

ЇΜΟΝΤΥΟЈΑΜΑ ΟΙΚΑΙΤΈ
ВСТРОЕННАЯ ДУХОВКА
ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

OIM 25501

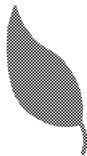
BEKO

BY

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

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели высококачественный прибор, созданный на основе передовых технологий.



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

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

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

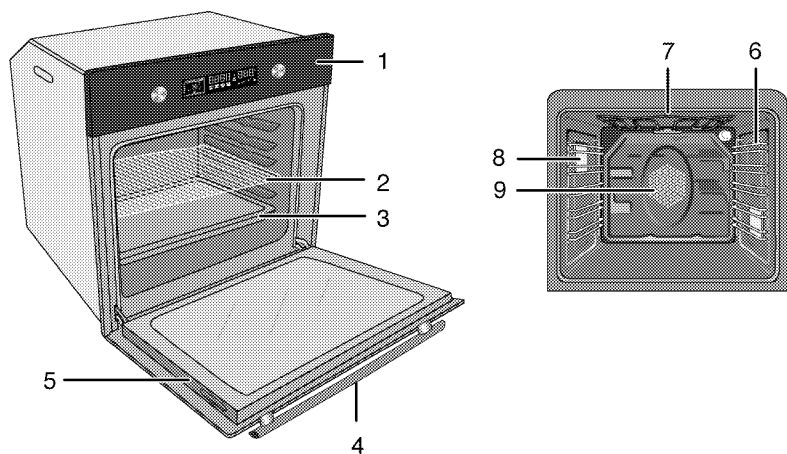


Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	4	Первоначальное прокаливание	15
Обзор.....	4	5 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	
Технические данные	5	ДУХОВКИ	16
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект.....	6	Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле....	16
2 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ		Правила эксплуатации электрической духовки.....	16
БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Режимы работы	18
Пояснения к правилам техники безопасности.....	7	Панель управления духовки	20
Основные правила техники безопасности..	7	Использование программной блокировки	23
Безопасность детей	8	Время приготовления блюд	23
Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.....	8	Правила эксплуатации гриля	25
Назначение прибора	8	Время приготовления блюд на гриле	25
Утилизация.....	9	Использование режима звукового сигнала	26
Упаковочный материал.....	9	6 УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ	
Старые приборы	9	ОБСЛУЖИВАНИЕ	27
Транспортировка	9	Общие сведения	27
3 УСТАНОВКА.....	10	Чистка панели управления.....	27
До начала установки.....	10	Чистка духовки.....	27
Установка и подключение	11	Как снять дверцу духовки.....	28
4 ПОДГОТОВКА К		Как снять внутреннее стекло дверцы	28
ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	14	Замена лампы освещения духовки.....	29
Рекомендации по экономии энергии	14	7 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
Подготовка к работе	14	НЕИСПРАВНОСТЕЙ	30
Настройка времени	14		
Очистка прибора перед началом эксплуатации	15		

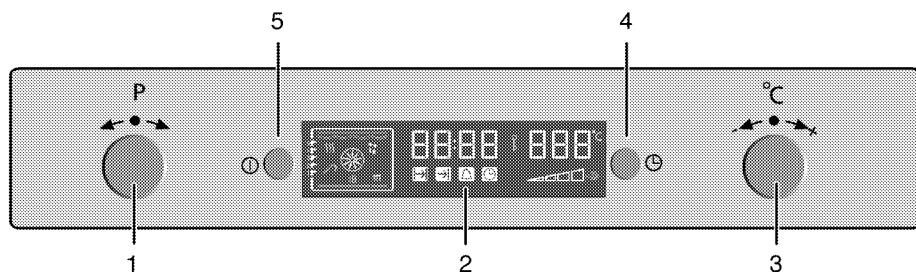
1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Обзор



- 1 Панель управления
- 2 Проволочная полка
- 3 Протигень
- 4 Ручка
- 5 Дверца

- 6 Положения полки
- 7 Верхний нагревательный элемент
- 8 Лампочка
- 9 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)



- 1 Ручка выбора функций
- 2 Цифровой таймер
- 3 Ручка увеличения/уменьшения температуры-времени

- 4 Кнопка меню
- 5 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ

Технические данные

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1 кВт
Плавкий предохранитель	мин. 16 А
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 энергопотребления [#]	A
Внутреннее освещение	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

класс III

[#] Основание: Данные по энергопотреблению на паспортных табличках электрических духовок соответствуют стандарту EN 50304. Эти показатели определены при стандартной нагрузке в режиме конвекции/горячего воздуха (при наличии).

Режим нагрева с показателем энергопотребления, отвечающим норме EN 50304, определен в соответствии с указанным ниже порядком приоритетности в зависимости от функций (режимов), которыми оснащено устройство. 1 – Нагрев с вентилятором – экономичный режим, 2 – Приготовление на медленном огне, 3 – Нагрев с вентилятором (горячий воздух), 4 – Нагрев сверху и снизу с конвекцией, 5 – Нагрев сверху и снизу.

** см. раздел *УСТАНОВКА*, стр. 10.

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

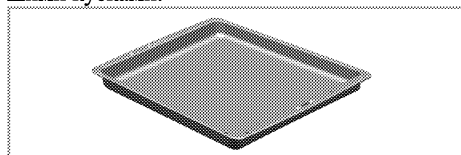


Важно!

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.

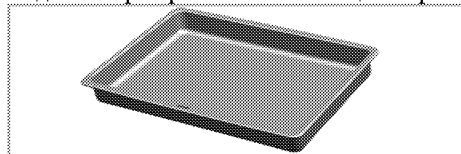
Противень

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



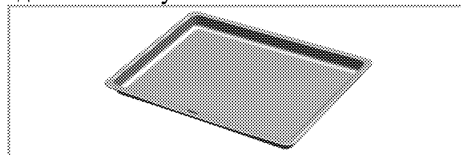
Глубокий противень для жарения

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



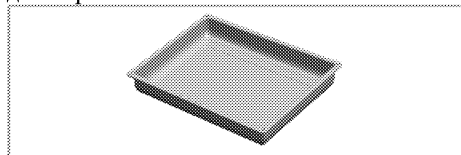
Противень для выпечки

Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.



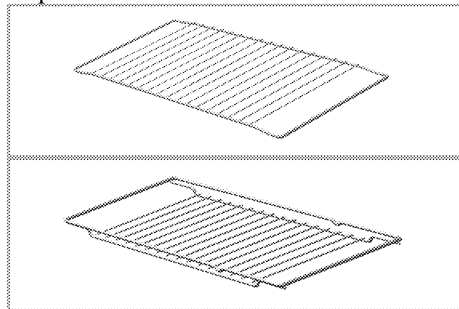
Малый противень

Для приготовления небольшого количества пищи. Этот противень ставится на решетку для жарения.



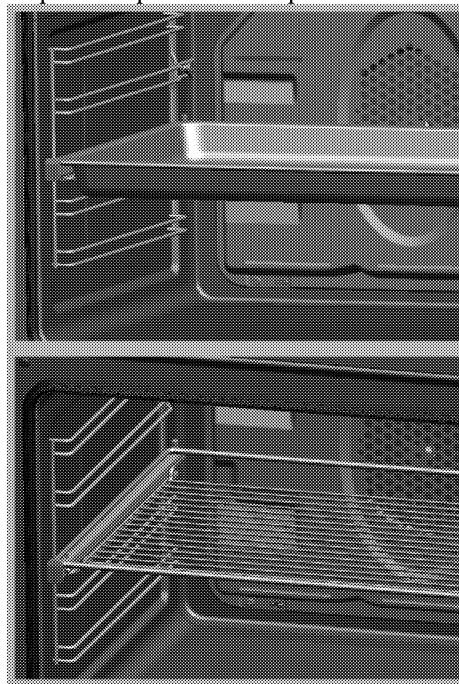
Решетка для жарения

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 выдвижными полками, должны располагаться так, чтобы их соответствующие стороны опирались на штифты полки.



2 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Пояснения к правилам техники безопасности

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



ОПАСНО!

Повышенная опасность травмирования.

Несоблюдение правила может привести к серьезным травмам или смерти.



ВНИМАНИЕ!

Опасность травмирования.

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



ПРИМЕЧАНИЕ

Опасность материального ущерба.

Несоблюдение правила может привести к повреждению прибора или других объектов.



Важно!

Совет.

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

Основные правила техники безопасности

- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики изделия с целью улучшения его качества без предварительного уведомления. Рисунки в этом руководстве приведены только для общего представления, и внешний вид вашего прибора может быть иным. Значения,

указанные на маркировке приборе или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации изделия, а также от условий окружающей среды.

- Этот бытовой прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или под их руководством.

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также в случае обнаружении каких-либо повреждений.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Тем не менее, некоторые неисправности вы можете устранять самостоятельно (см. раздел *ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ*, стр. 30).
- Будьте осторожны при приготовлении блюд, содержащих алкоголь. При высокой температуре спирт испаряется, и, попав на горячую поверхность, может вспыхнуть и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовке продукты в закрытых контейнерах и стеклянных банках. Внутри банок может возникать избыточное давление, что приведет к взрыву.
- Рядом с прибором не должно быть легковоспламеняющихся материалов, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.

- Не ставьте противни или посуду прямо на дно духовки, а также, не кладите на него алюминиевую фольгу. Аккумуляция тепла может привести к повреждению дна духовки.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духовки, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к изделию!
- Когда ставите или вынимаете посуду из духовки, обязательно пользуйтесь теплонепроницаемыми рукавицами.
- Задняя поверхность духовки во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не касались задней поверхности, так как это может привести к их повреждению. Следите за тем, чтобы соединительные провода не были зажаты между рамой и дверцей нагретой духовки. Не прокладывайте соединительные провода по нагретой варочной поверхности: изоляция проводов может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Убедитесь, что все выключатели выключены.



Важно!

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

Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в

соответствии с нормами по охране окружающей среды.

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

Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

- Все работы с электрическими приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- 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.

Назначение прибора

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

Этот прибор нельзя использовать для обогрева помещения.

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

Утилизация

Упаковочный материал



ОПАСНО!

Будьте осторожны с упаковочными материалами: в них можно задохнуться!

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

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

Старые приборы



Данное изделие обозначено знаком отдельной сортировки для электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным изделием необходимо поступать согласно Директиве Европейского союза 2002/96/ЕС, чтобы снизить отрицательное воздействие окружающую среду при его переработке или разборке. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Электронные изделия, не включенные в процесс отдельной сортировки, из-за со-

держания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

Транспортировка



ПРИМЕЧАНИЕ

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

Сохраните оригинальную упаковочную коробку для возможной перевозки прибора в будущем. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.



Важно!

Осмотрите прибор, чтобы выявить возможные повреждения при транспортировке.

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

Если упаковочная коробка не сохранилась

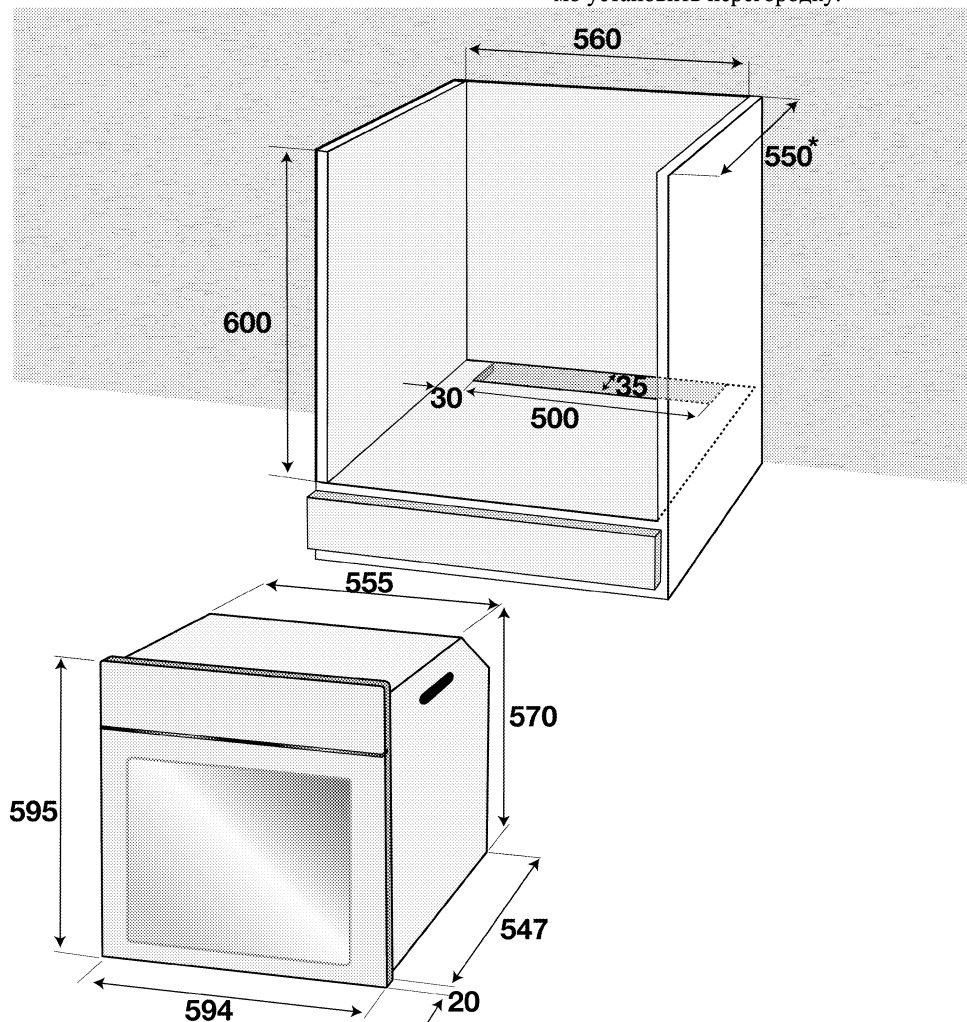
Чтобы предотвратить повреждения при транспортировке, заверните прибор в пузырчатый полиэтилен или плотный картон и закрепите клейкой лентой.

3 УСТАНОВКА

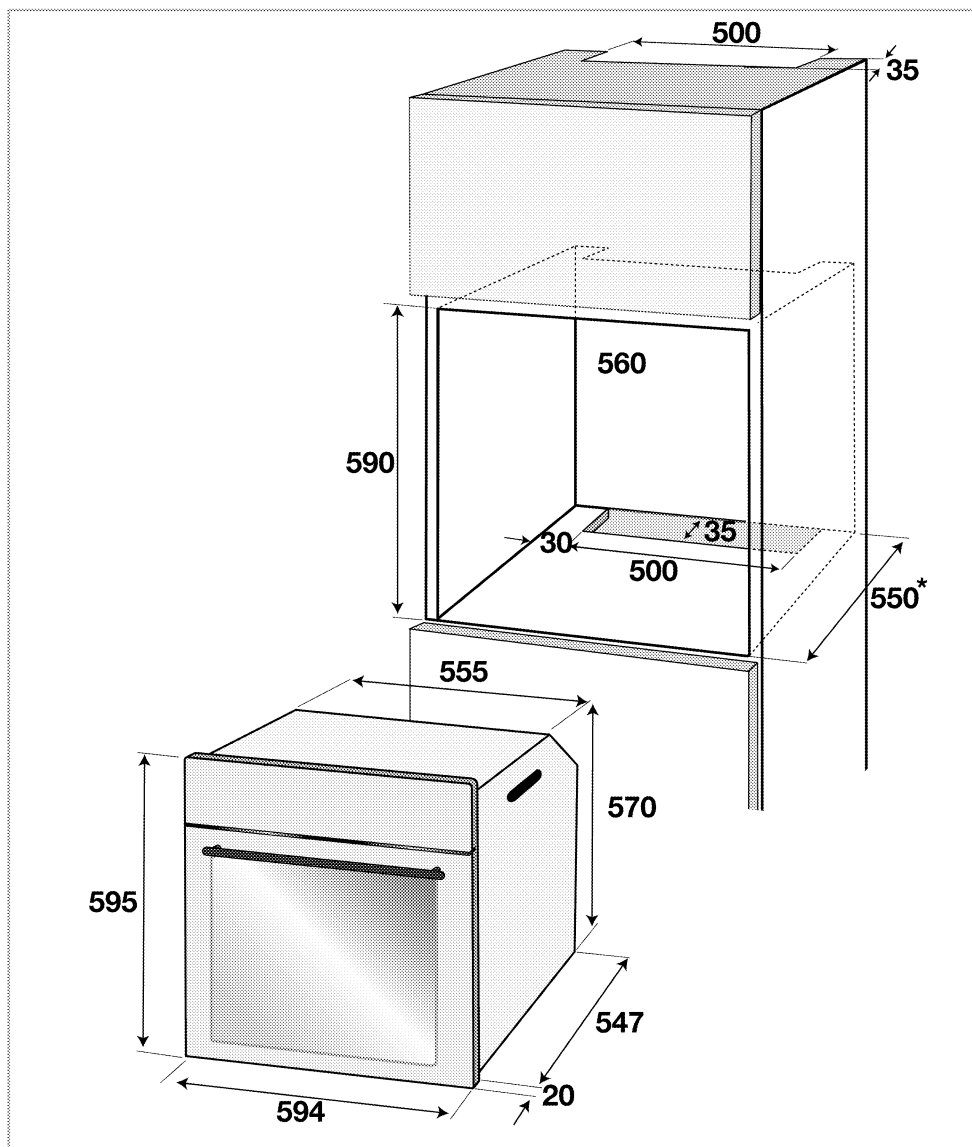
До начала установки

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 (не менее 100 °С).
- 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



ПРИМЕЧАНИЕ

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

- 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.



ПРИМЕЧАНИЕ

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

Подключение к электрической сети



Важно!

Духовка должна быть заземлена!

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



ОПАСНО!

Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.



ОПАСНО!

Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагреваемых частей изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

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



ОПАСНО!

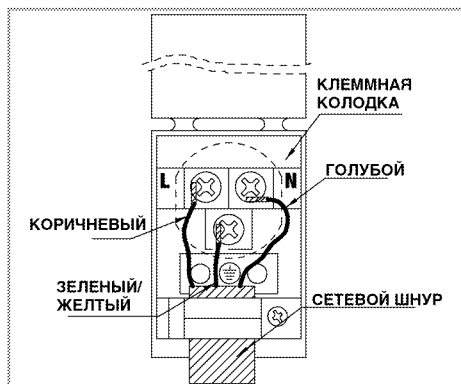
Остерегайтесь поражения электрическим током!

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 дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Если прибор поставляется со шнуром питания без вилки:

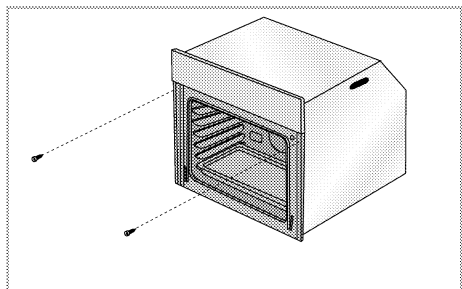


2. подключение к однофазной электрической сети:

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

Установка

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

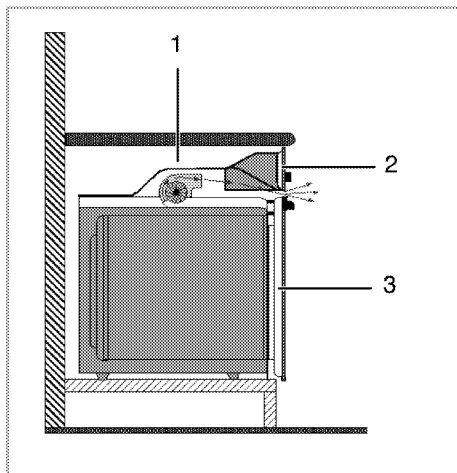


Закрепите духовку двумя винтами, как показано на рисунке.

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.

4 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендации по экономии энергии

Эти рекомендации помогут вам использовать прибор, не расходуя лишнюю энергию, и сохранять окружающую среду.

- Используйте эмалированную посуду темного цвета – это позволит улучшить теплопередачу.
- Обязательно прогревайте духовку перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в кулинарном рецепте.
- Не открывайте дверцу слишком часто во время приготовления пищи.
- Старайтесь одновременно готовить несколько блюд (на одной полке гриля)

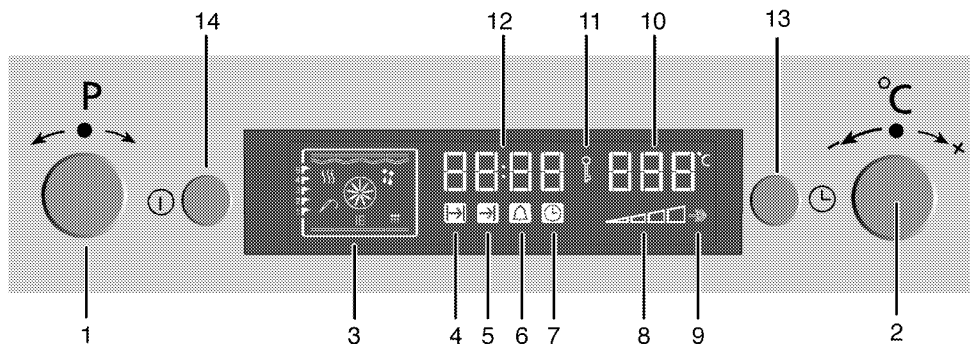
можно одновременно готовить два блюда в разной посуде). Удобно также готовить несколько блюд одно за другим, так как духовка уже нагрета.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Для экономии энергии можно выключать духовку за несколько минут до окончания приготовления блюда (при этом нельзя открывать дверцу).

Подготовка к работе

Перед первым использованием бытовой техники не забудьте снять наклейку с экрана цифрового таймера.

Настройка времени



- 1 Ручка выбора программ
- 2 Ручка увеличения/уменьшения температуры-времени
- 3 Индикатор функций
- 4 Символ времени приготовления
- 5 Символ окончания времени приготовления
- 6 Символ периода подачи звукового сигнала
- 7 Символ текущего времени
- 8 Символ внутренней температуры духовки
- 9 Положение ускоренного разогрева

- 10 Индикатор температуры
- 11 Символ блокировки клавиатуры
- 12 Индикатор текущего времени
- 13 Кнопка меню
- 14 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ

1. После первого включения духовки настройте время суток, слегка повернув кнопку '2' в сторону знаков + или -.



Важно!

Если время не установлено, установка времени начнется с 12:00. На дисплее будет отображаться символ 7, означающий, что время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

Регулировка установленного времени

1. Дважды нажмите кнопку '13'. На дисплее появится символ времени суток '7'.
2. Задайте время суток, слегка повернув кнопку '2' в сторону знаков + или -.



Важно!

При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Когда духовка работает, изменить настройки времени суток невозможно.

Очистка прибора перед началом эксплуатации



ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

Первоначальное прокаливание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

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



Важно!

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

Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Прокалите прибор в течение 30 минут, а затем выключите его.

Электрическая духовка

1. Выньте из духовки все противни и решетки.
2. Закройте дверцу.
3. Включите верхний и нижний нагреватели с помощью переключателя функций.
4. С помощью регулятора термостата установите максимальную температуру (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 16*).
5. Прокаливайте около 30 минут.
6. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 16*

Духовка с грилем

1. Выньте из духовки все противни и проволочную решетку.
2. Закройте дверцу духовки.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 25*).
4. Прокаливайте около 30 минут.
5. Выключение духовки - см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 25*

5 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле



ОПАСНО!

Остерегайтесь ожогов горячим паром!

Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуются располагать форму по середине решетки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

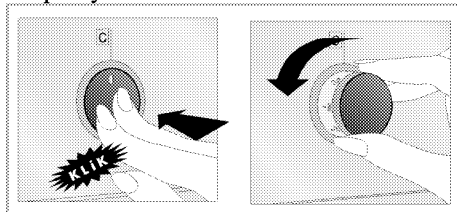
держанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке для жарения или на решетке с поддоном так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку для жарения или противень в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на дно поддон для сбора жира.
- Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

Правила эксплуатации электрической духовки

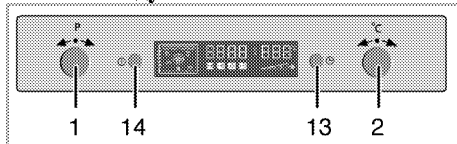
Этот прибор снабжен утапливаемыми ручками.

1. Прижмите ручку, чтобы она выдвинулась, и выполните необходимую регулировку.



- » После завершения регулировки нажмите на ручку, чтобы она встала на место.

Включение духовки



- 1 Ручка выбора функций
 - 2 Ручка увеличения/уменьшения температуры-времени
 - 13 Кнопка меню
 - 14 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ
1. Чтобы включить духовку, нажмите и не отпускайте кнопку 14 около 1 секунды.

Выберите температуру и режим работы.
После включения духовки; На панели индикации функций ничего не появляется.



ПРИМЕЧАНИЕ

Духовка автоматически выключится через 10 секунд, если при этой индикации на дисплее не произведи никаких установок духовки.

В этом положении можно установить температуру, время приготовления, время окончания приготовления и ускоренный разогрев.

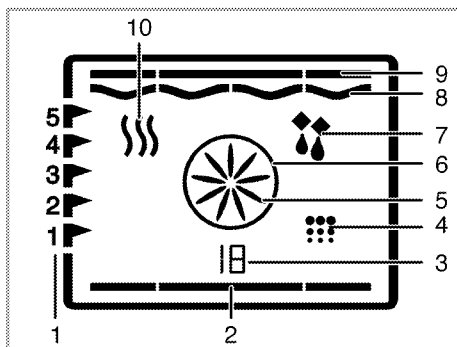
1. Чтобы установить нужную функцию, слегка поверните кнопку '1' влево или вправо,
2. Чтобы изменить заданную температуру, слегка поверните кнопку 2 в сторону знака '+' или знака '-'.

» Духовка начнет выполнение заданной функции, и температура в ней повысится до заданного уровня.

» На панели индикации функций будет показано, какие нагревательные элементы включены, а также, рекомендуемый уровень размещения противня.

» Если температура не была установлена ранее, на панели индикации температуры отобразится рекомендуемая температура для выбранной функции.

В таблице функций приведен список возможных режимов работы, а также диапазоны регулировки температуры духовки.



- 1 Положение полки
- 2 Нижний нагревательный элемент
- 3 Номер функции
- 4 Позиция чистки
- 5 Турбодвигатель
- 6 Турбонагреватель
- 7 Позиция разморозки
- 8 Нагреватель гриля
- 9 Верхний нагревательный элемент
- 10 Подогрев
- * Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия!

Таблица функций

Функция	Рекомендуемая температура (°C)	Диапазон температур (°C)
Статический	200	40-280
Статический с вентилятором	175	40-280
Нагрев с вентилятором	180	40-280
Объемный нагрев	205	40-280
Пицца	210	40-280
Гриль с вентилятором	200	40-280
Гриль	280	40-280
Низкий уровень мощности гриля	280	40-280
Приготовление на медленном огне	180	160-220
Нижний нагревательный элемент	180	40-220
Подогрев	60	40-100

**Важно!**

Максимальная продолжительность времени приготовления, которую можно установить, из соображений безопасности ограничена 6 часами. Это не относится к функции поддержания в нагретом состоянии. В случае прекращения подачи электроэнергии программа будет отменена, и ее нужно будет ввести заново.

**Важно!**

В процессе настройки будут мигать соответствующие символы.

**Важно!**

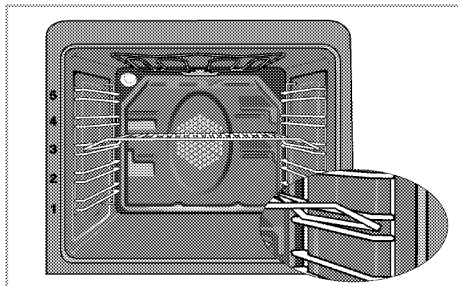
Во время работы духовки в любом из режимов, а также после установки таймера для работы в полуавтоматическом или автоматическом режиме, текущее время суток установить невозможно.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Даже когда духовка не работает, при открывании дверцы включается внутреннее освещение духовки.

Выключение электрической духовки

Чтобы выключить духовку, нажмите и не отпускайте кнопку 14 около 2 секунд.

**Положение полки**

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

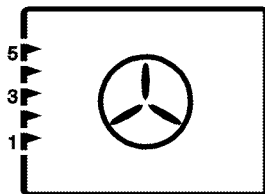
Приведенная здесь последовательность режимов работы может не совпадать с той, которая применяется в вашей модели прибора.

1. Нагрев сверху и снизу

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.

2. Нагрев сверху и снизу с конвекцией

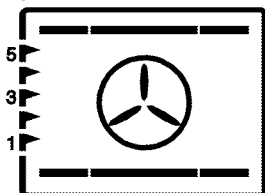
С помощью вентилятора воздух, нагреваемый нижним и верхним нагревательными элементами, очень быстро и равномерно распределяется по всей духовке. Готовьте только с одним противнем.

3. Горячий воздух

С помощью вентилятора воздух, нагреваемый задним нагревательным элемен-

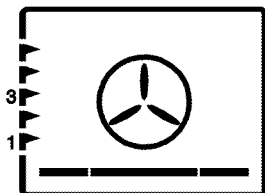
том, очень быстро и равномерно распределяется по всей духовке. Это дает возможность готовить пищу в духовке на разных уровнях. Кроме того, в большинстве случаев исключает необходимость предварительного прогрева духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

4. Функция "3D" (объемный нагрев)



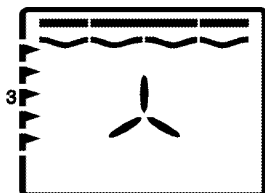
Включены верхний, нижний и кольцевой нагревательные элементы и вентилятор, расположенный на задней стенке. Продукты прогреваются равномерно со всех сторон и быстро готовятся. Готовьте только с одним противнем.

5. Режим пиццы



Включены нижний и кольцевой нагревательные элементы, и вентилятор, расположенный на задней стенке. Может использоваться для приготовления пиццы.

6. Гриль повышенной мощности с конвекцией

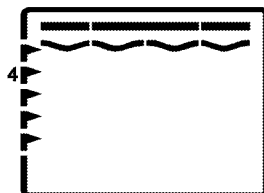


С помощью вентилятора воздух, нагреваемый большим нагревателем гриля, очень быстро и равномерно распределяется по всей духовке. Это дает возмож-

ность готовить на гриле большое количество мяса.

- 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.

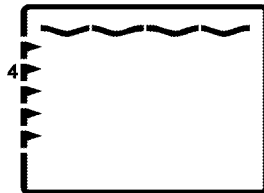
7. Плоский гриль



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.

8. Малый гриль



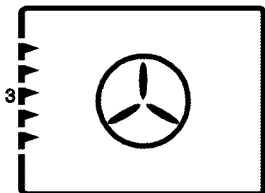
Включен нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления блюд на гриле.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагрева-

телем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.

- Установите максимальную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

9. Приготовление на медленном огне



Для экономии энергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы бы выполняли при турбо-приготовлении в температурном диапазоне 160-220°C. Однако время приготовления немного увеличится.

Продолжительность приготовления в этом режиме указана в таблице «Приготовление на медленном огне».

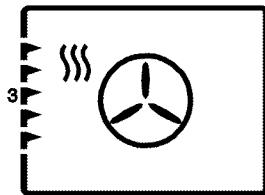
10. Нагрев снизу



Включен только нижний нагревательный элемент. Отлично подходит для

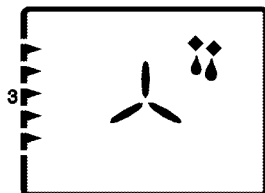
приготовления блюд, которые должны пропекаться снизу, например, пиццы.

11. Подогрев



Может использоваться для подогрева блюд при низкой температуре в течение длительного времени.

12. Работа с вентилятором



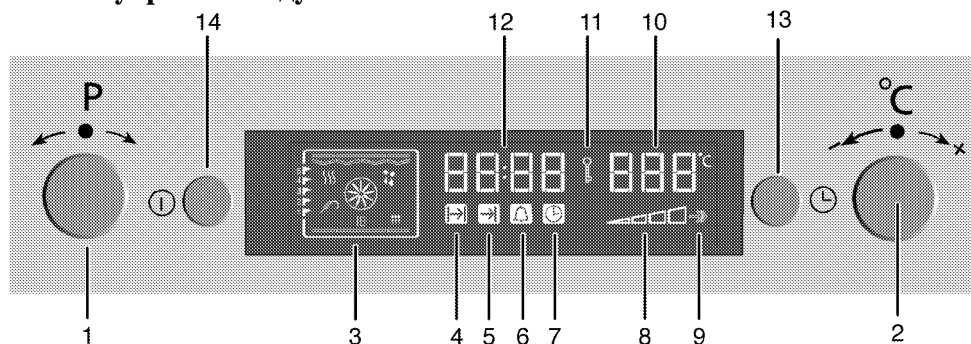
Духовка не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.



ПРИМЕЧАНИЕ

На время открывания дверцы духовки электродвигатель вентилятора выключается, чтобы горячий воздух не выходил из духовки.

Панель управления духовки



- 1 Ручка выбора программ
- 2 Ручка увеличения/уменьшения температуры-времени
- 3 Индикатор функций
- 4 Символ времени приготовления
- 5 Символ окончания времени приготовления
- 6 Символ периода подачи звукового сигнала
- 7 Символ текущего времени
- 8 Символ внутренней температуры духовки
- 9 Положение ускоренного разогрева
- 10 Индикатор температуры
- 11 Символ блокировки клавиатуры
- 12 Индикатор текущего времени
- 13 Кнопка меню
- 14 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ

Полуавтоматический режим работы

В этом режиме можно задать промежуток времени, в течение которого духовка должна работать (продолжительность приготовления). Духовка включится сразу после выполнения настроек и будет поддерживать заданную температуру в течение заданного времени приготовления. По истечении времени приготовления духовка выключится.

1. Чтобы включить духовку, нажмите и удерживайте кнопку "14".
2. Выберите нужный режим работы (функцию), слегка повернув кнопку "1" вправо или влево.
3. После включения духовки перейдите в режим установки продолжительности

приготовления, нажав кнопку "13". При этом на дисплее появится символ "4".

4. Поставьте блюдо в духовку.
5. Установите температуру духовки, слегка повернув кнопку 2 в сторону знака "+" или знака "-".

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления. Все время, пока готовится блюдо, будет включено освещение духовки.



ПРИМЕЧАНИЕ

Когда печь достигнет заданной температуры, загорятся все сегменты символа температуры внутри печи (8).

6. По окончании приготовления блюда на дисплее появится надпись "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
7. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку на часах.

Для выключения звукового сигнала нажмите кнопку "13" или кнопку "14".

» Звуковой сигнал прекратится, духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время суток.

Автоматический режим работы

В этом режиме можно задать интервал времени, в течение которого духовка должна работать (продолжительность приготовления), и время выключения духовки (время окончания приготовления).

1. Чтобы включить духовку, нажмите и удерживайте кнопку "14".

2. Выберите нужный режим работы (функцию), слегка повернув кнопку "1" вправо или влево.

3. После включения духовки перейдите в режим установки продолжительности приготовления, нажав кнопку "13". При этом на дисплее появится символ "4".

4. Задайте продолжительность приготовления, слегка повернув кнопку "2" в сторону знака "+" или знака "-".

» 4 – после установки времени приготовления этот символ будет постоянно отображаться на дисплее.

5. Перейдите в режим установки времени окончания приготовления, нажав несколько раз подряд кнопку "13", пока на дисплее не появится символ "5".

6. Задайте время окончания приготовления, слегка повернув кнопку "2" в сторону знака "+" или знака "-".

» "5" – после установки времени окончания приготовления этот символ будет постоянно отображаться на дисплее.

7. Поставьте блюдо в духовку.

8. Установите нужную температуру, слегка повернув кнопку "2" в сторону знака "+" или знака "-".

» Таймер духовки автоматически определяет время начала приготовления на основании заданного времени окончания приготовления блюда и его продолжительности. При наступлении времени начала приготовления активируется выбранный режим работы, и духовка нагревается до заданной температуры, которая будет поддерживаться до окончания приготовления. Все время, пока готовится блюдо, будет включено освещение духовки.



ПРИМЕЧАНИЕ

Когда печь достигнет заданной температуры, загорятся все сегменты символа температуры внутри печи (8).

9. По окончании приготовления блюда на дисплее появится надпись "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.

10. Для выключения звукового сигнала нажмите кнопку "13" или кнопку "14".

» Звуковой сигнал прекратится, духовка автоматически выключится, и на дисплее

будет показано текущее время суток. Освещение духовки также выключится.



ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы отменить установленный полуавтоматический или автоматический режим работы, нужно сбросить заданную продолжительность приготовления.

Режим ускоренного разогрева

Этот режим используется для более быстрого достижения заданной температуры в духовке путем включения нагревателей в ином сочетании, чем предусмотрено выбранной функцией.



Важно!

Режим ускоренного разогрева можно включить только во время работы духовки. В режиме размораживания и в режиме чистки функцию ускоренного разогрева использовать нельзя. При отключении электроэнергии режим ускоренного разогрева отменяется.

1. Чтобы включить режим ускоренного разогрева, нажмите несколько раз подряд кнопку 13, пока на дисплее не появятся символы быстрого разогрева "9".

» На экране появится сообщение "OFF" (Откл.).

2. Чтобы включить режим ускоренного разогрева, слегка поверните кнопку 2 в сторону знака "+".

» После включения режима ускоренного разогрева на дисплее появится сообщение "On" (Выл.) и будет постоянно отображаться символ быстрого разогрева.

» По достижении заданной температуры в духовке символ ускоренного разогрева погаснет, и духовка продолжит работу в режиме, который был выбран до включения ускоренного разогрева.

3. Чтобы отменить режима ускоренного разогрева нажимайте кнопку 13, пока на дисплее не появится символ ускоренного разогрева 9.

» На дисплее появится сообщение "On" (Выл.).

4. Чтобы отключить режим ускоренного разогрева, слегка поверните кнопку **2** в сторону знака "-".

» На экране появится сообщение "OFF" (Откл.).

Использование программной блокировки

Установка программной блокировки

С помощью функции блокировки кнопок можно запретить использование плиты.



Важно!

Можно заблокировать кнопки как во время работы плиты, так и когда она выключена. В случае установки блокировки кнопок во время работы плиты для отключения плиты нажмите и не отпускайте кнопку **14** в течение 2 секунд.

1. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите несколько раз подряд кнопку **13**, пока на дисплее не появится символ блокировки "11".

» На дисплее появится сообщение "OFF" (Откл.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, слегка поверните кнопку **2** в сторону знака "+".

» После установки блокировки кнопок на дисплее появится сообщение "On" (Вкл.) и будет постоянно отображаться символ блокировки.

Снятие программной блокировки

1. Чтобы снять блокировку кнопок, нажмите несколько раз подряд кнопку **13**, пока на дисплее не появится символ блокировки "11".

» На дисплее появится сообщение "On" (Вкл.).

2. Чтобы разблокировать кнопки, слегка поверните кнопку **2** в сторону знака "-".

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится сообщение "OFF" (Откл.), а символы блокировки кнопок "11" исчезнут.



Важно!

После установки блокировки кнопок пользоваться кнопками плиты будет невозможно. При отключении электроэнергии блокировка кнопок не снимается.

Время приготовления блюд



Важно!

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

Выпечка и жарение



Важно!

Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Продукты	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	180	40 ... 50
Пирожные в бумажных формочках	1 уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквит	1 уровень		3	200	5 ... 10
	2 уровня		1 - 5	175	20 ... 30
Печенье	1 уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Выпечка из пресного теста	1 уровень		2	200	30 ... 40

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
	2 уровня		1 - 5	200	45 ... 55
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Выпечка из слоистого теста	1 уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 5	200	35 ... 45
	3 уровня		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Выпечка из дрожжевого теста	1 уровень		2	200	35 ... 45
	2 уровня		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья	1 уровень		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	1 уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
	1 уровень		3	200	10 ... 15
Говяжья вырезка (целиком)/ ростбиф	1 уровень		3	25 мин. 250 затем 180 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	1 уровень		3	25 мин. 250 затем 180 190	70 ... 90
Жареная курица	1 уровень		2	15 мин. 250 затем 180 180 ... 190	55 ... 65
	1 уровень		2	15 мин. 250 затем 180 180 ... 190	55 ... 65
Индюшка (5,5 кг)	1 уровень		1	25 мин. 250 затем 180 180 ... 190	150 ... 210
	1 уровень		1	25 мин. 250 затем 180 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	1 уровень		3	200	20 ... 30
	1 уровень		3	200	20 ... 30

Если нужно одновременно приготовить 2 блюда, поставьте один противень на верхнюю полку, а противень для выпечки – на нижнюю полку.

Приготовление на медленном огне

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
Пирожные в бумажных формочках	1 уровень		3	185	35 ... 40
Печенье	1 уровень		3	185	30 ... 35
Выпечка из пресного теста	1 уровень		3	200	40 ... 45
Выпечка из слоистого теста	1 уровень		3	200	40 ... 45

(**) При приготовлении продуктов, требующем предварительного разогрева, разогревайте их в начале приготовления, пока символ температуры (8) духового шкафа не поднимется до высшего уровня.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Включение гриля

1. Чтобы включить духовку, нажмите и не отпускайте кнопку 14 около 1 секунды.
2. Отрегулируйте функцию гриля, слегка поворачивая кнопку "1" вправо или влево.
3. Установите нужную температуру, слегка повернув кнопку 2 в сторону знака + или знака -.

Выключение гриля

1. Чтобы выключить духовку, нажмите и не отпускайте кнопку 14 около 2 секунд.

Положение полки

Для оптимальных результатов обработки грилем располагайте решетку ближе к передней панели духовки так, чтобы она не соприкасалась со стеклянной дверцей. Приближение решетки вплотную к задней стенке духовки будет снижать эффективность обработки грилем.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

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

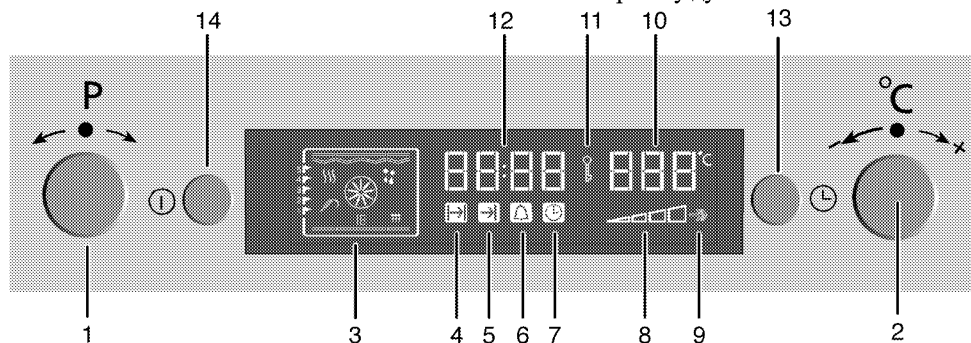
в зависимости от толщины

Использование режима звукового сигнала

Кроме использования в качестве таймера при приготовлении пищи, может быть ис-

пользован как напоминание или предупреждение.

По истечении определенного периода времени прозвучит звуковой сигнал. Он не влияет на работу духовки.



- 1 Ручка выбора программ
- 2 Ручка увеличения/уменьшения температуры-времени
- 3 Индикатор функций
- 4 Символ времени приготовления
- 5 Символ окончания времени приготовления
- 6 Символ периода подачи звукового сигнала
- 7 Символ текущего времени
- 8 Символ внутренней температуры духовки
- 9 Положение ускоренного разогрева
- 10 Индикатор температуры
- 11 Символ блокировки клавиатуры
- 12 Индикатор текущего времени
- 13 Кнопка меню
- 14 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ

Использование часов в качестве напоминания

Звуковой сигнал не влияет на работу духовки. Он используется как предупреждение. Например, вы можете использовать звуковой сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть блюдо в духовке.



Важно!

Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.



Важно!

Звуковой сигнал можно установить как во время работы духовки, так и когда она выключена.

Настройка режима звукового сигнала

1. Нажмите несколько раз подряд кнопку **13**, пока на дисплее не появится символ звукового сигнала **6**.
2. Установите нужный период времени, слегка повернув кнопку **'2'** в сторону знака **'+'** или знака **'-'**.
 - » После установки времени включения сигнала будет отображаться символ звукового сигнала.
3. По истечении времени включения сигнала символ начнет мигать, а звуковой сигнал сработает.
4. После нажатия на любую кнопку звуковой сигнал прекратится.

Досрочное выключение режима звукового сигнала

1. Для сброса времени включения звукового сигнала нажимайте кнопку **'13'**, пока на дисплее не появится символ звукового сигнала **'6'**.
2. Измените время включения звукового сигнала, слегка повернув кнопку **'2'** в сторону знака **'-'** до отображения **"00:00"**.

6 УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Общие сведения



ОПАСНО!
Остерегайтесь поражения электрическим током!

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



ОПАСНО!
Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.



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

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

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

Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!



Важно!
Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка панели управления



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

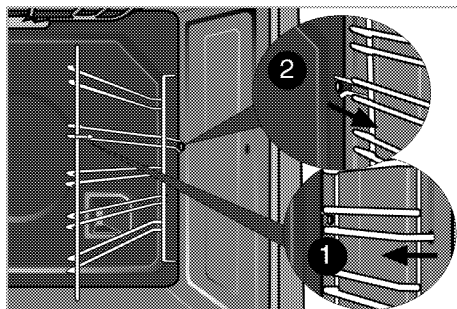
Очистите панель управления и ручки регуляторов.

Чистка духовки

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

Чистка боковых стенок

1. Выньте переднюю часть проволочной решетки, потянув ее в сторону от боковой стенки.
2. Полностью выньте боковые направляющие, потянув их на себя.



Стенки с каталитическим покрытием

Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью.

Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности стенок впитывают и разлагают

брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

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.

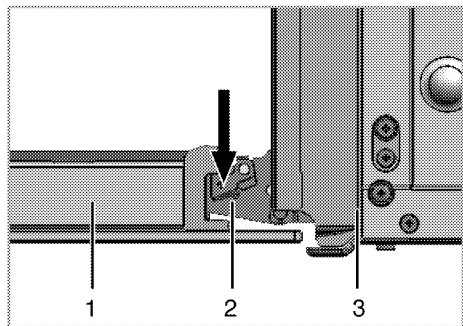


Важно!

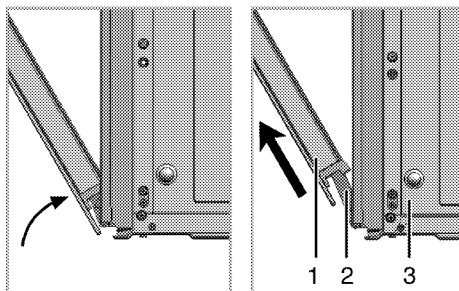
Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения его очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы грубые абразивные чистящие средства, металлические скребки, абразивные тампоны или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

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.



ПРИМЕЧАНИЕ

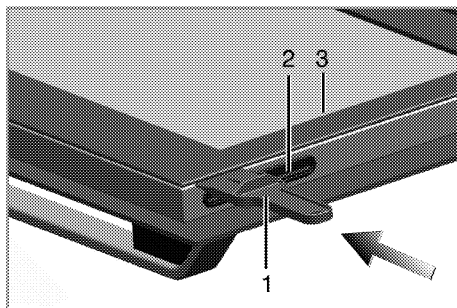
Чтобы установить крышку на место, выполните действия, необходимые для ее снятия, в обратном порядке (действия 4, 3, 2 и 1). Не забудьте закрыть зажимы на корпусе шарнирного кронштейна при установке дверцы на место.

Как снять внутреннее стекло дверцы

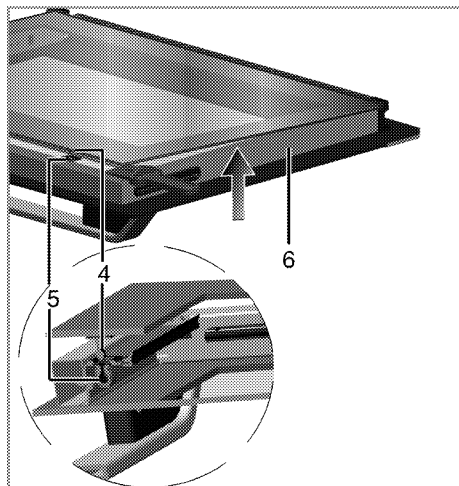
Внутреннее стекло дверцы духовки можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.

Внутреннее стекло дверцы духовки является съемным. Чтобы снять внутреннее стекло, воспользуйтесь лопаткой, входящей в комплект поставки духовки.



- 1 Лопатка
- 2 Пластмассовый держатель
- 3 Внутреннее стекло



- 4 Штифт
- 5 Держатель штифта
- 6 Металлическая рамка

- Вставьте лопатку в зону, указанную на стекле, и толкните в направлении, приведенном на рисунке, чтобы вынуть стекло.
- Чтобы установить стекло, поместите нижнюю его часть в пластмассовые держатели. Сдвиньте стекло к металлической рамке в верхней части дверцы, чтобы установить штифты в держатели.

Замена лампы освещения духовки



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

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

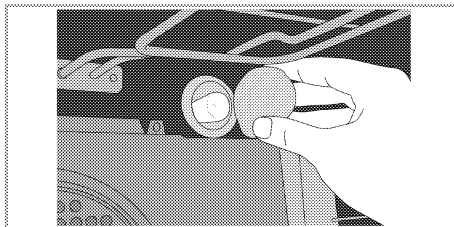
Для освещения духовки используется особая жаропрочная (до 300 °С) электрическая лампа (см. раздел *Технические данные*, стр. 5). Лампы освещения духовки можно приобрести в фирменном сервисном центре.



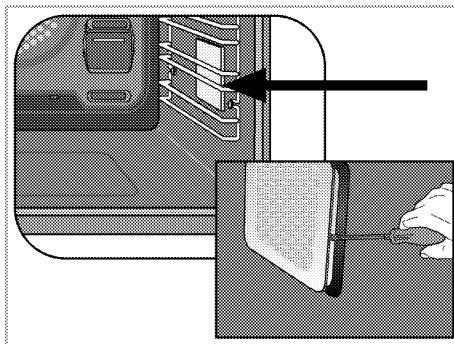
ПРИМЕЧАНИЕ

Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

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



3. Вывинтите лампу духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и замените новой.
 4. Установите на место стеклянный колпачок.
1. Выключите прибор.
 2. Выньте решетки, как описано в инструкции (см. *Чистка духовки*, стр. 27).



3. Приподнимите стеклянный колпачок с помощью отвертки.
4. Выверните лампу освещения духовки и установите на ее место новую.
5. Установите на место стеклянный плафон и решетки.

7 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ОПАСНО!

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

Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

Нормальные условия эксплуатации

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

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Электрическое оборудование

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Прибор не работает.	Предохранитель неисправен или отключен.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
	Кнопки установки времени не работают.	Возможно, включена блокировка кнопок. Выключите ее. (см. раздел <i>Использование программной блокировки</i> , стр. 23).
Освещение духовки не включается.	Лампа освещения духовки неисправна.	Замените лампу освещения духовки.
	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
Духовка не нагревается.	Переключатель функций и (или) регулятор термостата не установлены в нужное положение.	Установите переключатель функций и регулятор термостата в нужное положение.
	В приборе, снабженном таймером, таймер невозможно установить.	ЗаУстановите время.
	Нет тока.	Проверьте электрическую сеть и блок предохранителей.

Если проблему не удалось устранить:

1. Отсоедините прибор от электрической сети (выключите или выверните предохранитель).
2. Обратитесь в сервисный центр.



Важно!

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