

BEKO

С О К І Н Б А Р П І І А N Г Е S

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ВСТРОЕННАЯ ДУХОВКА
КОМБИНИРОВАННАЯ
ДУХОВКА**

Уважаемый Покупатель,

Мы искренне хотим, чтобы наше изделие, которое было изготовлено с использованием самых современных технологий и прошло тщательную проверку качества, работало у Вас максимально эффективно.

Поэтому мы рекомендуем Вам сначала прочитать всю инструкцию целиком и затем пользоваться ей в дальнейшем.



СОДЕРЖАНИЕ



Раздел 1:

Меры предосторожности и важные замечания



Раздел 2:

Важные сведения по установке плиты и подготовке ее к работе



Раздел 3:

Технические характеристики плиты

3.1 Технические характеристики встроенных конфорок



Раздел 4:

Установка плиты

4.1 Установка панели конфорок

4.2 Установка духовки



Раздел 5:

Как пользоваться конфорками

5.1 Обычные конфорки

5.2 Стеклокерамические конфорки



Раздел 6:

Как пользоваться духовкой

6.1 Установка электронного таймера

6.2 Как пользоваться таймером со шкалой минут

6.3 Как пользоваться обычной духовкой

6.4 Как пользоваться многофункциональной духовкой



Раздел 7:

Как пользоваться грилем и вертелом



Раздел 8: Обслуживание и чистка



Раздел 9: Можно, нужно и нельзя



Раздел 10: Транспортировка



Раздел 1: Меры предосторожности и важные замечания

220 Volt

• Рабочее напряжение — 220 Вт частота переменного тока — 50 Гц.

• Электрические предохранители в Вашем доме должны быть рассчитаны на потребляемую духовкой мощность. За исключением комбинированных моделей, предохранители должны быть на 16 ампер.



• Заземление должно быть выполнено квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации духовки без заземления. Прежде чем вызывать электрика для подключения к заземлению, обеспечьте наличие соответствующей проводки в Вашем доме.



• Не передвигайте плиту, держась за ручку духовки.



• Устанавливая духовку, не просовывайте под нее сетевой провод. Не пропускайте сетевой провод в дверцу духовки, так как это может привести к повреждению изоляции.



• **В моделях с таймером:** Обязательно устанавливайте таймер при первом включении и после любых перебоев с электропитанием, иначе духовка не будет работать.



• **Следите за тем, чтобы дети не подходили близко к плите, пока она работает или пока она не остыла, так как наружные поверхности сильно нагреваются.**

Перед включением плиты удалите все упаковочные материалы. Не забудьте убрать картон с подноса и решетки гриля, и пластик со стекла дверцы.

Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.



• Всегда отсоединяйте плиту от сети, когда Вы не пользуетесь ей длительное время, перед чисткой или в том маловероятном случае, когда неисправность сразу заметна.

Немедленно отключите плиту от сети, если обнаружите какую-либо трещину на стеклокерамической поверхности.



Положите стеклокерамическую панель на верхнюю крышку шкафа, в которой было вырезано отверстие по размерам, указанным в Разделе 3 так, чтобы индикаторные лампы конфорок были обращены вперед. Поместите духовку в шкаф, сделанный по указанным размерам.



• В моделях в грилем: При работе гриля держите дверцу духовки закрытой.

Если во время работы гриля открыть дверцу духовки, плита может быть повреждена, (*) и гарантия будет аннулирована.

(*) Если держать дверцу духовки открытой, внешние поверхности плиты будут сильно нагреваться, что может привести к повреждению дверцы, панели управления, ручек переключателей и боковых стенок.



• **Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.**



Если пар, выделяющийся в процессе варки, попадет на холодные внешние поверхности, он сконденсируется и образуются капельки воды.

Это вполне нормально.

Кабель электропитания духового шкафа должен быть подключен к трехконтактной заземленной электророзетке

Раздел 2: Важные сведения по установке плиты и подготовке ее к работе

Прежде чем включать плиту в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют напряжению и частоте, указанным на маркировке. Этикетка с маркировкой расположена на задней стенке или в передней части отделения для хранения посуды, где ее можно увидеть, открыв крышку или выдвинув ящик.

Плиты моделей "inox" поставляются с электропроводом типа (H05 V V-F 3G 1,5 мм²).

Внимание! Плита должна иметь заземление

Заземление должно быть выполнено квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.

Прежде чем вызывать электрика, обеспечьте наличие соответствующей проводки в Вашем доме.

Электротехнические требования для всех встраиваемых электроплит:

В комплект плиты входит электропровод без вилки (H05 V V-F 3G 2,5 мм²)

Схема подключения

- Коричневый: фаза
- Синий: ноль
- Желтый/зеленый: земля.

Провод электропитания должен быть пропущен через специальный хомут.

Провод электропитания должен быть проложен в стороне от плиты, в особенности подальше от вентиляционных отверстий и должен свободно размещаться между плитой и стеной или шкафом.

Горячий воздух и пар выходят через вентиляционные отверстия в задней части плиты, стена, у которой стоит плита должна быть защищена от жира и влаги.

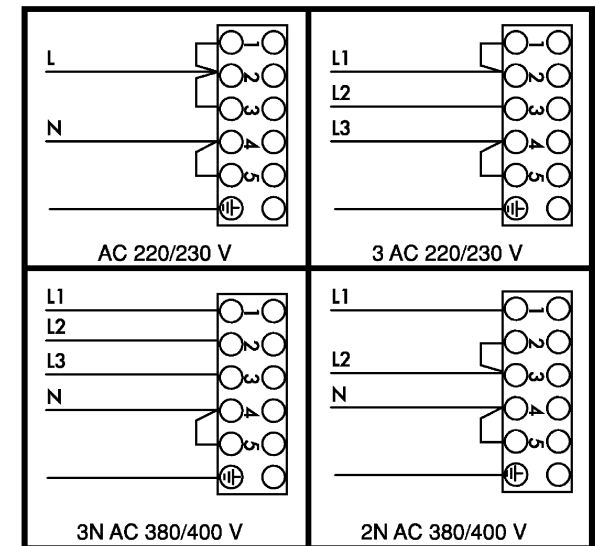


Таблица 2

Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы	Три фазы с нулем	Две фазы с нулем
Напряжение	220/230/240 В	220/230/240 В	380/400 /415 В	380/400 /415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x4,0 мм ² H05 V V-F	4x2,5 мм ² H05 V V-F	5x2,5 мм ² H:5 V V-F	4x2,5 мм ² H:5 V V-F

Таблица 1

☛ Если ваша духовка поставляется с проводом электропитания (H05 V V-F 3G 2,5 мм²) без вилки, подсоедините вилку следующим образом:

Коричневый провод — L (фаза);
 Синий провод — N (ноль);
 Зеленый/Желтый провод — E (земля)

☛ Если ваша духовка поставляется без провода электропитания, то выберите провод, руководствуясь таблицей 1. При подсоединении провода к духовке пользуйтесь таблицей 2.

В целях безопасности электрический провод должен быть не более 2 м длиной.

☛ Снимите крышку распределительной коробки

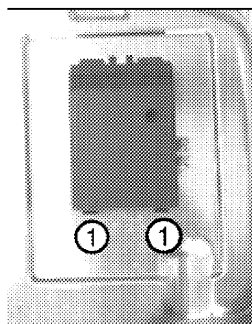
☛ Подсоедините электрический провод, как показано на монтажной схеме на задней крышке.

☛ Закрепите электрический провод двумя винтами и зажимом.

☛ Установите на место крышку распределительной коробки. Ваша духовка рассчитана на подключение к однофазной или трехфазной электрической сети.

☛ Электрический провод должен быть пропущен через хомут.

☛ Провод следует проложить в стороне от духовки, в особенности подальше от вентиляционных отверстий, и он не должен попасть под корпус духовки, когда вы будете устанавливать ее на место около стены.

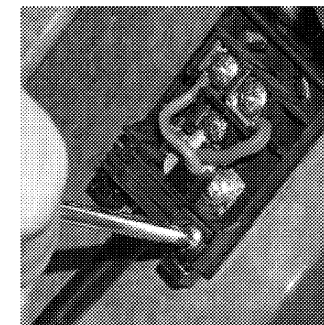
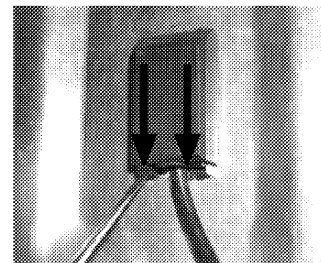


Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы	Три фазы с нулем	Две фазы с нулем
Напряжение	220/230/240 В	220/230/240 В	380/400 /415 В	380/400 /415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x4,0 мм ² H05 V V-F	4x2,5 мм ² H05 V V-F	5x2,5 мм ² H:5 V V-F	4x2,5 мм ² H:5 V V-F

Таблица 1

Если необходимо заменить провод электропитания, выберите провод подходящего типа и выполните следующие операции. Отсоедините плиту от электрической сети.

1. Снимите крышку распределительной коробки, отвинтив удерживающие ее винты.
2. Снимите зажим.



3. Замените провод, соблюдая следующие условия:

Коричневый провод — L (фаза);
 Синий провод — N (ноль);
 Зеленый/Желтый провод — E (земля)

4. Закрепите провод зажимом.
5. Установите на место крышку распределительной коробки.

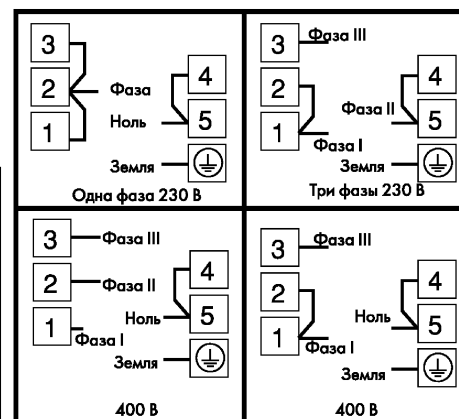
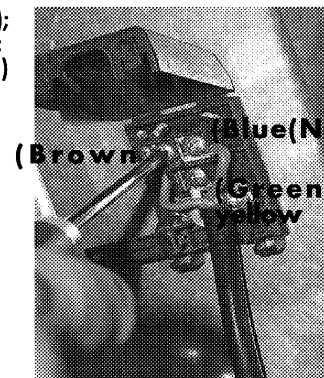
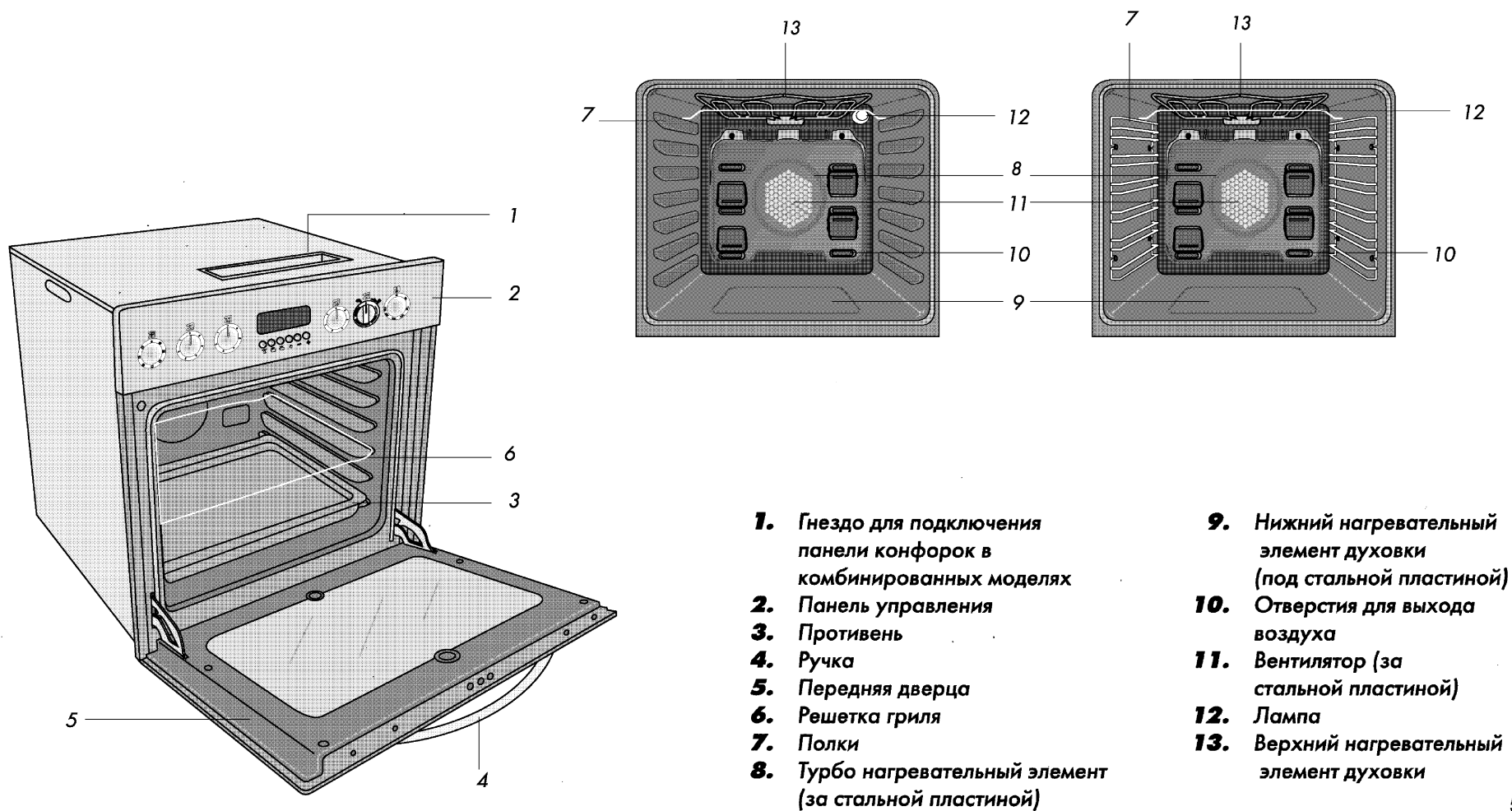


Таблица 2

Раздел 3

Технические характеристики плиты



- 1.** Гнездо для подключения панели конфорок в комбинированных моделях
- 2.** Панель управления
- 3.** Протвень
- 4.** Ручка
- 5.** Передняя дверца
- 6.** Решетка гриля
- 7.** Полки
- 8.** Турбо нагревательный элемент (за стальной пластиной)
- 9.** Нижний нагревательный элемент духовки (под стальной пластиной)
- 10.** Отверстия для выхода воздуха
- 11.** Вентилятор (за стальной пластиной)
- 12.** Лампа
- 13.** Верхний нагревательный элемент духовки

	Многофункциональные модели	Обычные модели
Внешняя ширина, мм	594 мм	594 мм
Внешняя глубина, мм	550 мм	550 мм
Внешняя высота, мм	595 мм	595 мм
Внутренняя ширина, мм	445 мм	445 мм
Внутренняя глубина, мм	410 мм	423 мм
Внутренняя высота, мм	332 мм	332 мм
Монтажные размеры		
Ширина, мм	600 мм	600 мм
Глубина, мм	560 мм	560 мм
Высота	600 мм	600 мм
Объем духовки, л	61 lt.	62 lt.
Масса, кг	37 кг	35 кг
Напряжение, В/частота, Гц	220 - 230 V ~ 50 Hz	220 V ~ 50 Hz
Мощность духовки, Вт	2400 Вт	2400 Вт
Мощность гриля, Вт	1100/2300 Вт	1100/2300 Вт
Мощность турбо нагревательного элемента, Вт	1800 Вт	
Мощность вентилятора, Вт	38 Вт	
Скорость вращения вентилятора, об/мин	2800 rpm	
Мощность вентилятора, Вт	15 (тип H)	15 (тип H)
Мотор вертела (в моделях с вертелом) мощность, Вт и скорость вращения, об/мин	4 Вт/ 2 rpm	4 Вт/ 2 rpm
Мощность лампочки, Вт	15/25 Вт	15/25 Вт
Общая мощность, Вт	2475 Вт	2440 Вт
Режимы приготовления блюд (в моделях с таймером)	Программирование с помощью электрического цифрового таймера. Непрограммируемый процесс приготовления блюд.	Программирование с помощью электрического цифрового таймера. Непрограммируемый процесс приготовления блюд.
Термостат	Электрический термостат до 250°C	Электрический термостат до 250°C
Класс противопожарной защиты	Y	Y

3.1. Технические характеристики встроенных конфорок

Внешняя ширина : 580 мм
Внешняя глубина : 510 мм
Внешняя высота : 43 мм

Монтажные размеры

Ширина : 560 мм
Глубина : 490 мм
Вес : 8 кг

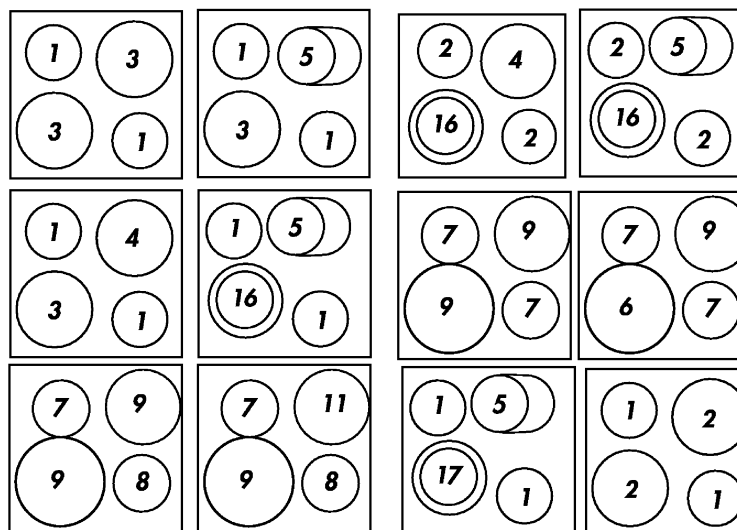
Положение конфорок может отличаться от того, который изображен на рисунках. Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться.

Быстрые конфорки обычного типа помечены красным пятном в центре.

Напряжение и частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке.

Мощность конфорок

- | | |
|--|---------|
| 1 Излучательная конфорка \varnothing 140 мм | 1200 Вт |
| 2 Быстрая излучательная конфорка \varnothing 140 мм | 1200 Вт |
| 3 Излучательная конфорка \varnothing 180 мм | 1700 Вт |
| 4 Быстрая излучательная конфорка \varnothing 180 мм | 1800 Вт |
| 5 Быстрая расширенная конфорка излучательного типа \varnothing 170x265 | |
| внутренний нагреватель | 900 Вт |
| внутренний и внешний нагреватели | 2400 Вт |
| 6 Быстрая конфорка \varnothing 180 мм | 2000 Вт |
| 7 Обычная конфорка \varnothing 145 мм | 1000 Вт |
| 8 Быстрая конфорка \varnothing 145 мм | 1500 Вт |
| 9 Обычная конфорка \varnothing 180 мм | 1500 Вт |
| 10 Обычная конфорка \varnothing 80 мм | 450 Вт |
| 11 Обычная кон о ка \varnothing 180 мм | 1000 Вт |
| 16. Быстрая двойная конфорка излучательного типа \varnothing 120 x 180 мм | |
| внутренний нагреватель | 700 Вт |
| внутренний и внешний нагреватели | 1700 Вт |
| 17. Быстрая двойная конфорка излучательного типа \varnothing 210мм | |
| внутренний нагреватель | 750 Вт |
| внутренний и внешний нагреватели | 2200 Вт |





Раздел 4: Установка плиты

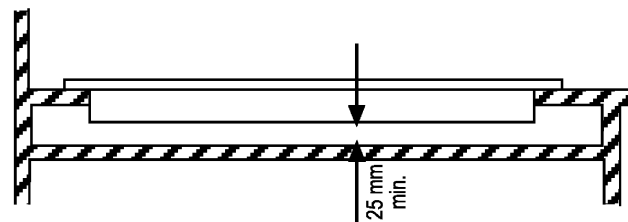
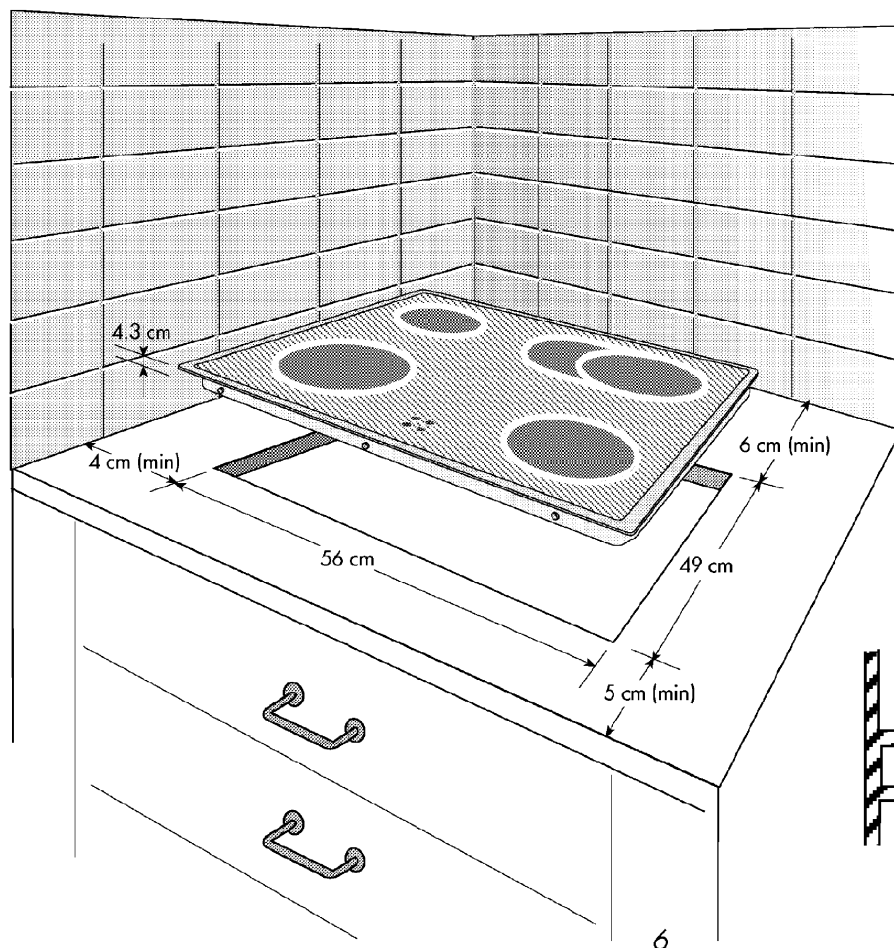
4.1 Установка панели конфорок

☛ Снимите ленту с прокладки на упаковке и прикрепите ее по периметру корпуса снизу.

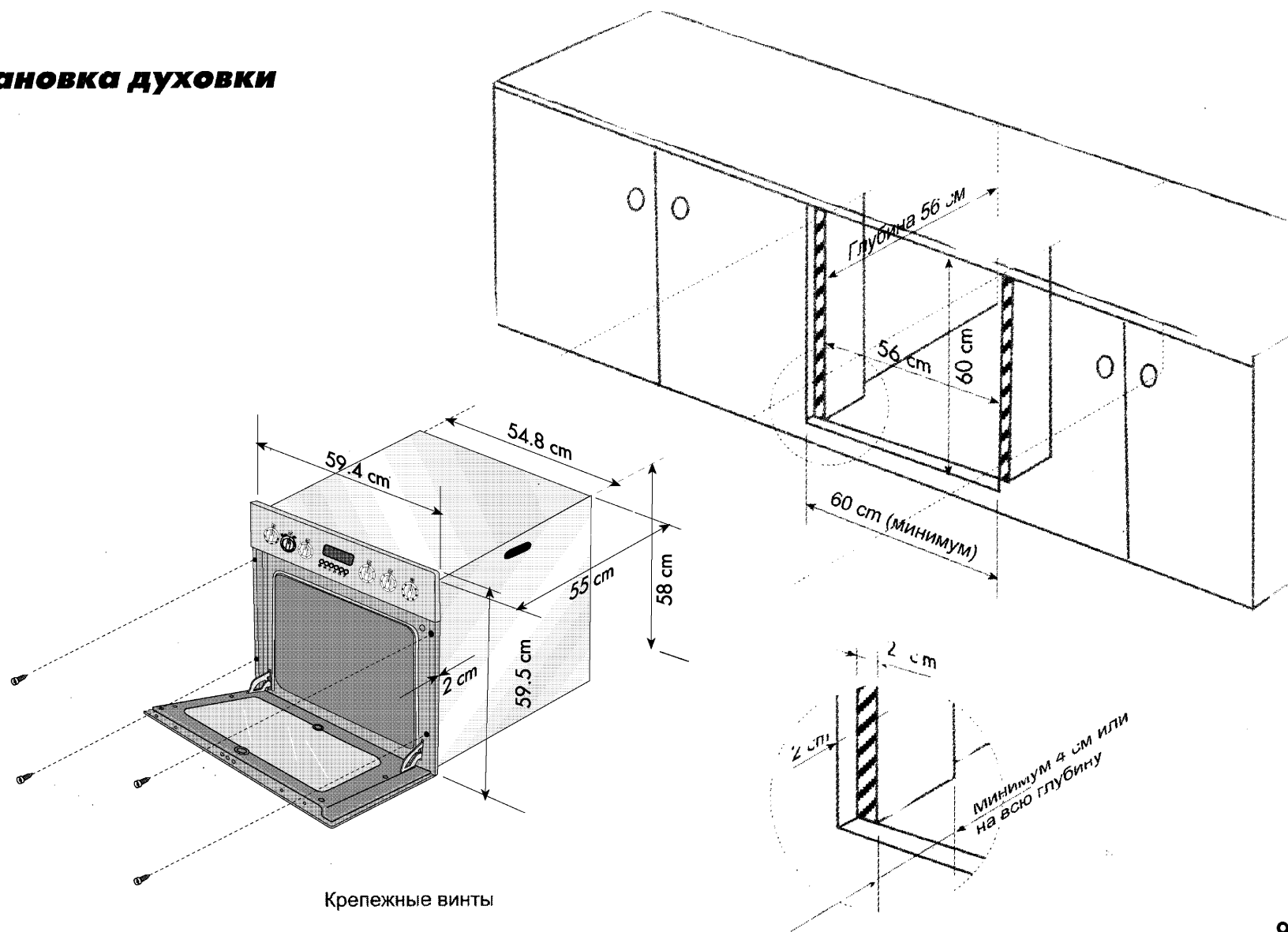
☛ Положите конфорочную панель на верхнюю крышку, в которой прорезано отверстие в соответст-

вии с указанными размерами так, чтобы индикаторные лампочки конфорок были обращены вперед.

☛ Затяните пружину и винты под плитой.



4.2 Установка духовки





Раздел 5: Как пользоваться конфорками

5.1 Обычные конфорки

Положение переключателя	Положение переключателя обычной конфорки					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Нагревание	Медленное кипение		Варка	Жарение	Кипячение

Быстро нагревающаяся конфорка отмечена красным пятном в центре.

Переключатели обычных конфорок

Переключатели могут вращаться в любом направлении, обеспечивая плавное регулирование температуры. При включении какой-либо из конфорок на панели управления загорается красная индикаторная лампочка.

Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в нулевое положение (0). Ручки переключателей обычных конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Не забудьте выключить все конфорки после использования плиты.

Для того, чтобы удалить с конфорок защитное покрытие, установите переключатели в среднее положение (3) и оставьте конфорки включенными минут на 8. При этом не ставьте на конфорки кастрюли и другую посуду. Во время этой процедуры будет идти дым, но это вполне нормально.

Качественные кастрюли

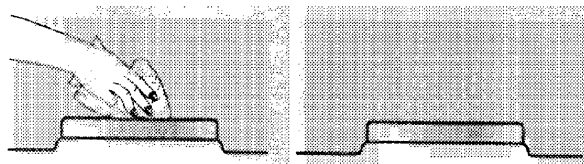
Используйте только кастрюли хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.



- Используйте кастрюли с дном подходящего диаметра. Если кастрюля слишком мала, электроэнергия будет расходоваться впустую.
- Не ставьте на конфорки кастрюли с мокрым дном и не закрывайте кастрюли чересчур мокрыми крышками, с которых капает вода. Иначе можно повредить конфорки и пользоваться ими будет небезопасно.

Диаметр электрической конфорки (мм)
 Ø 145 (маленькая)
 Ø 180 (большая)

Рекомендуемый диаметр дна кастрюли (мм)
 150-170
 180-200



Сушка конфорок (максимум 5 минут)

- Чистите обычные конфорки (когда они остынут) влажной тряпкой с небольшим количеством чистящей жидкости. После чистки высушите конфорку, включив ее на короткое время. Протирайте конфорку время от времени небольшим количеством растительного масла.
- Вытирайте обычные конфорки круговыми движениями, придерживаясь концентрических бороздок на ее поверхности.

Полезные советы

Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Выпускаются специальные кастрюли с композитным дном; они хорошо поглощают тепло и поэтому более эффективны.

Никогда не пользуйтесь помятой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что область нагрева. Используйте кастрюлю достаточного объема для того, чтобы уменьшить количество жидкости, проливающейся во время приготовления.

Рекомендации по мерам безопасности при жарке во фритюре

- 1.** Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого диаметра, чтобы полностью закрыть соответствующие нагревательные элементы.
- 2.** Никогда не заполняйте кастрюлю кулинарным жиром или растительным маслом больше, чем на треть.
- 3.** Никогда не оставляйте растительное масло или кулинарный жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
- 4.** Не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно мороженных продуктов. Это только снижает температуру растительного масла или кулинарного жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.
- 5.** Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в раскаленное масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их бросать слишком быстро.

- 6.** Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло под крышкой.
- 7.** Держите внешнюю сторону кастрюли чистой, без следов растительного масла или кулинарного жира.

В случае загорания масла:

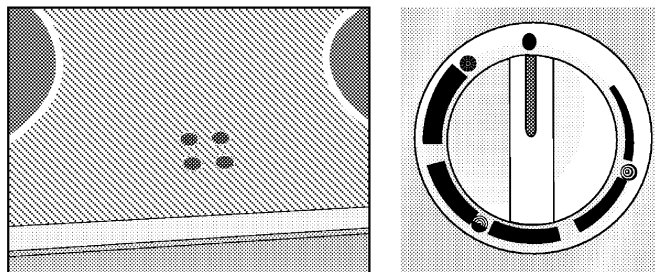
1. Выключите электрическую конфорку.
 2. Загасите огонь одеялом или влажной тканью.
- Как правило, ожоги случаются, когда хватают раскаленную кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

Внимание: Не тушите огонь водой. Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.

5.2 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

Стеклокерамические конфорки управляются термостатом, который может быть установлен в одно из 6 положений. Одно из них — “Выключено”. Назначение остальных положений приведены в таблице.

Быстро нагревающиеся конфорки излучательного типа, расширенные и двойные конфорки автоматически регулируют расход электроэнергии. Они непрерывно контролируют время разогрева нагревательного элемента между 1 и 3 положениями.



Индикаторные лампочки

Индикатор показывает, какая конфорка включена или еще горячая. Лампочка горит, пока поверхность конфорки остается горячей. Когда температура станет ниже 64°C, лампочка погаснет.

Не касайтесь нагревающихся поверхностей и никогда не подпускайте к плите детей.

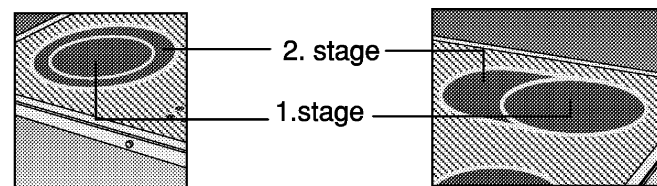


Цифровые обозначения

Уровни регулирования энергии	1	2	3
7-уровневый переключатель	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Применение	Поддерживание температуры	Медленное кипение	Варка, жарение, кипячение

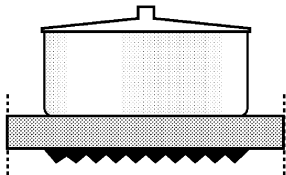
Двойные и расширенные конфорки автоматически контролируют расход электроэнергии, переключаясь с одного режима нагрева на другой между 1 и 3 положениями. Двойная конфорка может нагреваться в двух положениях. Электроэнергию можно экономить, включая 1 положение для небольшой посуды и используя положение 1 и 2 для большой посуды. Поворот переключателя по часовой стрелке включает внутреннюю часть конфорки. Вы можете использовать уровни 1, 2 и 3, как описано в таблице. Для одновременного использования внутренней и внешней частей конфорки поверните переключатель "●" по часовой стрелке, начиная с положения 3 до тех пор, пока не услышите щелчок. При этом будут включены оба режима конфорки. Выключите конфорку, установив переключатель в положение "0", повернув его против часовой стрелки.

Внимание! Положение 2 расширенной конфорки отдельно само по себе не работает.

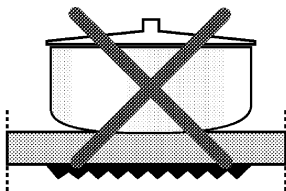


Как пользоваться стеклокерамическими конфорками CERAN®

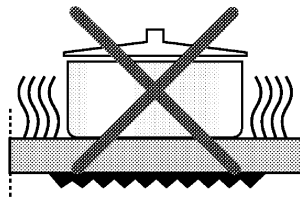
- ☛ **Стеклокерамическая поверхность весьма устойчива к нагреву и выдерживает значительные перепады температуры.**
- ☛ Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включать плиту.
- ☛ **При включении конфорок слышно легкое гудение. Это нормально и не является следствием неисправности.**
- ☛ Не используйте поверхность плиты для обработки продуктов или для их хранения и тому подобных целей.
- ☛ **Не нагревайте пустую эмалированную посуду.**
- ☛ Не царапайте поверхность и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как этим Вы можете ее повредить.



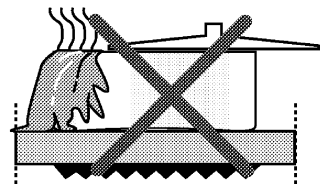
☛ **Оптимальной эффективности можно достигнуть, используя посуду, дно которой соответствует диаметру конфорки.**



☛ **Кастрюли с выпуклым дном не годятся.**



☛ **Если дно кастрюли слишком маленькое, энергия расходуется впустую.**



☛ **Жидкость, выплескивающаяся из кастрюли, может стать причиной пожара.**

- ☛ **Не подпускайте детей к работающей плите, так как ее поверхность может быть очень горячей.**
- ☛ Так как раскаленное масло может легко загореться, готовить блюда в большом количестве растительного масла (такие, как картофель-фри) следует в закрытой посуде.
- ☛ **Не пользуйтесь посудой с выпуклым или вогнутым дном.**
- ☛ Не режьте хлеб или овощи и фрукты и т.п. на поверхности плиты.
- ☛ **Оптимальной эффективности можно добиться, используя посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорок.**
- ☛ Не пользуйтесь посудой с алюминиевым дном (это приводит к повреждению стеклокерамической поверхности).
- ☛ **Пользуйтесь стальной или термостойкой стеклянной посудой. Не используйте посуду, изготовленную из таких материалов, как "boron glass" или "Pyrex", предназначенную главным образом для духовок.**
- ☛ Диаметр дна посуды не должен быть меньше диаметра конфорки.
- ☛ **Не кладите на стеклокерамическую поверхность предметы, сделанные из пластмассы, алюминия и т.п.**
- ☛ В случае, если материалы типа пластмассы или алюминия расплавились на стеклокерамической поверхности, их следует немедленно удалить специальной лопаточкой.
- ☛ **Никогда не вытирайте стеклокерамическую поверхность тряпкой или губкой для мытья посуды, так как могут остаться следы жира или моющего средства, которые сгорят при следующем включении конфорки и приведут к обесцвечиванию поверхности.**

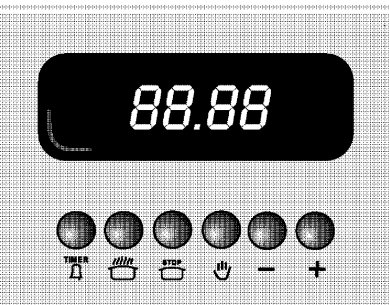
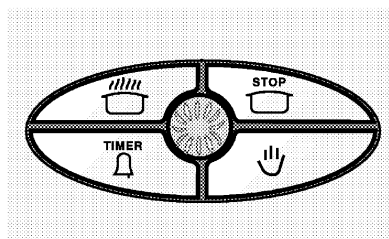
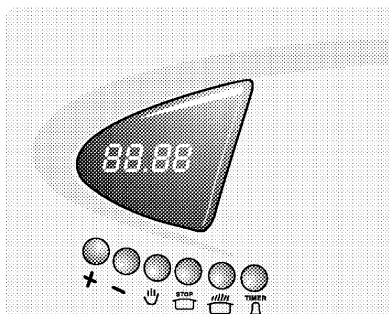
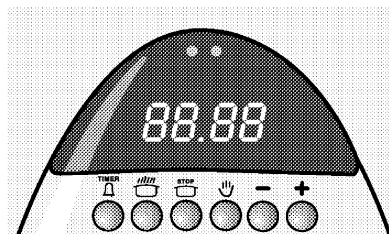
Внимание! Важное замечание!
Немедленно отключите плиту от электросети, если на стеклокерамической поверхности обнаружилась трещина.

Раздел 6: Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)

6.1 Установка электронного таймера

Перед включением духовки установите таймер, иначе она не будет работать.


Электрический ток к нагревательным элементам поступает через электронный таймер. Таймер должен быть включен для того, чтобы нагревающие элементы могли функционировать.



Электронный таймер духовки работает подобно обычному таймеру. Электронный таймер духовки надо переустановить в случае прекращения электропитания. Электронный таймер будет идти медленней, если частота электротока в сети меньше 50 Гц. (Эта неполадка происходит не по вине таймера. Вам следует в этом случае вносить корректировки в таймер духовки).

Таймер духовки

1. Вы можете регулировать время приготовления в интервале 00.00 — 24.00 часа.
2. Вы можете использовать таймер как будильник в промежутке 00.00 — 24.00 часа.
3. Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления блюд. (Нагревательные элементы внутри духовки связаны с электронным таймером и могут быть запрограммированы).

   : Кнопка для установки предупреждающих сигналов

   : Кнопка для установки времени приготовления

   : Кнопка для установки времени окончания приготовления

   : Кнопка ручного регулирования (непрограммируемое приготовление)

 -  : Кнопки для установки времени

Программируемый таймер можно использовать в одном из трех режимов:




- ☛ режим автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого приготовления;
- ☛ показ времени суток в 24-часовом формате;
- ☛ подача звукового предупредительного сигнала.

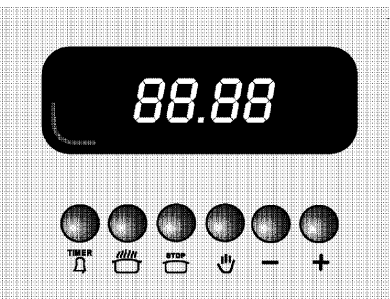
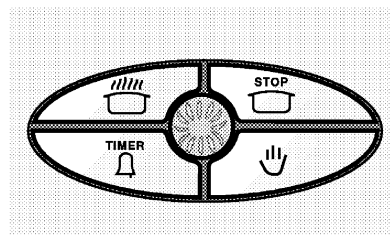
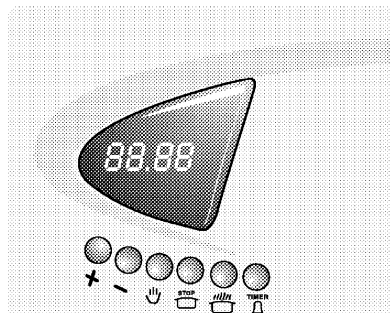
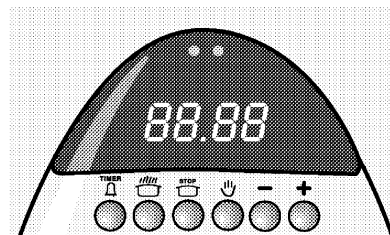
Пожалуйста, имейте в виду

- ☛ Таймер регулирует только работу нагревательных элементов духовки, и текущее время суток должно быть установлено до того, как начнет работать духовка.
- ☛ Если таймер был установлен в режим автоматической или полуавтоматической программы, текущее время суток не может быть изменено; для этого необходимо отключить автоматическую или полуавтоматическую программу (см. раздел **“Как отменить автоматический режим”**)





Как установить текущее время суток

Индикатор времени использует 24-часовой формат, т.е. 8:30 пополудни = 20:30.

- ☛ Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопки  .
- ☛ Нажмите **“+”** для увеличения или **“-”** для уменьшения времени или вращайте кнопку  влево или вправо.
- ☛ Отрегулируйте текущее время кнопками **“+”** или **“-”**. Если мигает индикатор **“Auto”**, сделайте так, как написано в разделе **“Как отменить автоматический режим”**
- ☛ Отпустите кнопки, и часы начнут работать.



Ручной режим (или как отменить программу)

- ☛ Нажмите кнопку , кнопку **“-”** или поверните кнопку , пока на индикаторе не высветится 0:00.
- ☛ Нажмите кнопку . Индикаторы **“auto”** и  погаснут.
- ☛ Установите переключатели температуры и выбора режима в нужное положение.
- ☛ Духовка включится. Загорится желтая индикаторная лампочка.
- ☛ Закончив приготовление, выключите духовку, повернув переключатель нагрева в положение **“●”** (выключено)

Примечание:






Таймер не выключает духовку. Для того, чтобы выключить духовку, поверните ручку регулятора температуры и установки режима в положение **“●”** (выключено)

В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима



Полуавтоматический режим

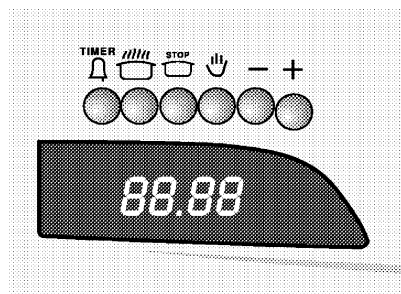
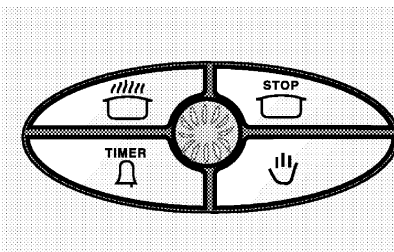
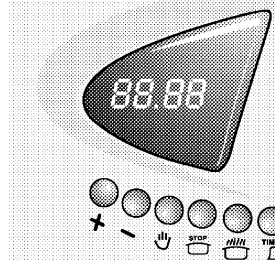
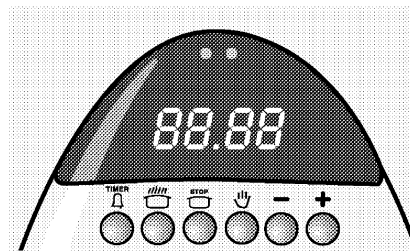
Этот режим позволяет включить плиту вручную и выключить ее автоматически, что очень полезно, если Вы боитесь передержать блюдо в духовке.

- ☛ Нажмите кнопку . Нажмите "+" (или "-") или поверните кнопку  для установки времени приготовления в минутах (зажгутся индикаторы **Auto** и ).
- ☛ Установите переключатель нагрева на нужную температуру, а переключатель выбора режима в нужное положение.
- ☛ Плита начнет работать.
- ☛ Программа выключит плиту, когда истечет заданное время приготовления. Индикатор **"Auto"** начнет мигать и зазвучит предупреждающий сигнал. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .
- ☛ Установите переключатель нагрева в положение "●" (выключено).
- ☛ Нажмите кнопку  для отключения индикатора **"Auto"**.

Автоматический режим

В этом режиме программа включит и выключит плиту в нужное время. Убедитесь, что переключатель нагрева стоит в положении "●" (выключено) и что установлено правильное время суток.

- ☛ Нажмите кнопку  для отключения всех программ. (Индикаторы **"Auto"** и  погаснут).
- ☛ Нажмите кнопку , кнопку "+" (или "-") или поверните кнопку  для установки времени, когда надо будет выключить плиту (зажгутся индикаторы **"Auto"** и ).
- ☛ Нажмите кнопки  и "-" для установки времени (длительности) приготовления.
- ☛ Установите переключатель нагрева духовки на нужную температуру и поставьте продукты в духовку.
- ☛ В установленное время духовка включится, блюдо будет приготовлено и духовка выключится.
- ☛ По истечении заданного времени приготовления прозвучит предупреждающий сигнал и начнет мигать индикатор **"Auto"**. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .



В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.

Нажмите кнопку  для отключения индикатора "Auto".



☛ Установите переключатель нагрева духовки и переключатель выбора режима в положение "●" (выключено).

Примечание: Обязательно следуйте кулинарным советам производителей продуктов питания.

☛ Нажмите кнопку , если хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления.

Сигнал таймера

Таймер можно установить для подачи звукового сигнала в любое время суток от 0 часов до 23 часов 59 минут.

☛ Нажмите кнопку , кнопки "+" или "-" или поверните кнопку  для установки времени, когда должен прозвучать сигнал.

☛ Сигнал таймера прозвучит в конце заданного времени.

☛ Для того, чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку .

Как отменить автоматический режим

☛ Нажмите кнопки  и "-" пока на индикаторе не высветится 0:00.



☛ Нажмите кнопку , и программа будет отключена.

☛ На индикаторе высветится текущее время суток.



Активизирование демонстрационного режима

Демонстрационный режим работает как ключ защиты. Когда он включен, все реле разомкнуты. Это значит, что таймером можно пользоваться как обычно, но подстроечные к нему прибор не будет работать. Таким образом, ваш ребенок может установить какуюлибо программу, но плита не включится.

Для того, чтобы включить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку "TIMER"  и кнопку  примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "ON".
3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "OFF" и значок "⚡". Примерно через 5 секунд рядом со значком "⚡" загорится циферблат часов. Ключ защиты активирован.


Для того, чтобы отключить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку "TIMER"  и кнопку  примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "OFF".
3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "ON" и значок "⚡" погаснет. Примерно через 5 секунд загорится циферблат часов. Ключ защиты отключен.

6.2 Как пользоваться механическим таймером

Если в Вашей плите есть механический таймер

Механический таймер с сигналом позволяет устанавливать время работы духовки в интервале от 1 до 100 минут. Его можно установить путем вращения регулятора по часовой стрелке и отрегулировать кнопкой установки режима таймера.

Установите таймер в ручной режим () , если не хотите его использовать. В этом положении таймер не отключит электричество, поэтому для того, чтобы выключить духовку, Вам следует переустановить таймер или установить переключатель нагрева духовки в положение "0".

Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, то по истечении установленного времени электричество будет автоматически отключено и раздастся звуковой сигнал.

Внимание! Нагревательные элементы не включатся, если одновременно не включены и таймер духовки, и термостат.

6.3. Управление (обычными и турбо) духовками осуществляется посредством одной ручки

- ☛ Ручку духовки/или гриля можно поворачивать только по часовой стрелке от положения ВЫКЛ.
- ☛ Включите духовку, поворачивая ее ручку по часовой стрелке.
- ☛ Регулировка температуры в духовке осуществляется посредством этой же ручки.
- ☛ Значения температуры указаны на ручке управления духовки. Желтая лампа индикатора температуры будет гореть, пока духовка не будет прогрета до той температуры, которая была задана посредством ручки. После достижения нужной температуры желтая лампа погаснет, а затем для поддержания предварительно заданной температуры она будет попеременно зажигаться и гаснуть. Таблица является руководством по приготовлению различных типов пищи при соответствующих температурах.
- ☛ Для дополнительной экономии электроэнергии духовку можно выключать за пять минут до конца приготовления пищи, но при этом **дверца духовки не должна быть открыта.**
- ☛ При открытии дверцы духовки отступите от нее, чтобы из духовки мог свободно выйти накопившийся в ней пар или тепло. Если в процессе приготовления пищи образовавшийся пар вступит в контакт с холодными поверхностями внешней части устройства, он сконденсируется, образуя капли воды. Это нормальная ситуация, не являющаяся неполадкой.

Турбо духовки



: Лампа духовки, индикаторная лампа и вентилятор включены.

(диапазон 75-250): Управление элементом турбонагрева осуществляется посредством термостата. Регулировка температуры осуществляется в пределах от 75°C до 250°C.



Означает, что включены только нагреватель гриля и лампы.

Процесс сжигания защитного покрытия


Для сжигания защитного покрытия вытащите из духовки все полки и формы для выпечки и прогревайте духовку при температуре 250°C в течение 30 минут, ничего не ставя внутрь нее. Необходимо, чтобы эта процедура выполнялась в хорошо проветриваемом помещении.

6.4. Управление духовками - осуществляется двумя ручками


Ручка управления нагреванием духовки


Эта ручка используется совместно с кнопкой **выбора функций**. С помощью ручки **выбора функций** выберите нужный режим. Затем поверните ручку **"управления нагревом духовки"** по часовой стрелке. В результате будет включена соответствующая лампа и нагревательные элементы выбранного режима или вентилятор. Температура в духовке считывается термостатом. Термостат отключает нагревательный элемент и лампу, когда внутри духовки достигнут заданный температурный уровень. При падении температуры термостат снова включается и загорается его лампа. Таким образом, в течение периода приготовления пищи регулируется заданный уровень температуры.


Ручка выбора функций


Данная ручка позволяет выбирать функции и выполнять их проверку. Функции и их режимы описаны ниже. Для управления режимами необходимо одновременно повернуть ручку **выбора функций** (кроме режима ) и ручку **нагрева духовки** до нужной температуры и настроить таймер, если он имеется. Если плита оборудована **таймером**, **обратитесь к описанию использования таймера**.


Положения ручки выбора функций в обычных духовках

-  Включены лампа духовки и термостата, а также верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для прожарки обеих сторон пищи до одного и того же уровня.


-  Включены лампы и нижний нагревательный элемент. Это положение можно использовать в случае, если необходимо, чтобы нижняя часть блюда прожарилась сильнее.

-  Включены лампы и верхний нагревательный элемент. Это положение можно использовать в случае, если необходимо, чтобы верхняя часть блюда прожарилась сильнее.

-  Означает, что включены только нагреватель гриля и лампы.

-  Означает, что включены лампы, а также и нагреватель гриля, и функция вращения. Ручку регулировки нагрева необходимо повернуть до 250°C.

Процесс сжигания защитного покрытия.

Для сжигания защитного покрытия вытащите из духовки все полки и формы для выпечки и прогревайте духовку в положении  при температуре 250°C в течение 30 минут, ничего не ставя внутрь нее.

Необходимо, чтобы эта процедура выполнялась в хорошо проветриваемом помещении.

Положения многофункциональной ручки выбора функций



Лампа духовки, индикаторная лампа и вентилятор включены.



Включены вентилятор и турбо нагреватель.



Включены вентилятор и нижний нагреватель.



Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор и верхний нагреватель.



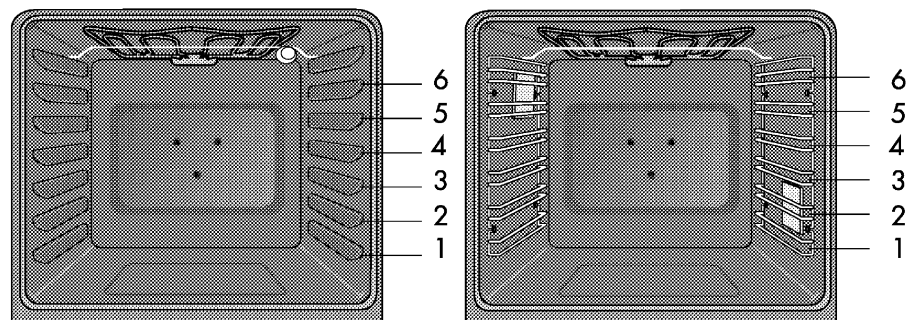
Означает, что включены только нагреватель гриля и лампы.



Означает, что включены лампы, а также и нагреватель гриля, и функция вращения.

Ручку регулировки нагрева необходимо повернуть до 250°C.

положения полок



Положения многофункциональной ручки выбора функций



Лампа духовки, индикаторная лампа и вентилятор включены.



Включены нижний гриль и вентилятор.



Включены вентилятор и нижний нагреватель духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.

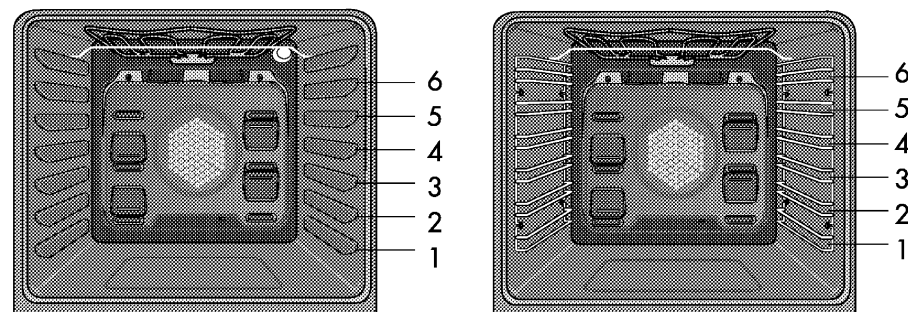


Включены вентилятор и верхний нагреватель.



Гриль.

положения полок



Положения турбоэлектрической ручки выбора функций



Включены верхний и нижний нагреватели.















Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Означает, что включен только нагревательный элемент гриля.

Ручку регулировки нагрева необходимо повернуть до 250°C.

Рекомендации по приготовлению блюд

Блюда	Противни	Номер полки			Положение термостата	Время приготовления (мин.)		
		 Вентилятор с кольцевым нагревателем	 Верхний и нижний нагреватели	 Вентилятор, верхний и нижний нагреватели		 Вентилятор с кольцевым нагревателем	 Верхний и нижний нагреватели	 Вентилятор, верхний и нижний нагреватели
Формовой хлеб (8 порций)	Формы 24-26 см	3	3	3	170-180	15-25	25-35	20-25
Кекс в форме (5 порций)	Формы 18-22 см	3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Выпечка (12 порций)	Противень	4	3	3	170-190	20-30	25-35	20-25
Песочное печенье (12 порций)	Противень	4	3	3	180-190	20-30	25-35	20-25
Бриош (сдобные булочки)	Противень	4	3	3	160-180	20-30	25-35	20-25
Пирожные (8 порций)	Большой противень	4	3	3	 :180-190	35-45	40-50	30-40
					 /  :190-200			
Дрожжевое тесто (18 порций)	Большой противень	4	3	3	 :190-200	25-35	35-45	25-35
					 /  :200-220			
Печенье (10 порций)	Большой противень	4	3	3	170-180	15-25	20-30	18-22
Кекс (20 порций)	Большой противень	4	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Овсяное печенье (8 порций)	Большой противень	4	3	3	200-210	20-30	25-35	20-25
Мелкие макароны (8 порций)	Противень для макарон	4	3	3	170-180	35-45	40-50	30-40
Пицца (8 порций)	Большой противень	4	3	3	200-220	20-30	30-35	25-30
Ростбиф (8 порций)	Жаровня	4	3	3	250(15 dk)	90-120	110-120	100-110
Седло барашка (8 порций)	Жаровня	4	3	3	250(15 dk)	65-80	70-90	60-75
Жареный цыпленок	Жаровня	4	3	3	250(15 dk)	55-65	60-70	50-60
Жареная индейка (5,5 кг)	Большой противень	4	3	3	220(25 dk)	170-220	180-240	150-210
Рыба	Жаровня	3-4	3	3	200	15-20	15-25	15-20

Для жарения мяса установите термостат на максимальную температуру, прогрейте духовку в течение 15 минут и переведите термостат на 150 °С

- Значения, приведенные в таблице, получены в результате лабораторных испытаний.
- Вы можете отступать от рекомендаций в соответствии с собственными предпочтениями.
- Вы можете увеличить рекомендуемое время приготовления с учетом времени, необходимого для предварительного разогрева духовки.

Номера полок (для моделей с вентилятором и кольцевым нагревателем
 Для 3-х противней: 2 - 4 - 6
 Для 2-х противней: 4 - 6
 Для 1-го противня: 4



Вентилятор с кольцевым нагревателем




Верхний и нижний нагреватели



Вентилятор, верхний и нижний нагреватели
 ЕСЛИ ЕСТЬ



Раздел 7: Как пользоваться грилем и вертелом

☛ Разогрейте духовку в течение примерно 5 минут, установив переключатель в положение  (установки гриля). В течение этого времени переключатель температуры должен быть установлен в положение **max**, а дверца духовки должна быть закрыта.

☛ Индикаторная лампочка загорается, показывая, что включен гриль.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорело.

☛ Под решетку гриля поставьте противень для сбора жира, и налейте в него немного воды для того, чтобы его потом было легче мыть.



☛ **Не разрешайте детям садиться или вставать на дверцу духовки, когда она открыта.**

☛ Внешние поверхности плиты могут сильно нагреваться во время работы гриля, поэтому не подпускайте детей близко к плите.

- Убедитесь, что приготавливаемое блюдо правильно установлено под нагревательными элементами.
- Блюда, которые нужно только поджарить сверху, следует размещать под разогретым нагревательными элементами на противне или на нижней поверхности духовки в зависимости от высоты посуды. Решетку гриля в этом случае можно убрать.
- Не прокладывайте противень алюминиевой фольгой, так как это увеличивает нагрев, и возрастает опасность возгорания.
- Посуда, установленная на нижней поверхности отделения гриля, будет нагреваться, при включении основной духовки.
- При работе гриля дверца духовки должна быть закрыта.

Если у Вас в духовке есть вращающийся вертел 

Мотор вертела может вращаться как по часовой, так и против часовой стрелке.

☛ После того, как Вы пожарили курицу в гриле, насадите ее на вертел и вставьте вертел в гнездо

При работе гриля дверца духовки должна быть закрыта.

Гриль 

	Температура приготовления °С	Полки	Время приготовления (мин.)
Молодая баранина	250	4-5	12-15
Отбивные из баранины	250	4-5	12-15
Котлеты из телятины	250	4-5	15-25 (1)
Котлеты из баранины	250	4-5	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины

Раздел 8: Обслуживание и чистка



Отключите плиту от электросети перед чисткой

☛ Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении “ВЫКЛЮЧЕНО”.

Стеклокерамическое покрытие

чистится тряпкой, смоченной в мыльной воде.

Стойкие пятна можно удалить пастообразным или жидким чистящим средством. Убедитесь, что чистящее средство рекомендовано к использованию для стеклокерамических покрытий.

☛ Никогда не чистите поверхность плиты, используя щетки, стальные лезвия, ножи и т.п., которые могут поцарапать эмалированное покрытие и поверхность из нержавеющей стали.

☛ Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках. Не пользуйтесь

средствами, содержащими кислоту или хлор для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали. Чистить следует мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде или имеющихся в продаже специальных средствах для чистки поверхностей. Старайтесь пользоваться жидкими пастообразными и кремообразными чистящими средствами.

Обычные конфорки

Обычные конфорки следует чистить, когда они холодные, используя жидкие моющие средства, не оставляющие царапин. Протрите их влажной чистой тряпкой, тщательно удаляя остатки моющего средства. Закончив чистку, прогрейте конфорку в течение нескольких минут, затем протрите тряпкой, слегка смоченной в растительном масле для того, чтобы нанести защитную пленку.

Стеклокерамические поверхности.

- ☛ Всегда вытаскивайте сетевую вилку из электрической розетки во время чистки.
- ☛ Дождитесь пока стеклокерамическая поверхность остынет полностью, прежде чем начать чистку.
- ☛ Всегда пользуйтесь чистящими средствами, не содержащими никаких частиц, которые могут царапать стеклокерамическую поверхность.
- Используйте пенные или жидкие чистящие средства.** Не пользуйтесь абразивными порошками механического действия или содержащими отбеливающие средства.
- ☛ Стальные терки и щетки могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- ☛ Пыль со стеклокерамической поверхности можно удалять влажной тряпкой.

- ☛ Стеклокерамическая поверхность будет служить много лет, если Вы будете аккуратно с ней обращаться.
- ☛ Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональную структуру или долговечность.
- ☛ Стеклокерамическую поверхность следует вытирать холодной водой и высушивать мягкой тканью.
- ☛ Вы можете пользоваться прилагаемой лопаточкой для того, чтобы удалять пролившуюся жидкость или продукты с поверхности.
- ☛ Продукты, содержащие сахар такие, как джем, следует немедленно удалять, не дожидаясь, пока стеклокерамическая поверхность остынет.



Не используйте показанные сверху средства для того, чтобы чистить стеклокерамику и поверхности из нержавеющей стали.

Изменение цвета происходит не в результате изменения свойств материала, а скорее из-за недостаточно тщательной чистки пригоревших продуктов, которые накапливаются на поверхностях, царапая стеклянную поверхность сковородками и кастрюлями, а также в результате использования неподходящих чистящих средств.

Чистка духовки внутри

Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетку. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть.

Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

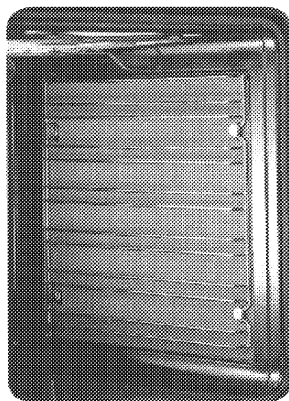
Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

Внимание

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками или ножами.

Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

☛ **Модели с каталитическим эмалевым покрытием.** Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, и так как это покрытие способно само очищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности духовки всякий раз после ее использования.



Если в Вашей духовке есть стальная рамка для полак. Для того, что вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.

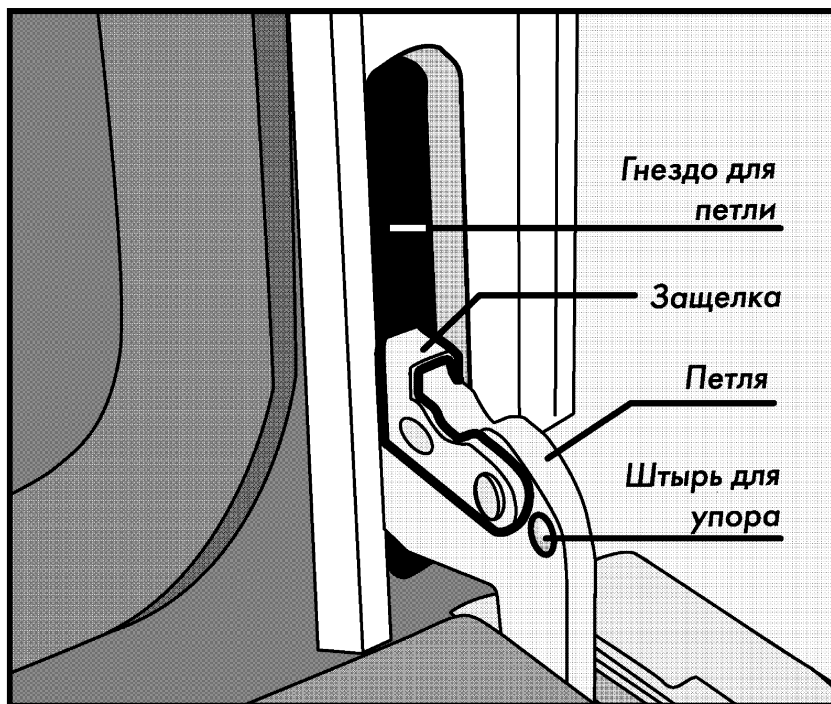
Панель управления

Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь чистящими средствами и аэрозолями, предназначенными для духовки, абразивными материалами и порошками для чистки пластмассовых ручек, т.к. их можно этим повредить. Не пытайтесь снять ручки переключателей с панели, т.к. это может привести к их поломке и пользоваться ими будет небезопасно.

Дверца духовки

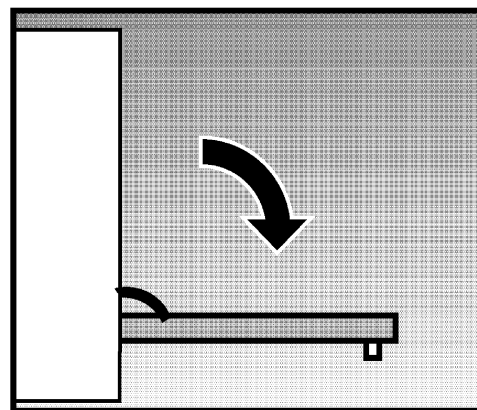
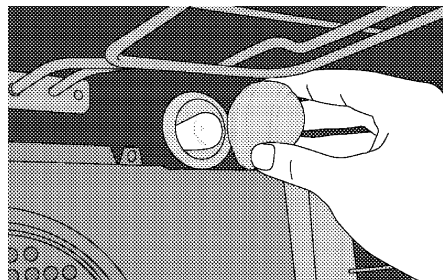
Протрите внешнюю сторону дверцы духовки тряпкой, смоченной в мыльной воде, и потом вытрите тряпкой, смоченной в чистой воде. Не пользуйтесь абразивными материалами и порошками, которые могут поцарапать поверхность. Старайтесь не повредить уплотняющую прокладку дверцы во время чистки. Не забудьте насухо вытереть уплотняющую прокладку дверцы духовки

Как снять дверцу духовки



Замена лампочки в духовке:

1. Вытащите электрический провод из розетки.
2. Снимите стекло, защищающее лампочку внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
3. Выньте лампочку, повернув ее против часовой стрелки.
4. После установки лампочки нужного типа поставьте на место защитное стекло.



1. Откройте дверцу на 90 градусов.



2. Оттяните защелки, расположенные на петлях по обеим сторонам дверцы до положения, при котором они упрутся в штыри
3. Закройте дверцу до положения, при котором защелки упрутся в стенку духовки.



4. Придерживая дверцу за ручку, слегка прижмите ее и потяните вверх так, чтобы дверца была приоткрыта на несколько сантиметров. Теперь Вы сможете вытащить петли из гнезд.

Установка дверцы

Выполните описанные выше действия в обратном порядке.

Внимание: Убедитесь, что петли установлены в гнезда правильно и не забудьте закрыть защелки.

Раздел 9: Можно, нужно и нельзя

Что нельзя

- ☛ Нельзя оставлять детей без присмотра, когда плита включена, поскольку все поверхности сильно нагреваются.
- ☛ **Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, и разрешать кому-либо сидеть или стоять на электроплите.**
- ☛ Нельзя ставить большие сковороды или кастрюли сразу на две конфорки, так как этим можно повредить плиту.
- ☛ **Нельзя хранить над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.**
- ☛ Нельзя использовать воду для того, чтобы гасить загоревшееся растительное масло или кулинарный жир.
- ☛ **Нельзя использовать плиту как обогреватель или сушилку.**
- ☛ Нельзя нагревать нераскрытые пакеты с продуктами, поскольку от нагревания может создаться избыточное давление и пакет может разорваться.
- ☛ **Нельзя класть воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на верхнюю крышку или около нее; нельзя класть влажную ткань и т.д. на верхнюю крышку для просушки.**
- ☛ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних частей духовки.
- ☛ **Нельзя оставлять конфорку включенной длительное время без посуды. Пролитую жидкость надо немедленно удалять, соблюдая осторожность, так как поверхность плиты может быть го-**

рячей. После окончания приготовления и до того, как снова включите конфорку, необходимо удалить пролившуюся жидкость, чтобы она не пригорала.

- ☛ Нельзя держать воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ☛ **Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.**
- ☛ Нельзя вешать на ручки полотенца, тряпки и т.п.
- ☛ **Нельзя использовать посуду с круглым дном. Пользуйтесь только посудой с плоским дном.**
- ☛ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
- ☛ **Нельзя накрывать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает циркуляцию воздуха внутри.**
- ☛ Нельзя закрывать противень гриля алюминиевой фольгой.
- ☛ **Нельзя жарить в гриле с закрытой дверцей.**
- ☛ Нельзя использовать гриль для подогрева тарелок.

Что можно и нужно

- ☛ Плиту должен устанавливать только квалифицированный инженер или техник.
- ☛ **Убедитесь в том, что Вы понимаете, как управлять электроплитой, прежде чем начнете ее эксплуатацию.**
- ☛ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во

время работы ее поверхности сильно нагреваются.

- ☛ **Не позволяйте детям находиться возле плиты, поскольку ее поверхности очень сильно нагреваются.**
- ☛ Всегда отключайте плиту от электропитания перед тем, как ее чистить.
- ☛ **Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели стоят в положении “ВЫКЛЮЧЕНО”.**
- ☛ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- ☛ **Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.**
- ☛ Обратите внимание на то, что время и температура, приведенные в этом руководстве, даны только как рекомендации.
- ☛ **Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.**
- ☛ Будьте осторожны, вынимая посуду из гриля, поскольку она может быть очень горячей.
- ☛ **Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде, чем доставать посуду из духовки.**
- ☛ Пользуйтесь качественными специальными перчатками, вынимая посуду из духовки/гриля.
- ☛ **Выбирайте правильную полку перед включением духовки или гриля.**
- ☛ Чистите плиту регулярно, в идеале после каждого использования.
- ☛ **Дождитесь пока плита остынет, прежде чем начать ее чистить.**
- ☛ Доверяйте обслуживанию плиты только квалифицированному мастеру.





Раздел 10: Транспортировка

☛ На случай транспортировки

Сохраняйте упаковочную коробку и используйте ее для перевозки плиты, следуя указаниям, напечатанным на коробке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см внутри духовки вровень с противнями. Укрепите дверцу духовки, приклеив липкую ленту к ней и к боковым поверхностям духовки.

☛ Если упаковочная коробка у Вас не сохранилась;

Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних поверхностей из нержавеющей стали и стеклянных поверхностей плиты в результате ударов.

Оберните плиту пузырчатым пластиком или толстым картоном и надежно заклейте ее лентой, чтобы исключить любое повреждение, которое она может получить во время перевозки.

Во время транспортировки ставьте плиту вертикально и не кладите на

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
1	Абакан	ЗАО "Кристалл"	(3902)	24-34-21	655017	Абакан, ул.Пушкина, 54.
2	Александров	ООО"Радар-Сервис"	(0924)	42-06-27	601600	Александров, Красный пер., 13.
3	Архангельск	ЧП Ульянов	(8182)	65-60-01 65-21-39	163061	Архангельск, ул.Выучейского, 37, корп. 1
4	Архангельск	«Архсервис-центр»	(8182)	65-90-71 66-18-66	163046	Архангельск, ул. Воскресенская, 85
5	Астрахань	ООО "СЦ Атлант-2001"	(8512)	22-28-67 25-12-32	414000	Астрахань, ул. Желябова, 72
6	Брянск	ООО "МТК-Сервис"	(0832)	41-35-69	241000	Брянск, ул. Красноармейская, 170Б
7	Великий Новгород	ООО "ТКТ" Сервисный центр "Орбита"	(81622)	2-13-67	173023	Великий Новгород, ул. Ломоносова, 18
8	Великий Новгород	Сервисный центр "Садко"	(81622)	3-46-07	173000	Великий Новгород, ул. Никольская, 10
9	Владивосток	"Лазер-Электроникс"	(4232)	43-18-00	690000	Владивосток, ул. Трамвайная, 12а
10	Владимир	ПУ "Рост-Сервис"	(0922)	21-44-24 31-09-92	600031	Владимир, ул. Юбилейная, 60
11	Волгоград	ООО "РБТ-Сервис"	(8442)	30-61-05	400081	Волгоград, ул. Ангарская, 122
12	Вологда	ООО "Скерцо"	(8172)	21-79-90	160017	Вологда, ул. Ленинградская, 77
13	Воронеж	ЗАО "Беркут"	(0732)	70-16-70	394006	Воронеж, ул. Ворошилова, 2
14	Екатеринбург	"Уральский Вал Сервис"	(3432)	52-01-10	620050	Екатеринбург, ул. Монтажников, 4
15	Екатеринбург	ООО «Солитон-Мастер»	(3432)	53-67-65	620046	Екатеринбург, ул. Ереванская, 6, оф.8.
16	Екатеринбург	ООО "Норд-Сервис"	(3432)	34-08-28 35-25-95	620057	Екатеринбург, ул.Донская, 31.
17	Иваново	ООО «Сканер-Инвест-Сервис»	(0932)	37-19-03	153004	Иваново, ул. 1-ая Сибирская, 15
18	Ижевск	ООО ПКФ "ТАН" ("Ваш Дом")	(3412)	75-34-64	426063	Ижевск, Ключевой поселок, 63А
19	Ижевск	ООО «Лесси»	(3412)	43-06-67	426008	Ижевск, ул. Пушкинская, 216
20	Иркутск	ЧП Архипов	(3952)	51-15-24	664033	Иркутск, ул. Лермонтова, 281
21	Иркутск	ООО НПФ «ТИС»	(3952)	33-38-59	664000	Иркутск, ул. 5-й Армии, 12
22	Казань	ООО "Ваш Дом-Сервис"	(8432)	76-32-46	420073	Казань, ул. А.Кутуя, 8а
23	Казань	ООО "Эльдорадо-Сервис"	(8432)	68-50-05	420139	Казань, ул. Р. Зорге, д.95
24	Калининград	ООО ТТЦ "Вега"	(0112)	43-49-04	236017	Калининград, ул. Гагарина, 41/45
25	Каменск-Шахтинский	ЗАО "Диорит-Сервис"	(8636)	53-28-51	347800	Ростовская обл., Каменск-Шахтинский, ул. Красная, 62
26	Кемерово	ООО «Сибирская сервисная компания»	(3842)	36-12-22	650099	Кемерово, ул. Островского, 12а
27	Кемерово	ООО «Сервисный центр МастерЪ»	(3842)	53-74-88	650024	Кемерово, ул. В. Волошиной, д. 4
28	Киров	ООО "Стем-сервис-плюс"	(8332)	23-66-51	610047	Киров, пр. Можайского, 1, оф. 3

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
29	Кострома	ООО "Гепард-Сервис"	(0942)	31-25-01 31-25-02	156013	Кострома, Молочная гора, 3, Рыбные ряды, корп.1.
30	Краснодар	ИЧП Пузенко	(8612)	60-40-80	350051	Краснодар, ул. Рашпилевская, 323
31	Красноярск	Дон-TV-Сервис"	(3912)	36-67-09	660093	Красноярск, ул. Кольцевая, 12
32	Красноярск	ООО "Бирюса-Сервис"	(3912)	62-27-25	660069	Красноярск, ул.Волгоградская, 5А
33	Курган	ООО «Товарищество предпринимателей»	(3522)	25-36-83	640020	Курган, ул. Красина, 41
34	Курск	ООО "Бриск"	(07122)	2-35-86	305004	Курск, ул. Льва Толстого, 9
35	Липецк	ЗАО "СПС-Липецк"	(0742)	77-38-76	398600	Липецк, Петровский проезд, 1
36	Магадан	"Центрвидеосервис"	(41322)	2-33-22 2-33-21	688000	Магадан, ул. Карла Маркса , 33/15
37	Москва	ООО "Сервис-Алита"	(095)	210-1111 977-6728 977-7418	125422	Москва, ул. Костякова, 12
38	Москва	ООО "Домосервис"	(095)	360-3491 360-6301	111020	Москва, Юрьевский пер., 15
39	Москва	ООО "Иглема"	(095)	236-1369 236-8474	113093	Москва, ул.Большая Серпуховская, 36
40	Москва	ООО "Эль-Мастер"	(095)	754-7007	123592	Москва, ул. Кулакова, 20
42	Мурманск	ООО РТТЦ "Электроника-Сервис"	(8152)	59-50-27 22-04-90	183050	Мурманск, Ледокольный проезд, 5
43	Нижний Новгород	ООО "НИСКОМ"	(8312)	65-97-14 65-94-64	603081	Нижний Новгород, ул. Терешковой, 10
44	Нижний Новгород	СЦ "Гарант-сервис" (ЧП Грешнихин)	(8312)	62-00-29 62-36-01	603146	Нижний Новгород, ул. Заярская, 18
45	Нижний Тагил	ООО Центр технического обслуживания "ОКА"	(3435)	41-00-08 41-00-09	622036	Свердловская обл., Нижний Тагил, ул.Октябрьской Революции, 66
46	Новосибирск	ООО "Эль-Сервис"	(3832)	28-52-46	630001	Новосибирск, ул. 1-ая Ельцовка, 1
47	Омск	ООО "Сервис Бытовой Техники"	(3812)	25-16-10	644007	Омск, ул. Чернышевского, 2
48	Орел	ЧП Кожухов П.С. (ТСЦ "Гранд")	(0862)	47-09-43	302002	Орел, Площадь Мира, 3
49	Оренбург	ООО ТЦ "Ликос-Сервис"	(3532)	77-91-89	460006	Оренбург, ул. Невельская, 8а
50	Пенза	ООО "Супер дом +"	(8412)	44-84-83	440037	Пенза, пр-кт Победы, 86А
51	Пермь	ООО "Эльдорадо-Сервис"	(3422)	48-44-77	614070	Пермь, бул. Гагарина, 32
52	Петрозаводск	ООО "Бытовая техника"	(8142)	51-72-39 51-90-08	185026	Петрозаводск, ул. Балтийская, 63
53	Петрозаводск	ООО "Ланс"	(8142)	76-51-50	185000	Петрозаводск, наб. Ла-рошель, 17
54	Псков	«САМ» (ЧП Беляев)	(8112)	16-55-27	180004	Псков, Октябрьский пр-т, 56

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
55	Пятигорск	ПБОЮЛ Родионов Д.А. "Юг-Сервис"	(87933)	4-06-66	357500	Ставропольский край, Пятигорск, ул. Крайнего, 74
56	Пятигорск	ООО «И.С.-Бизнес»	(8793)	97-35-98 97-38-02	357500	Ставропольский край, Пятигорск, пр-т Калинина, 19
57	Ростов-на-Дону	ООО "Эль-Сервис"	(8632)	61-80-66	344000	Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, 206
58	Ростов-на-Дону	ООО ТЦ «Комфорт-Сервис»	(8632)	22-45-51	344091	Ростов-на-Дону, Коммунистический пр-т, 48Б
59	Самара	ООО "Сервис-Центр" ("Эльдорадо")	(8462)	53-81-99	443041	Самара, ул. Республиканская, д.62,
60	Самара	ООО "Фирма "Сервис-Центр"	(8462)	34-94-28	443096	Самара, ул. Мичурина, 15, офис 207
61	Санкт-Петербург	ООО "Алита-Сервис"	(812)	325-7168	196105	С.-Петербург, ул. Кузнецовская, 44
62	Санкт-Петербург	ООО "Ремсервис"	(812)	327-0579 327-0580	190068	С.-Петербург, пр-кт Римского-Корсакова, 37/15
63	Санкт-Петербург	ООО "Мойдодыр-Мастер"	(812)	166-1056 325-5978 325-5981	192007	С.-Петербург, ул. Днепропетровская, 10
64	Санкт-Петербург	ООО "Точно в срок"	(812)	290-2824 295-5564	196247	С.-Петербург, Новоизмайловский пр., 101
65	Санкт-Петербург	ООО "Фирма Альбатрос"	(812)	156-6794	198217	С.-Петербург, Дачный пр-кт, 21, к.1
66	Саратов	ООО "Поволжский Независимый Сервисный Центр"	(8452)	51-00-99	410078	Саратов, ул. Аткарская, 42/54
67	Сочи	ООО «Техинсервис»	(8622)	62-02-95	354000	Сочи, ул. Юных Ленинцев, д.1
68	Ставрополь	"Норд-Сервис"	(8652)	29-30-30	355044	Ставрополь, пр-т Кулакова, 24
69	Сургут	"Интерсервис" ИЧП Олейник	(3462)	25-69-63 25-25-70	628405	Сургут, Комсомольский пр-т, 44, к.2.
70	Тамбов	ОАО Супермаркет SR-KRATA	(0752)	72-51-23	392000	Тамбов, ул. Красная, 7"А"
71	Томск	"СБ-Сервис"	(3822)	54-94-38	634021	Томск, ул. Льва Толстого, 38/2
72	Тула	ЗАО ПКФ "Профит"	(0872)	77-73-42	300000	Тула, ул. Демидовская, 179, офис 211
73	Тюмень	ООО «Сервис-Трейд»	(3452)	46-41-06	625000	Тюмень, ул. Герцена, 101
74	Уссурийск	СЦ "Вега-Гарант"	(42341)	2-10-35	629519	Приморский край, Уссурийск, ул. Советская, 29
75	Уфа	ООО "Эльдорадо-Ленд"	(3472)	22-24-48	450000	Уфа, ул. Чернышевского, 100
76	Хабаровск	СЦ "Парад электроники"	(4212)	32-83-20	680000	Хабаровск, ул. Тургенева, 74
77	Челябинск	ГСЦ ЗАО "Татьяна" (Корпорация "Логика")	(3512)	72-28-26	454081	Челябинск, ул. Котина, 72



Генеральный дистрибьютор

Россия, г.Москва, ул.Садовая-Самотечная, д. 24/27

Тел.: (095) 258-5041

Факс: (095) 258-5048, 258-5049

Произведено Arçelik A.S.,Bolu- TURKEY