

BUILT-IN OVEN
встраиваемый духовой
шкаф

OIM 25600

BEKO

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.


Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.


- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям.
Различия между моделями четко указаны в руководстве.


Пояснения к символам


В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

 Важная информация или полезные советы по использованию.

 Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

 Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

 Предупреждение об опасности пожара.

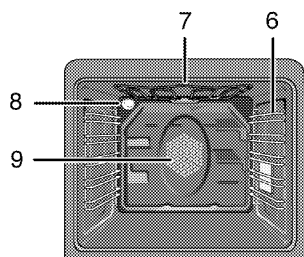
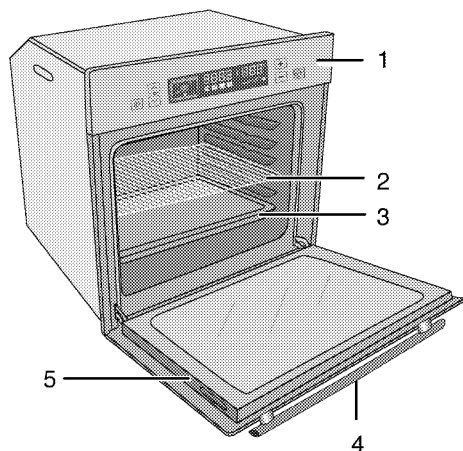
 Предупреждение о горячих поверхностях.

Содержание

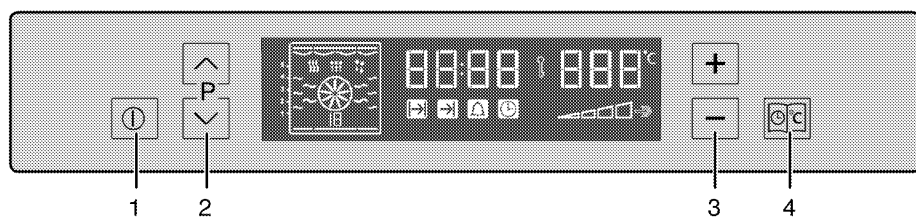
1 Общие сведения	4	5 Правила эксплуатации духовки	17
Обзор	4	Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле	17
Технические характеристики	5	Правила эксплуатации электрической духовки	17
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект	5	Режимы работы	19
2 Правила техники безопасности7		Панель управления духовки	22
Общие правила техники безопасности ...	7	Использование программной блокировки	24
Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.....	8	Использование режима звукового сигнала	24
Использование по назначению.....	8	Время приготовления блюд.....	26
Безопасность детей	8	Правила эксплуатации гриля.....	28
3 Установка	10	Время приготовления блюд на гриле	28
До начала установки.....	10	6 Уход и техническое	
Установка и подключение	11	обслуживание.....	29
Утилизация.....	13	Общие сведения.....	29
Утилизация упаковочных материалов13		Чистка панели управления	29
Утилизация старого изделия	14	Чистка духовки.....	29
Для будущей транспортировки	14	Как снять дверцу духовки	30
4 Подготовка К Эксплуатации 15		Как снять внутреннее стекло дверцы....	30
Рекомендации по экономии		Замена лампы освещения духовки	31
электроэнергии	15	7 Поиск и устранение	
Подготовка к работе	15	неисправностей.....	32
Настройка времени	15		
Очистка прибора перед началом эксплуатации	16		
Первоначальный прогрев.....	16		

1 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-------------------|---|---|
| 1 | Панель управления | 6 | Положения полок |
| 2 | Проволочная полка | 7 | Верхний нагревательный элемент |
| 3 | Противень | 8 | Лампочка |
| 4 | Ручка | 9 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 5 | Дверца | | |



- | | | | |
|---|-------------------------|---|--|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 3 | Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени |
| 2 | Кнопка выбора программы | 4 | Кнопка меню |

Технические характеристики


Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Основная духовка	Многофункциональная духовка
Класс энергетической эффективности [#]	A
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
Класс защиты -I	


[#] 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.

«**Этикетка энергоэффективности представлена на продукте**»


** См. раздел *Установка, стр. 10.*

 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.

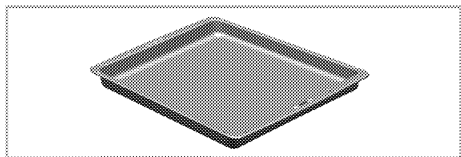
 Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

 Дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки, могут отличаться в зависимости от модели изделия. Не все дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, могут входить в комплект поставки изделия.

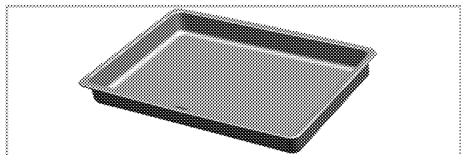
Противень

Для выпечки, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



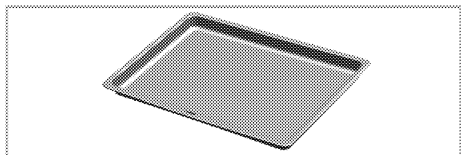
Глубокий противень для жарения

Для выпечки, жарения продуктов большими кусками, приготовления блюд с большим количеством жидкости, а также для сбора жидкости при приготовлении пищи на гриле.



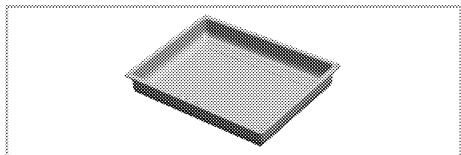
Противень для выпечки

Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.



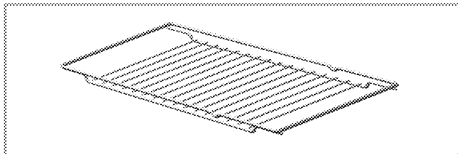
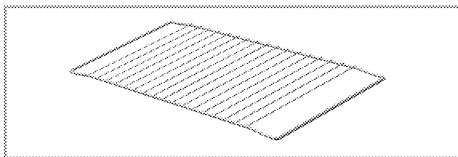
Малый противень

Для приготовления небольшого количества пищи. Этот противень ставится на проволочную решетку.



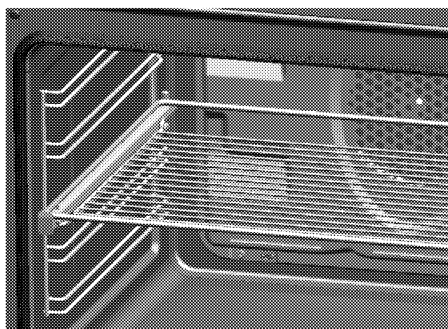
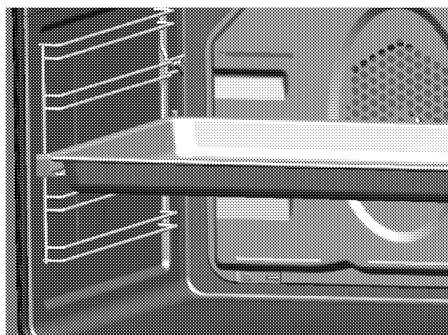
Проволочная решетка

Для жарения. Также используется в качестве подставки для посуды при выпечке, жарении и приготовлении запеканок.



Правильное расположение решетки и поддона на выдвижных полках

Поддоны и решетки, использующиеся вместе с выдвижной полкой (в зависимости от модели), должны располагаться так, чтобы их внутренние стороны опирались на штифты выдвижной полки. Таким образом полка надежно удерживается на месте".



2 Правила техники безопасности

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия.
Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления 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.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля питания или штепсельной вилки. Обратитесь в фирменный сервисный центр.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 32
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- 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.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготовляемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- 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.

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынута.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и 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.
- После использования обязательно выключайте прибор.



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

- Все работы с электрическими приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- Даже после выключения духовки вентилятор продолжает работать на протяжении некоторого времени.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отключите его от электрической сети. Для этой цели отключите предохранитель.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя величине рабочего тока плиты.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, 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

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- **"ВНИМАНИЕ:** Во время использования гриля внешние детали могут

нагреваться. Не допускайте к ним детей."

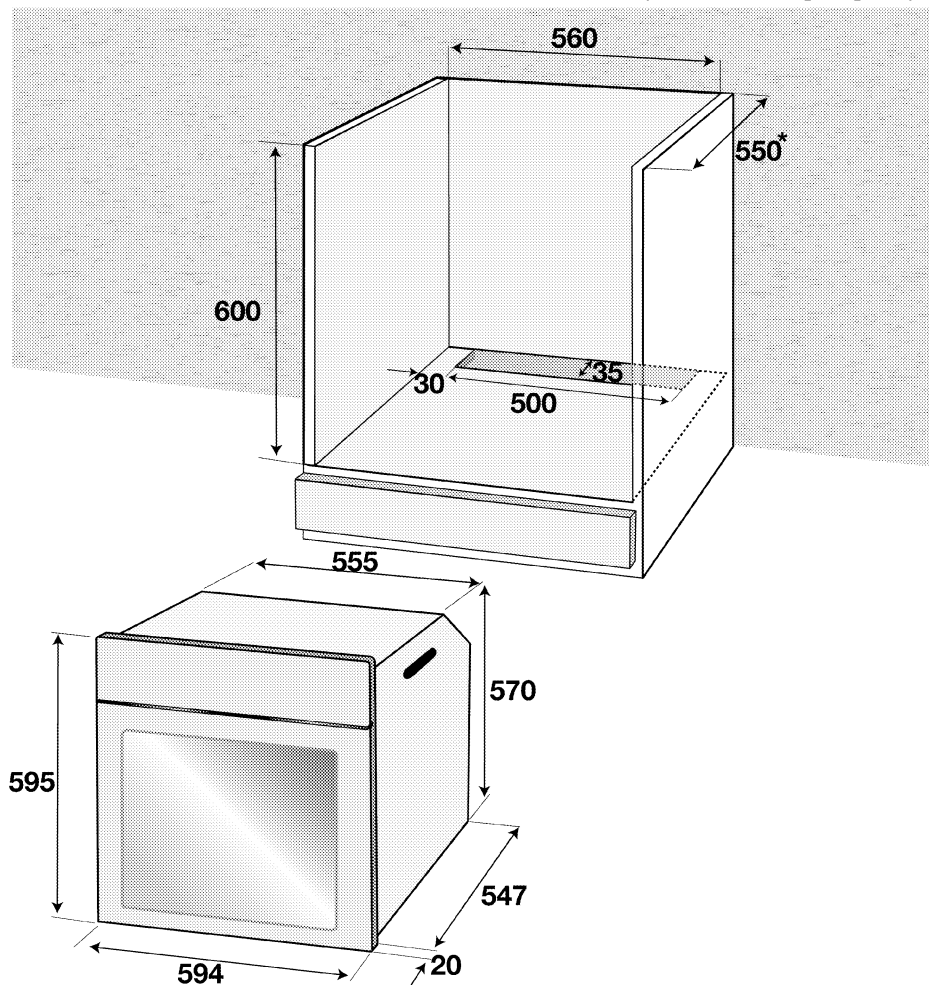
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, так как это может привести к повреждению петель дверцы и, кроме того, прибор может перевернуться.

3 Установка

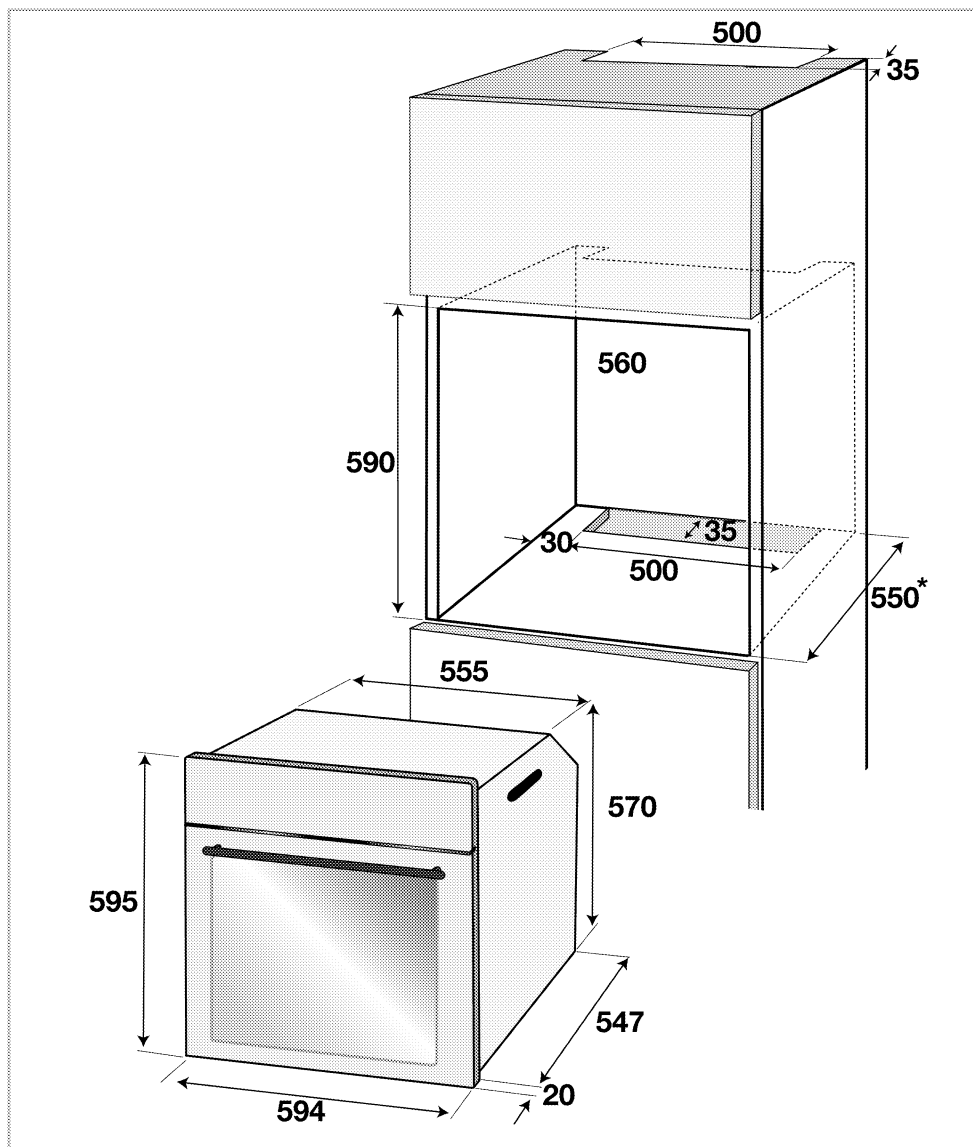
До начала установки

Прибор предназначен для установки в кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (минимум 100 °С).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.



* мин.



* мин.

Установка и подключение

! Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

- Для установки бытовой прибор следует подключить в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
- Переноску прибора должны выполнять не менее двух человек.

- Для перемещения прибора воспользуйтесь прорезьями или ручками, расположенными на боковых стенках.

И Если прибор снабжен ручками, после установки прибора прижмите их к боковым стенкам, чтобы вернуть в исходное положение.

Подключение к электрической сети

И **Духовка должна быть заземлена!**

Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования изделия без заземления.

⚠ Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.

⚠ Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Чтобы посмотреть паспортную табличку, откройте переднюю дверцу.

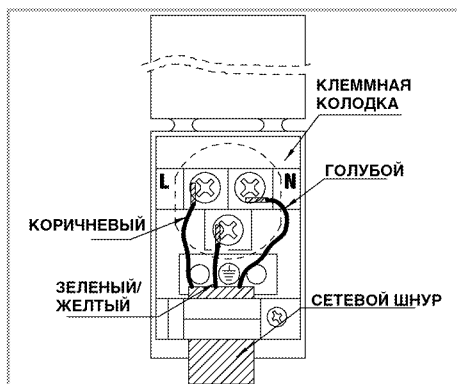
- Шнур питания должен соответствовать указанным техническим характеристикам и мощности прибора (см. раздел *Технические характеристики*, стр. 5).

⚠ Остерегайтесь поражения электрическим током!

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с нормами 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 требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также, привести к отмене гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения. Если прибор поставляется со шнуром питания без вилки:

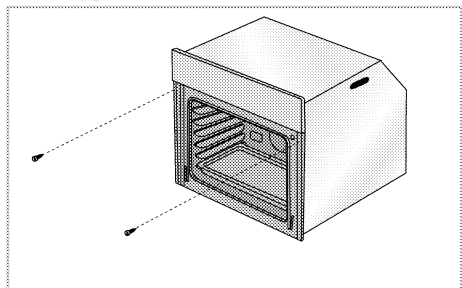


2. подключение к однофазной электрической сети:

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод подключается к шине заземления (E) $\frac{1}{\equiv}$;

Установка

1. Вставьте духовку в проем шкафчика, выровняйте и закрепите. Следите за тем, чтобы не повредить и не зажать шнур питания.

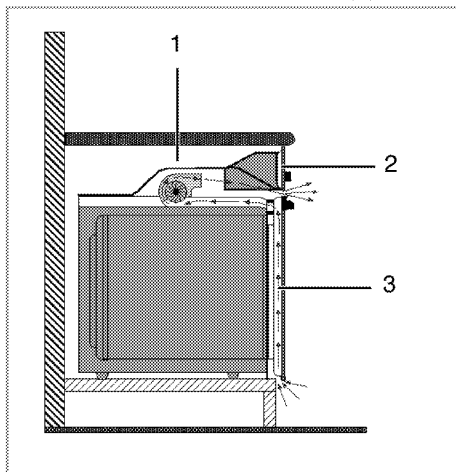


Закрепите духовку двумя винтами, как показано на рисунке.

Окончательная проверка


1. Подключите шнур питания и включите предохранитель прибора.
2. Проверьте, работает ли прибор.

ОБОРУДОВАНИЯ С ВЕНТИЛЯТОРОМ ОХЛАЖДЕНИЯ



- 1 Вентилятор
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает и встроенную часть прибора, и переднюю панель.

-  Вентилятор охлаждения вращается еще приблизительно 20-30 минут после выключения духовки.

Утилизация

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.

Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Электронные изделия, не подвергнутые процессу раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.

Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он

имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

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 ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.



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

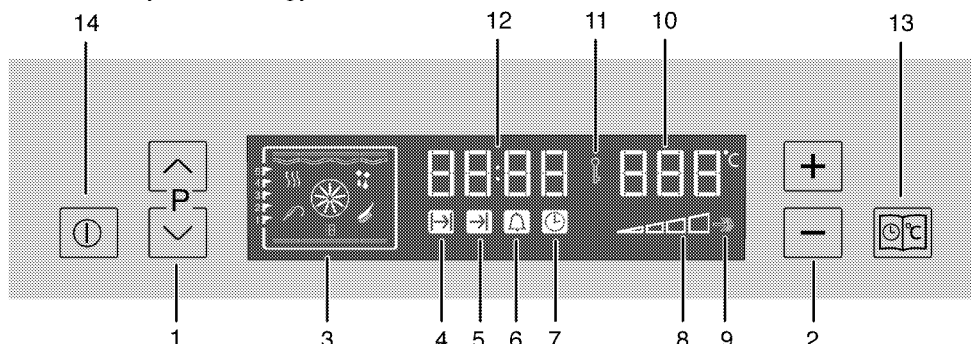
блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.

- 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.

Подготовка к работе

Перед первым использованием бытовой техники не забудьте снять наклейку с экрана цифрового таймера.


Настройка времени



- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Кнопка выбора программы | 8 | Символ внутренней температуры духовки |
| 2 | Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени | 9 | Положение ускоренного разогрева |
| 3 | Индикатор функций | 10 | Индикатор температуры |
| 4 | Символ времени приготовления | 11 | Символ блокировки клавиатуры |
| 5 | Символ окончания времени приготовления | 12 | Индикатор текущего времени |
| 6 | Символ периода подачи звукового сигнала | 13 | Кнопка меню |
| 7 | Символ текущего времени | 14 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. |


1. После первого включения духового шкафа, установите время суток лег-

ким нажатием сенсорной кнопки "+" или "-" '2'.


-  Если время не установлено, установка времени начнется с 12:00. На дисплее будет отображаться символ 7, означающий, что время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

Регулировка установленного времени

1. Включите символ времени суток "7", дважды нажав кнопку '13' для отображения времени суток.
2. Настройте время суток легким нажатием кнопки + или - '2'.

-  При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Когда духовка работает, изменить настройки времени суток невозможно.

Очистка прибора перед началом эксплуатации


-  Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность. Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

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 выго-

дание и удаление производственных загрязнений и покрытий.


-  Будьте осторожны с горячими поверхностями! Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

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. 17*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 17*).

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 *Правила эксплуатации гриля, стр. 28*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 28*).

-  При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле

- ⚠ Остерегайтесь ожогов горячим паром!
Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуется располагать форму посередине решетки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

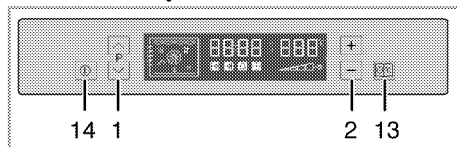
Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, 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 для жарения или на решетке с поддоном так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку для жарения или противень в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на дно поддон для сбора жира.
- Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

Правила эксплуатации электрической духовки

Включение духовки



- 1 Кнопка выбора программы
- 2 Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени
- 13 Кнопка меню
- 14 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

1. Чтобы включить духовой шкаф, нажмите кнопку **14** в течение около 1 секунды.

Выберите температуру и режим работы.

После включения духовки; На панели индикации функций ничего не появляется.



i Духовка автоматически выключится через 10 секунд, если при этой индикации на дисплее не произвести никаких установок духовки.

В этом положении можно установить температуру, время приготовления, время окончания приготовления и ускоренный разогрев.

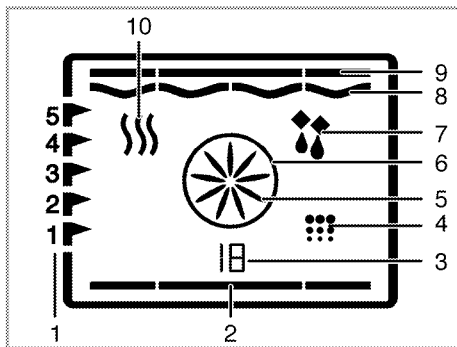
1. Слегка нажмите кнопку \wedge или \vee '1' для нужной функции;
2. Нужную температуру вы можете установить легким нажатием кнопки "+" или "-" '2'.

» Духовка начнет выполнение заданной функции, и температура в ней повысится до заданного уровня.

» На панели индикации функций будет показано, какие нагревательные элементы включены, а также, рекомендуемый уровень размещения противня.

» Если температура не была установлена ранее, на панели индикации температуры отобразится рекомендуемая температура для выбранной функции.

В таблице функций приведен список возможных режимов работы, а также диапазоны регулировки температуры духовки.



- 1 Положение полки
 - 2 Нижний нагревательный элемент
 - 3 Номер функции
 - 4 Позиция чистки
 - 5 Турбовентилятор
 - 6 Турбонагреватель
 - 7 Позиция разморозки
 - 8 Нагреватель гриля
 - 9 Верхний нагревательный элемент
 - 10 Подогрев
- * Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия!

Таблица функций

Функция	Рекомендуемая температура (°C)	Диапазон температур (°C)
Статический	200	40-280
Статический с вентилятором	175	40-280
Нагрев с вентилятором	180	40-280
Объемный нагрев	205	40-280
Пицца	210	40-280
Гриль	280	40-280
Низкий уровень мощности гриля	280	40-280
Приготовление на медленном огне	180	160-220
Нижний нагревательный элемент	180	40-220
Подогрев	60	40-100

i Максимальная продолжительность времени приготовления, которую можно установить, из соображений безопасности ограничена 6 часами. Это не относится к функции поддержания в нагретом состоянии. В случае прекращения подачи электроэнергии программа будет отменена, и ее нужно будет ввести заново.

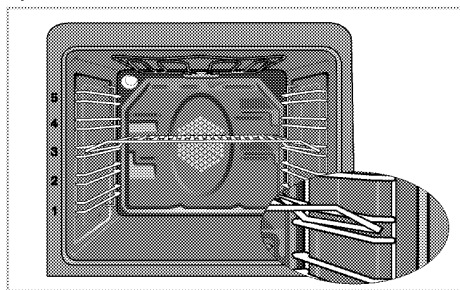
i В процессе настройки будут мигать соответствующие символы.

i Во время работы духовки в любом из режимов, а также после установки таймера для работы в полуавтоматическом или автоматическом режиме, текущее время суток установить невозможно.

i Даже когда духовка не работает, при открывании дверцы включается внутреннее освещение духовки.

Выключение электрической духовки

Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **14** в течение около 2 секунд.



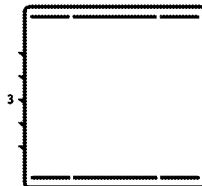
Положение полки (в зависимости от модели)

Важно правильно установить проволочную решетку на проволочную полку. Проволочную решетку следует установить так, чтобы она вошла в отверстие на проволочной полке, как показано на рисунке.

Режимы работы

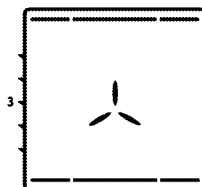
Приведенная здесь последовательность режимов работы может не совпадать с той, которая применяется в вашей модели прибора.

1. Нагрев сверху и снизу



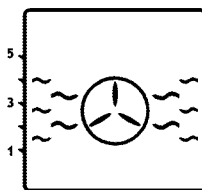
Продукты нагреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для выпечки тортов, а также для выпечки тортов, булок и запеканок в формах. Готовьте только с одним противнем.

2. Нагрев сверху и снизу с конвекцией



С помощью вентилятора воздух, нагреваемый нижним и верхним нагревательными элементами, очень быстро и равномерно распределяется по всей духовке. Готовьте только с одним противнем.

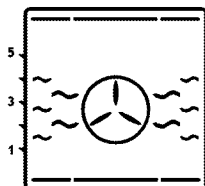
3. Горячий воздух



С помощью вентилятора воздух, нагреваемый задним нагревательным элементом, очень быстро и равно-

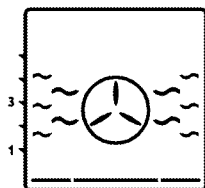
мерно распределяется по всей духовке. Это дает возможность готовить пищу в духовке на разных уровнях. Кроме того, в большинстве случаев исключает необходимость предварительного прогрева духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

4. Функция "3D" (объемный нагрев)



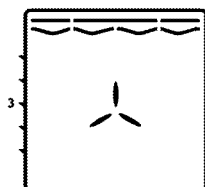
Включены верхний, нижний и кольцевой нагревательные элементы и вентилятор, расположенный на задней стенке. Продукты прогреваются равномерно со всех сторон и быстро готовятся. Готовьте только с одним противнем.

5. Режим пиццы



Включены нижний и кольцевой нагревательные элементы, и вентилятор, расположенный на задней стенке. Может использоваться для приготовления пиццы.

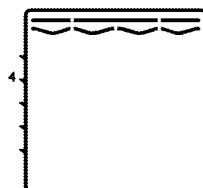
6. Гриль повышенной мощности с конвекцией



С помощью вентилятора воздух, нагреваемый большим нагревателем гриля, очень быстро и равномерно распределяется по всей духовке. Это дает возможность готовить на гриле большое количество мяса.

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

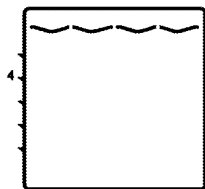
7. Плоский гриль



Включен большой нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления на гриле большого количества продуктов.

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

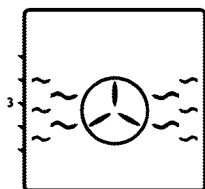
8. Малый гриль



Включен нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления блюд на гриле.

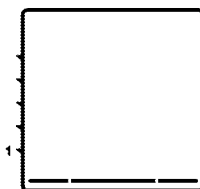
- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите максимальную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

9. Приготовление на медленном огне



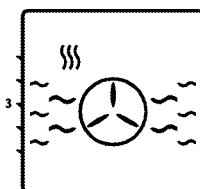
Для экономии энергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы бы выполняли при turbo-приготовлении в температурном диапазоне 160-220°C. Однако время приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме указана в таблице «Приготовление на медленном огне».

10. Нагрев снизу



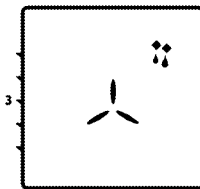
Включен только нижний нагревательный элемент. Отлично подходит для приготовления блюд, которые должны пропекаться снизу, например, пиццы.

11. Подогрев




Может использоваться подогреть блюдо при низкой температуре в течение длительного времени.

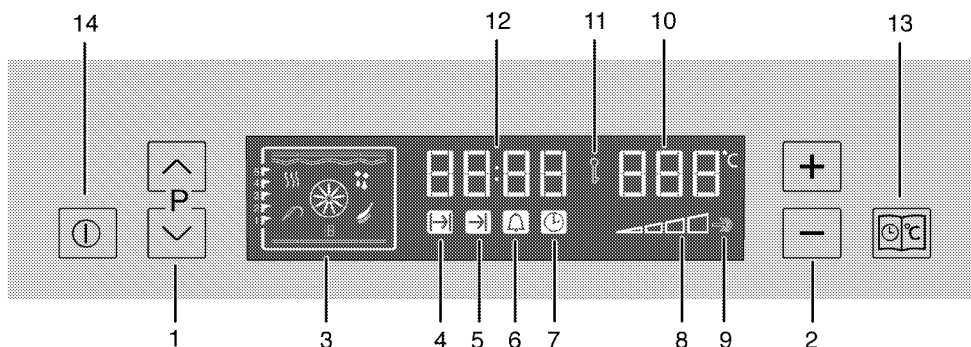
12. Работа с вентилятором



Духовка не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

-  На время открывания дверцы духовки электродвигатель вентилятора выключается, чтобы горячий воздух не выходил из духовки.

Панель управления духовки



- 1 Кнопка выбора программы
- 2 Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени
- 3 Индикатор функций
- 4 Символ времени приготовления
- 5 Символ окончания времени приготовления
- 6 Символ периода подачи звукового сигнала
- 7 Символ текущего времени
- 8 Символ внутренней температуры духовки
- 9 Положение ускоренного разогрева
- 10 Индикатор температуры
- 11 Символ блокировки клавиатуры
- 12 Индикатор текущего времени
- 13 Кнопка меню
- 14 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

Полуавтоматический режим работы

В этом режиме можно задать промежутки времени, в течение которого духовка должна работать (продолжительность приготовления). Духовка включится сразу после выполнения настроек и будет поддерживать заданную температуру в течение заданного времени приготовления. По истечении времени приготовления духовка выключится.

1. Включите духовой шкаф, нажав и удерживая нажатой кнопку "14".

2. Установите нужный режим работы (функцию) легким нажатием кнопки \wedge или \vee (1).
3. Включите символ времени приготовления "4", нажав кнопку "13" во время работы духового шкафа.
4. Поставьте блюдо в духовку.
5. Отрегулируйте температуру приготовления, слегка нажав кнопку "+" или "-" "2".

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления. Все время, пока готовится блюдо, будет включено освещение духовки.

- i** Когда печь достигнет заданной температуры, загорятся все сегменты символа температуры внутри печи (8).
6. По окончании приготовления блюда на дисплее появится надпись "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
 7. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку на часах.
- Для выключения сигнала предупреждения нажмите кнопку "13" или "14".
- » Звуковой сигнал прекратится, духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время суток.

Автоматический режим работы

В этом режиме можно задать интервал времени, в течение которого духовка должна работать (продолжительность приготовления), и время выключения духовки (время окончания приготовления).

1. Включите духовой шкаф, нажав и удерживая нажатой кнопку "14".
2. Установите нужный режим работы (функцию) легким нажатием кнопки \wedge или \vee "1".
3. Включите символ времени приготовления "4", слегка нажав кнопку "13" во время работы духового шкафа.
4. Отрегулируйте время приготовления, слегка нажав кнопку "+" или "-" "2".

» 4 – после установки времени приготовления этот символ будет постоянно отображаться на дисплее.

5. Включите символ окончания времени приготовления "5", нажав кнопку "13" с короткими интервалами.


6. Установите время окончания приготовления, слегка нажав кнопку "+" или "-" "2".

» "5" – после установки времени окончания приготовления этот символ будет постоянно отображаться на дисплее.

7. Поставьте блюдо в духовку.
8. Отрегулируйте температуру приготовления, слегка нажав на кнопку "+" или "-" "2".


» Таймер духовки автоматически определяет время начала приготовления на основании заданного времени окончания приготовления блюда и его продолжительности. При наступлении времени начала приготовления активируется выбранный режим работы, и духовка нагревается до заданной температуры, которая будет поддерживаться до окончания приготовления. Все время, пока

готовится блюдо, будет включено освещение духовки.

-  Когда печь достигнет заданной температуры, загорятся все сегменты символа температуры внутри печи (8).


9. По окончании приготовления блюда на дисплее появится надпись "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
10. Для выключения сигнала предупреждения нажмите кнопку "13" или "14".

» Звуковой сигнал прекратится, духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время суток. Освещения духовки также выключится.

-  Чтобы отменить установленный полуавтоматический или автоматический режим работы, нужно сбросить заданную продолжительность приготовления.

Режим ускоренного разогрева

Этот режим используется для более быстрого достижения заданной температуры в духовке путем включения нагревателей в ином сочетании, чем предусмотрено выбранной функцией.

-  Режим ускоренного разогрева можно включить только во время работы духовки. В режиме размораживания и в режиме чистки функцию ускоренного разогрева использовать нельзя. При отключении электроэнергии режим ускоренного разогрева отменяется.

1. Чтобы включить режим ускоренного разогрева, нажмите с короткими интервалами кнопку 13, пока на дисплее не появится символ ускоренного разогрева "9".


» На экране появится сообщение "OFF" (Откл.).

2. Включите режим ускоренного разогрева, слегка нажав кнопку "+" (2).
» После включения режима ускоренного разогрева на дисплее появится сообщение "On" (Выл.) и будет постоянно отображаться символ быстрого разогрева.
» По достижении заданной температуры в духовке символ ускоренного разогрева погаснет, и духовка продолжит работу в режиме, который был выбран до включения ускоренного разогрева.
3. Для отмены функции ускоренного разогрева нажмите кнопку 13, пока на дисплее не появится символ ускоренного разогрева "9".
» На дисплее появится сообщение "On" (Выл.).
4. Отключите режим ускоренного разогрева, слегка нажав на кнопку "-" (2).
» На экране появится сообщение "OFF" (Откл.).

Использование программной блокировки

Установка программной блокировки

С помощью функции блокировки кнопок можно запретить использование плиты.

-  Можно заблокировать кнопки как во время работы плиты, так и когда она выключена. В случае установки блокировки кнопок во время работы плиты для отключения плиты нажмите и не отпускайте кнопку 14 в течение 2 секунд.


1. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку 13 с короткими интер-

валами, пока на дисплее не появится символ блокировки "11".

- » На дисплее появится сообщение "OFF" (Откл.).
2. Включите блокировку кнопок, слегка нажав на кнопку "+" "2".
» После установки блокировки кнопок на дисплее появится сообщение "On" (Вкл.) и будет постоянно отображаться символ блокировки.

Снятие программной блокировки

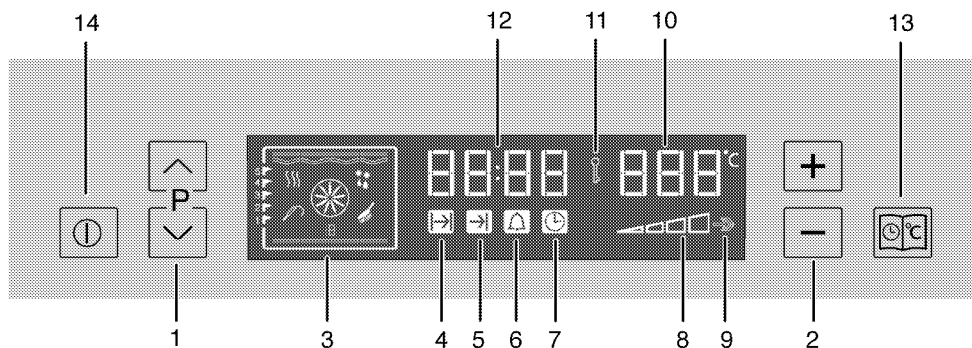
1. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажимайте кнопку 13 с короткими интервалами, пока на дисплее не появится символ блокировки "11".
» На дисплее появится сообщение "On" (Вкл.).
2. Выключите блокировку кнопок, слегка нажав кнопку "-" "2".
» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится сообщение "OFF" (Откл.), а символы блокировки кнопок "11" исчезнут.

-  После установки блокировки кнопок пользоваться кнопками плиты будет невозможно. При отключении электроэнергии блокировка кнопок не снимается.

Использование режима звукового сигнала

Кроме использования в качестве таймера при приготовлении пищи, может быть использован как напоминание или предупреждение.

По истечении определенного периода времени прозвучит звуковой сигнал. Он не влияет на работу духовки.



- 1 Кнопка выбора программы
- 2 Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени
- 3 Индикатор функций
- 4 Символ времени приготовления
- 5 Символ окончания времени приготовления
- 6 Символ периода подачи звукового сигнала
- 7 Символ текущего времени
- 8 Символ внутренней температуры духовки
- 9 Положение ускоренного разогрева
- 10 Индикатор температуры
- 11 Символ блокировки клавиатуры
- 12 Индикатор текущего времени
- 13 Кнопка меню
- 14 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

Использование часов в качестве напоминания

Звуковой сигнал не влияет на работу духовки. Он используется как предупреждение.

Например, вы можете использовать звуковой сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть блюдо в духовке.

i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

i Звуковой сигнал можно установить как во время работы духовки, так и когда она выключена.

Настройка режима звукового сигнала

1. Нажмите кнопку "13" с короткими интервалами, пока на дисплее не появится символ звукового сигнала "6".
2. Отрегулируйте его, слегка нажав кнопку "+" или "-" "2".
 - » После установки времени включения сигнала будет отображаться символ звукового сигнала.
3. По истечении времени включения сигнала символ начнет мигать, а звуковой сигнал работает.
4. После нажатия на любую кнопку звуковой сигнал прекратится.

Досрочное выключение режима звукового сигнала

1. Для сброса времени включения звукового сигнала нажмите кнопку "13", чтобы включить символ звукового сигнала '6'.
2. Отрегулируйте его, слегка нажав кнопку "-" "2", пока не отобразится "00:00".

Время приготовления блюд

i Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

Выпечка и жарение

i Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (прибл.) (мин.)
Пирог на противне*	1 уровень		3	175	25 ... 30
Пирог в форме*	1 уровень		2	180	40 ... 50
Пирожные в бумажных формочках*	1 уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквит*	1 уровень		3	200	5 ... 10
	2 уровня		1 - 5	175	20 ... 30
Печенье*	1 уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Выпечка из пресного теста*	1 уровень		2	200	30 ... 40
	2 уровня		1 - 5	200	45 ... 55
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Выпечка из сдобного теста*	1 уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 5	200	35 ... 45
	3 уровня		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Выпечка из дрожжевого теста*	1 уровень		2	200	35 ... 45
	2 уровня		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	1 уровень		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	1 уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
	1 уровень		3	200	10 ... 15
Говяжья вырезка (целиком)/ ростбиф	1 уровень		3	25 мин. 250/макс затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	1 уровень		3	25 мин. 250/макс затем 190	70 ... 90
	1 уровень		3	25 мин. 250/макс затем 190	60 ... 80
Жареная курица	1 уровень		2	15 мин. 250/макс затем 180 ... 190	55 ... 65
	1 уровень		2	15 мин. 250/макс затем 180 ... 190	55 ... 65
Индюшка (5,5 кг)	1 уровень		1	25 мин. 250/макс затем 180 ... 190	150 ... 210
	1 уровень		1	25 мин. 250/макс затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	1 уровень		3	200	20 ... 30

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
	1 уровень		3	200	20 ... 30

Если нужно одновременно готовить на 2 противнях, поставьте глубокий противень на верхнюю полку, а неглубокий противень – на нижнюю полку.
* Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

(**) При приготовлении продуктов, пока символ температуры (8) духового шкафа не поднимется до высшего уровня, разогревайте их в начале приготовления.

Приготовление на медленном огне

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
Мясная запеканка	1 уровень		3	160	100 ... 120
Куриная запеканка	1 уровень		3	160	70 ... 100
Фасоль	1 уровень		3	160	130 ... 150
Запеканка с баклажанами	1 уровень		3	160	130 ... 150
Стейк целиком	1 уровень		3	160	110 ... 130
Стейк ломтями	1 уровень		3	160	100 ... 120
Пирожные в бумажных формочках	1 уровень		3	185	35 ... 40
Печенье	1 уровень		3	185	30 ... 35
Выпечка из пресного теста	1 уровень		3	200	40 ... 45
Выпечка из слоеного теста	1 уровень		3	200	40 ... 45

- Выполните прогревание в течение 6-7 минут.
- Красное/белое мясо следует перевернуть в посуде перед приготовлением до уваривания.
- Фасоль перед приготовлением следует варить в течение 30 минут. Можно использовать консервированную фасоль.
- Накрытие посуды для приготовления крышкой улучшит результаты приготовления и ускорит процесс.

Советы по выпечке кондитерских изделий

1. Если выпечка слишком сухая,
» повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
2. Если тесто оседает,
» уменьшите количество жидкости и понизьте температуру на 10°C.
3. Если верхняя корочка слишком прирашивается,

- » ставьте тесто на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- 4. Если тесто хорошо пропечено внутри, но не пропечено снаружи,
» уменьшите количество жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке изделий из теста

1. Если выпечка слишком сухая,
» повысьте температуру примерно на 10°C и сократите время приготовления.

» Смочите тесто смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.

2. Чтобы тесто пропекалось быстрее, » следите за тем, чтобы толщина изделий была не больше глубины формы, и тесто не поднималось выше ее краев.

3. Если верхняя сторона изделия зарумянивается, а нижняя часть не пропекается,

» проверьте, не скапливается ли жидкая начинка или заливка в нижней части изделия. Чтобы тесто пропекалось равномерно, старайтесь распределять жидкие компоненты равномерно.

» Выпекайте изделия из теста при том режиме и температуре, которые указаны в таблице режимов приготовления. Если изделие с нижней стороны не зарумянивается, в следующий раз установите противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению блюд из овощей

1. Если овощи выпускают сок и высыхают,

» готовьте блюда из овощей не на противне, а в сковороде под крышкой, тогда сок не будет испаряться.

2. Если овощи остаются сыроватыми, » можно предварительно пробланшировать овощи в кипящей воде или же при-

готовить их так же, как для консервирования, а затем поместить в духовку.

Правила эксплуатации гриля

▲ Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Включение гриля

1. Чтобы включить духовой шкаф, нажмите кнопку **14** в течение около 1 секунды.
2. Отрегулируйте функцию гриля, слегка нажав кнопку \wedge или \vee (**1**).
3. Нужную температуру вы можете установить легким нажатием кнопки $+$ или $-$ (**2**).

Выключение гриля

1. Чтобы выключить духовой шкаф, нажмите кнопку **14** в течение около 2 секунд.

Положение полки

Для оптимальных результатов обработки грилем располагайте решетку ближе к передней панели духовки так, чтобы она не соприкасалась со стеклянной дверцей. Приближение решетки вплотную к задней стенке духовки будет снижать эффективность обработки грилем.

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

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

⚠ Остерегайтесь поражения электрическим током!
Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

ⓘ Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

Тщательно очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорели при следующем использовании прибора. Удалить свежие загрязнения намного легче, чем пригоревшие.

Для чистки прибора не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется очищать прибор мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. После чистки вытрите прибор насухо сухой тканью.

Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!

ⓘ Не используйте для очистки парочистители.

Чистка панели управления

ⓘ Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

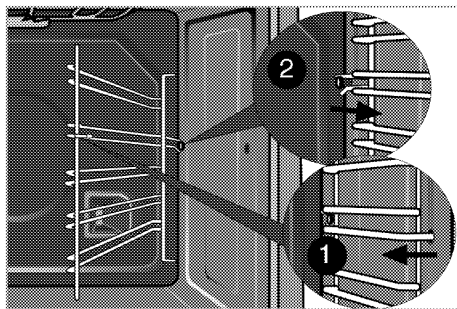
Очистите панель управления и ручки регуляторов.

Чистка духовки

Для чистки духовки не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется просто протирать духовку влажной тканью, пока она еще не остыла.

Чистка боковых стенок

1. Выньте переднюю часть проволочной решетки, потянув ее в сторону от боковой стенки.
2. Полностью выньте боковые направляющие, потянув их на себя.



Стенки с каталитическим покрытием
Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью.

Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности стенок впитывают и разлагают брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

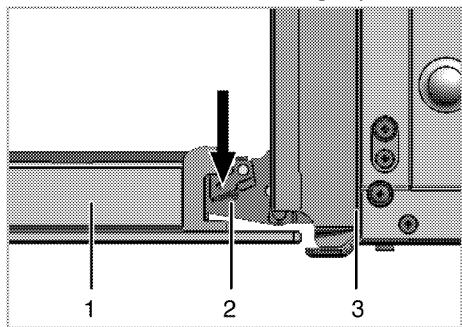
Чистка дверцы духовки

Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

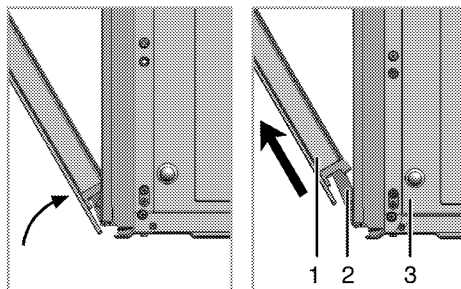
i Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения его очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы грубые абразивные чистящие средства, металлические скребки, абразивные тампоны или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

Как снять дверцу духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы на корпусе шарнирного кронштейна с левой и правой сторон передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 передняя дверца
- 2 шарнирный кронштейн
- 3 духовка



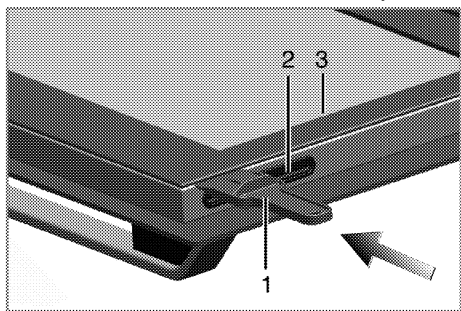
3. Вытяните переднюю дверцу наполовину.
4. Вытаскивая переднюю дверцу вверх, снимите ее с правого и левого шарнирных кронштейнов.

i Чтобы установить крышку на место, выполните действия, необходимые для ее снятия, в обратном порядке (действия 4, 3, 2 и 1). Не забудьте закрыть зажимы на корпусе шарнирного кронштейна при установке дверцы на место.

Как снять внутреннее стекло дверцы

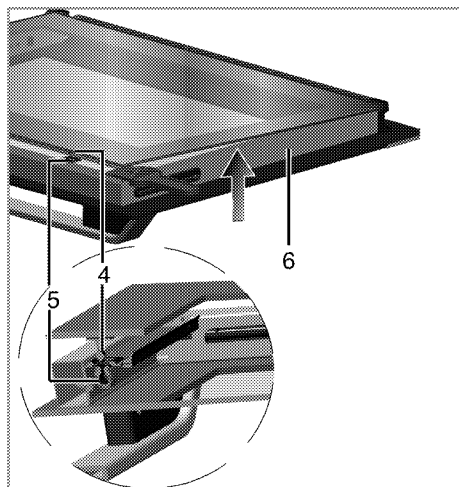
Внутреннее стекло дверцы духовки можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки. Внутреннее стекло дверцы духовки является съемным. Чтобы снять внутреннее стекло, воспользуйтесь лопаткой, входящей в комплект поставки духовки.



- 1 Лопатка
- 2 Пластмассовый держатель

3 Внутреннее стекло



4 Штифт

5 Держатель штифта

6 Металлическая рамка

- Вставьте лопатку в зону, указанную на стекле, и толкните в направлении, приведенном на рисунке, чтобы вынуть стекло.
- Чтобы установить стекло, поместите нижнюю его часть в пластмассовые держатели. Сдвиньте стекло к металлической рамке в верхней части дверцы, чтобы установить штифты в держатели.

Замена лампы освещения духовки

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!

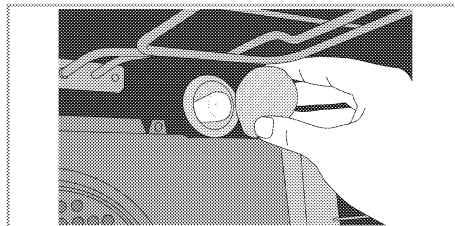
Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.

Для освещения духовки используется особая жаропрочная (до 300 °С) электрическая лампа (см. раздел *Технические характеристики*, стр. 5). Лампы освеще-

нения духовки можно приобрести в фирменном сервисном центре.

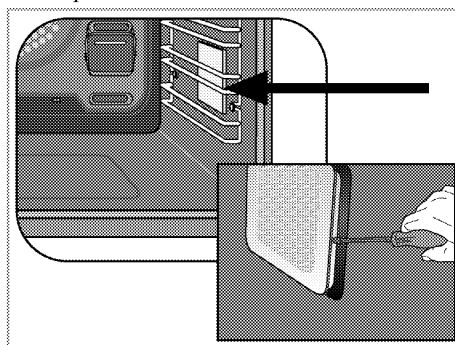
i Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

1. Выключите прибор.
2. Вывинтите стекло лампы, поворачивая его против часовой стрелки.




3. Вывинтите лампу духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и замените новой.
4. Установите на место стеклянный колпачок.

1. Выключите прибор.
2. Выньте решетки, как описано в инструкции (см. *Чистка духовки*, стр. 29).



3. Приподнимите стеклянный колпачок с помощью отвертки.
4. Выверните лампу освещения духовки и установите на ее место новую.
5. Установите на место стеклянный плафон и решетки.

7 Поиск и устранение неисправностей

 Непрофессиональный ремонт может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

Нормальные условия эксплуатации

- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.

Электрическое оборудование

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Прибор не работает.	Предохранитель неисправен или отключен.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
	Кнопки установки времени не работают.	Возможно, включена блокировка кнопок. Выключите ее. (см. раздел <i>Использование программной блокировки</i> , стр. 24).
Освещение духовки не включается.	Лампа освещения духовки неисправна.	Замените лампу освещения духовки.
	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
Духовка не нагревается.	Переключатель функций и (или) регулятор термостата не установлены в нужное положение.	Установите переключатель функций и регулятор термостата в нужное положение.
	В приборе, снабженном таймером, таймер невозможно установить.	ЗаУстановите время.
	Нет тока.	Проверьте электрическую сеть и блок предохранителей.

Если проблему не удалось устранить:

1. Отсоедините прибор от электрической сети (выключите или выверните предохранитель).
2. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания продавца изделия.

- Во время работы может выходить пар. Это вполне нормально.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.



Не пытайтесь выполнить ремонт плиты самостоятельно. Это прерогатива квалифицированного специалиста.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

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

