

Oven  
Плита

**CE 51110**

**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
Характеристики горелок .....	6

## **2 Правила техники безопасности 7**

Общие правила техники безопасности ...	7
Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.....	8
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием... ..	8
Использование по назначению.....	9
Безопасность детей .....	10

## **3 Установка ..... 11**

До начала установки.....	11
Установка и подключение .....	12
Переход на другой вид газа .....	13
Утилизация.....	15
Утилизация упаковочных материалов 15	
Утилизация старого изделия .....	15
Для будущей транспортировки .....	15

## **4 Подготовка К Эксплуатации 16**

Рекомендации по экономии электроэнергии .....	16
Подготовка к работе .....	16
Очистка прибора перед началом эксплуатации .....	16
Первоначальный прогрев.....	16

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

Общие сведения о приготовлении пищи 18	
Правила эксплуатации варочных панелей .....	18

## **6 Правила эксплуатации духовки ..... 20**

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле. 20	
Правила эксплуатации электрической духовки .....	21
Режимы работы .....	21
Время приготовления блюд.....	22
Правила эксплуатации гриля.....	23
Время приготовления блюд на гриле	24

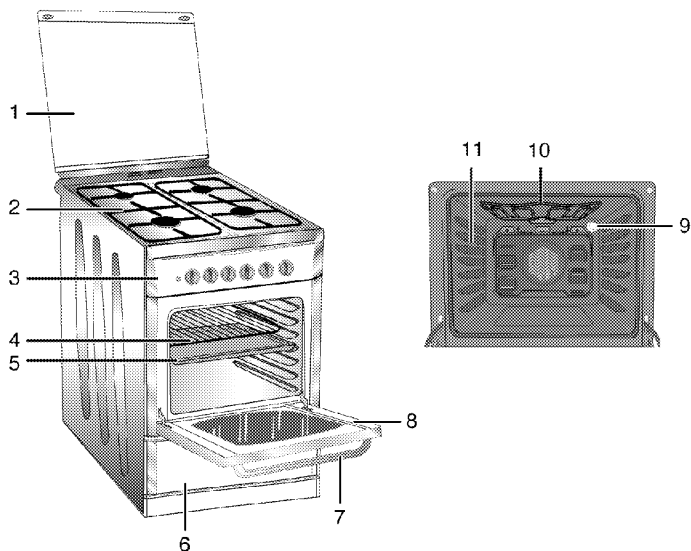
## **7 Уход и техническое обслуживание..... 25**

Общие сведения.....	25
Чистка варочной панели .....	25
Чистка панели управления .....	25
Чистка духовки.....	25
Как снять дверцу духовки .....	26
Замена лампы освещения духовки .....	26

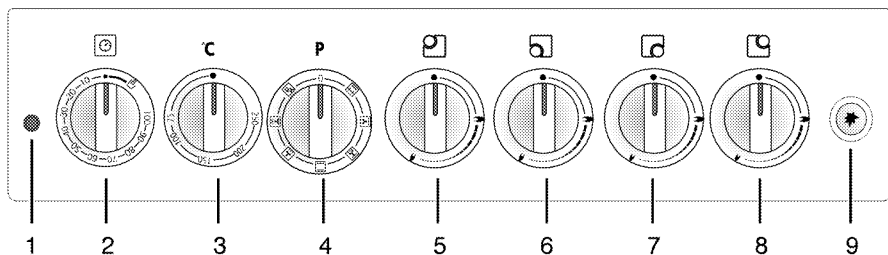
## **8 Поиск и устранение неисправностей..... 27**

# 1 Общие сведения

## Обзор



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





- |   |                                 |   |   |
|---|---------------------------------|---|---|
| 1 | Сигнальная лампочка             | 7 | Конфорка быстрого разогрева Передняя правая |
| 2 | Механический таймер             | 8 | Вспомогательная конфорка Задняя правая      |
| 3 | Ручка термостата                | 9 | Кнопка розжига                              |
| 4 | Ручка выбора функций            |   |   |
| 5 | Обычная конфорка Задняя левая   |   |   |
| 6 | Обычная конфорка Передняя левая |   |   |

## Технические характеристики

<b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b>	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-230В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-F 3G x 1.5 мм <sup>2</sup>
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	П <sub>2</sub> НЗВР
Тип газа/давление	NG G 20/20мбар
Общий расход газа	7,9 кВт
Переход на тип газа/давление <sup>§</sup> – дополнительно	NG G 20/13мбар NG G 20/10 мбар - LPG G 30/28-30 мбар -
<b>ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задняя левая	<b>Обычная конфорка</b>
Мощность	2000 Вт
Передняя левая	<b>Обычная конфорка</b>
Мощность	2000 Вт
Передняя правая	<b>Конфорка быстрого разогрева</b>
Мощность	2900 Вт
Задняя правая	<b>Вспомогательная конфорка</b>
Мощность	1000 Вт
<b>ДУХОВКА/ГРИЛЬ</b>	
Основная духовка	<b>Многофункциональная духовка</b>
Класс энергетической эффективности <sup>#</sup>	В
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1.6кВт
<b>Класс защиты - I</b>	

<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.

-  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.

### Характеристики горелок

Расположение конфорки	2000 Вт Задняя левая	2000 Вт Передняя левая	2900 Вт Передняя правая	1000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/10 мбар	125	125	155	90
G 20/13 мбар	116	116	145	84
G 20/20 мбар	103	103	115	72
G 30/28-30 мбар	72	72	87	50

## 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. 27
- 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 перчатками.
- 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.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут. Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.



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.

### **Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием**


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



вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 11*).

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

## **Меры предосторожности при обнаружении запаха газа**

 **Остерегайтесь взрыва и отравления газом!**

Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.

Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).

Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

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

## **Использование по назначению**

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

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

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

## Безопасность детей

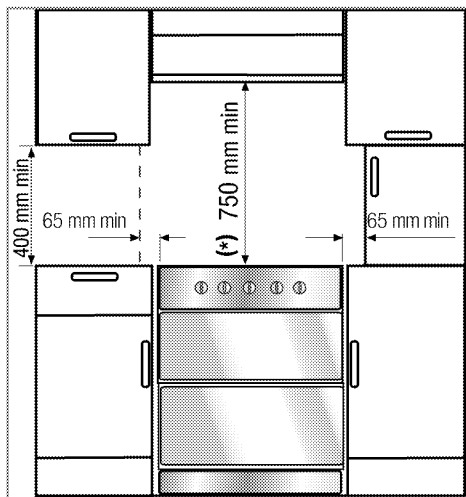
- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- "**ВНИМАНИЕ:** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- 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

#### 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 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 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 °С).

#### Вентиляция помещения

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

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

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

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

## Установка и подключение

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

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

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

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

### Подключение к газовой сети

**⚠** Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.

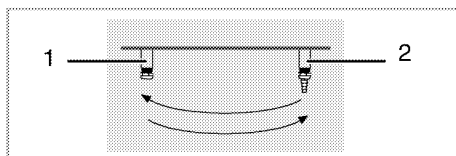
Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.

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

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

**i** Эта плита настроена для работы на природном газе.

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



- 1 Заглушка
- 2 Штуцер


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


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

## Подключение к электрической сети

### **Духовка должна быть заземлена!**


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

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


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

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

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

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

Подключите шнур питания к розетке электрической сети.


 **Остерегайтесь поражения электрическим током!**

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


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

## Окончательная проверка

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

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

## Переход на другой вид газа

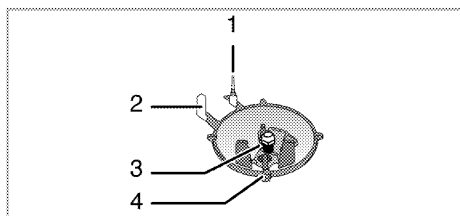
 **Остерегайтесь взрыва!** Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

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

## Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелок и выньте корпуса горелок.
2. Вывинтите форсунки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

**i** Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице *Характеристики горелок*, стр. 6



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

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

## Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

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

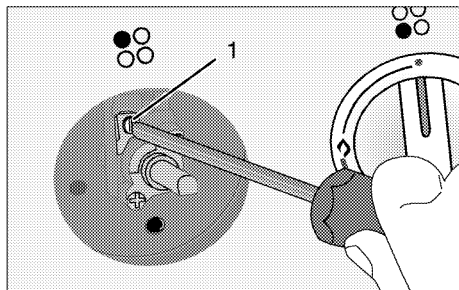
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) достаточно затянуть винт.

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

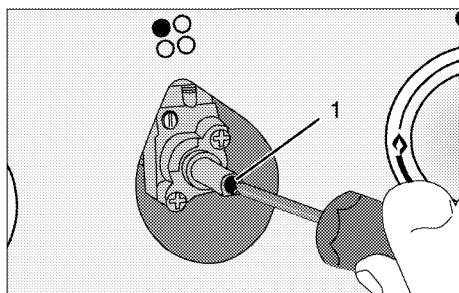
» Нормальная высота прямого пламени, когда регулятор установлен в положение минимального пламени, должна составлять 6–7 мм.

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

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



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

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

## Утилизация

### Утилизация упаковочных материалов

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

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

### 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 полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

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

- i** 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 соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

### 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 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. Не снимайте теплозащитный экран, пока прибор не остынет.

#### 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*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 23*).

### **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. 23*).



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 вызывала необходимость чистки.

Не ставьте крышки кастрюль на горелки

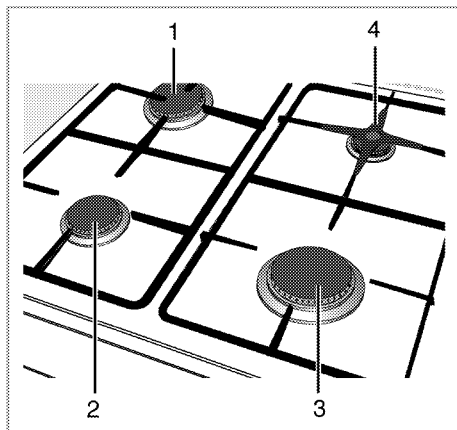
Всегда располагайте кастрюли над центром горелки. При перемещении кастрюли с одной горелки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

### Приготовление пищи на газовой плите

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

дило за пределы дна посуды. Устанавливайте посуду посередине конфорки.

### Правила эксплуатации варочных панелей



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

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

### Розжиг газовых горелок



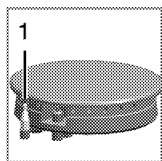
Розжиг газовых горелок выполняется с помощью кнопки поджига.

1. Прижмите ручку регулятора конфорки.
2. Поверните против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
3. Нажмите и отпустите кнопку поджига. Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.
4. Установите нужный уровень мощности.

### **Выключение газовых горелок**

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

### **Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)**



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

### **1 . Устройство газ-контроля**

- Прижмите ручку регулятора, поверните ее по часовой стрелке и дождитесь, пока загорится газ.
- После того, как на конфорке появится пламя, не отпускайте ручку регулятора еще 3-5 секунд.
- Если огонь не загорелся, повторите эти действия еще раз. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд.



**Остерегайтесь вспышки негоревшего газа!**

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

Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

## 6 Правила эксплуатации духовки

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

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

#### Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуются 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

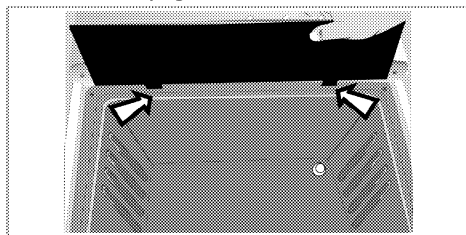
При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- 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.

#### Установка теплозащитного экрана

Теплозащитный экран используется при приготовлении продуктов на гриле с открытой дверцей. Он предназначен для защиты панели управления и ручек от нагрева и загрязнения.

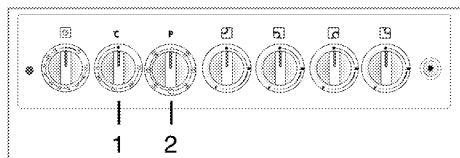
1. Откройте дверцу духовки и вставьте теплозащитный экран в гнезда под панелью управления.



» Когда установлен теплозащитный экран, дверца духовки остается открытой.

## 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 )
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.

-  Если таймер установлен на определенное время, отключение выполняется автоматически (см. раздел )

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 и снизу с конвекцией



Включены верхний и нижний нагревательный 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.

#### Нагрев сверху с конвекцией



Включен верхний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. С помощью вентилятора горячий воздух распределяется более равномерно, чем в режиме, когда включен только верхний нагревательный элемент.

### Нагрев снизу с конвекцией



Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, расположенный на задней стенке. С помощью вентилятора горячий воздух распределяется более равномерно, чем в режиме, когда включен только нижний нагревательный элемент.

### Работа с вентилятором



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

### 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 приготовление, переверните продукт.

### Гриль повышенной мощности с вертелом



Включены большой нагреватель гриля и вертел. Может использоваться для прожаривания больших кусков продуктов со всех сторон.









### 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	Блюдо	Уровень размещения		Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)	
Торт	Форма для хлеба 24 ... 26 см	3	2	170 ... 180	25 ... 35	20 ... 30
Круглый торт	Форма для торта 18 ... 22 см	3	2	170 ... 180	35 ... 45	35 ... 45
Печенье	Противень	3	3	170 ... 190	25 ... 35	20 ... 25

Продукты	Блюдо	Уровень размещения		Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)	
						
Слоеное тесто	Противень	.....	.....	.....	.....	.....
Французская булочка	Противень	.....	.....	.....	.....	.....
Пирожки	Противень	3	3	 190 	40 ... 50	30 ... 40
Дрожжевое тесто	Противень для жарения	3	3	 200 	35 ... 45	30 ... 35
Пирожки с острой начинкой	Противень	3	3	180 ... 190	25 ... 35	20 ... 30
Заварное тесто	Противень	3	3	180 ... 190	40 ... 50	35 ... 45
Лазанья	Большая тарелка	3	3	170 ... 180	40 ... 50	35 ... 45
Пицца	Противень	3	3	200 ... 220	15 ... 20	15 ... 20
Ростбиф	Противень	3	3	15 мин. 250/маx*	110 ... 120	105 ... 115
Баранья лопатка	Противень	3	3	15 мин. 250/маx*	70 ... 90	65 ... 85
Курица жареная	Противень	3	3	15 мин. 250/маx*	60 ... 70	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Противень	3	3	25 мин. 220 *	180 ... 240	175 ... 230
Рыба	Противень	3	3	200	15 ... 25	10 ... 20

\* затем 150

## Правила эксплуатации гриля

 Будьте осторожны с горячими поверхностями! Не разрешайте детям приближаться к варочной поверхности.

**Когда дверца полностью открыта, она находится в слегка наклоненном положении, чтобы при возможном пролипании пища не попала на вас.**

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

### Включение гриля

1. Откройте дверцу гриля.
2. Установите переключатель функций на символ "Гриль".
3. Установите температуру нагрева гриля.

4. При необходимости прогрейте гриль в течение 5 минут.

» При этом включится индикатор термостата.

### Выключение гриля

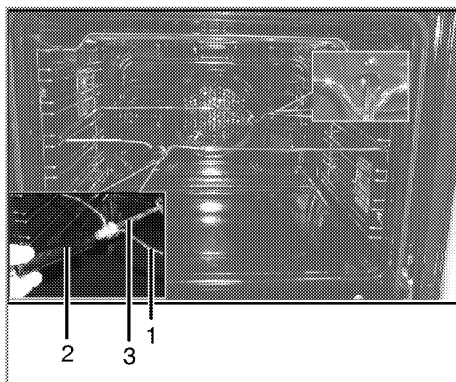
1. Поверните ручку регулятора гриля в положение "Выключено" (вверх).

### Использование вертела

При выборе функции "Гриль" включается электродвигатель, вращающий вертел.

- Включив режима гриля, нанижите мясо на вертел.
- Вставьте вертел в гнездо на задней стенке камеры духовки, соединенное с электродвигателем вертела. Положите вертел на подставку.
- Вставьте подставку с вертелом в духовку на нужный уровень.
- Установите на дно поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

- Не забудьте снять с вертела пластмассовую ручку.
- После окончания приготовления на гриле наденьте на вертел пластмассовую ручку и выньте блюдо из духовки.



- 1 Подставка для вертела
- 2 Пластмассовая накладка
- 3 Вилка

## 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




## 7 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

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

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

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


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

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

**Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!**

**(в зависимости от модели)** - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скреб-

ки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.


 Не используйте для очистки пароочистители.

### Чистка варочной панели

#### Газовые варочные панели

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

### Чистка панели управления

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

Очистите панель управления и ручки регуляторов.

### Чистка духовки

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

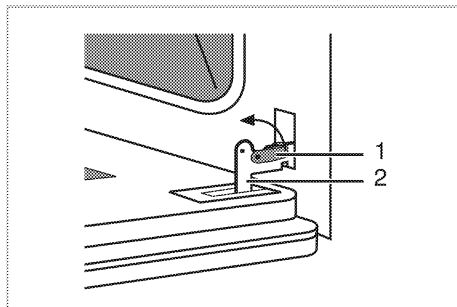
#### Чистка дверцы духовки

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

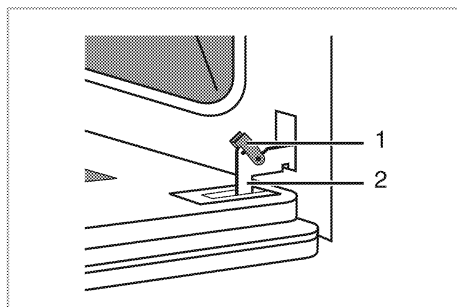
## Как снять дверцу духовки

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.

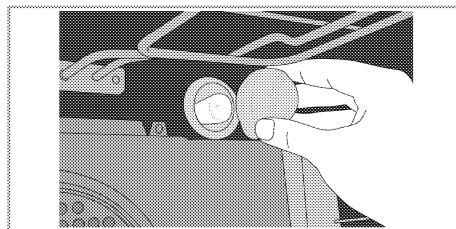
## Замена лампы освещения духовки

- ⚠ 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.

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом.

Ремонт прибора должен выполняться специалистами сервисного центра или квалифицированным техником.

### Нормальные условия эксплуатации

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

**Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.**

### Электрическое оборудование

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Прибор не работает.	Предохранитель неисправен или отключен.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
	Вилку прибора невозможно включить в розетку с заземлением.	Проверьте вилку.
Освещение духовки не включается.	Лампа освещения духовки неисправна.	Замените лампу освещения духовки.
	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
Духовка не нагревается.	Переключатель функций и (или) регулятор термостата не установлены в нужное положение.	Установите переключатель функций и регулятор термостата в нужное положение.
	В приборе, снабженном таймером, таймер невозможно установить.	ЗаУстановите время.
	Нет тока.	Проверьте электрическую сеть и блок предохранителей.

## Газ

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

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.



