

Oven
Плита
Viryklė

CSM 62321 D

BEKO

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

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

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

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.


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


Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

 Важная информация или полезные советы по использованию.

 Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

 Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

 Предупреждение об опасности пожара.

 Предупреждение о горячих поверхностях.

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



Произведено в Турции

Содержание

1 Общие сведения 4

Обзор 4

Технические данные 5

Дополнительные принадлежности,
которые входят в комплект 6

Характеристики горелок 7

2 Правила техники безопасности 8

Основные правила техники безопасности 8

Правила техники безопасности при
работе с электрооборудованием 9

Правила техники безопасности при
работе с газовым оборудованием 9

Использование по назначению 10

Безопасность детей 11

3 Установка 12

До начала установки 12

Установка и подключение 13

Переход на другой вид газа 14

Утилизация 16

Утилизация упаковочных материалов 16

Старые приборы 16

Транспортировка 16

4 Подготовка К Эксплуатации 17

Рекомендации по экономии энергии 17

Подготовка к работе 17

Настройка времени 17

Очистка прибора перед началом
эксплуатации 18

Первоначальное прокаливание 18

5 Правила эксплуатации варочной панели 19

Общие сведения о приготовлении пищи 19

Правила эксплуатации варочных панелей
..... 19

6 Правила эксплуатации духовки 21

Общие сведения о выпечке, жарении и
приготовлении продуктов на гриле 21

Правила эксплуатации электрической
духовки 21

Режимы работы 22

Использование таймера духовки 24

Использование программной
блокировки 25

Использование режима звукового
сигнала 26

Время приготовления блюд 27

Правила эксплуатации гриля 29

Время приготовления блюд на гриле 29

7 Уход и техническое обслуживание 30

Общие сведения 30

Чистка варочной панели 30

Чистка панели управления 30

Чистка духовки 30

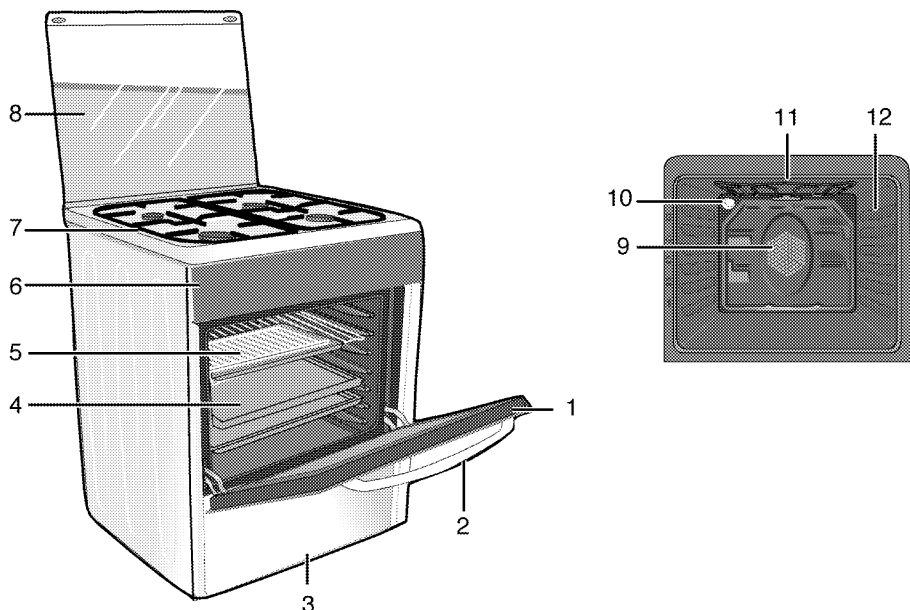
Как снять дверцу духовки 30

Замена лампы освещения духовки 31

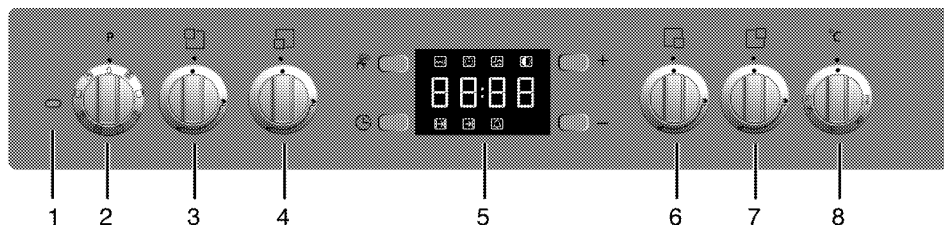
8 Поиск и устранение неисправностей 32

1 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|--------------------|----|---|
| 1 | Передняя дверца | 8 | Верхняя крышка |
| 2 | Ручка | 9 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 3 | Нижний ящик | 10 | Лампочка |
| 4 | Противень | 11 | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Проволочная полка | 12 | Положения полок |
| 6 | Панель управления | | |
| 7 | Рабочий стол плиты | | |



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Лампочка термостата | 5 | Цифровой таймер |
| 2 | Ручка выбора функций | 6 | Вспомогательная конфорка Передняя правая |
| 3 | Обычная конфорка Задняя левая | 7 | Обычная конфорка Задняя правая |
| 4 | Конфорка быстрого разогрева Передняя левая | 8 | Ручка термостата |

Технические данные

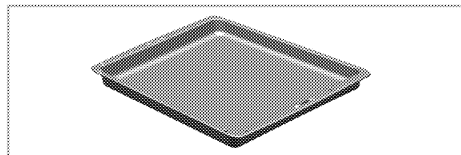
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота/ширина/глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2,4 кВт
Плавкий предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля / сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	II ₂₃ ВР
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	7,9 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	LPG G 30/28-30 мбар Пропан 31/37 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
Передняя левая	Конфорка быстрого разогрева
Мощность	2900 Вт
Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Основная духовка	Многофункциональная духовка
Класс энергопотребления [#]	A
Внутреннее освещение	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2,2 кВт
[#] Основание: Данные по энергопотреблению на паспортных табличках электрических духовок соответствуют стандарту EN 50304. Эти показатели определены при стандартной нагрузке в режиме конвекции/горячего воздуха (при наличии). Режим нагрева с показателем энергопотребления, отвечающим норме EN 50304, определен в соответствии с указанным ниже порядком приоритетности в зависимости от функций (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 <i>Установка, стр. 12.</i>	

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

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

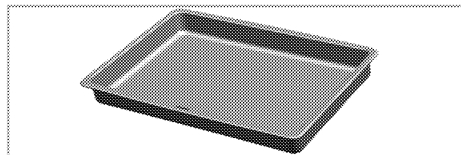
Противень

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



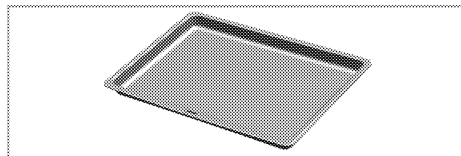
Глубокий противень для жарения

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



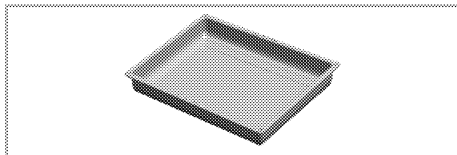
Противень для выпечки

Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.



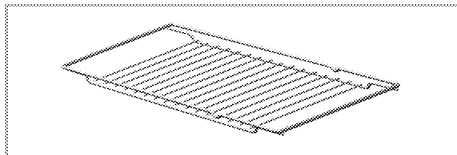
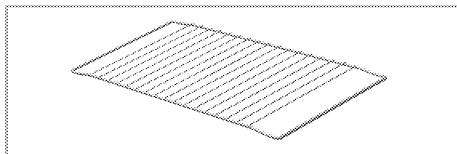
Малый противень

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



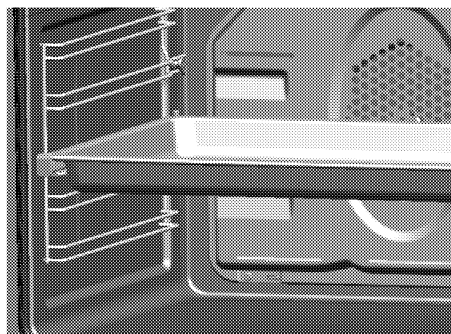
Проволочная решетка

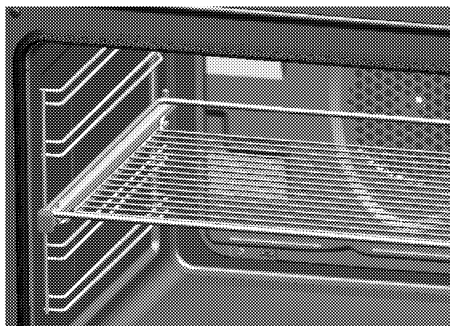
Для жарения. Также используется в качестве подставки для посуды при выпечке, жарении и приготовлении запеканок.



Правильное расположение решетки и поддона на выдвижных полках

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





Характеристики горелок

Расположение конфорки	2000 Вт Задняя левая	2900 Вт Передняя левая	1000 Вт Передняя правая	2000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72
G 31/ 37 мбар	72	87	50	72

2 Правила техники безопасности

Основные правила техники безопасности

- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики изделия с целью улучшения его качества без предварительного уведомления. Рисунки в этом руководстве приведены только для общего представления, и внешний вид вашего прибора может быть иным. Значения, указанные на маркировке приборе или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации изделия, а также от условий окружающей среды.
- Этот бытовой прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или под их руководством. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- "Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент должен быть установлен при условии присутствия в помещении эксплуатации изделия маленьких детей."
- Не пользуйтесь изделием под воздействием алкоголя и/или лекарственных препаратов, ухудшающих сообразительность и координацию движений.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также в случае обнаружении каких-либо повреждений.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Тем не менее, некоторые неисправности вы можете устранять самостоятельно (см. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 32).
- Будьте осторожны при приготовлении блюд, содержащих алкоголь. При высокой температуре спирт испаряется, и, попав на горячую поверхность, может вспыхнуть и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовке продукты в закрытых контейнерах и стеклянных банках. Внутри банок может возникать избыточное давление, что приведет к взрыву.
- Рядом с прибором не должно быть легковоспламеняющихся материалов, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не оставляйте пустую посуду на включенных конфорках – это может привести к ее повреждению.
- Поверхность прибора может быть горячей, поэтому не ставьте на нее пластмассовую или алюминиевую посуду. Такую посуду также не следует использовать для хранения еды.
- Не закрывайте крышку, пока конфорка достаточно не остынет. Перед тем, как открыть крышку, поставив ее вертикально, протрите ее, чтобы ничего не попало внутрь духовки.

- Не ставьте противни или посуду прямо на дно духовки, а также, не кладите на него алюминиевую фольгу. Аккумулятивное тепло может привести к повреждению дна духовки.
- Не ставьте блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки. Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духовки, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к изделию!
- Когда ставите или вынимаете посуду из духовки, обязательно пользуйтесь теплонепроницаемыми рукавицами.
- Не пользуйтесь духовкой при снятых стеклах передней дверцы.
- Задняя поверхность духовки во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не касались задней поверхности, так как это может привести к их повреждению. Следите за тем, чтобы соединительные провода не были зажаты между рамой и дверцей нагретой духовки. Не прокладывайте соединительные провода по нагретой варочной поверхности: изоляция проводов может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Убедитесь, что все выключатели выключены.

i Гарантия действительна в том случае, если прибор установлен квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормативами.

Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

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

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- "Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора."
- "Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za izbacivanje produkta sagorevanja. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к

вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 12*).

- "«Во время работы газового прибора в помещении, где он установлен, выделяется тепло и влага. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется»."
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Рекомендуется ежегодно проводить профилактическое техническое обслуживание.
- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (СО). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

- ▲ **Остерегайтесь взрыва и отравления газом!**
Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.
Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).
Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

1. Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
2. Откройте окна и двери.
3. Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
4. Предупредите соседей.
5. Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
6. Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Использование по назначению

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

Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

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

Безопасность детей

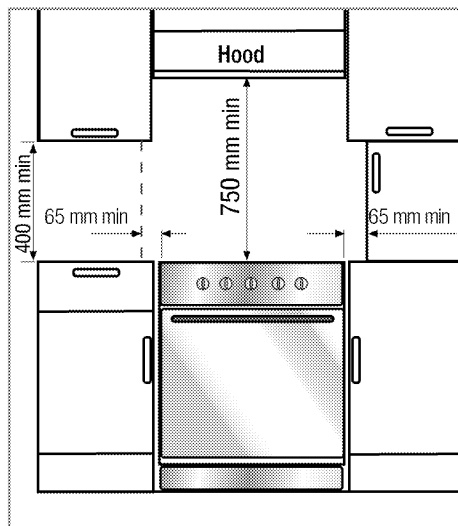
- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей./Paragraph
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, так как это может привести к повреждению петель дверцы и, кроме того, прибор может перевернуться.

3 Установка

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие.

Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плиту можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние

не менее 750 мм от поверхности плиты до прилегающих поверхностей над ней.

- В случае установки надплитного воздухоочистителя, соблюдайте инструкции производителя в отношении высоты его монтажа.
- Этот прибор соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается прибор, должна быть термостойкой (минимум 100 °С).

Вентиляция помещения

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.

Поэтому для безопасной эксплуатации прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Продолжительное интенсивное использование изделия может потребовать применения дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции, например, вытяжного вентилятора или надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.

Размер помещения	Вентиляционный проем
менее 5 м ³	не менее 100 см ²
от 5 м ³ до 10 м ³	не менее 50 см ²
более 10 м ³	не требуется
В подвальном помещении	не менее 65 см ²

Установка и подключение

i Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.

- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Переноску прибора должны выполнять не менее двух человек.

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

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

Подключение к газовой сети

⚠ Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.

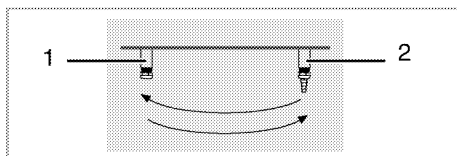
Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.

⚠ Остерегайтесь взрыва!
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, прекратите подачу газа.

- "Условия регулировки данного устройства указаны в паспортной табличке."

i Эта плита настроена для работы на природном газе.

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- При необходимости поменяйте местами штуцер и заглушку на патрубках, которые находятся задней стенке духовки, в зависимости от места расположения газового вентиля.



- 1 Заглушка
- 2 Штуцер


- К выпускному отверстию источника газа должен быть присоединен гибкий шланг с заглушкой для подвода газа к приборам.
- При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит шланг к прибору с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в службу газа для получения консультации о том, как выполнить такой переход.

⚠ Повреждение безопасной подводки может привести к взрыву!
Следите за тем, чтобы безопасная подводка не была зажата или скручена, а также, не касалась нагреваемых компонентов прибора.


Подключение к электрической сети

Духовка должна быть заземлена!

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

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

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


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

Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия.


Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

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

Шнур питания прибора должен соответствовать техническим характеристикам (см. таблицу технических характеристик в разделе *Технические данные, стр. 5*).

 **Розетка должна находиться в легкодоступном месте (но не над варочной панелью).**

Подключите шнур питания к розетке электрической сети.


 **Остерегайтесь поражения электрическим током!**

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


- Придвиньте прибор к стене кухни
- Чтобы выровнять устройство вровень со столешницей, отрегулируйте ножки, поворачивая влево или вправо в соответствии с необходимостью.

Окончательная проверка

1. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
2. Откройте подачу газа.
3. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
4. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

 **Горелка должна гореть ровным голубым пламенем. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.**

Переход на другой вид газа

 **Остерегайтесь взрыва!**

Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

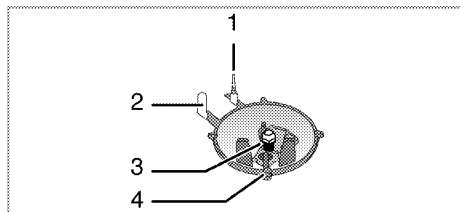
Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладки горелок и выньте корпуса горелок.
2. Вывинтите форсунки.

3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

i Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице *Характеристики горелок*, стр. 7



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча розжига
- 3 Форсунка
- 4 Горелка

i Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора.
3. При помощи отвертки отрегулируйте газовый кран для уменьшения подачи газа к форсунке.

Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) достаточно затянуть винт.

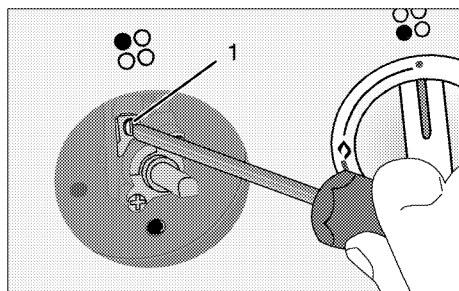
Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки.

» Нормальная высота прямого пламени, когда регулятор установлен в положе-

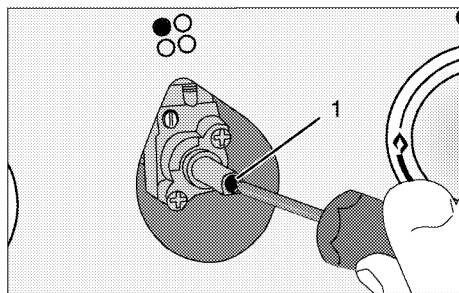
ние минимального пламени, должна составлять 6–7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните винт в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве. См. рисунки ниже.



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

i При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте

Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Старые приборы



Данное изделие обозначено знаком раздельной сортировки для электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным изделием необходимо поступать согласно Директиве Европейского союза 2002/96/ЕС, чтобы снизить отрицательное воздействие окружающую среду при его переработке или разборке. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Электронные изделия, не включенные в процесс раздельной сортировки, из-за

содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

Транспортировка

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

Сохраните оригинальную упаковочную коробку для возможной перевозки прибора в будущем. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.

i Осмотрите прибор, чтобы выявить возможные повреждения при транспортировке.

Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клеевой лентой.

Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам клеевой лентой.

Если упаковочная коробка не сохранилась

Чтобы предотвратить повреждения при транспортировке, заверните прибор в пузырчатый полиэтилен или плотный картон и закрепите клеевой лентой.

4 Подготовка К Эксплуатации

Рекомендации по экономии энергии

Эти рекомендации помогут вам использовать прибор, не расходуя лишнюю энергию, и сохранять окружающую среду.

- Используйте эмалированную посуду темного цвета – это позволит улучшить теплопередачу.
- Обязательно прогревайте духовку перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в кулинарном рецепте.
- Не открывайте дверцу слишком часто во время приготовления пищи.
- Старайтесь одновременно готовить несколько блюд (на одной полке гриля можно одновременно готовить два блюда в разной посуде). Удобно также готовить несколько блюд одно за другим, так как духовка уже нагрета.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Для экономии энергии можно выключать духовку за несколько минут до окончания приготовления блюда (при этом нельзя открывать дверцу).
- Готовьте пищу в закрытой крышккой посуде. Если посуду не закрывать, расход энергии может возрасти в четыре раза.
- Выбирайте горелку по размеру дна посуды. Для приготовления блюда подбирайте посуду соответствующего объема: чем больше объем посуды, тем больше расход энергии.

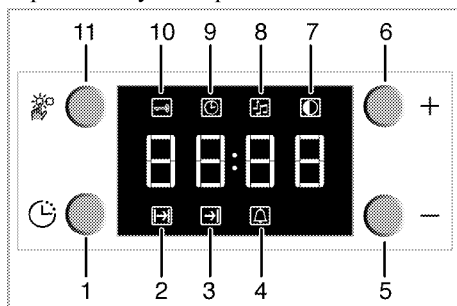
Подготовка к работе

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

Настройка времени


- i** Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.
- i** В процессе настройки будут мигать соответствующие символы.


После первого включения духовки настройте текущее время кнопками **5** и **6**.



- 1 Переключатель программ
- 2 Время приготовления
- 3 Время окончания приготовления
- 4 Время включения звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Регулировка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

После настройки времени вы можете начать и закончить приготовление, выбирая нужное положение с помощью кнопки настройки температуры и функциональной клавиши.

 Если время не установлено, установка времени начнется с 12:00. На дисплее появится символ 9, означающий, что время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

 При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку.

Установка времени суток

Порядок изменения установленного времени суток для духовки:


1. Нажмите кнопку **11**. На дисплее появится символ установленного времени **9**.
2. С помощью кнопок **5** и **6** настройте время суток.

Изменение настроек яркости дисплея

1. Нажмите кнопку **11**. На дисплее появится символ яркости дисплея **7** для регулировки яркости дисплея.
2. С помощью кнопок **5** и **6** настройте нужную яркость.

» Выбранный уровень яркости отобразится на дисплее посредством символов **d-01**, **d-02** или **d-03**.


Очистка прибора перед началом эксплуатации


 Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

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

Первоначальное прокаливание

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

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

Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Прокалите прибор в течение 30 минут, а затем выключите его.

Электрическая духовка

1. Выньте из духовки все противни и решетки.
2. Закройте дверцу.
3. Включите верхний и нижний нагреватели с помощью переключателя функций.
4. С помощью регулятора термостата установите максимальную температуру (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).
5. Прокаливайте около 30 минут.
6. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*

Духовка с грилем

1. Выньте из духовки все противни и проволочную решетку.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 29*).
4. Прокаливайте около 30 минут.
5. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 29*

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи

⚠ Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!
Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.
Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковороды, а также, чтобы ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок. Избегайте пользоваться неустойчивыми и легко опрокидывающимися кастрюлями. Слишком тяжелые для перемещения кастрюли в наполненном виде также могут представлять опасность.

Используйте котелки или кастрюли только с плоским дном.

- Используйте кастрюли достаточной емкости для приготовления пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызывала необходимость чистки.

Не ставьте крышки кастрюль на горелки

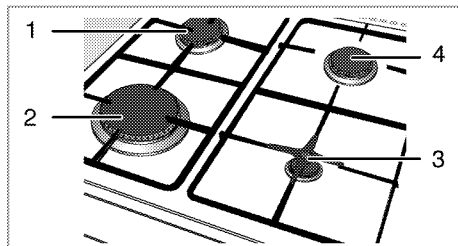
Всегда располагайте кастрюли над центром горелки. При перемещении кастрюли с одной горелки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

Приготовление пищи на газовой плите

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Отрегулируйте пламя газовой конфорки таким образом, чтобы оно не выхо-

дило за пределы дна посуды. Устанавливайте посуду по середине конфорки.

Правила эксплуатации варочных панелей



- 1 Обычная конфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого разогрева 22-24 см
- 3 Вспомогательная конфорка 12-18 см
- 4 Обычная конфорка 18-20 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени большого соответствует максимальной мощности, а маленький символ пламени – минимальной мощности. Если ручка регулятора установлена в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа к конфоркам прекращается.

Розжиг газовых горелок

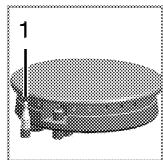
Розжиг конфорок выполняется с помощью ручек регуляторов варочной панели.

1. Прижмите ручку регулятора конфорки.
» При этом в конфорке вспыхнет искра.
2. Поверните против часовой стрелки в сторону большего символа пламени.
» Газ, выходящий из горелки, зажжется.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните ручку регулятора горелки конфорки в положение "Выключено" (вверх).

Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)



В случае отсутствия по какой-либо причине пламени в конфорках устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа.

1 . Устройство газ-контроля

- Прижмите ручку регулятора, поверните ее по часовой стрелке и дождитесь, пока загорится газ.

- После того, как на конфорке появится пламя, не отпускайте ручку регулятора еще 3-5 секунд.
- Если огонь не загорелся, повторите эти действия еще раз. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд.



Остерегайтесь вспышки негоревшего газа!

Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.

Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле

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

Советы по выпечке

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

Советы по приготовлению жареных блюд

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

Советы по приготовлению продуктов на гриле

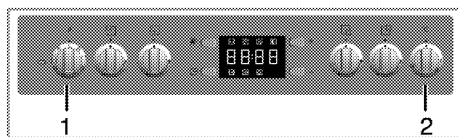
При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

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

Правила эксплуатации электрической духовки

- i** Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.

Выберите температуру и режим работы.



- 1 Ручка выбора функций
- 2 Ручка термостата

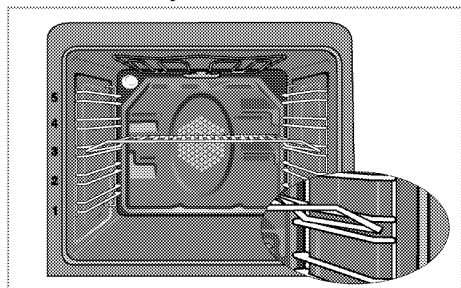
Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.

Чтобы отключить какую-либо из функций духовки, установите соответствующую кнопку в положение "Выключено" (вверх).

1. Установите нужную температуру с помощью регулятора термостата.
2. Установите нужный режим работы с помощью переключателя функций.
» После нагрева плиты она будет поддерживать заданную температуру. Во время нагрева светится индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Поверните переключатель функций и регулятор термостата в положение "Выключено" (вверх).



Положение полки (в зависимости от модели)

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

Режимы работы

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

Нагрев сверху и снизу



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

Нагрев снизу



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

Нагрев сверху и снизу с конвекцией



Включены верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор, расположенный на задней стенке. С помощью вентилятора горячий воздух быстро и равномерно распределяется по всему объему духовки. Готовьте только с одним противнем.

Работа с вентилятором



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

Горячий воздух



Включен кольцевой нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. С помощью вентилятора горячий воздух быстро и равномерно распределяется по всему объему духовки. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Может использоваться для одновременного приготовления нескольких блюд, размещенных на разном уровне. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

Функция "3D" (объемный нагрев)



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

Плоский гриль



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

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

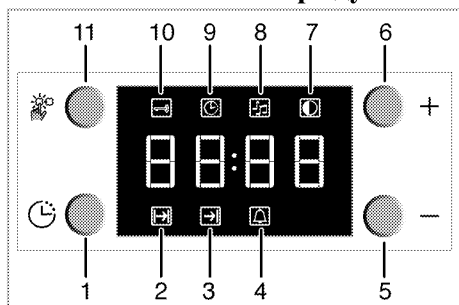
Гриль с конвекцией



Более мягкий режим приготовления на гриле, чем обычный режим гриля.

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

Использование таймера духовки



- 1 Переключатель программ
- 2 Время приготовления
- 3 Время окончания приготовления
- 4 Время включения звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Регулировка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

i Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 23 часа 59 минут. В случае прекращения подачи электроэнергии программа будет отменена, и ее нужно будет ввести заново.

i В процессе настройки будут мигать соответствующие символы. Необходимо немного подождать, пока новые настройки начнут действовать.

i После установки таймера для работы в полуавтоматическом или автоматическом режиме текущее время суток установить невозможно.

i Время приготовления будет отображаться после начала процесса приготовления.

Автоматический режим работы

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

1. Нажмите кнопку **1**. На дисплее появится символ времени приготовления **2**.
2. С помощью кнопок **5** и **6** установите время приготовления.
 - » После установки времени приготовления будет отображаться соответствующий символ.
3. Для установки времени окончания приготовления нажмите кнопку **1**. На дисплее появится символ времени окончания приготовления **3**.
4. С помощью кнопок **5** и **6** установите время окончания приготовления.
 - » После установки времени окончания приготовления будет отображаться соответствующий символ. После начала процесса приготовления символ окончания времени приготовления (**3**) исчезнет.
5. Поставьте блюдо в духовку.
6. Выберите температуру и режим работы.
 - » Таймер духовки автоматически определяет время начала приготовления на основании заданного времени окончания приготовления блюда и его продолжительности. При наступлении времени начала приготовления активируется выбранный режим работы, и духовка нагревается до заданной температуры, которая будет поддерживаться до окончания приготовления.

7. По окончании приготовления блюда на дисплее появится сообщение "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
8. Звуковой сигнал будет звучать в течение 2 минут. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.

i В случае отключения звукового сигнала нажатием какой-либо клавиши духовка начнет работать снова.

В случае нажатия какой-либо клавиши после окончания звукового сигнала духовка начнет работать снова.

» Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

9. Выключите духовку с помощью кнопки настройки температуры и переключателя функций.

Полуавтоматический режим работы

В этом режиме можно задать промежуток времени, в течение которого духовка должна работать (время приготовления).

1. Нажмите кнопку **1**. На дисплее появится символ времени приготовления **2**.
2. С помощью кнопок **5** и **6** установите время приготовления.

» После установки времени приготовления будет отображаться соответствующий символ.

3. Поставьте блюдо в духовку.
 4. Выберите температуру и режим работы.
- » Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживать до установленного времени окончания приготовления.
5. По окончании приготовления блюда на дисплее появится сообщение

"End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.

6. Звуковой сигнал будет звучать в течение 2 минут. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.

i В случае отключения звукового сигнала нажатием какой-либо клавиши духовка начнет работать снова.

В случае нажатия какой-либо клавиши после окончания звукового сигнала духовка начнет работать снова.

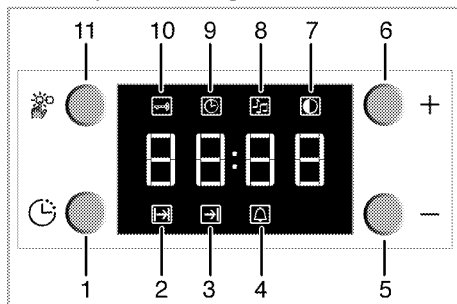
» Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

7. Выключите духовку с помощью кнопки настройки температуры и переключателя функций.

Использование программной блокировки

Установка программной блокировки

С помощью функции блокировки кнопок можно запретить использование кнопок установки времени.



- 1 Переключатель программ
- 2 Время приготовления
- 3 Время окончания приготовления
- 4 Время включения звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Регулировка яркости дисплея

- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

i После установки блокировки кнопок из всех кнопок установки времени можно пользоваться только кнопкой **11**.

1. Нажмите кнопку **11**. На дисплее появится символ блокировки **"10"**.
» На дисплее появится сообщение **"OFF"** (Откл.).
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку **6**.
» После установки блокировки кнопок на дисплее появится сообщение **"On"** (Вкл.) и будет постоянно отображаться символ блокировки.

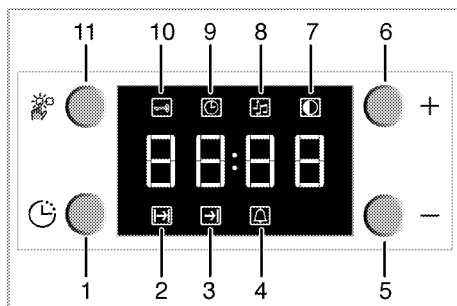
Снятие программной блокировки

1. Нажмите кнопку **11**. На дисплее появится символ блокировки **"10"**.
» На дисплее появится сообщение **"On"** (Вкл.).
2. Чтобы снять блокировку кнопок, нажмите кнопку **5**.
» После снятия блокировки на дисплее появится сообщение **"OFF"** (Откл.).

Использование режима звукового сигнала

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

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



- 1 Переключатель программ
- 2 Время приготовления
- 3 Время окончания приготовления
- 4 Время включения звукового сигнала
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Регулировка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

Настройка режима звукового сигнала

1. Нажмите кнопку **1**. На дисплее появится символ времени включения сигнала **4**.
i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.
2. С помощью кнопок **5** и **6** установите время включения сигнала.
» После установки времени включения сигнала будет отображаться соответствующий символ и период времени.
3. По истечении времени включения сигнала символ начнет мигать, а звуковой сигнал работает.


Выключение режима звукового сигнала

1. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

Досрочное выключение режима звукового сигнала


1. Для сброса времени включения сигнала нажмите кнопку **1**. На дисплее появится символ времени включения сигнала **4**.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **5**, пока на дисплее не отобразится "**00:00**".

 Отобразится время включения сигнала. Если одновременно установлены время включения сигнала и приготовления пищи, будет отображаться кратчайшее.


Изменение настроек звукового сигнала




















1. Нажмите кнопку **11** На дисплее отобразится символ настройки громкости звукового сигнала **8**.
2. С помощью кнопок **5** и **6** настройте звуковой сигнал.
 - » Выбранный уровень звукового сигнала будет отображен на экране как '**b-01**', '**b-02**' или '**b-03**'.

Время приготовления блюд

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

Выпечка и жарение

 Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
Пирог на противне*	1 уровень		4	175	30 ... 35
Пирог в форме*	1 уровень		2	180	40 ... 50
Пирожные в бумажных формочках*	1 уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквит*	1 уровень		3	200	5 ... 10
	2 уровня		1 - 5	175	18 ... 25
Печенье*	1 уровень		3	175	20 ... 25
	2 уровня		1 - 5	175	25 ... 30
	3 уровня		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Выпечка из пресного теста*	1 уровень		2	200	30 ... 40
	2 уровня		1 - 5	200	45 ... 55
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Выпечка из слобного теста*	1 уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 5	200	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Выпечка из дрожжевого теста*	1 уровень		2	200	35 ... 45
	2 уровня		1 - 3	200	35 ... 45
Лазанья*	1 уровень		2 - 3	200	30 ... 40

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
Пицца*	1 уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Говяжья вырезка (целиком)/ ростбиф	1 уровень		3	25 мин. 250/max затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	1 уровень		3	25 мин. 250/max затем 190	70 ... 90
Жареная курица	1 уровень		2	15 мин. 250/max затем 180 ... 190	65 ... 70
	1 уровень		2	15 мин. 250/max затем 180 ... 190	55 ... 65
Индюшка (5,5 кг)	1 уровень		2	25 мин. 250/max затем 180 ... 190	150 ... 210
	1 уровень		2	25 мин. 250/max затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	1 уровень		3	200	20 ... 30
	1 уровень		3	200	20 ... 30
Если нужно одновременно готовить на 2 противнях, поставьте глубокий противень на верхнюю полку, а неглубокий противень – на нижнюю полку.					
* Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.					

(**) При приготовлении продуктов, требующем предварительного разогрева, разогревайте их в начале приготовления, пока лампочка термостата не погаснет.

Советы по выпечке кондитерских изделий

1. Если выпечка слишком сухая,
» повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
2. Если тесто оседает,
» уменьшите количество жидкости и понизьте температуру на 10°C.
3. Если верхняя корочка слишком прижаривается,
» ставьте тесто на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
4. Если тесто хорошо пропечено внутри, но не пропечено снаружи,
» уменьшите количество жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке изделий из теста

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

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

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

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

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

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

Советы по приготовлению блюд из овощей

1. Если овощи выпускают сок и высыхают,
» готовьте блюда из овощей не на противне, а в сковороде под крышкой, тогда сок не будет испаряться.
2. Если овощи остаются сыроватыми,

» можно предварительно пробланшировать овощи в кипящей воде или же приготовить их так же, как для консервирования, а затем поместить в духовку.

Правила эксплуатации гриля

i Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Включение гриля

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".

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

2. Установите температуру нагрева гриля.
3. При необходимости прогрейте гриль в течение 5 минут.

» При этом включится индикатор термостата.

Выключение гриля


1. Поверните ручку регулятора гриля в положение "Выключено" (вверх).


Положение полки


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

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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

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


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

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

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

Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!

(в зависимости от модели) - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.


 Не используйте для очистки парочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте подставки для посуды и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Установите на место накладки горелок и проверьте, правильно ли они размещены.
4. Устанавливая решетки горелок, убедитесь, что они расположены по центру горелок.

Чистка панели управления

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

Очистите панель управления и ручки регуляторов.

Чистка духовки

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

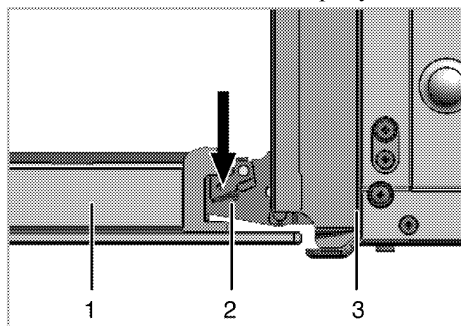
Чистка дверцы духовки

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

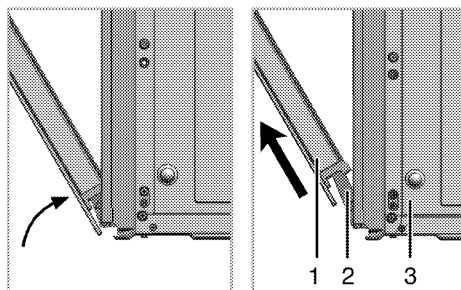
Как снять дверцу духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы на корпусе шарнирного кронштейна с левой и пра-

вой сторон передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 передняя дверца
- 2 шарнирный кронштейн
- 3 духовка



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

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

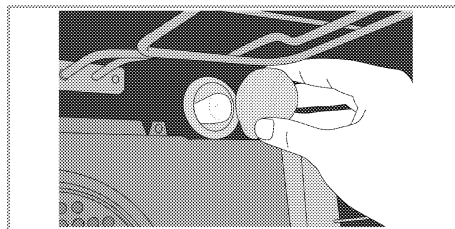
Замена лампы освещения духовки

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.

Для освещения духовки используется особая жаропрочная (до 300 °С) электрическая лампа (см. раздел *Технические данные*, стр. 5). Лампы освещения духовки можно приобрести в фирменном сервисном центре.

i Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

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



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

8 Поиск и устранение неисправностей

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

Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом.

Ремонт прибора должен выполняться специалистами сервисного центра или квалифицированным техником.

Нормальные условия эксплуатации

- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.
- Во время работы может выходить пар. Это вполне нормально.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Электрическое оборудование

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Прибор не работает.	Предохранитель неисправен или отключен.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
	Вилку прибора невозможно включить в розетку с заземлением.	Проверьте вилку.
	Кнопки установки времени не работают.	Возможно, включена блокировка кнопок. Выключите ее. (см. раздел <i>Использование программной блокировки</i> , стр. 25).
Освещение духовки не включается.	Лампа освещения духовки неисправна.	Замените лампу освещения духовки.
	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
Духовка не нагревается.	Переключатель функций и (или) регулятор термостата не установлены в нужное положение.	Установите переключатель функций и регулятор термостата в нужное положение.
	В приборе, снабженном таймером, таймер невозможно установить.	ЗаУстановите время.
	Нет тока.	Проверьте электрическую сеть и блок предохранителей.

Газ

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
В устройстве поджига не возникает искра.	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей.
Не поступает газ.	Перекрыт основной вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Безопасная подводка изогнута.	Установите безопасную подводку без изгибов.
Горелки горят неравномерно или вообще не горят.	Горелки засорены.	Очистите детали горелки.
	Горелки мокрые.	Просушите детали горелки.
	Накладка горелки установлена неправильно.	Правильно установите горелку.
	Перекрыт газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного нефтяного газа).	Замените газовый баллон.

Таймер (если в приборе есть цифровой таймер)

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Мигают цифры индикатора времени или светится символ часов.	Был перебой электропитания.	Задайте время После отключения плиты с помощью переключателей функций установите функцию заново

Если проблему не удалось устранить:

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



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