

Oven
Плита

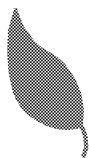
CS 58000

BEKO

Прочитайте эти инструкции, прежде чем приступать к установке или эксплуатации устройства!

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели высококачественный прибор, созданный на основе передовых технологий.



Этот прибор изготовлен на современной предприятии в соответствии с экологическими нормативам.

С помощью этих инструкций вы быстро научитесь правильно и безопасно пользоваться прибором.

- При доставке осмотрите прибор и убедитесь, что он не поврежден. В случае обнаружения повреждений, возникших при транспортировке, не пользуйтесь прибором, а немедленно сообщите продавцу прибора.
- Перед подключением и эксплуатацией прибора прочитайте это руководство и все остальные сопроводительные документы, прилагаемые к прибору. Обратите особое внимание на правила техники безопасности.
- Сохраните все документы, чтобы можно было воспользоваться ими в дальнейшем. Сохраните документ, подтверждающий покупку – он вам может понадобиться для решения вопросов в течение гарантийного периода.
- При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать и все сопроводительные документы.



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

1 Общие Сведения4

Обзор.....4

Технические данные5

2 Правила Техники Безопасности6

Пояснения к правилам техники безопасности.....6

Основные правила техники безопасности..6

Безопасность детей7

Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.....7

Назначение прибора7

Утилизация.....8

Упаковочный материал.....8

Старые приборы8

Транспортировка8

3 Установка.....9

До начала установки.....9

Установка и подключение9

4 Подготовка К Эксплуатации 12

Рекомендации по экономии энергии.....12

Подготовка к работе12

Очистка прибора перед началом эксплуатации12

Первоначальное прокаливание12

5 Правила Эксплуатации Варочной Панели 14

Общие сведения о приготовлении пищи..14

Правила эксплуатации варочных панелей14

6 Правила Эксплуатации Духовки..... 16

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле....16

Правила эксплуатации электрической духовки.....16

Режимы работы17

Время приготовления блюд17

Правила эксплуатации гриля18

Время приготовления блюд на гриле.....18

7 Уход И Техническое Обслуживание..... 19

Общие сведения19

Чистка варочной панели19

Чистка панели управления.....19

Чистка духовки.....19

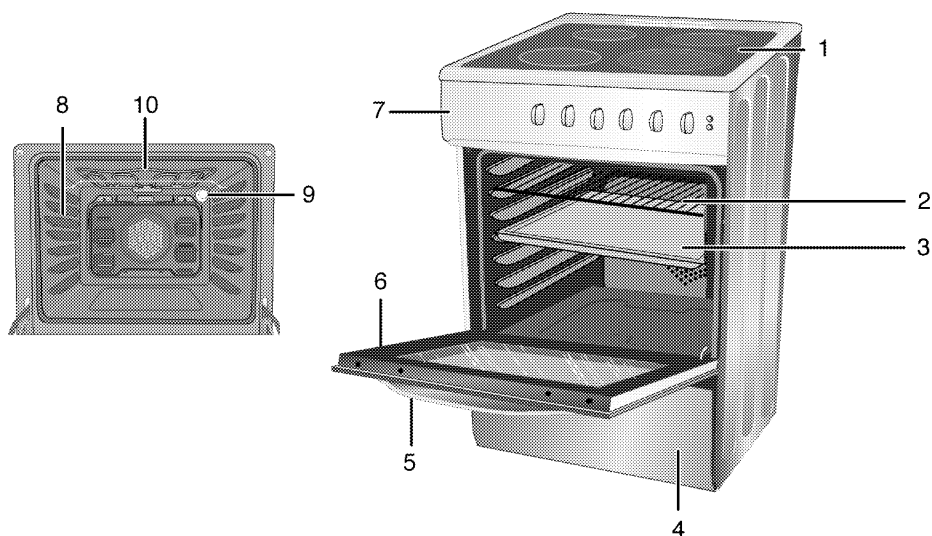
Как снять дверцу духовки.....20

Замена лампы освещения духовки.....20

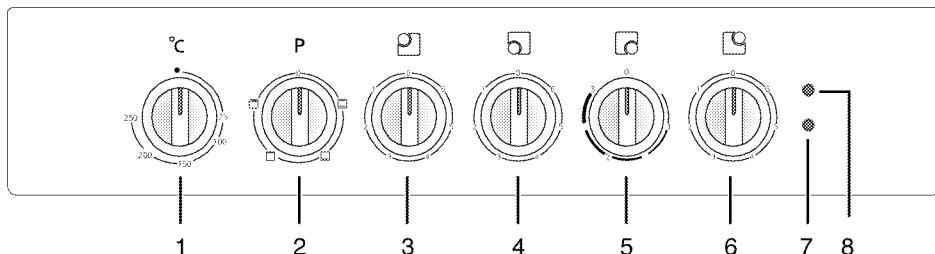
8 Поиск И Устранение Неисправностей 21

1 Общие Сведения

Обзор



- | | | | |
|---|--------------------|----|------------------------------|
| 1 | Рабочий стол плиты | 6 | Передняя дверца |
| 2 | Проволочная полка | 7 | Панель управления |
| 3 | Противень | 8 | Положения полок |
| 4 | Нижний ящик | 9 | Лампочка |
| 5 | Ручка | 10 | Нагревательный элемент гриля |



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

Технические данные

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота/ширина/глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-230В ~/380-400 В 3N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	8.0 кВт
Плавкий предохранитель	мин. 16 А х 3 / 32 А
Тип кабеля / сечение	H05VV-FG 5 х 1,5 мм ² / 3 х 2,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размер	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размер	180 мм
Мощность	1700 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размер	160 мм
Мощность	1500 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размер	180 мм
Мощность	1700 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Основная духовка	Обычный духовой шкаф
Класс энергопотребления [#]	B
Внутреннее освещение	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1.6 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.

Пояснения к правилам техники безопасности

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



ОПАСНО!

Повышенная опасность травмирования.

Несоблюдение правила может привести к серьезным травмам или смерти.



ВНИМАНИЕ!

Опасность травмирования.

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



ПРИМЕЧАНИЕ

Опасность материального ущерба.

Несоблюдение правила может привести к повреждению прибора или других объектов.



Важно!

Совет.

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

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.

- 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. 21).
- 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 ставьте противни или посуду прямо на дно духовки, а также, не кладите на него алюминиевую фольгу. Аккумулирование тепла может привести к повреждению дна духовки.
- 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.
- 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.



Важно!

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

Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- 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.

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.

Назначение прибора

Этот прибор предназначен только для бытового применения. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

Этот прибор нельзя использовать для обогрева помещения.

Изготовитель не несет ответственности за повреждения в результате ненадлежащего применения или неправильного обращения с прибором.

Прибор также можно использовать для размораживания продуктов, изготовления выпечки, жарения и приготовления на гриле.

Утилизация

Упаковочный материал



ОПАСНО!

Будьте осторожны с упаковочными материалами: в них можно задохнуться!

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Упаковка и фиксаторы для транспортировки изготовлены из экологически чистых материалов. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды. Это позволит сохранить окружающую среду.

Старые приборы



Данное изделие обозначено знаком отдельной 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 получе-

ния дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Электронные изделия, не включенные в процесс отдельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

Транспортировка



ПРИМЕЧАНИЕ

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.



Важно!

Осмотрите прибор, чтобы выявить возможные повреждения при транспортировке.

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

Если упаковочная коробка не сохранилась

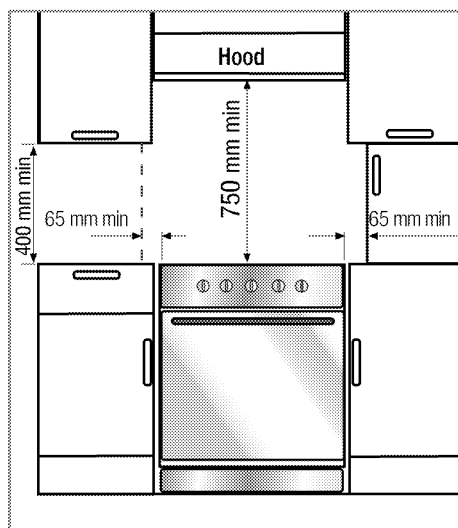
Чтобы предотвратить повреждения при транспортировке, заверните прибор в пузырчатый полиэтилен или плотный картон и закрепите клейкой лентой.

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 (см. раздел *Технические данные*, стр. 5).



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 400мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не

менее 750мм 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 (не менее 100 °C).

Установка и подключение



Важно!

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.



ПРИМЕЧАНИЕ

Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!
Не перемещайте и поднимайте прибор за ручку дверцы.

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



ОПАСНО!

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



Важно!

Духовка должна быть заземлена!

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



ОПАСНО!

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.



ОПАСНО!

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 данные*, стр. 5).



ОПАСНО!

Остерегайтесь поражения электрическим током!

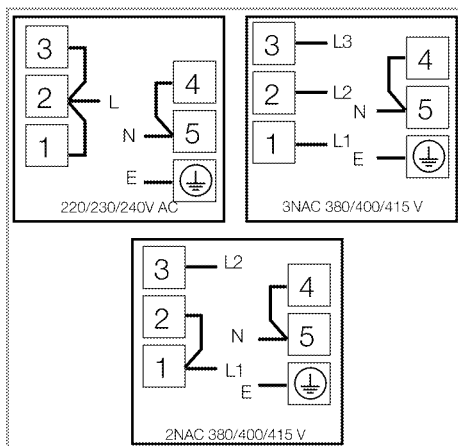
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

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.



ПРИМЕЧАНИЕ

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 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 крышкой 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.
- Для приготовления пищи на электрической плите используйте посуду с плоским дном.

Посуда с толстым ровным дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер дна посуды должен соответствовать размеру конфорки. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между конфоркой и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к работе

Очистка прибора перед началом эксплуатации



ПРИМЕЧАНИЕ

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 прокалывание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

**Важно!**

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. 16*).

5. Прокаливайте около 30 минут.
6. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 16*

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. 18*).
4. Прокаливайте около 30 минут.
5. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 18*

5 Правила Эксплуатации Варочной Панели

Общие сведения о приготовлении пищи



ОПАСНО!

Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!

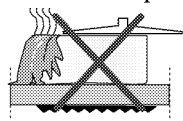
Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.

Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

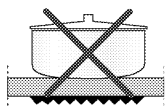
- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковороды, а также, чтобы ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

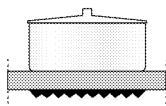
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность посторонние предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте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



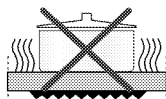
Брызги могут повредить керамическую поверхность и вызвать воспламенение.



Не пользуйтесь кастрюлями с вогнутым или выпуклым дном.

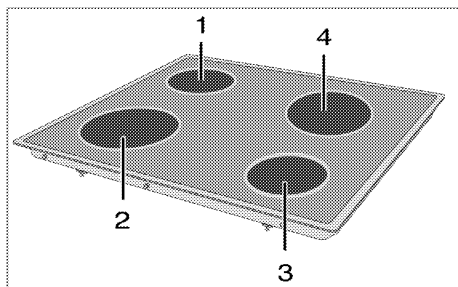


Используйте посуду с гладким дном. Такая посуда хорошо передает тепло.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия расходуется впустую.

Правила эксплуатации варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см
- 4 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ОПАСНО!

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.

Стеклокерамическая варочная панель снабжена индикаторами включения и остаточного тепла.

Индикатор остаточного тепла показывает, какая именно конфорка включена, и не гаснет после ее отключения. (Когда температура конфорки падает ниже безопасной для касания, световой индикатор отключается). Слабое мигающее свечение не является проблематичным для светового индикатора остаточного тепла.



ПРИМЕЧАНИЕ

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.

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

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

Отключение конфорки

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

6 Правила Эксплуатации Духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле



ОПАСНО!

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 по середине 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

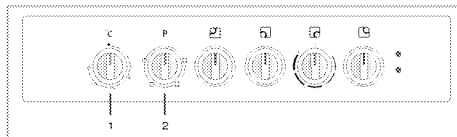
При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим со-

держанием 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

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).

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 сверху



Включен только верхний нагревательный элемент. Подходит для выпечки тортов, покрытых глазурью, и дополнительного обжаривания продуктов с верхней стороны.

Нагрев снизу



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

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.

Время приготовления блюд



Важно!

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

Выпечка и жарение



Важно!

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

Продукты	Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
Торт	Форма для хлеба 24 ... 26 см	3	170 ... 180	25 ... 35
Круглый торт	Форма для торта 18 ... 22 см	3	170 ... 180	35 ... 45
Печенье	Противень	3	170 ... 190	25 ... 35
Слоеное тесто	Противень	3	180 ... 190	25 ... 35
Французская булочка	Противень	3	160 ... 180	25 ... 35
Пирожки	Противень	3	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для жарения	3	200	35 ... 45

Продукты	Блюдо	Уровень размещения	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
Пирожки с острой начинкой	Противень	3	180 ... 190	25 ... 35
Заварное тесто	Противень	3	180 ... 190	40 ... 50
Лазанья	Большая тарелка	3	170 ... 180	40 ... 50
Пицца	Противень	3	200 ... 220	15 ... 20
Ростбиф	Противень	3	15 мин. 250*	110 ... 120
Баранья лопатка	Противень	3	15 мин. 250*	70 ... 90
Курица жареная	Противень	3	15 мин. 250*	60 ... 70
Индейка (5,5 кг)	Противень	3	25 мин. 220*	180 ... 240
Рыба	Противень	3	200	15 ... 25
* затем 150				

(**) При приготовлении продуктов, требующем предварительного разогрева, разо-

гревайте их в начале приготовления, пока лампочка термостата не погаснет.

Правила эксплуатации гриля



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

2. Установите температуру нагрева гриля.

3. При необходимости прогрейте гриль в течение 5 минут.

» При этом включится индикатор термостата.

Включение гриля

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".

Выключение гриля

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

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	3...4	20...25 мин. #
Курица (куски)	3...4	15...20 мин.
Отбивные из молодой баранины	3...4	12...15 мин.
Ростбиф	3...4	15...25 мин. #
Отбивные из телятины	3...4	15...25 мин. #
# в зависимости от толщины		

Общие сведения



ОПАСНО!
Остерегайтесь поражения электрическим током!

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



ОПАСНО!
Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.



ПРИМЕЧАНИЕ
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!



Важно!
Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Керамические варочные панели

Обязательно протирайте всю поверхность чистой тканью, смоченной в чистой 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, проволоочные 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.



Важно!

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



ПРИМЕЧАНИЕ

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.

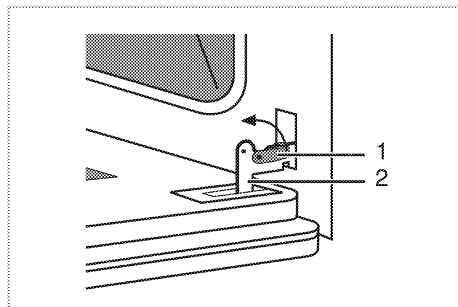
Чистка дверцы духовки

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

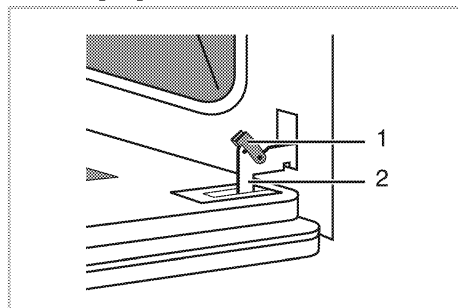
Как снять дверцу духовки

Чтобы удобнее было очистить духовку внутри, можно снять дверцу духовки.

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Прижмите шарнирные скобы по обеим сторонам дверцы.



- 1 Шарнирные скобы
2 Шарнир



3. Слегка наклоните дверцу духовки.

4. Приподнимите дверцу духовки двумя руками и потяните на себя.

После чистки установите дверцу на место, выполнив действия в обратном порядке.

Замена лампы освещения духовки



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

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

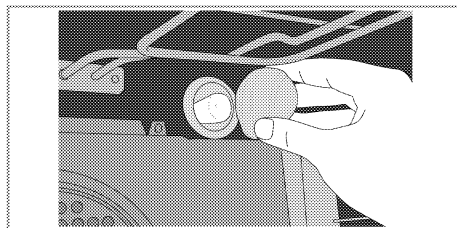
Для освещения духовки используется особая жаропрочная (до 300 °С) электрическая лампа (см. раздел *Технические данные*, стр. 5). Лампы освещения духовки можно приобрести в фирменном сервисном центре.



ПРИМЕЧАНИЕ

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



ОПАСНО!

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

Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

Нормальные условия эксплуатации

- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.
- 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.
Освещение духовки не включается.	Лампа освещения духовки неисправна.	Замените лампу освещения духовки.
	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
Духовка не нагревается.	Переключатель функций и (или) регулятор термостата не установлены в нужное положение.	Установите переключатель функций и регулятор термостата в нужное положение.
	В приборе, снабженном таймером, таймер невозможно установить.	ЗаУстановите время.
	Нет тока.	Проверьте электрическую сеть и блок предохранителей.

Если проблему не удалось устранить:

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



Важно!

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

