

**Плита
Orkaitē
Krāsns
Духовка**

CSE 67100 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.

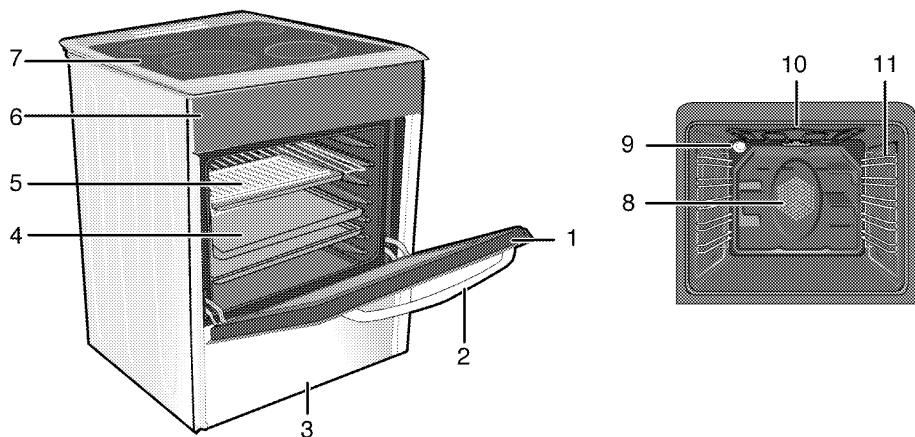
 Предупреждение о горячих поверхностях.

Содержание

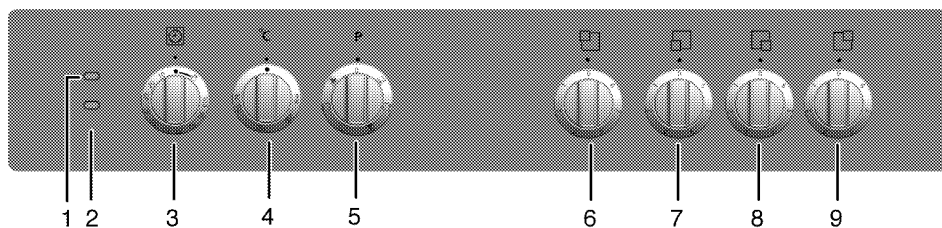
1 Общие сведения	4	Общие сведения о приготовлении пищи	16
Обзор	4	Правила эксплуатации варочных панелей	16
Технические характеристики	5	16
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект	6		
2 Правила техники безопасности	7	6 Правила эксплуатации духовки	18
Общие правила техники безопасности ...	7	Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле.	18
Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.....	8	Правила эксплуатации электрической духовки	18
Использование по назначению.....	8	Режимы работы	19
Безопасность детей	8	Использование таймера духовки	20
3 Установка	10	Время приготовления блюд.....	21
Before installation	10	Правила эксплуатации гриля.....	22
Установка и подключение	10	Время приготовления блюд на гриле	22
Утилизация.....	12		
Утилизация упаковочных материалов	12	7 Уход и техническое	23
Утилизация старого изделия	12	обслуживание.....	23
Для будущей транспортировки	13	Общие сведения.....	23
4 Подготовка К Эксплуатации	14	Чистка варочной панели	23
Рекомендации по экономии электроэнергии	14	Чистка панели управления	23
Подготовка к работе	14	Чистка духовки.....	23
Очистка прибора перед началом эксплуатации	14	Как снять дверцу духовки	24
Первоначальный прогрев.....	14	Замена лампы освещения духовки	24
5 Правила эксплуатации варочной панели.....	16	8 Поиск и устранение	25
		неисправностей.....	25

1 Общие сведения

Обзор



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



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

Технические характеристики


ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В/380-415 В 3N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	8.2 кВт
Предохранитель	мин. 16 А х 3
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
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1700 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1700 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Основная духовка	Использование вентилятора
Класс энергетической эффективности [#]	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
Класс защиты - I	

[#] 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.

«**Этикетка энергоэффективности представлена на продукте**»

** См. раздел *Установка, стр. 10.*

 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.

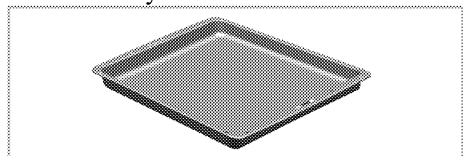
 Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

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

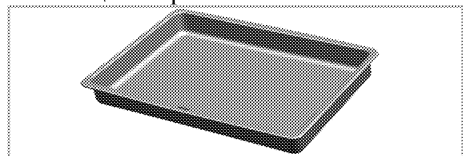
Противень

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



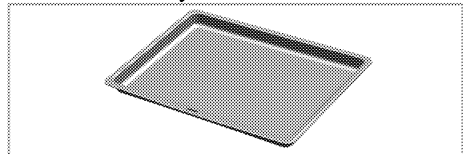
Глубокий противень для жарения

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



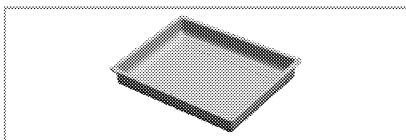
Противень для выпечки

Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.



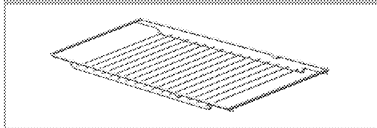
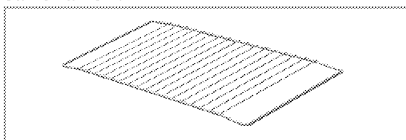
Малый противень

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



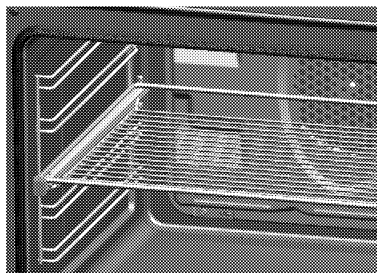
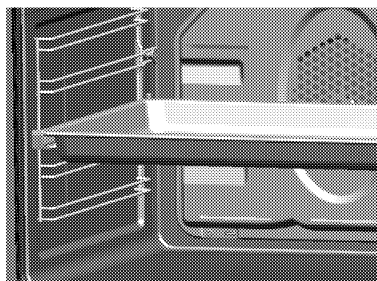
Проволочная решетка

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



Правильное расположение решетки и поддона на выдвижных полках

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



2 Правила техники безопасности

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 соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- 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. 25
- 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 приготовляемых 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 нагреваются.
- 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 прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынута.
- 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 повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладываете его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция 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, который образуется при нагревании влажных поверхностей, посуда может подпрыгивать.



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

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.

Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не

остыл, так как внешние части прибора нагреваются.

- "**ВНИМАНИЕ:** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные

материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

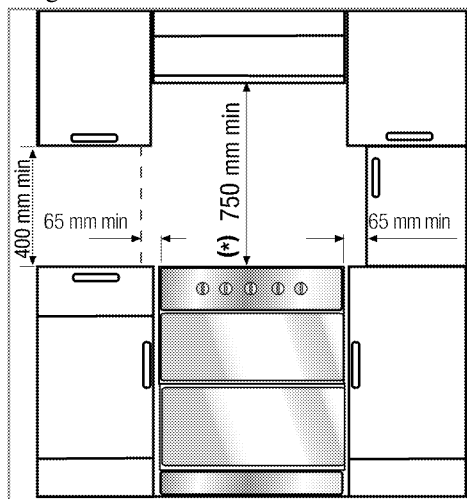
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, так как это может привести к повреждению петель дверцы и, кроме того, прибор может перевернуться.

3 Установка

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400 mm above hotplate level allow a side clearance of 65 mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (Min 65cm).

- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).


Установка и подключение


- i** Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.
- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Переноску прибора должны выполнять не менее двух человек.
- i** Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.
- ⚠** Повреждение безопасной подкладки может привести к взрыву!
Следите за тем, чтобы безопасная подкладка не была зажата или скручена, а также, не касалась нагревающихся компонентов прибора.

Подключение к электрической сети

Духовка должна быть заземлена!


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

 Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.

 Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

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

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

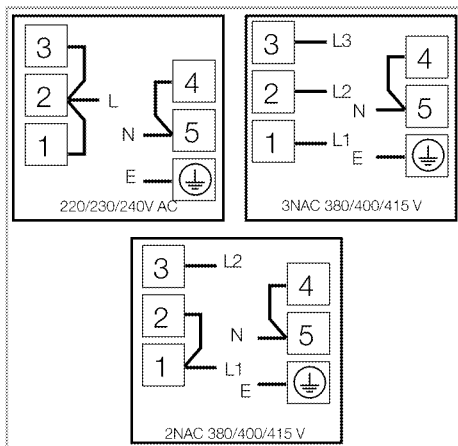
 **Остерегайтесь поражения электрическим током!**

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.

i 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.

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.

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 объему 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 экономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к работе

Очистка прибора перед началом эксплуатации


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

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

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выго-

вание 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. 18*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.

6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 18*).

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. 22*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 22*).

-  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 приготовления пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызывала необходимость чистки.

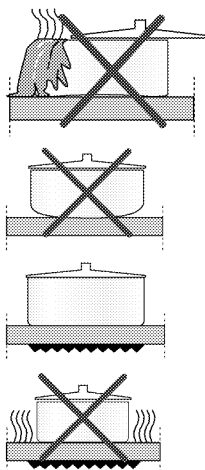
Не ставьте крышки кастрюль на горелки

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

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.



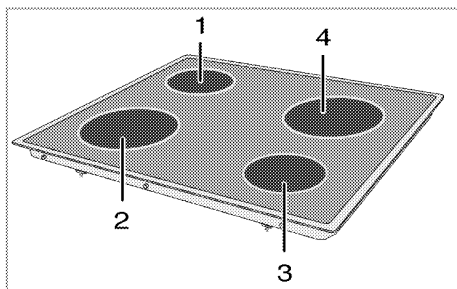
Брызги могут повредить керамическую поверхность и вызвать воспламенение.

Не пользуйтесь кастрюлями с волнистым 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 14-16 см
- 4 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

 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.

Включение конфорки

Включение конфорки 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

Отключение конфорки

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

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.

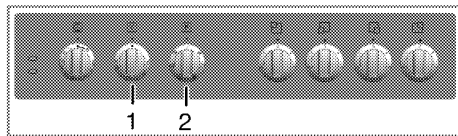
Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

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).

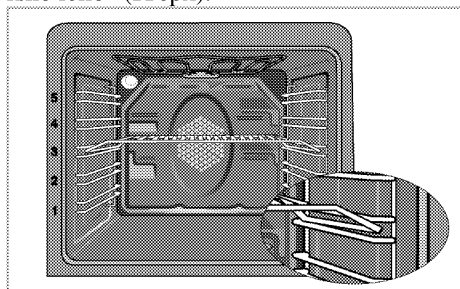
1. Установите нужное время приготовления с помощью таймера духовки (см. раздел *Использование таймера духовки*, стр. 20)
 2. Установите нужную температуру с помощью регулятора термостата.
 3. Установите нужный режим работы с помощью переключателя функций.
- » После нагрева плиты она будет поддерживать заданную температуру. Во время нагрева светится индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Выключите таймер духовки.

- i** Если таймер установлен на определенное время, отключение выполняется автоматически (см. раздел *Использование таймера духовки*, стр. 20)

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 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.

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 на времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

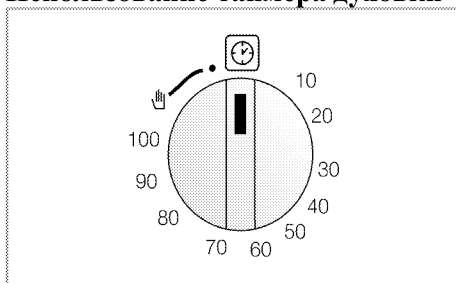
Ускоренный разогрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки. Этот режим **нельзя использовать** для приготовления пищи.

- Выберите этот режим и установите нужную температуру. Включится индикатор термостата, и духовка нагреется.
- Когда процесс разогрева закончится, индикатор погаснет. После этого можно выбрать соответствующий режим, предназначенный для приготовления пищи.


Использование таймера духовки



Начало процесса приготовления



Для включения нагревательных элементов настройте таймер и установите переключатель функций в нужное положение. В противном случае духовка не будет работать.


1. Установите время приготовления, повернув переключатель таймера по часовой стрелке.
2. Поставьте блюдо в духовку.
3. Выберите температуру и режим работы (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 18*)
» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.
4. По истечении времени приготовления кнопка установки времени автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и питание будет отключено.
 Чтобы выключить функцию таймера, поверните ручку против часовой стрелки к символу руки.
5. Духовку можно выключить с помощью кнопки установки времени, переключателя функций и регулятора температуры.

Остановка процесса приготовления


1. Поверните переключатель таймера по часовой стрелке и завершите процесс приготовления.
















2. Духовку можно выключить с помощью кнопки установки времени, переключателя функций и регулятора температуры.

Время приготовления блюд

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

Выпечка и жарение

 Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
**Пирог на противне	1 уровень		4	175	30 ... 35
**Пирог в форме	1 уровень		2	175	40 ... 50
**Пирожные в бумажных формочках	1 уровень		3	175	25 ... 30
**Бисквит	1 уровень		3	200	5 ... 10
**Печенье	1 уровень		3	175	20 ... 25
**Выпечка из пресного теста	1 уровень		2	200	30 ... 40
**Выпечка из сдобного теста	1 уровень		2	200	25 ... 35
**Выпечка из дрожжевого теста	1 уровень		2	200	35 ... 45
**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/макс затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	1 уровень		3	25 мин. 220 затем 180 ... 190	70 ... 90
Жареная курица	1 уровень		2	15 мин. 250/макс затем 190	65 ... 70
Индюшка (5,5 кг)	1 уровень		2	25 мин. 250/макс затем 190	150 ... 210
Рыба	1 уровень		3	200	20 ... 30

(**) 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 при-

готовить их так же, как для консервирования, а затем поместить в духовку.

Правила эксплуатации гриля

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

• При использовании гриля поверните переключатель таймера против часовой стрелки в сторону знака "рука".

Включение гриля

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".
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.

Время приготовления блюд на гриле


Приготовление блюд на электрическом гриле


Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. #
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. #
Гренки	4	1...2 мин.


в зависимости от толщины

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 парочистители.

Чистка варочной панели

Керамические варочные панели


Обязательно протирайте всю поверхность чистой тканью, смоченной в чистой воде и отжатой (оставшиеся загрязнения могут повредить стеклокерамиче-

скую 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.

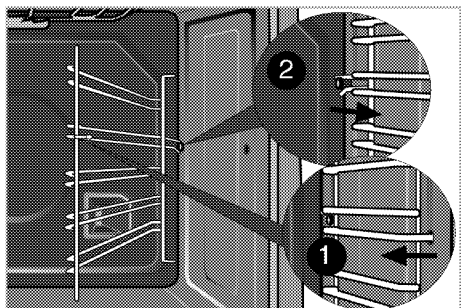
Очистите панель управления и ручки регуляторов.

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.

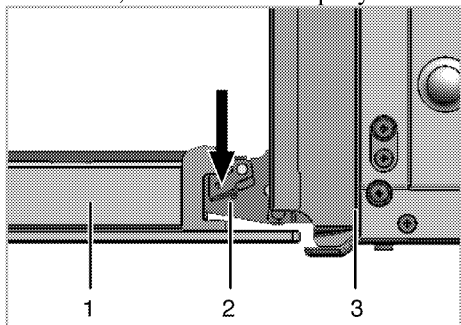


Чистка дверцы духовки

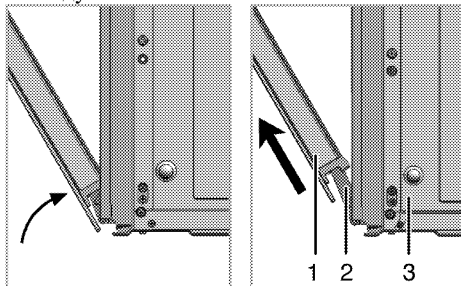
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

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

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

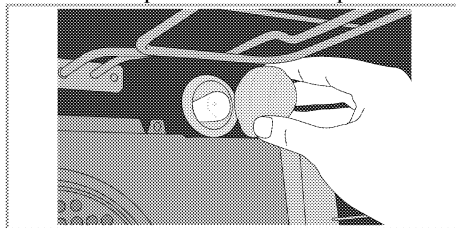
Замена лампы освещения духовки

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

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


i Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

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



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

8 Поиск и устранение неисправностей

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

Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

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.
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 После отключения плиты с помощью переключателей функций установите функцию заново

Если проблему не удалось устранить:

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

- 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.



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сюглюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

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

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