώνετε με σκούπισμα.



Μην αφαιρείτε τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

Καθαρισμός του φούρνου

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

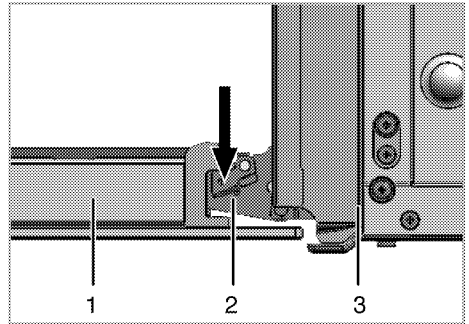
Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.



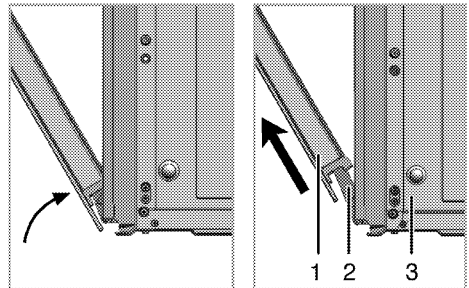
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Αυτά τα είδη μπορούν να χαράζουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν το γυαλί.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε τα κλιπ στο περίβλημα των μεντεσέδων (2) στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.



- 1 Μπροστινή πόρτα
- 2 Μεντεσές
- 3 Φούρνος



3. Μετακινήστε τη μπροστινή πόρτα ως το μέσο της διαδρομής της.
4. Αφαιρέστε τη μπροστινή πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από το δεξιά και τον αριστερό μεντεσέ.



Τα βήματα που εκτελέστηκαν στη διαδικασία αφαίρεσης θα πρέπει να εκτελεστούν σε αντίστροφη σειρά για να επανατοποθετηθεί η πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε τα κλιπ στο περίβλημα του μεντεσέ όταν εγκαταστήσετε πάλι την πόρτα.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου και έχει κρυώσει, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!



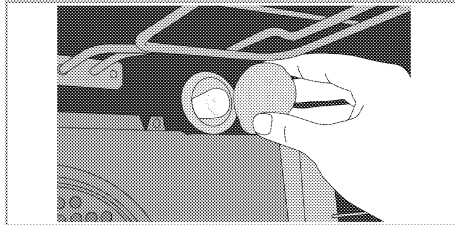
Το φως του φούρνου περιέχει ειδικό λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. Βλ. *Τεχνικές προδιαγραφές*, σελίδα 12 για λεπτομέρειες. Μπορείτε να αποκτήσετε λαμπτήρες για το φως φούρνου από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.

Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
2. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



3. Αφαιρέστε το λαμπτήρα στο φως φούρνου περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα και αντικαταστήστε τον με νέο.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Ο φούρνος αναδίδει ατμό όταν χρησιμοποιείται..

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> *Αυτό δεν είναι βλάβη.*

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> *Αυτό δεν είναι βλάβη.*

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> *Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.*
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> *Ελέγξτε την σύνδεση του φισ.*

Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

- Ελαττωματικός λαμπτήρας. >>> *Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.*
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> *Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.*

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Δεν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία και/ή η θερμοκρασία. >>> *Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία με το πλήκτρο/κουμπί λειτουργιών και/ή Θερμ. °C.*
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> *Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.*



Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

