

є ⁀ /!! ' ‡ , ' " ' ™ •
і ⁿ £ < , < • %... ' ₣

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

OIE 22500 X

BEKO

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

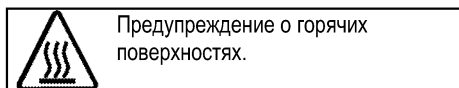
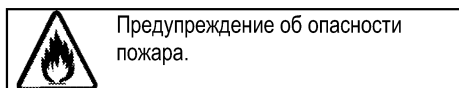
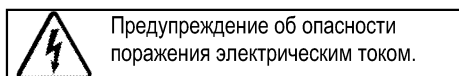
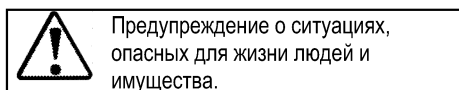
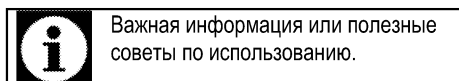
Уважаемый покупатель!

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:



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	7
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия	8
Утилизация упаковочных материалов	9

2 Общие сведения **10**

Обзор	10
Содержание упаковки	11
Технические характеристики	12

3 Установка **13**

До начала установки	13
Установка и подключение	15
Для будущей транспортировки	17

4 Подготовка к эксплуатации **18**

Рекомендации по экономии электроэнергии	18
Подготовка к эксплуатации	18
Первоначальная установка времени	18
Очистка прибора перед началом эксплуатации	19

Первоначальный прогрев	19
------------------------------	----

5 Правила эксплуатации духовки **20**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	20
Правила эксплуатации электрической духовки	21
Режимы работы	23
Правила работы с панелью управления духового шкафа	24
Использование блокировки кнопок	26
Использование часов в качестве сигнального таймера	27
Время приготовления блюд	28
Как пользоваться грилем	29
Время приготовления блюд на гриле	30

6 Уход и техническое обслуживание **31**

Общие сведения	31
Чистка панели управления	31
Чистка духовки	31
Снятие дверцы духового шкафа	32
Снятие внутреннего стекла дверцы	32
Замена лампочки освещения духового шкафа	33

7 Поиск и устранение неисправностей **34**

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.
- 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.

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, 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

- 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



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ отдельной 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. Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или

в пункт сбора твердых отходов
вашего региона.

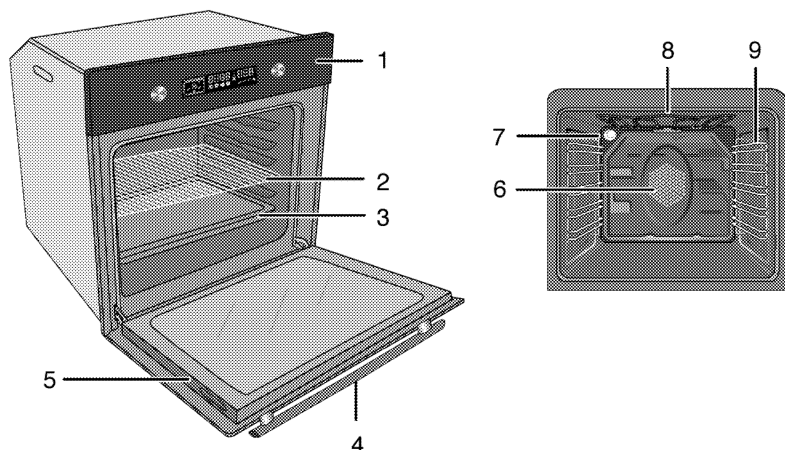
Прежде чем утилизировать
изделие, отрежьте вилку шнура
питания и выведите из строя
замок дверцы (если он имеется),
чтобы не создавать опасных
ситуаций для детей.

Утилизация упаковочных материалов

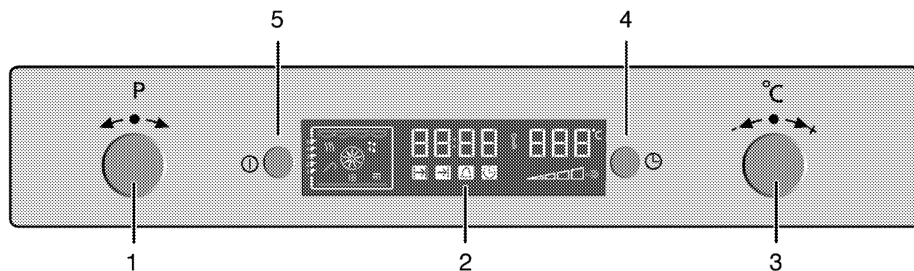
- Упаковочные материалы
опасны для детей. Храните
упаковочные материалы в
безопасном и недоступном для
детей месте. Упаковочные
материалы изделия
изготовлены из материалов,
подлежащих вторичной
переработке. Утилизируйте их
соответствующим образом и
сортируйте согласно
инструкций по обращению с
отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



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



- | | |
|---|--|
| 1 | Ручка выбора функции |
| 2 | Цифровой таймер |
| 3 | Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени |
| 4 | Кнопка меню |
| 5 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ |

Содержание упаковки

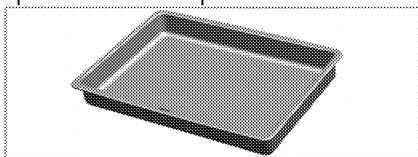


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

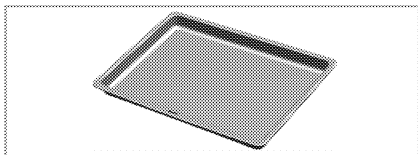
2. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



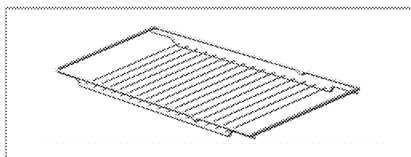
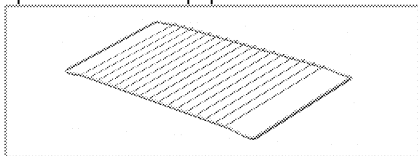
3. Противень для выпечки

Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.



4. Проволочная решетка

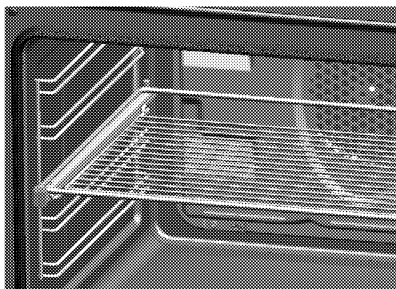
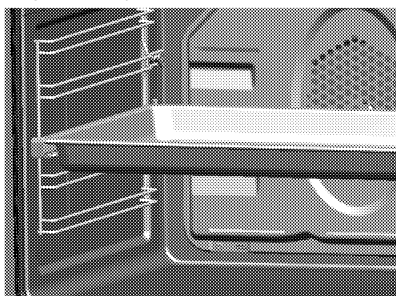
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих

Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку.

При установке противня или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	OIE 22500 X
Напряжение/частота:	B220-240 В – 50 Гц
Общая потребляемая мощность:	2.4 кВт
Плавкий предохранитель:	Мин. 16 А
Тип кабеля/сечение:	H05VV-FG 3 х 1/5 мм
Длина кабеля:	Макс. 2 м
Габариты:	мм/594 мм/597 мм 595 Габариты
(Установочные размеры (в/ш/г)	**или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм 590**
Основная духовка:	Многофункциональная духовка
Класс энергопотребления:	A
Внутреннее освещения:	вт 15/25
Гриль: потребляемая мощность:	кВт 2.2
Класс защиты:	I
Степень защиты:	IP44

Основные: Данные по энергопотреблению на паспортных табличках электрических духовок соответствует стандарту TN 50304. Эти показатели определены при стандартной нагрузке в режиме конвекции/горячего воздуха при наличии Режим нагрева с показателем энергопотребления, отвечающим норме TN 50304, определен в соответствии с указанным ниже порядком приоритетности в зависимости от функции (режимов) которыми оснащено устройство. 1-Нагрев с вентилятором -экономичный режим, 2- Приготовление на медленном огне, 3-Нагрев с вентилятором (горячий воздух), 4-Нагрев сверху и .снизу с конвекцией, 5-Нагрев сверху и снизу
См. раздел УСТАНОВКА, стр. 10

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 приступить 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

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.



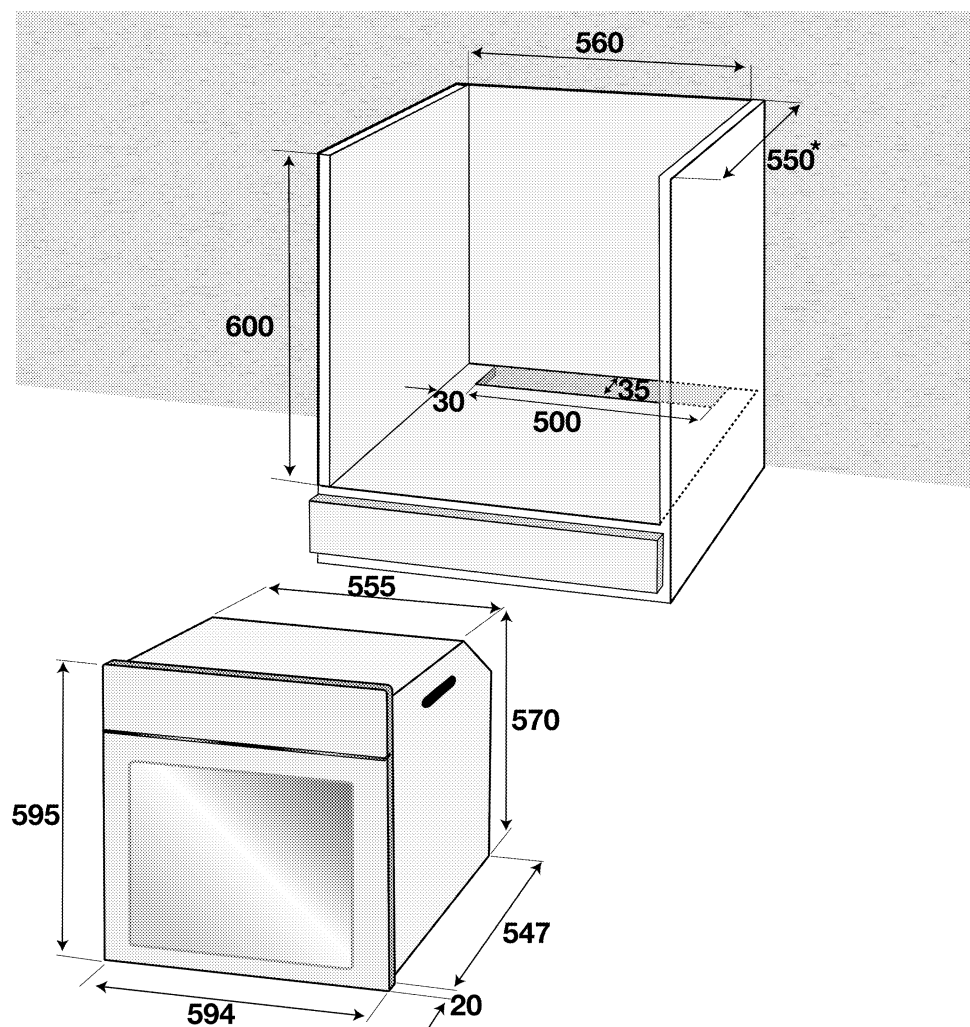
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



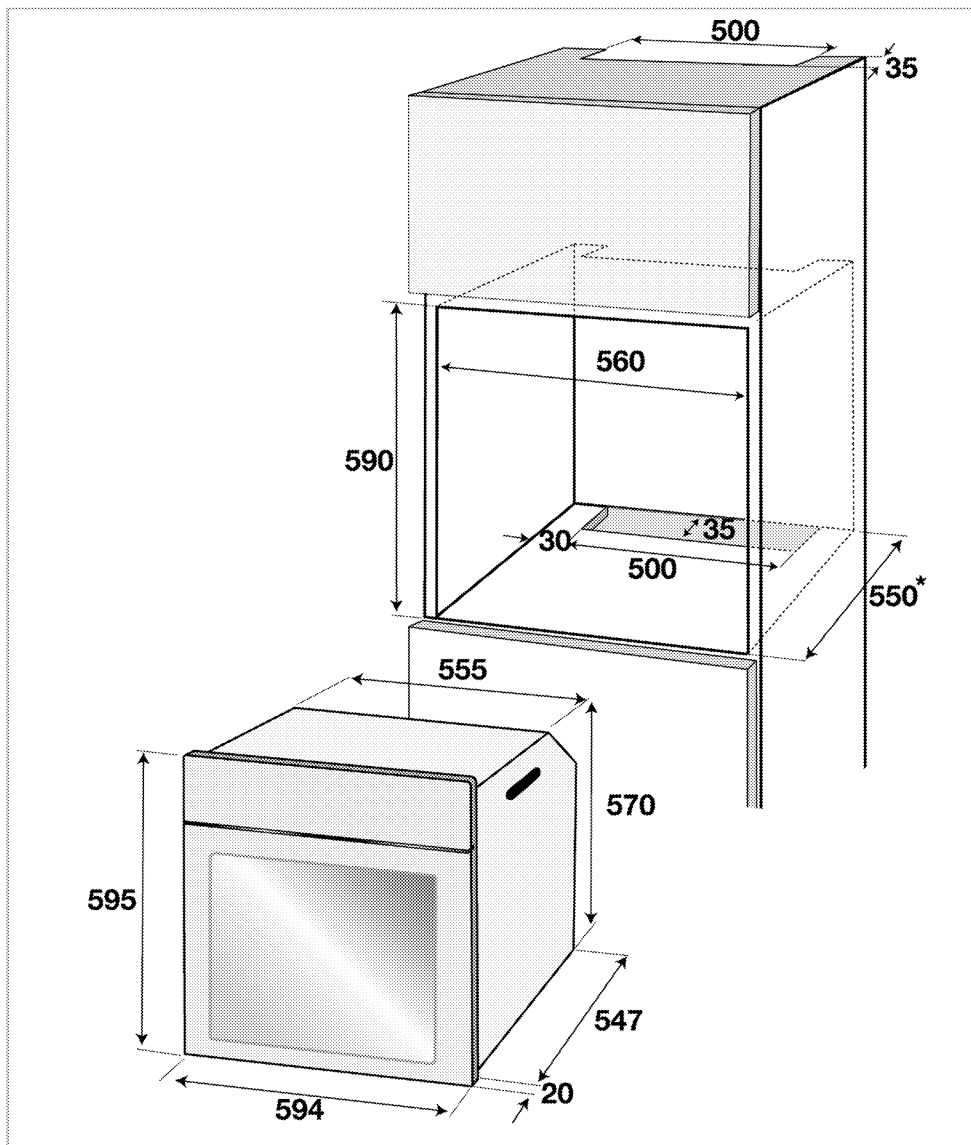
Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.



* МИН.



* мин.

Установка и подключение

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

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!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

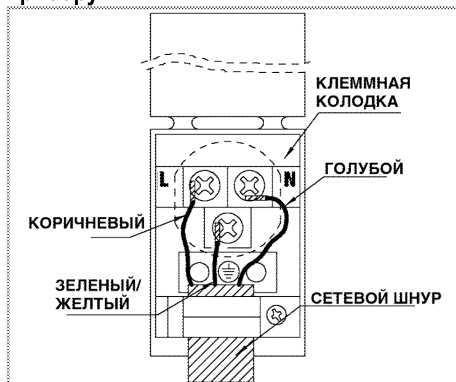
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

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.

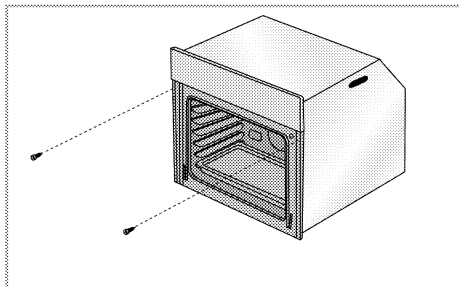
Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. **Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) $\equiv$ (земля)

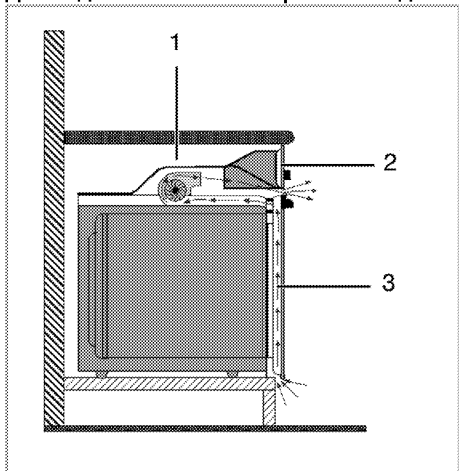
Инструкция по монтажу

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для изделий с вентилятором охлаждения



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

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

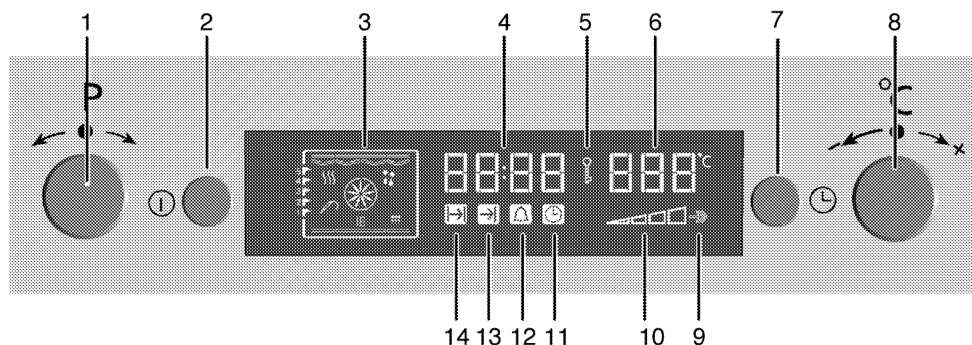
Рекомендации по экономии электроэнергии

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.

Подготовка к эксплуатации Первоначальная установка времени



- 1 Кнопка выбора программ
- 2 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ
- 3 Функциональный дисплей
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Символ блокировки клавиатуры
- 6 Поле индикации температуры
- 7 Кнопка меню
- 8 Регулятор температуры-времени
- 9 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 10 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 11 Индикатор «Clock» (Часы)
- 12 Символ звукового сигнала
- 13 Символ окончания времени приготовления
- 14 Символ времени приготовления

1. При первом включении духовки следует установить время. Для этого слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака + или –.



Если время не установлено, установка времени начнется с **12:00**. На дисплее будет отображаться символ **11**, означающий, что время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

После этого установите время.

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор часов (11).

2. Чтобы установить время, слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака "+" или "-".



При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

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 перчатками.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
 1. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21.
 2. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
 3. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21

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. 29.
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 29



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 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 перчатками.



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 дольше, 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.

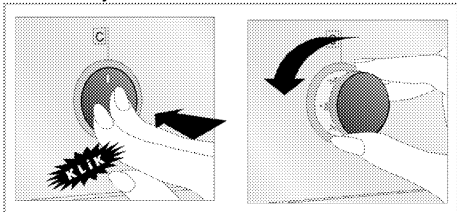


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

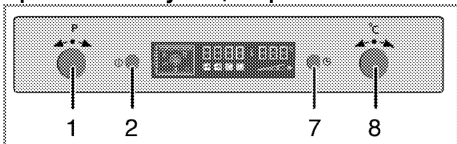
Эта духовка оснащена утапливаемыми ручками, которые выдвигаются при нажатии.

1. Для выполнения настройки прижмите ручку, а когда она выдвинется, поверните ее в нужное положение.



2. После окончания приготовления пищи поверните ручку в положение отключения (вверх) и прижмите, чтобы она вошла внутрь.

Правила эксплуатации гриля



- 1 Ручка выбора функции
 - 2 Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени
 - 7 Кнопка меню
 - 8 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ
1. Включите духовку. Для этого нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунду.

Выберите температуру и режим работы

После включения духовки включается дисплей. В этот момент на дисплее ничего нет.



Когда дисплей находится в таком состоянии, можно задать продолжительность приготовления, время его окончания и включить режим «Ускор.» (быстрый нагрев).



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

1. Выберите нужный режим работы, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
2. Чтобы установить нужную температуру, слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

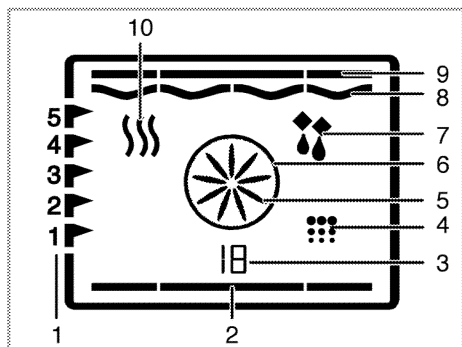
» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня.

» На дисплее «Кулинария» появятся обозначения активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

» Если температура не была задана, на цифровом индикаторе температуры будет показано значение температуры, рекомендуемое для выбранной программы.

Таблица функций

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.



- 1 Положения полок
- 2 Нижний нагревательный элемент
- 3 Номер функции
- 4 Позиция чистки
- 5 Турбовентилятор
- 6 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 7 Работа с вентилятором
- 8 Нагревательный элемент гриля
- 9 Верхний нагревательный элемент
- 10 Разогрев

i Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Таблица функций	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Static (Статический)	200	40-280
Static + Fan (Стат+вент)	175	40-280
Усил.гр+вент	200	40-280
Full grill (Усил. гриль)	280	40-280
Гриль	280	40-280
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддерж.в нагр.сост)	60	40-100

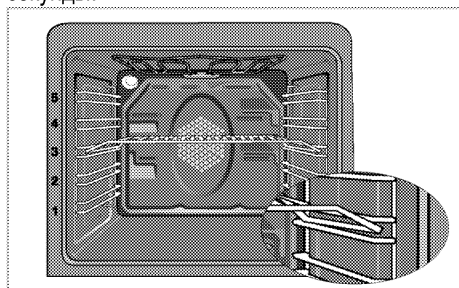
i С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

i В процессе настройки будут мигать соответствующие символы.

i Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

i Даже если духовой шкаф выключен, лампочка духового шкафа горит, пока открыта его дверца.

Выключение электрической духовки
Чтобы выключить духовку, нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунды.



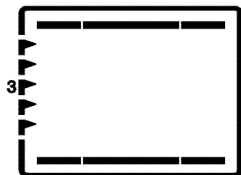
Уровни духовки (для моделей с грилем)
Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.
Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и

отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

Режимы работы

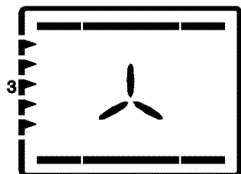
Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

1. Нагрев сверху и снизу



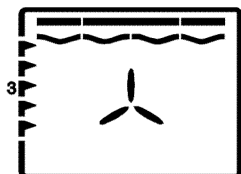
Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем. На дисплее будет показан подходящий уровень духовки.

2. Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.

3. Усил.гр+вент

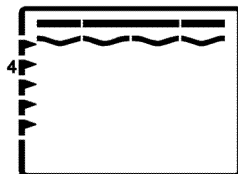


Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для

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.

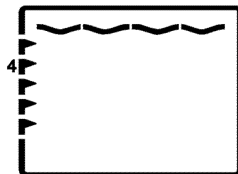
4. Full grill (Усил. гриль)



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.

5. Гриль



Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки

небольшое или среднее количество продукта.

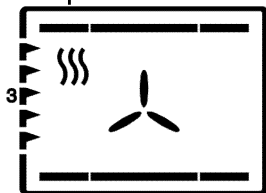
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

6. Нагрев снизу



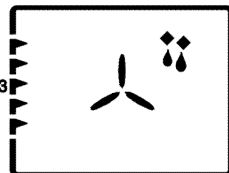
Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

7. Разогрев



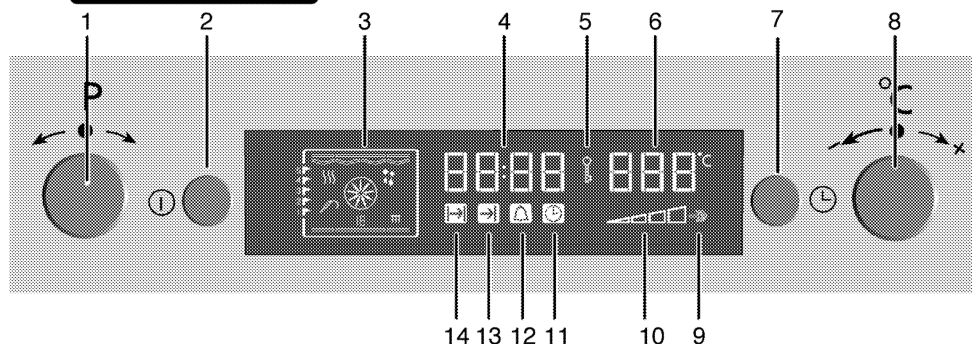
Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.

8. Работа с вентилятором



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

Правила работы с панелью управления духового шкафа



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---|
| 1 | Кнопка выбора программ | 9 | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) |
| 2 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ | 10 | Символ внутренней температуры духового шкафа |
| 3 | Функциональный дисплей | 11 | Индикатор «Clock» (Часы) |
| 4 | Поле индикатора текущего времени | 12 | |
| 5 | Символ блокировки клавиатуры | 13 | Символ окончания времени приготовления |
| 6 | Поле индикации температуры | 14 | Символ времени приготовления |
| 7 | Кнопка меню | | |
| 8 | Регулятор температуры-времени | | |

Включение полуавтоматического режима работы

В этом режиме работы можно задать период времени, в течение которого духовой шкаф будет работать (продолжительность приготовления).

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл (2).
2. Выберите нужный режим работы, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
3. Включите духовку. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14).
4. Чтобы установить продолжительность приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

» После установки продолжительности приготовления индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14) останется включенным.

5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
6. Чтобы установить температуру приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (10)

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «**Конец**» и прозвучит звуковой сигнал.
8. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите кнопку меню (7) или кнопку Вкл./Выкл. (2).

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

Включение автоматического режима работы

В этом режиме можно задать продолжительность приготовления и время его окончания.

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл (2).
2. Выберите нужный режим работы, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
3. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14).
4. Чтобы установить продолжительность приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

» После настройки продолжительности приготовления индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14) останется включенным.

» После настройки продолжительности приготовления индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14) останется включенным.

5. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (13).
6. Чтобы установить время окончания приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

» После установки времени окончания приготовления индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (13) останется включенным.

7. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
8. Чтобы установить температуру приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (10).

9. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»** и прозвучит звуковой сигнал.

10. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите кнопку меню (7) или кнопку Вкл./Выкл. (2).

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



Чтобы отменить заданные настройки полуавтоматического или автоматического режима, необходимо сбросить продолжительность приготовления.

Режим ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.



Режим ускоренного разогрева можно настроить только во время работы духовки. При размораживании и чистке режим ускоренного разогрева недоступен. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор

«Ускор.» (быстрый предварительный разогрев) (9).

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

2. Чтобы включить режим «Ускор.», понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака **«+»**.

» После включения режим «Ускор.» на дисплее появляется надпись **«On»** (Вкл.) и постоянно светится индикатор «Ускор.».

» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» погаснет, и духовка вернется в режим, который был выбран до включения ускоренного разогрева.

3. Чтобы выключить режим ускоренного разогрева, последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Ускор.» (9).

» На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).

4. Чтобы выключить режим «Ускор.», понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака **«-»**.

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

Использование блокировки кнопок

Включение блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения использования духовки.



Можно заблокировать кнопки как во время работы духового шкафа, так и в выключенном состоянии. Когда установлена блокировка кнопок, работающую духовку можно выключить кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ (2), удерживая ее нажатой в течение 2 секунд.

1. Последовательно нажимайте кнопку (7), пока не включится индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (5).

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, слегка поверните ручку (8) в сторону знака **«+»**.

» После включения блокировки кнопок на дисплее появляется надпись **«On»** (Вкл.) и постоянно светится индикатор Keylock (блокировка кнопок).

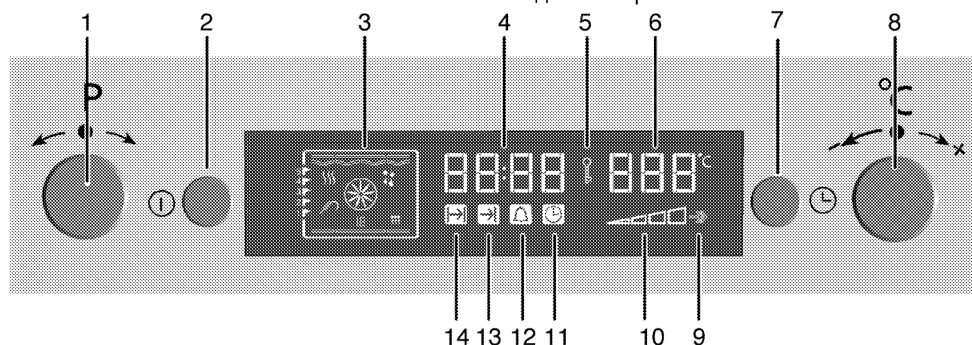
Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку (7). При этом включится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (5).
- » На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).
2. Чтобы снять блокировку кнопок, слегка поверните ручку (8) в сторону знака **«-»**.
- » После снятия блокировки кнопок на дисплее появляется надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.), а индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (5) — гаснет.

i После включения функции Keylock (блокировка кнопок) кнопки духового шкафа не действуют. При отключении электроэнергии настройки блокировки кнопок сохраняются.

Использование часов в качестве сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



- 1 Кнопка выбора программ
- 2 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ
- 3 Функциональный дисплей
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Символ блокировки клавиатуры
- 6 Поле индикации температуры
- 7 Кнопка меню
- 8 Регулятор температуры-времени
- 9 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 10 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 11 Индикатор «Clock» (Часы)
- 12 Символ звукового сигнала
- 13 Символ окончания времени приготовления
- 14 Символ времени приготовления

Использование часов в качестве сигнального таймера

i Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.

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



Сигнальный таймер можно использовать и когда духовка работает, и когда она выключена.

Настройка звукового сигнала

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Сигнал» (12).
 2. Чтобы установить время включения звукового сигнала, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».
- » После установки временного интервала включения сигнала индикатор сигнального таймера останется включенным.
3. По истечении заданного временного интервала индикатор «Сигнал» начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.
 4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Отмена звукового сигнала

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Сигнал» (12).
2. Понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «-», пока на дисплее не появятся цифры «00:00».

Время приготовления блюд



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
**Лазанья	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 220, затем 180 - 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока символ температуры (8)

духового шкафа не поднимется до высшего уровня.

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 подрумянивалось, 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

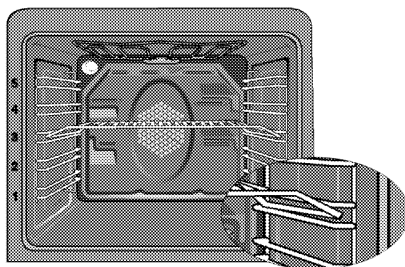
1. Включите духовку. Для этого нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунды.
2. Выберите нужный режим работы гриля, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
3. Чтобы установить нужную температуру, слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

Выключение гриля

1. Чтобы выключить духовку, нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунды.

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		

6 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 жидкого 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 панели управления

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

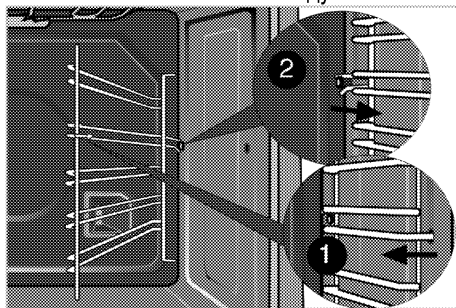


Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Чистка дверцы духовки

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



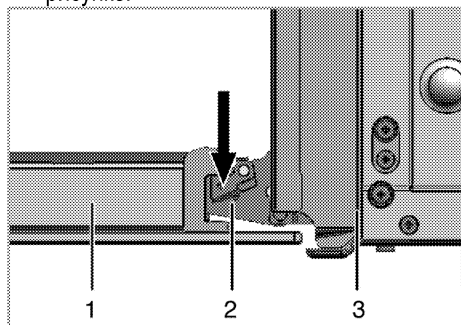
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



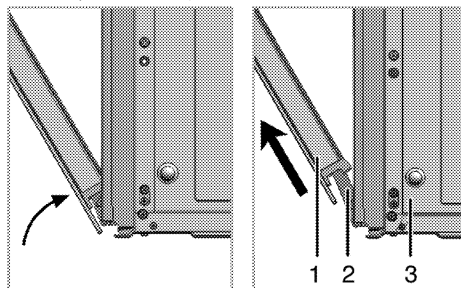
Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

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.

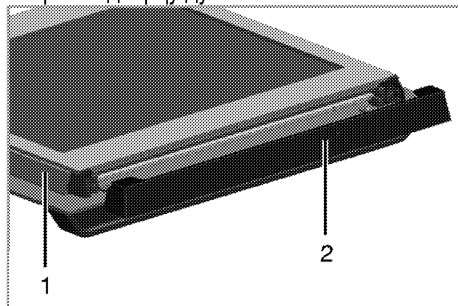


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

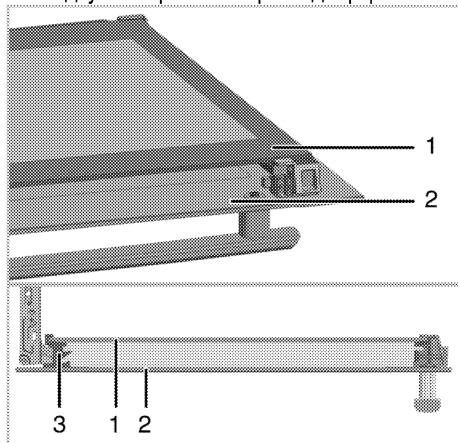
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

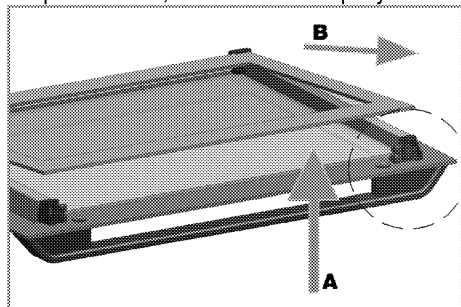
Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Среднее стекло
- 2 Внешнее стекло

3 Пластмассовый держатель стекла – нижний

Приподнимите внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



Среднее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена внутрь.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

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!



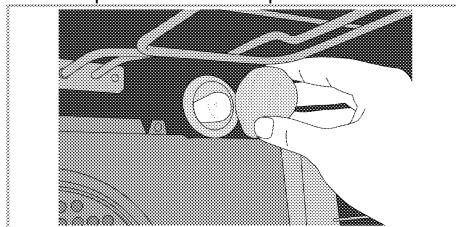
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики*, стр. 12". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



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.

7 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.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 26)*

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.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «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.