# BUILT-IN OVEN
# встраиваемый духовой шкаф

**OIE 21200 U**

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.

CE

# Содержание


**1 Общие сведения .....4**
Обзор .....4
Технические характеристики .....5
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект .....5

**2 Правила техники безопасности7**
Общие правила техники безопасности ...7
Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием ....8
Использование по назначению .....8
Безопасность детей .....9

**3 Установка.....10**
До начала установки.....10
Установка и подключение .....11
Утилизация .....13
Утилизация упаковочных материалов13
Утилизация старого изделия.....14
Для будущей транспортировки.....14

**4 Подготовка К Эксплуатации .15**
Рекомендации по экономии электроэнергии .....15
Подготовка к работе .....15
Настройка времени .....15
Очистка прибора перед началом эксплуатации .....16
Первоначальный прогрев.....16

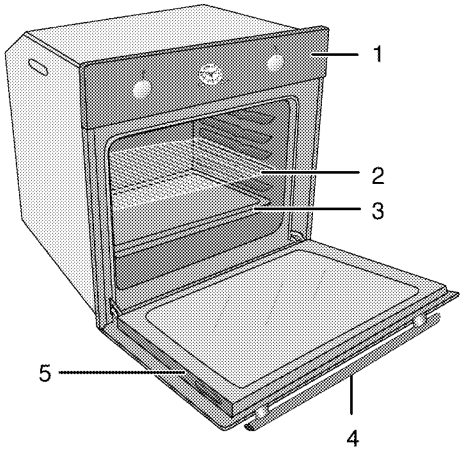
**5 Правила эксплуатации духовки ..... 17**
Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле.17
Правила эксплуатации электрической духовки .....17
Режимы работы .....18
Использование таймера духовки.....20
Использование режима звукового сигнала .....21
Время приготовления блюд .....22
Правила эксплуатации гриля.....23
Время приготовления блюд на гриле 23

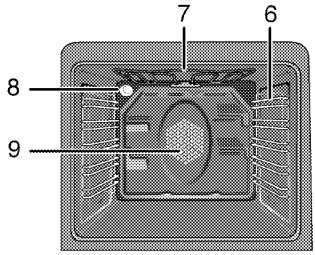
**6 Уход и техническое обслуживание..... 24**
Общие сведения.....24
Чистка панели управления .....24
Чистка духовки.....24
Как снять дверцу духовки .....24
Замена лампы освещения духовки .....25

**7 Поиск и устранение неисправностей..... 26**

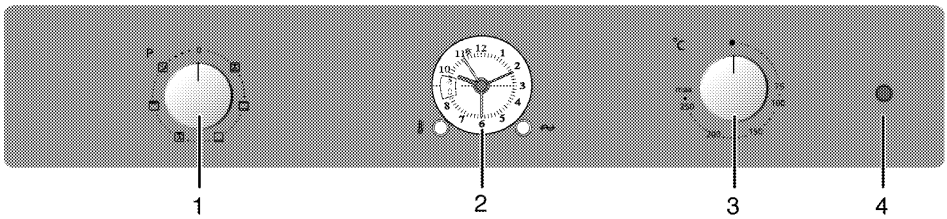
# 1 Общие сведения

## Обзор




1 Панель управления
2 Проволочная полка
3 Противень
4 Ручка
5 Дверца
6 Положения полок
7 Верхний нагревательный элемент
8 Лампочка
9 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)




1 Ручка выбора функций
2 Механический таймер
3 Ручка термостата
4 Лампочка термостата

## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Напряжение/частота | 220-240 В ~ 50 Гц |
| Общая потребляемая мощность | 2.4 кВт |
| Предохранитель | мин. 16 A |
| Тип кабеля/сечение | H05VV-FG 3 x 1,5 мм$^2$ |
| Длина кабеля | макс. 2 м |
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 595 мм/594 мм/567 мм |
| Установочные размеры (высота/ширина/глубина) | **590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм |
| Основная духовка | **Многофункциональная духовка** |
| Класс энергетической эффективности[#] | A |
| Лампочка внутреннего освещения | 15/25 Вт |
| Гриль: потребляемая мощность | 2.2 кВт |
| **Класс защиты -1** | |

[#] 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.

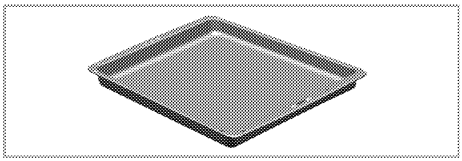
Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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.

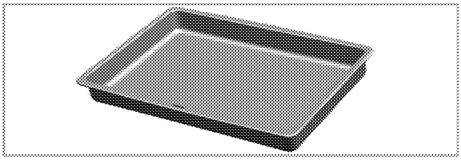
## Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

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.

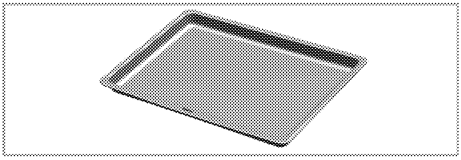
**Противень**
Для выпечки, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



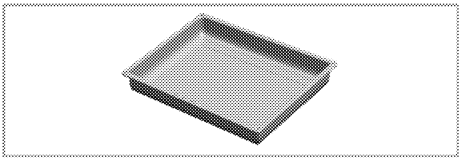
**Глубокий противень для жарения**
Для выпечки, жарения продуктов большими кусками, приготовления блюд с большим количеством жидкости, а также для сбора жидкости при приготовлении пищи на гриле.



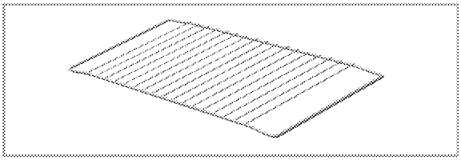
**Противень для выпечки**
Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.

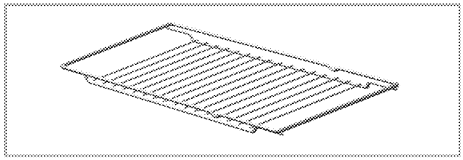


**Малый противень**
Для приготовления небольшого количества пищи. Этот противень ставится на проволочную решетку.

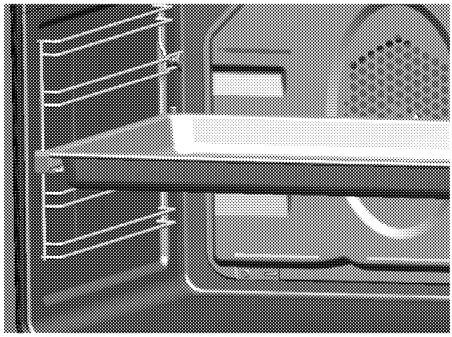


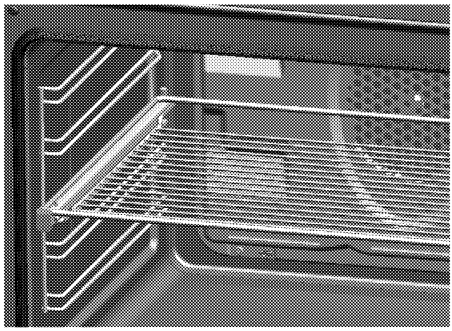
**Проволочная решетка**
Для жарения. Также используется в качестве подставки для посуды при выпечке, жарении и приготовлении запеканок.





**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. 26*
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы,

так как во время работы его боковые поверхности сильно 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 вынуто.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.

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.
- Даже после выключения духовки вентилятор продолжает работать на протяжении некоторого времени.
- 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

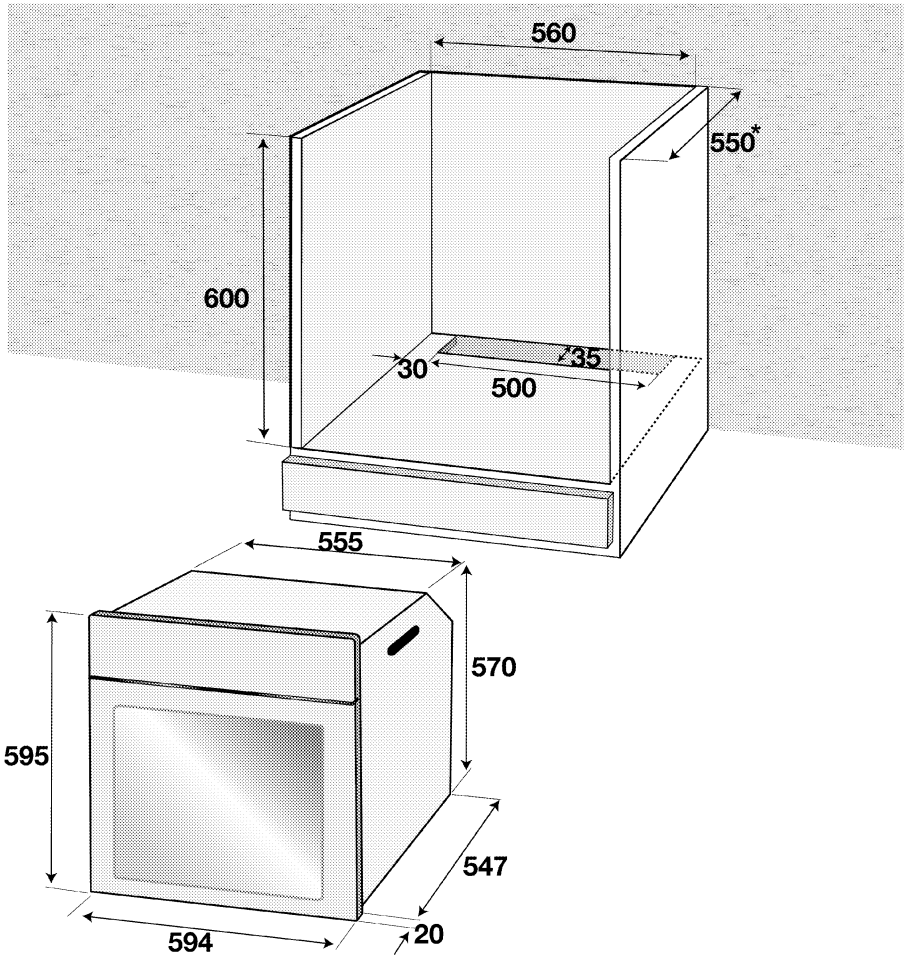
- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- "**ВНИМАНИЕ:** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в 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

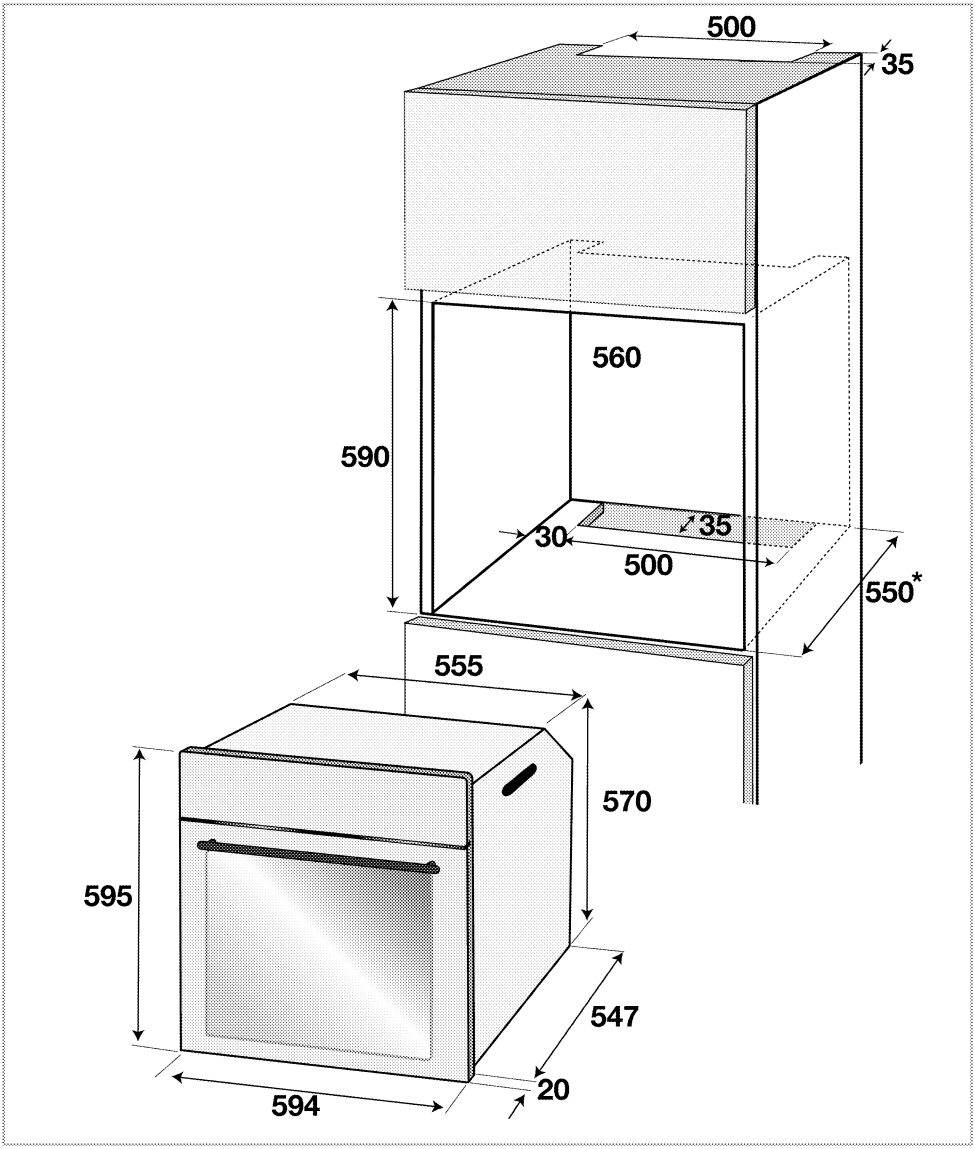
## До начала установки

Прибор предназначен для установки в кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (минимум 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.




* мин.




* мин.

## Установка и подключение

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

- Для установки бытовой прибор следует подключить в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
- Переноску прибора должны выполнять не менее двух человек.

- Для перемещения прибора воспользуйтесь прорезями или ручками, расположенными на боковых стенках.

Если прибор снабжен ручками, после установки прибора прижмите их к боковым стенкам, чтобы вернуть в исходное положение.

**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.

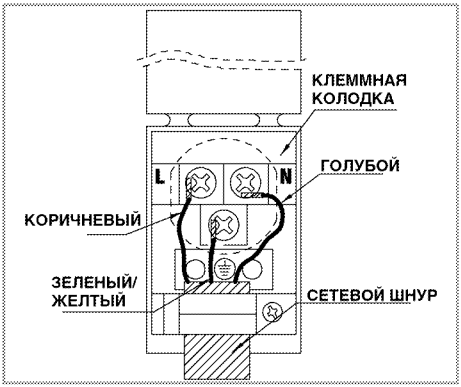
⚠ Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный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

- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Чтобы посмотреть паспортную табличку, откройте переднюю дверцу.
- Шнур питания должен соответствовать указанным техническим характеристикам и мощности прибора (см. раздел *Технические характеристики, стр. 5*).

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

1. 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 дополнительно меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.
Если прибор поставляется со шнуром питания без вилки:

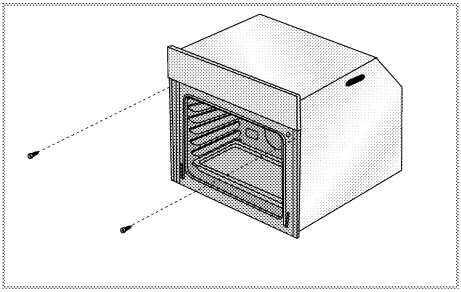



2. **подключение к однофазной электрической сети**:

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод подключается к шине заземления (E) ⏚;

**Установка**

1. Вставьте духовку в проем шкафчика, выровняйте и закрепите. Следите за тем, чтобы не повредить и не зажать шнур питания.

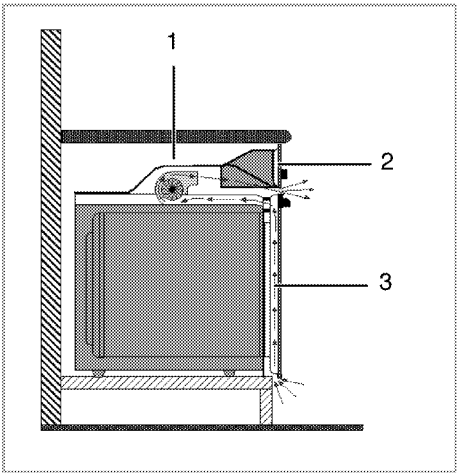


Закрепите духовку двумя винтами, как показано на рисунке.

**Окончательная проверка**

1. Подключите шнур питания и включите предохранитель прибора.
2. Проверьте, работает ли прибор.

**ОБОРУДОВАНИЯ С ВЕНТИЛЯТОРОМ ОХЛАЖДЕНИЯ**




1 Вентилятор
2 Панель управления
3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает и встроенную часть прибора, и переднюю панель.

Вентилятор охлаждения вращается еще приблизительно 20-30 минут после выключения духовки.

## 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/EC, 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 кробка 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

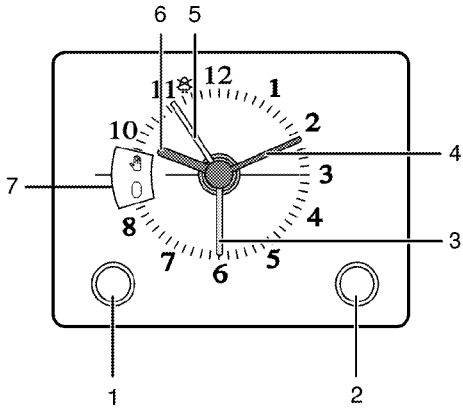
Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- 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.

## Подготовка к работе

### Настройка времени

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




1 Ручка установки часов/времени приготовления
2 Ручка установки времени начала приготовления
3 Начало приготовления (оранжевого цвета)
4 Минутная стрелка (золотистого цвета)
5 Таймер напоминания (желтого цвета)
6 Часовая стрелка (золотистого цвета)
7 Окно времени приготовления

**Регулировка установленного времени**

1. Слегка потяните кнопку **1** на себя, поверните и удерживайте ее в направлении часовой стрелки, пока не будет установлено время суток, затем отпустите ее.

» Время будет установлено.

Никогда не поворачивайте вытянутую кнопку против часовой стрелки.

## 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.

### 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. 17*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 17*).

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

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

# 5 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 посредине 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 окончания 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**

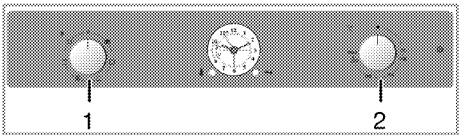
При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- 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

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

**Выберите температуру и режим работы.**



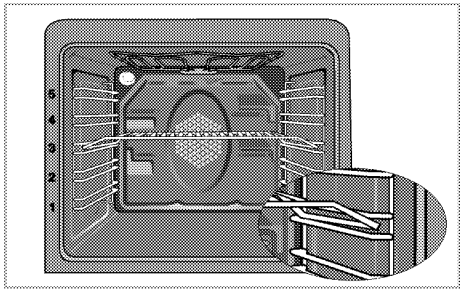

1 Ручка выбора функций
2 Ручка термостата

Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.
Чтобы отключить какую-либо из функций духовки, установите соответствующую кнопку в положение "Выключено" (вверх).

1. Установите таймер духового шкафа на нужное время приготовления или в ручной (непрерывный) режим приготовления, см. *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**
Поверните переключатель функций и регулятор термостата в положение "Выключено" (вверх).




**Положение полки (в зависимости от модели)**

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

## Режимы работы

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

**Нагрев сверху и снизу**



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

**Нагрев снизу**



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

**Нагрев сверху и снизу с конвекцией**



Включены верхний и нижний 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.

**Плоский гриль**



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

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

**Гриль с конвекцией**



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

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

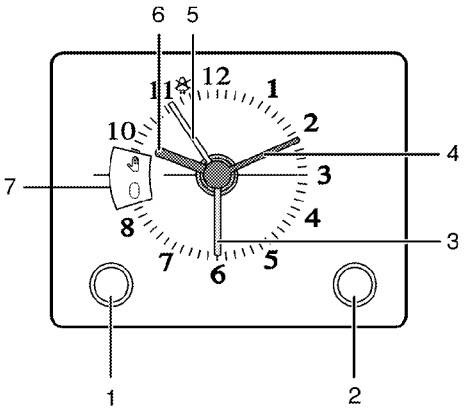
**Ускоренный разогрев**




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




1 Ручка установки часов/времени приготовления
2 Ручка установки времени начала приготовления
3 Начало приготовления (оранжевого цвета)
4 Минутная стрелка (золотистого цвета)
5 Таймер напоминания (желтого цвета)
6 Часовая стрелка (золотистого цвета)
7 Окно времени приготовления

Максимальное время, которое можно установить для окончания процесса приготовления, составляет 180 минут. В случае прекращения подачи электроэнергии программа будет отменена, и ее нужно будет ввести заново.

**Включение ручного (непрерывного) режима работы.**
В этом режиме работы духовой шкаф работает непрерывно до его выключения вручную. Духовой шкаф следует выключить вручную.

1. Поверните кнопку **2** по часовой стрелке, пока на дисплее времени приготовления не появится **0**.
2. Слегка потяните кнопку **2** на себя и совместите указатель начала приготовления (оранжевого цвета) **3** с часовой стрелкой **(6)**.
3. Отпустите кнопку **2** и поверните по часовой стрелке на символ на **(7)** дисплее времени приготовления.
4. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
5. Выберите режим работы и температуру.

**Прекращение приготовления**
Когда приготовление закончено

1. Поверните кнопку переключения функций и кнопку температуры в выключенное (верхнее) положение.
2. Поверните кнопку **2** по часовой стрелке, пока на дисплее времени приготовления не появится **0**.

В ручном (непрерывном) режиме работы таймер не отключает электропитание.

**Включение полностью автоматического режима работы**
В этом режиме работы вы можете задать время **включения/выключения** духового шкафа.

1. Поверните кнопку **2** по часовой стрелке, пока на дисплее времени приготовления не появится **0**.
2. Слегка потяните кнопку **2** на себя и совместите время начала приготовления с указателем времени начала приготовления (оранжевого цвета) **3**.
3. Отпустите кнопку *2*.
4. Поверните кнопку **2** по часовой стрелке для установки времени приготовления на дисплее времени приготовления **(7)**.
5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
6. Выберите режим работы и температуру.

» По окончании приготовления питание автоматически отключается, и подается звуковой сигнал.

7. Как только приготовление завершится, и вы услышите звуковой сигнал, поверните кнопку **2** по часовой стрелке, пока на дисплее времени приготовления не появится **0**.
8. Выключите духовой шкаф с помощью кнопки настройки температуры и/или кнопки переключения функций.

**Включение полуавтоматического режима работы**

В этом режиме работы вы можете задать время **выключения** духового шкафа.

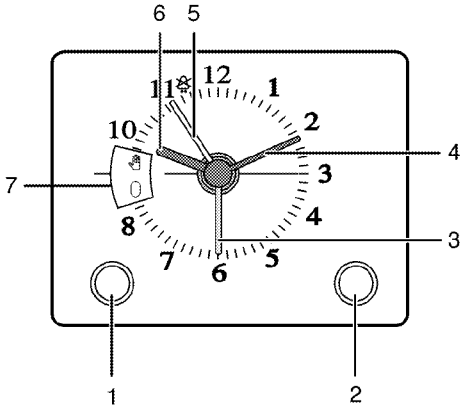
1. Поверните кнопку **2** по часовой стрелке, пока на дисплее времени приготовления не появится **0**.
2. Поверните кнопку **2** по часовой стрелке для установки времени приготовления на дисплее времени приготовления **(7)**.
3. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
4. Выберите режим работы и температуру.

» По окончании приготовления питание автоматически отключается, и подается звуковой сигнал.

5. Как только приготовление завершится, и вы услышите звуковой сигнал, поверните кнопку **2** по часовой стрелке, пока на дисплее времени приготовления не появится **0**.
6. Выключите духовой шкаф с помощью кнопки настройки температуры и/или кнопки переключения функций.

## Использование режима звукового сигнала

Кроме использования в качестве таймера при приготовлении пищи, может быть использован как напоминание или предупреждение. По истечении определенного периода времени прозвучит звуковой сигнал. Он не влияет на работу духовки.




1 Ручка установки часов/времени приготовления
2 Ручка установки времени начала приготовления
3 Начало приготовления (оранжевого цвета)
4 Минутная стрелка (золотистого цвета)
5 Таймер напоминания (желтого цвета)
6 Часовая стрелка (золотистого цвета)
7 Окно времени приготовления

Максимальное время установки звукового сигнала может составлять 55 минут.

**Установка времени звукового сигнала**

1. Поверните кнопку **1** вправо или влево и установите в нужное положение на циферблате указатель сигнала (желтого цвета) **5**.

» По истечении заданного времени будет подан звуковой сигнал.

### Выключение звукового сигнала

1. Как только будет подан звуковой сигнал, поверните кнопку **1** вправо или влево, чтобы перевести указатель сигнала (желтого цвета) **5** на символ сигнала.

## Время приготовления блюд

Указанные значение 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 |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **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 | 25 ... 30 |
| **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/max 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/max затем 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Индюшка (5,5 кг) | 1 уровень |  | 1 | 25 мин. 250/max затем 180 ... 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 приготовить их так же, как для консервирования, а затем поместить в духовку.

## Правила эксплуатации гриля

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

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

**Включение гриля**

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".
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 | 15...20 мин. |
| Отбивные из молодой баранины | 4...5 | 12...15 мин. |
| Ростбиф | 4...5 | 15...25 мин. # |
| Отбивные из телятины | 4...5 | 15...25 мин. # |
| # в зависимости от толщины | | |

# 6 Уход и техническое обслуживание

## Общие сведения

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

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

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

Тщательно очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорели при следующем использовании прибора. Удалить свежие загрязнения намного легче, чем пригоревшие.
Для чистки прибора не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется очищать прибор мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. После чистки вытрите прибор насухо сухой тканью.
**Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!**

ⓘ Не используйте для очистки пароочистители.

## Чистка панели управления

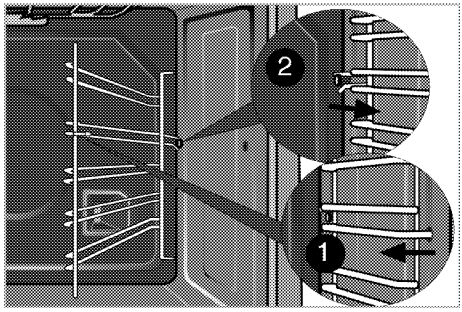
ⓘ Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

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.

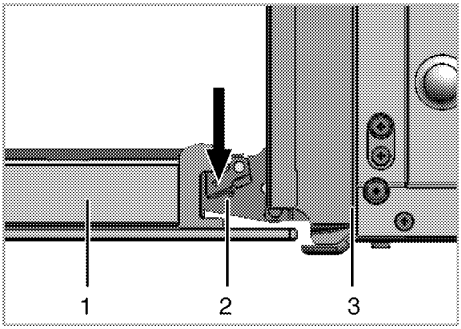



**Чистка дверцы духовки**
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

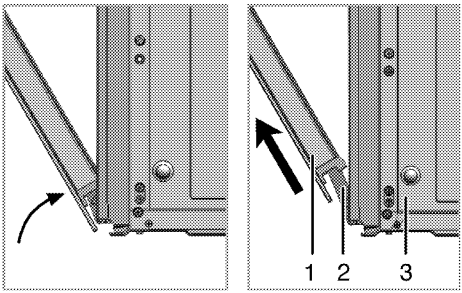
## Как снять дверцу духовки

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.

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

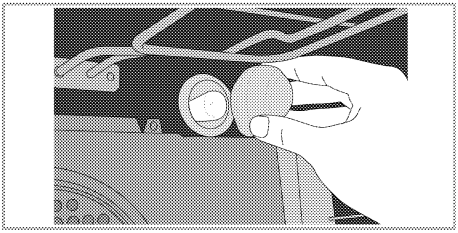
## Замена лампы освещения духовки

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

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

Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

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



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

# 7 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.
- Во время работы может выходить пар. Это вполне нормально.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

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

**Электрическое оборудование**

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

**Таймер (если в приборе есть цифровой таймер)**

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

Если проблему не удалось устранить:

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

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

**Изготовитель: «Arcelik A.S.»**
**Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже 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.**

285.4410.84/R.AA/16.12.2010