

Oven

User Manual

Плита

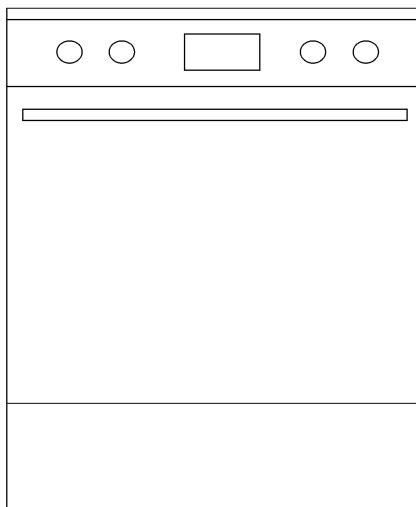
Руководство
пользователя

Духова шафа

Подбіник користувача

CSG 42001 W

CSG 42002 W



Перед началом эксплуатации прочтайте это руководство пользователя!

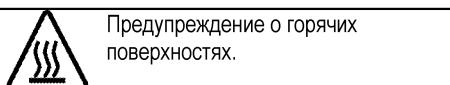
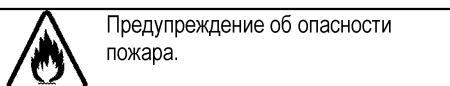
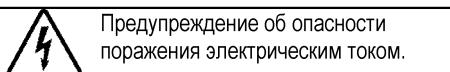
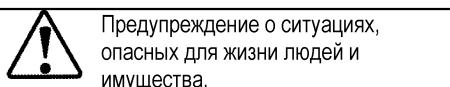
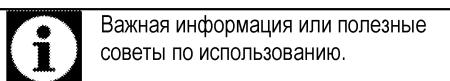
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Beko». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочтайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



ЕАС

СОДЕРЖАНИЕ

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4
Общие правила техники безопасности	4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием.....	4
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	8
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия.....	9
Утилизация упаковочных материалов	9
Для будущей транспортировки	9
2 Общие сведения	10
Обзор	10
Содержание упаковки	11
Технические характеристики.....	12
Характеристики горелок.....	12
3 Установка	13
До начала установки	13
Установка и подключение	14
Переход на другой вид газа	14
4 Подготовка к эксплуатации	18
Рекомендации по экономии электроэнергии	18
Подготовка к эксплуатации	18
Очистка прибора перед началом эксплуатации	18
Первоначальный прогрев	18

5 Правила эксплуатации варочной панели	19
Общие сведения о приготовлении пищи	19
Эксплуатация варочных панелей	19
6 Правила эксплуатации духовки	21
Общие сведения о выпекании, жарении	21
Правила эксплуатации газовой духовки.....	21
Время приготовления блюд	22
7 Уход и техническое обслуживание	23
Общие сведения.....	23
Чистка варочной панели	23
Чистка панели управления	23
Чистка духовки	23
Снятие дверцы духового шкафа	23
Снятие внутреннего стекла дверцы	24
8 Поиск и устранение неисправностей	25

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии.

Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.

- 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. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

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.
 - Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. 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. 13).
 - Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: 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. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
 - 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

- ЧНе пользуйтесь открытым пламенем и не курите. Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения, дверным звонком и т.д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
- Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
- Откройте окна и двери.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
- Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь

нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- 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 располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.

- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- 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.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или выбыто.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках. Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
 - Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
 - Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
 - Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
 - Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, 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

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. 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.

- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент следует установить, если маленькие дети могут находиться в помещении.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

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.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску бровень 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.



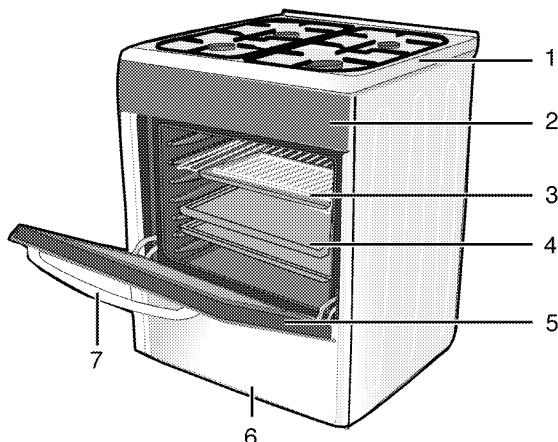
Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------|
| 1 | Крышка конфорки | 5 | Передняя дверца |
| 2 | Панель управления | 6 | Нижняя часть |
| 3 | Проволочная решетка | 7 | Ручка дверцы |
| 4 | Противень | | |
-
-
- A horizontal diagram of a control panel featuring five circular knobs. Numbered lines point to each knob: 1 points to the leftmost knob; 2 points to the second knob from the left; 3 points to the third knob from the left; 4 points to the fourth knob from the left; and 5 points to the rightmost knob.
- | | | | |
|---|---|---|-----------------------------------|
| 1 | Нормальная конфорка Задняя левая | 4 | Нормальная конфорка Задняя правая |
| 2 | Дополнительная конфорка Передняя левая | 5 | Ручка духового шкафа |
| 3 | Конфорка быстрого нагрева Передняя правая | | |

Содержание упаковки

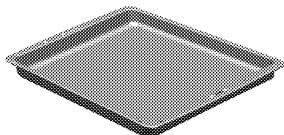


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

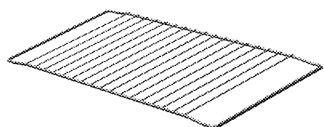
2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



3. Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/500 мм
Категория газового прибора	II 2H3B/P
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	9.5 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	LPG G 30/30 мбар NG G 20/13 мбар - NG G 20/10 мбар

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Конфорки

Задняя левая	Нормальная конфорка
Мощность	2.0 кВт
Передняя левая	Дополнительная конфорка
Мощность	1.0 кВт
Передняя правая	Конфорка быстрого нагрева
Мощность	2.5 кВт
Задняя правая	Нормальная конфорка
Мощность	2.0 кВт

ДУХОВКА

Главный духовой шкаф	Газовая духовка
Духовка: расход газа	2.0 кВт

Степень защиты IP 00

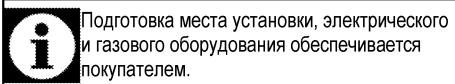
 При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.	 Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
 Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.	

Характеристики горелок

Расположение конфорки	2.0 кВт Задняя левая	1.0 кВт Передняя левая	2.5 кВт Передняя правая	2.0 кВт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/10 мбар	125	90	145	125
G 20/13 мбар	116	84	123	116
G 20/20 мбар	103	72	125	103
G 30/28-30 мбар	72	50	80	72
Тип газа / давление	Газовая духовка			
G 20/10 мбар	124			
G 20/13 мбар	120			
G 20/20 мбар	103			
G 30/28-30 мбар	71			

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



ОПАСНО:

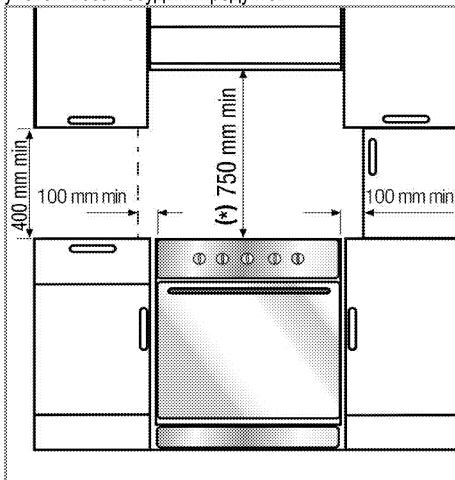
Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.

При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

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.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство 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 устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

Вентиляция помещения

В помещении должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях необходимо также наличие постоянной вентиляции.

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Устройство может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Плиту запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 м².³

Не устанавливайте плиту в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

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

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение газа



ОПАСНО:
Подключение прибора к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.
Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом!
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.
Это может привести к взрыву!

- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной табличке или маркировке.



На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.

- К выпускному отверстию источника газа должна быть присоединена гибкая подводка для подвода газа к прибору, закрытая заглушкой. При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит прибор к газовой сети с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для получения консультации о том, как выполнить такой переход.



ОПАСНО:

Газовый шланг не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

- Откройте подачу газа.
- Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
- Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

Переход на другой вид газа



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.
Это может привести к взрыву!

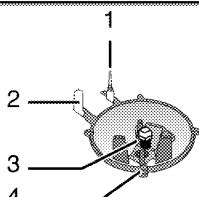
Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

- Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
- Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
- Вставьте новые форсунки.
- Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.



Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на Характеристики горелок, стр. 12.



- Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- Свеча зажигания
- Форсунка
- Горелка



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

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

- Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
- Снимите ручку регулятора с газового крана.
- К винту регулировки подачи газа примените отвертку соответствующего размера.

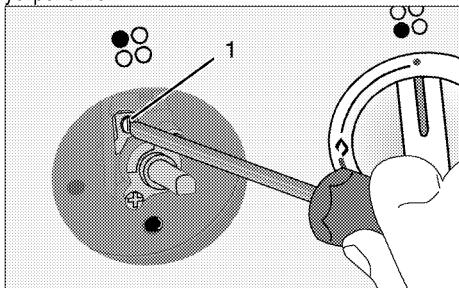
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

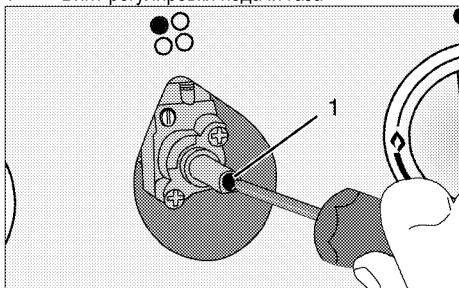
- Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.

- 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.



1 Винт регулировки подачи газа

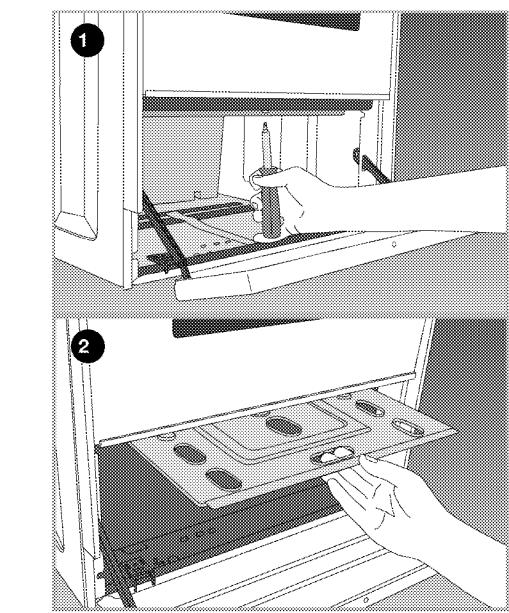


1 Винт регулировки подачи газа

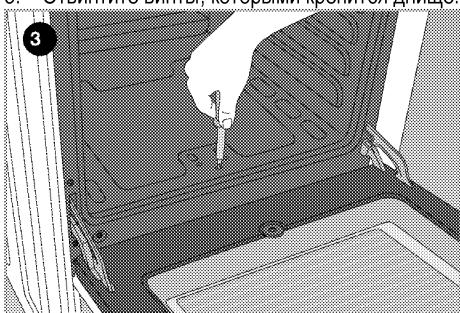
Замена форсунки в духовке

Сведения о замене форсунки горелки духовки см. в технических характеристиках устройства.

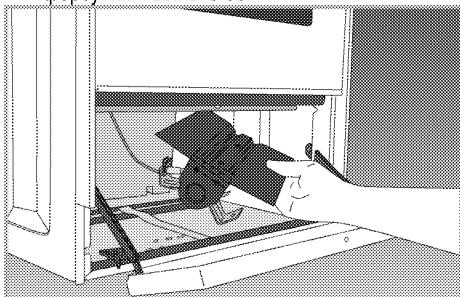
- Откройте дверцу, расположенную под камерой духовки (при наличии).
- Снимите панель, расположенную под камерой духовки (при наличии).
- Выньте выдвижной ящик сушильного шкафа (при наличии). Выполните следующие действия.



1. Отвинтите винты, которыми крепится днище духовки, и выньте его.
2. Откройте дверцу духовки.
3. Отвинтите винты, которыми крепится днище.

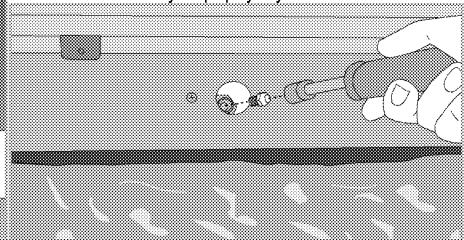


4. Отсоедините горелку духовки от держателя форсунки и выньте ее.



5. Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.

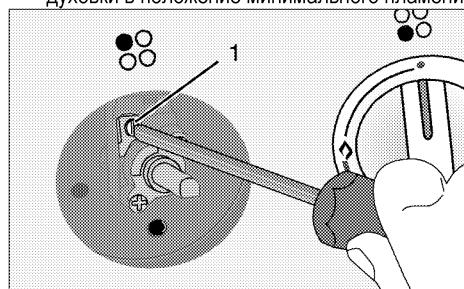
6. Вставьте новую форсунку.



Регулировка для уменьшения подачи газа к духовке

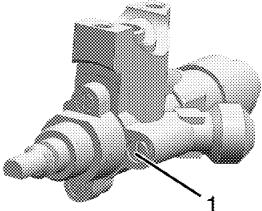
Для надлежащей работы духовки очень важно проверить регулировку подачи газа. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию устройства, будьте предельно внимательны при выполнении этих действий.

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение максимального пламени.
2. Закройте дверцу духовки и подождите 10-15 минут, пока духовка будет готова к регулировке.
3. Снимите ручку регулятора.
4. Через 15 минут установите регулятор горелки духовки в положение минимального пламени.



5. Отрегулируйте высоту пламени горелки духовки до 2-3 мм с помощью винта 1 на терmostate духовки. Чтобы уменьшить пламя, поверните винт по часовой стрелке, чтобы увеличить – против часовой стрелки.

i Если температура в духовке слишком повысится, выключите духовку и обратитесь в фирменный сервисный центр, чтобы отремонтировать термостат.



Пропан/бутан

Затяните винт до
конца

Природный газ

Ослабьте винт
на пол-оборота



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

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.
- 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 dna посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Газовая духовка

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите газовую духовку на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки*, стр. 21).
4. Дайте духовому шкаfu поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки*, стр. 21)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

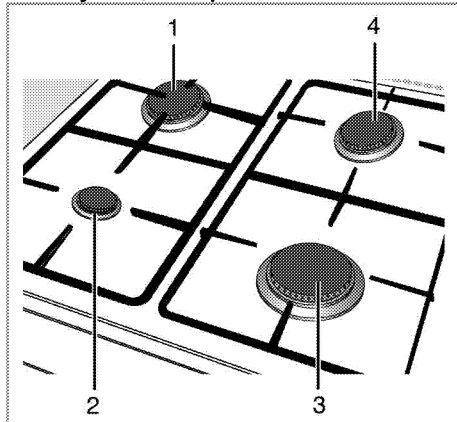
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенные конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую

конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

Эксплуатация варочных панелей



- Нормальная конфорка 18-20 см
- Дополнительная конфорка 12-16 см
- Конфорка быстрого нагрева 20-22 см
- Нормальная конфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

Розжиг газовых горелок

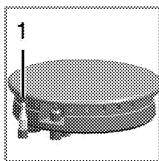
Горелка не оснащена устройством автоматического розжига. Используйте зажигалку для газовой плиты или спички.

- Прижмите регулятор горелки и поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
- Зажгите конфорку с помощью зажигалки для газовой плиты.
- Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.



ОПАСНО:

Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку.

Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпускания регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

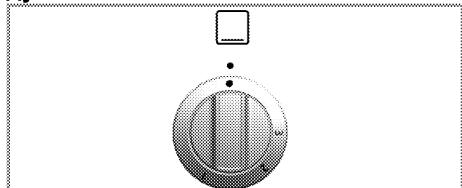
Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Правила эксплуатации газовой духовки

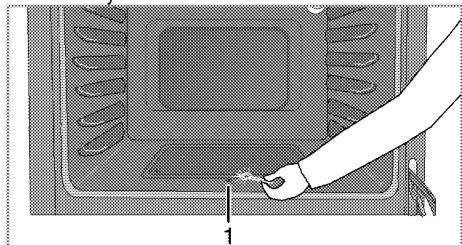


Для управления газовой духовкой используется ручка регулятора газовой горелки. При положении "Выключено" (вверх) подача газа прекращается.

Включение газовой духовки

Для розжига духовки используется зажигалка для газовой плиты.

- Откройте дверцу духовки.
- Прижмите ручку регулятора газовой горелки духовки и поверните ее **против часовой стрелки**.
- Зажгите газ с помощью зажигалки для газовой плиты через контрольное отверстие.
- Прижмите регулятор горелки и не отпускайте 3-5 секунд.
» Проверьте, появилось ли пламя.
- Прижмите и не отпускайте ручку регулятора горелки в течение 3-5 секунд.
- Выберите нужную мощность горелки, установив регулятор на соответствующую отметку.



1 Контрольное отверстие (для розжига)

**ОПАСНО:**

Существует риск сжатия газа и взрыва!
Не пытайтесь разжечь газ дольше 15 секунд. Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, выключите варочную панель и подождите 1 минуту. Проверьте помещение, прежде чем повторить попытку розжига горелки.

Существует риск сжатия газа и взрыва!

Выключение газовой духовки

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

Температура нагрева при различных уровнях мощности газовых горелок:

Уровень мощности газовой горелки	1	2	3
Температура в °C	170	280	284

Выпечка и жарение

Продукты	Разогрев *	Уровень размещения	Положение ручки регулятора	Время приготовления
Яблочный пирог	10 мин.	4..5	1	25...30 мин.
Фруктовый торт	10 мин.	4..5	1	25...35 мин.
Пирог	10 мин.	3..4	1	30...40 мин.
Печенье	10 мин.	4..5	1	25...35 мин.
Выпечка	10 мин.	5	1	35...45 мин.
Торт	10 мин.	3	1	30...40 мин.
Сухое печенье	-	4..5	1	20...30 мин.
Жареная бааранина	10 мин.	4..5	1	35...45 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Ростбиф	10 мин.	2	1	50...60 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Индейка	10 мин.	3..4	1	50...60 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Птица	10 мин.	3..4	1	30...40 мин. на каждые 450 г + 25 мин.
Запеканки	-	4	1	90...120 мин. §
Рыба	10 мин.	3	1	35...45 мин.
Макароны	10 мин.	3..4	1	35...40 мин.
Пирожные	10 мин.	4	1	30...35 мин.
Песочный торт «Сэндвич»	10 мин.	3	1	22...28 мин.

* при положении ручки регулятора 2 // в зависимости от количества // в зависимости от размера

Время приготовления блюд

1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.



Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.



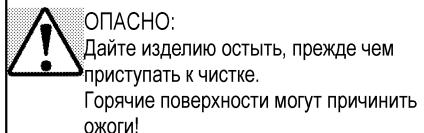
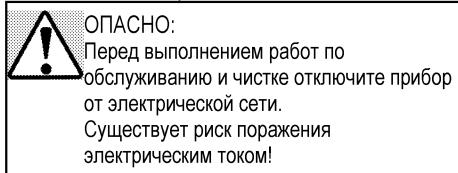
Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Чтобы брызги на попадали на под духовки и не пачкали духовку, ставьте блюдо на противень для выпечки.

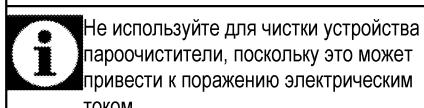
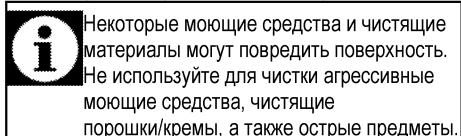
7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидким моющим средством (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



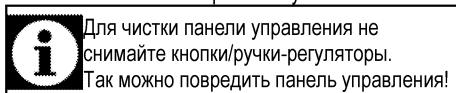
Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

- Снимите и вымойте конфорки и накладки горелок.
- Вымойте варочную панель.
- Аккуратно установите накладки горелок на свои места.
- При установке верхних решеток следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру конфорок.

Чистка панели управления

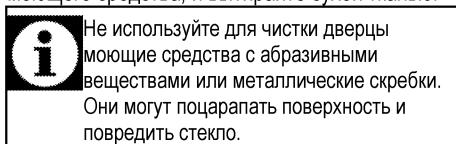
Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытирайте насухо.



Чистка духовки

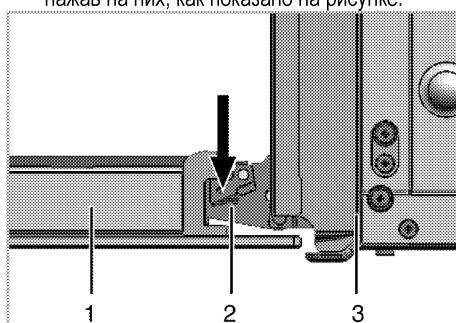
Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



Снятие дверцы духового шкафа

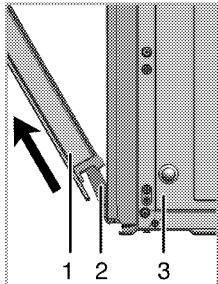
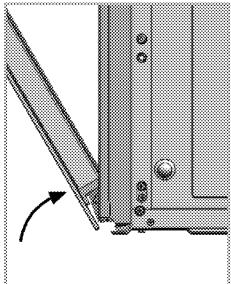
- Откройте переднюю дверцу (1).
- Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



1 Передняя дверца

2 Петля

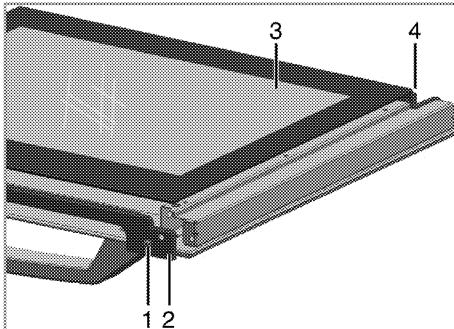
3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.



Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.



- 1 Винт
- 2 Пластмассовый профиль
- 3 Внутреннее стекло
- 4 Пластмассовый держатель
2. Открутите отверткой винт (1)
3. Выньте профиль (2), а затем внутреннее стекло (3).
4. После чего соберите дверь, установив стекло (3) в пластмассовые держатели (4) и сгруппировав профиль.

Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> Это не является неисправностью.

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> Это не является неисправностью.

При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей.

Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Перегиб газового шланга. >>> Правильно расположите газовый шланг.

Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> Очистите компоненты горелки.
- Горелки влажные. >>> Просушите компоненты горелки.
- Накладка горелки плохо установлена. >>> Правильно установите накладку горелки.
- Перекрыт газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> Замените газовый баллон.



Если вы не можете устраниТЬ неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

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: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

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.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.