

**Κουζίνα**  
**Forno**  
**Плита**

**CSM 67300 G**

**BEKO**

## **Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!**

Уважаемый покупатель!

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

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

### **Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.**

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

### **Пояснения к символам**

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

 Важная информация или полезные советы по использованию.

 Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

 Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

 Предупреждение об опасности пожара.

 Предупреждение о горячих поверхностях.

# Содержание

---

## **1 Общие сведения ..... 4**

Обзор ..... 4

Технические характеристики ..... 5

Дополнительные принадлежности,  
которые входят в комплект ..... 6

## **2 Правила техники безопасности8**

Пояснения к правилам техники  
безопасности ..... 8

Общие правила техники безопасности... 8

Безопасность детей ..... 9

Правила техники безопасности при  
работе с электрооборудованием... 10

Использование по назначению..... 10

Утилизация..... 10

Утилизация упаковочных материалов10

Утилизация старого изделия ..... 10

Для будущей транспортировки ..... 11

## **3 Установка ..... 12**

До начала установки ..... 12

Установка и подключение ..... 12

## **4 Подготовка К Эксплуатации 15**

Рекомендации по экономии  
электроэнергии ..... 15

Подготовка к работе ..... 15

Настройка времени ..... 15

Очистка прибора перед началом  
эксплуатации ..... 16

Первоначальный прогрев ..... 16

## **5 Правила эксплуатации варочной панели..... 18**

Общие сведения о приготовлении пищи18

Правила эксплуатации варочных панелей  
..... 18

## **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

Время приготовления блюд..... 26

Правила эксплуатации гриля.....28

Время приготовления блюд на гриле 28

Использование режима звукового сигнала  
..... 29

## **7 Уход и техническое обслуживание..... 30**

Общие сведения.....30

Чистка варочной панели .....30

Чистка панели управления .....30

Чистка духовки.....30

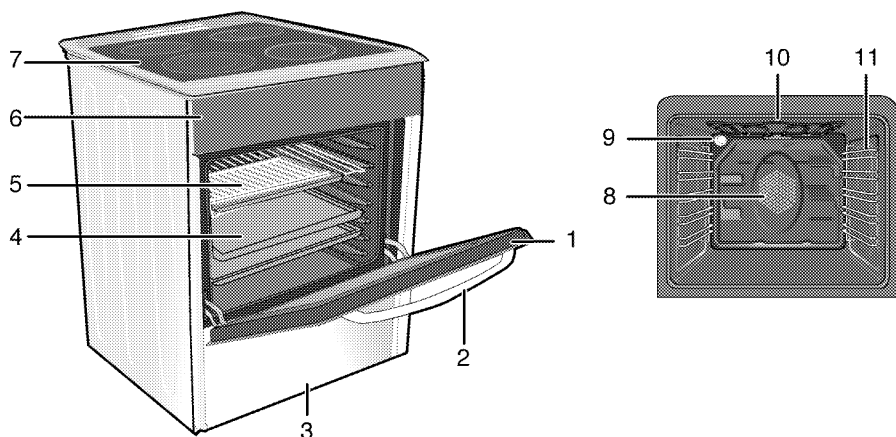
Как снять дверцу духовки .....31

Замена лампы освещения духовки .....31

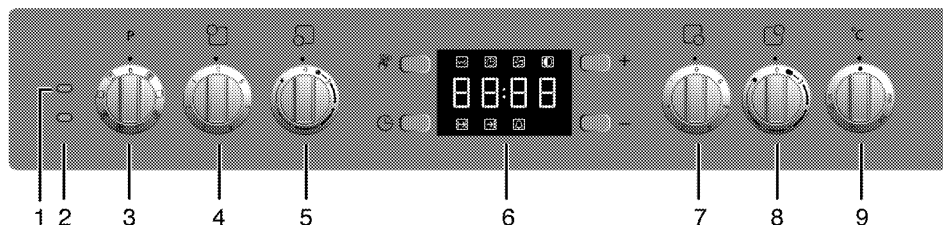
## **8 Поиск и устранение неисправностей..... 33**

# 1 Общие сведения

## Обзор



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



- |   |                                           |   |                                            |
|---|-------------------------------------------|---|--------------------------------------------|
| 1 | Сигнальная лампочка                       | 6 | Цифровой таймер                            |
| 2 | Ручка выбора функций                      | 7 | Одноконтурная зона нагрева Передняя правая |
| 3 | Лампочка термостата                       | 8 | Расширенная зона нагрева Задняя правая     |
| 4 | Одноконтурная зона нагрева Задняя левая   | 9 | Ручка термостата                           |
| 5 | Двухконтурная зона нагрева Передняя левая |   |                                            |

## Технические характеристики

| ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ                                  |                                                            |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Габариты (высота / ширина / глубина)            | 850 мм/600 мм/600 мм                                       |
| Напряжение/частота                              | 220-240 В/380-415 3N В ~ 50 Гц                             |
| Общая потребляемая мощность                     | 9.9 кВт                                                    |
| Предохранитель                                  | мин. 16 А х 3                                              |
| Тип кабеля/сечение                              | H05VV-FG 5 х 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 х 2,5 мм <sup>2</sup> |
| Длина кабеля                                    | макс. 2 м                                                  |
| ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ                                 |                                                            |
| Конфорки                                        |                                                            |
| Задняя левая                                    | Одноконтурная зона нагрева                                 |
| Размеры                                         | 140 мм                                                     |
| Мощность                                        | 1200 Вт                                                    |
| Передняя левая                                  | Двухконтурная зона нагрева                                 |
| Размеры                                         | 210/120 мм                                                 |
| Мощность                                        | 2200/750 Вт                                                |
| Передняя правая                                 | Одноконтурная зона нагрева                                 |
| Размеры                                         | 180 мм                                                     |
| Мощность                                        | 1700 Вт                                                    |
| Задняя правая                                   | Расширенная зона нагрева                                   |
| Размеры                                         | 170/265 мм                                                 |
| Мощность                                        | 1500/2400 Вт                                               |
| ДУХОВКА/ГРИЛЬ                                   |                                                            |
| Основная духовка                                | Многофункциональная духовка                                |
| Класс энергетической эффективности <sup>#</sup> | A                                                          |
| Лампочка внутреннего освещения                  | 15–25 Вт                                                   |
| Гриль: потребляемая мощность                    | 2.2 кВт                                                    |
| Класс защиты -I                                 |                                                            |

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

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

\*\* См. раздел *Установка*, стр. 12.



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



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

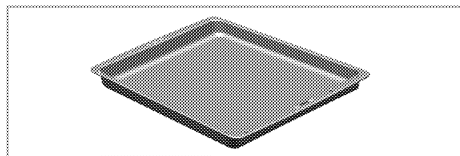
**i** Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

## **Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект**

**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.

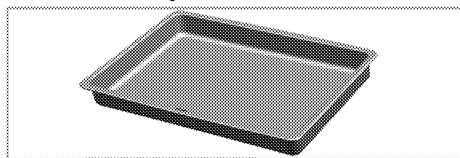
### **Противень**

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



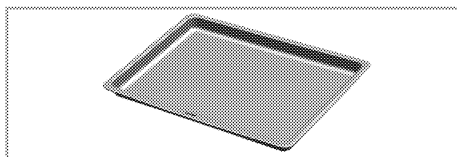
### **Глубокий противень для жарения**

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



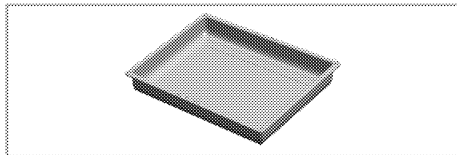
### **Противень для выпечки**

Рекомендуется для выпечки, например, сладкого или сухого печенья.



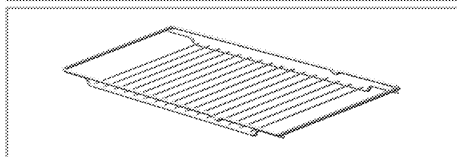
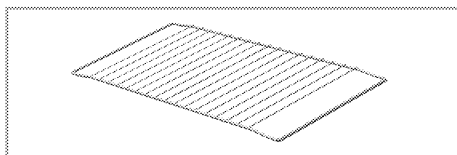
### **Малый противень**

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



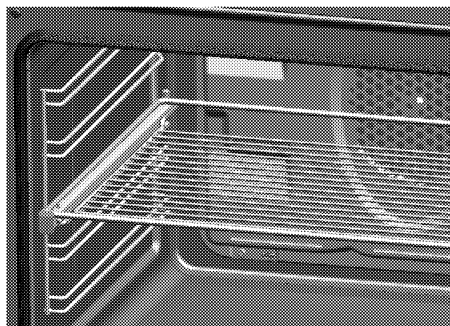
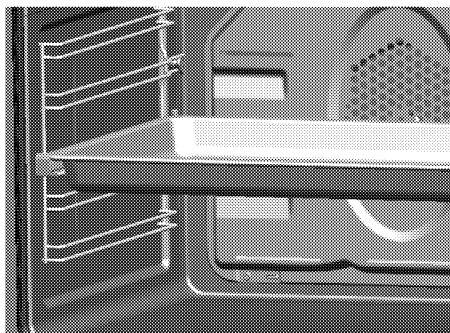
### **Проволочная решетка**

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



## 2 Правила техники безопасности

### Пояснения к правилам техники безопасности

Ниже описаны виды правил техники безопасности, используемые в этом руководстве. Их можно отличить по обозначениям и предупредительным надписям.

#### **Повышенная опасность травмирования.**

Несоблюдение правила может привести к серьезным травмам или смерти.

#### **Опасность травмирования.**

Несоблюдение правила может привести к небольшим травмам или травмам средней тяжести.

#### **Опасность материального ущерба.**

Несоблюдение правила может привести к повреждению прибора или других объектов.

#### **Совет.**

Полезные сведения о правилах использовании прибора. Сведений об опасности травмирования нет.

### Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия.

Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.

- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля питания или штепсельной вилки. Обратитесь в фирменный сервисный центр.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 33
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагревают-ся.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасай-тесь к горячим конфоркам, внут-ренним частям духового шкафа, на-гревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духо-вой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термо-стойкими рукавицами.
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце по-трескалось или же вынуто.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повре-ждению.
- Следите за тем, чтобы шнур пита-ния не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не про-кладывайте его по горячим поверх-ностям. В противном случае изоля-ция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как под давлением пара, кото-рый образуется при нагревании влажных поверхностей, посуда мо-жет подпрыгивать.



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специали-стом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия анну-лируется.

### Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части при-бора нагреваются.
- **"ВНИМАНИЕ:** Во время использо-вания гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не размещайте над прибором пред-меты, которые дети могут попы-таться 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.

## 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.

## 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.

## Утилизация

### Утилизация упаковочных материалов

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

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

### Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

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

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

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

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

### **Для будущей транспортировки**

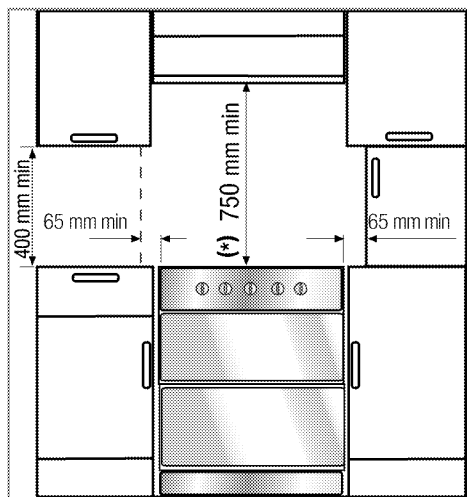
- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.
-  Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
-  Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 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 его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 65 см).
- 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 °C).

### 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 подставку.

 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 нагреваемых 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 характеристики*, стр. 5).

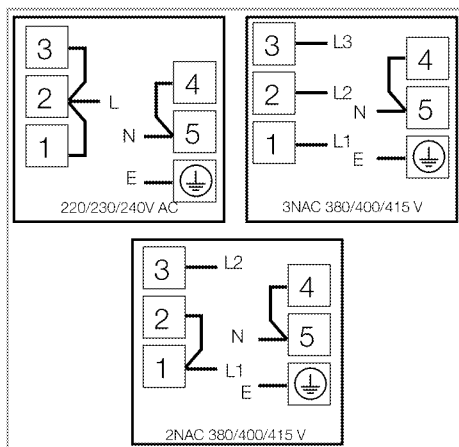
 **Остерегайтесь поражения электрическим током!** Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

1. Шнур питания не входит в комплект поставки. Подключение шнура питания к прибору должен выполнять специалист службы, выбранной вами из списка в зависимости от типа электрической сети в вашем доме, в соответствии со схемой подключения.

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

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте провод шнура питания под клеммный зажим и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



5. Закройте крышку клеммной коробки после подключения проводов.

 По соображениям безопасности длина шнура питания не должна превышать 2 м.

6. Шнур электропитания следует прокладывать на удалении от изделия; он должен без помех проходить между изделием и стеной.
  - Придвиньте прибор к стене кухни
  - Чтобы выровнять устройство вровень со столешницей, отрегулируйте ножки, поворачивая влево или вправо в соответствии с необходимостью.

### Окончательная проверка

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

## 4 Подготовка К Эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

### Подготовка к работе

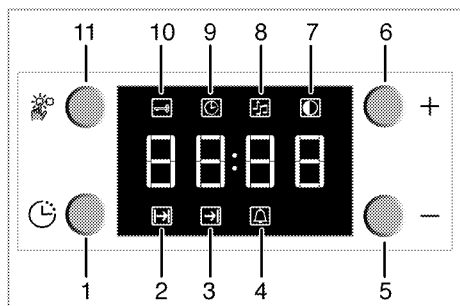
Перед первым использованием бытовой техники не забудьте снять наклейку с экрана цифрового таймера.

### Настройка времени

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

 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.

**i** 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.

**i** 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

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

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

### Первоначальный прогрев

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

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

## Электрический духовой шкаф

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

## Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 28*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 28*).



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

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

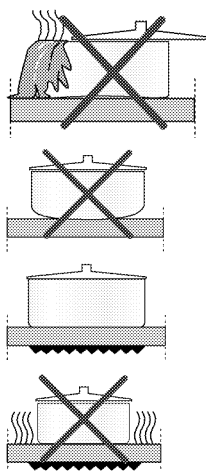
### Общие сведения о приготовлении пищи

- ⚠ 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 приготавливаемой пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызвала 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.

### Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.

- Не кладите на стеклокерамическую поверхность посторонние предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.

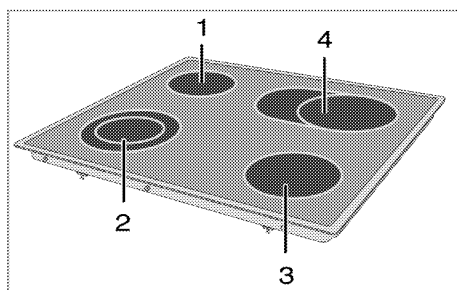


Брызги могут повредить керамическую поверхность и вызвать воспламенение.

Не пользуйтесь кастрюлями с вогнутым или выпуклым дном.

Используйте посуду с гладким дном. Такая посуда хорошо передает тепло. Если диаметр посуды слишком мал, энергия расходуется впустую.

### Правила эксплуатации варочных панелей



1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см

- 2 Двухконтурная зона нагрева 21-23/12-14 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
- 4 Расширенная зона нагрева 17-19/26-28 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

| Уровень мощности | 1            | 2                                        | 3              |
|------------------|--------------|------------------------------------------|----------------|
|                  | разогревание | тушение, приготовление на медленном огне | варка, жарение |

**⚠ Осторожно обращайтесь со стеклянной поверхностью!**  
Следите за тем, чтобы на варочную поверхность ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную поверхность. Не пользуйтесь стеклокерамической варочной поверхностью, если на ней есть трещины: в трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

**ⓘ Быстро нагревающиеся стеклокерамические конфорки ярко светятся, когда они включены.**

### Включение конфорки

Включение конфорок выполняется с помощью ручек регуляторов. Чтобы установить нужный уровень мощности, поверните ручку регулятора в соответствующее положение.

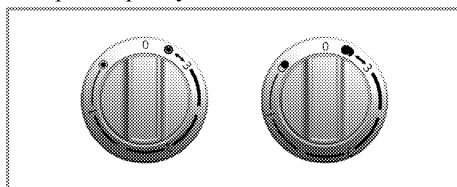
### Отключение конфорки

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

### Правила эксплуатации конфорок с несколькими зонами нагрева

Варочные панели с несколькими зонами нагрева используются для посуды с разным диаметром. Когда варочная панель включается, нагревается внутренняя зона.

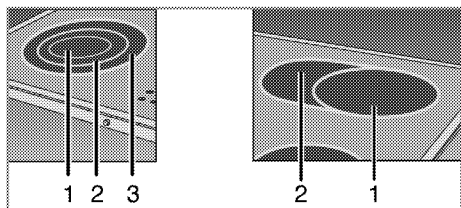
1. Поворачивая ручку регулятора по часовой стрелке, можно регулировать диаметр зоны нагрева.
2. При изменении диаметра зоны нагрева прозвучит щелчок.



### Выключите конфорки с несколькими зонами нагрева

1. Чтобы выключить варочную панель, поверните ручку регулятора против часовой стрелки до отметки «0». При этом выключатся обе зоны нагрева.

| Уровень мощности | 1            | 2 — 3                                    | 4 — 6          |
|------------------|--------------|------------------------------------------|----------------|
|                  | разогревание | тушение, приготовление на медленном огне | варка, жарение |



- 1 Стадия 1
- 2 Стадия 2
- 3 Стадия 3



Вторая и третья зоны конфорок с несколькими зонами нагрева не будут работать самостоятельно.

## 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 термостата  
2 Ручка выбора функций

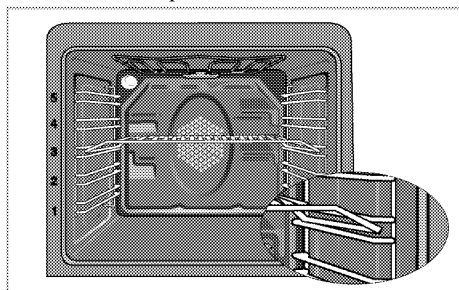
Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.

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 времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

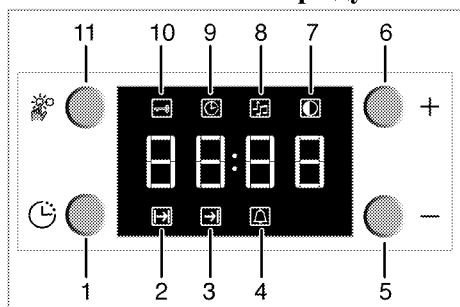
### Гриль с конвекцией



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 времени, отведенного на приготовление, 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.

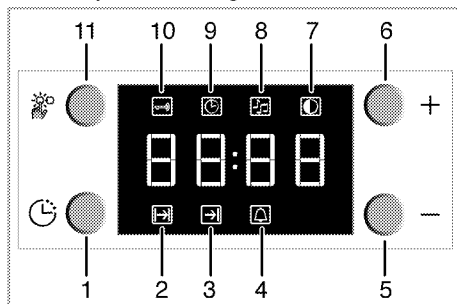
» Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

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.).

## Время приготовления блюд

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

## Выпечка и жарение

**i** Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

| Продукты                       | Количество уровней мощности |  | Размещение противня/решетки | Температура (°C) | Время приготовления (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 сдобного 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                           |

| Продукты                                                                                                                                  | Количество уровней мощности |                                                                                   | Размещение противня/решетки | Температура (°C)                  | Время приготовления (мин.) (прибл.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Лазанья*                                                                                                                                  | 1 уровень                   |  | 2 - 3                       | 200                               | 30 ... 40                           |
| 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

 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. <sup>#</sup>             |
| Курица (куски)                        | 4...5              | 25...35 мин.                          |
| Отбивные из молодой баранины          | 4...5              | 20...25 мин.                          |
| Ростбиф                               | 4...5              | 25...30 мин. <sup>#</sup>             |
| Отбивные из телятины                  | 4...5              | 25...30 мин. <sup>#</sup>             |
| Гренки                                | 4                  | 1...2 мин.                            |
| <sup>#</sup> 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).

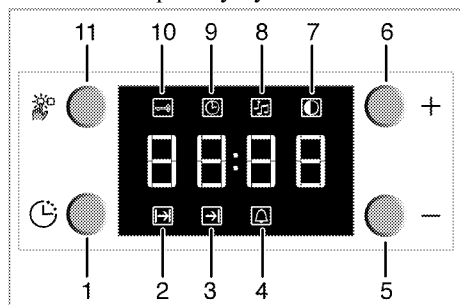
## Положение полки

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.

## 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 сработает.

### 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**".

**i** 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**'.

## 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!**

 Не используйте для очистки пароочистители.

### Чистка варочной панели

#### Керамические варочные панели

Обязательно протирайте всю поверхность чистой тканью, смоченной в чи-

стой воде и отжатой (оставшиеся загрязнения могут повредить стеклокерамическую поверхность при последующем использовании).

Ни в коем случае не используйте для удаления засохшей пищи ножи с зубчатым лезвием, проволочные мочалки и т.п.

Известковый налет (пятна желтого цвета) удаляйте небольшим количеством средства для удаления известковых веществ (например, Durgol), уксусом или лимонным соком.

Нанесите средство губкой, и в случае сильного загрязнения оставьте средство на некоторое время. После этого промойте варочную панель водой.

 Сахаросодержащие остатки пищи, такие как заварной крем и сироп, следует немедленно удалить скребком, не дожидаясь остывания поверхности. В противном случае варочная панель может прийти в негодность.

### Чистка панели управления

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

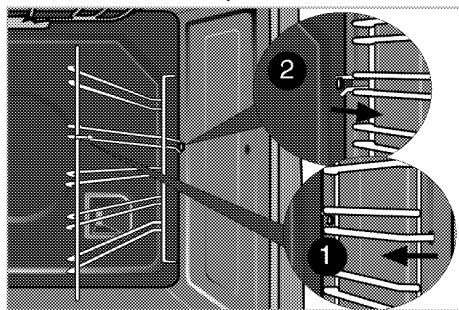
Очистите панель управления и ручки регуляторов.

### Чистка духовки

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

Чистка боковых стенок

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

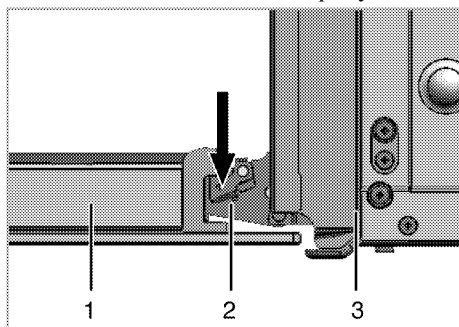


### Чистка дверцы духовки

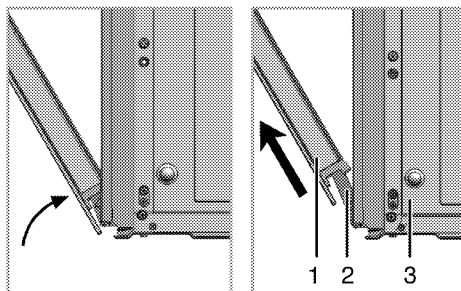
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

### Как снять дверцу духовки

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



- 1 передняя дверца
- 2 шарнирный кронштейн
- 3 духовка



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



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!

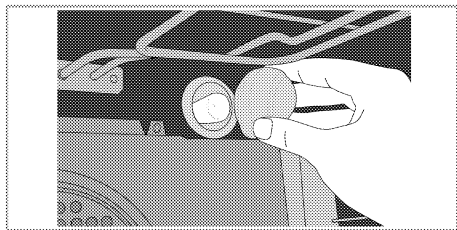
Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.

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



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.

- 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.**

### Нормальные условия эксплуатации

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

### Электрическое оборудование

| Неисправность/проблема           | Возможные причины                                                                     | Рекомендации/способ устранения                                                                                          |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает.              | Предохранитель неисправен или отключен.                                               | Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.                     |
|                                  | Кнопки установки времени не работают.                                                 | Возможно, включена блокировка кнопок. Выключите ее. (см. раздел <i>Использование программной блокировки</i> , стр. 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.                                                                    |

## 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<br>После отключения плиты с помощью переключателей функций установите функцию заново |

Если проблему не удалось устранить:



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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»  
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

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

