Oven
Плита

CG 51010

BEKO

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!
Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.
Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям.
  Различия между моделями четко указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

Важная информация или полезные советы по использованию.

Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

Предупреждение об опасности пожара.

Предупреждение о горячих поверхностях.

Содержание

1 Общие сведения 4
Обзор 4
Технические характеристики 5
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект 6
Характеристики горелок 6

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

3 Установка.....10
До начала установки.....10
Установка и подключение 11
Переход на другой вид газа 12
Утилизация 15
Утилизация упаковочных материалов15
Утилизация старого изделия.....15
Для будущей транспортировки.....16

4 Подготовка К Эксплуатации .17
Рекомендации по экономии электроэнергии 17
Подготовка к работе 17
Очистка прибора перед началом эксплуатации 17
Первоначальный прогрев.....17

5 Правила экплуатации варочной панели 18
Общие сведения о приготовлении пищи18
Правила эксплуатации варочных панелей 18

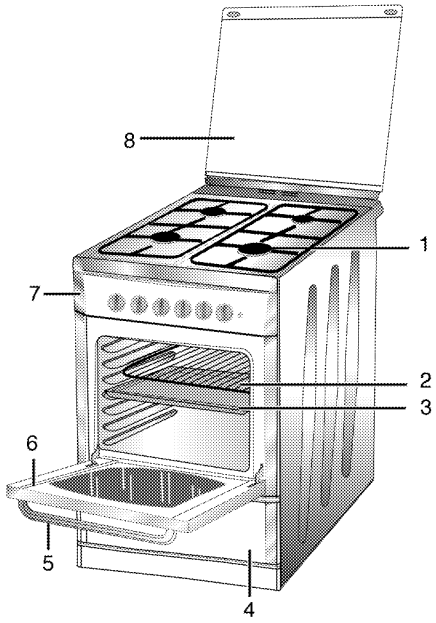
6 Правила эксплуатации духовки 20
Общие сведения о выпечке, жарении ...20
Правила эксплуатации газовой духовки20
Время приготовления блюд 21

7 Уход и техническое обслуживание..... 22
Общие сведения.....22
Чистка варочной панели 22
Чистка панели управления.....22
Чистка духовки.....22
Как снять дверцу духовки 23
Замена лампы освещения духовки 23

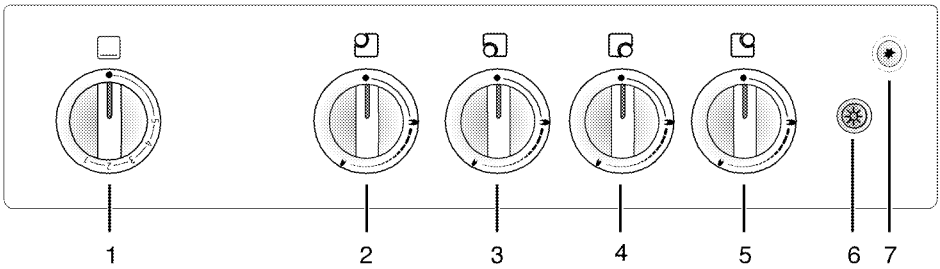
8 Поиск и устранение неисправностей..... 24

1 Общие сведения

Обзор



1	Рабочий стол плиты	5	Ручка
2	Проволочная полка	6	Передняя дверца
3	Противень	7	Панель управления
4	Нижний ящик	8	Верхняя крышка



1	Ручка духового шкафа	5	Вспомогательная конфорка Задняя правая
2	Обычная конфорка Задняя левая	6	Кнопка подсветки
3	Обычная конфорка Передняя левая	7	Кнопка розжига
4	Конфорка быстрого разогрева Передняя правая		

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-230 В ~ 50 Гц
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 0,75 мм^2
Длина кабеля	макс. 2
Категория газового прибора	II $_{2H3B/P}$
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	10.4 кВт
Переход на тип газа/давление[§] – дополнительно	LPG G 30/28-30 мбар NG G 20/13 мбар - NG G 20/10 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	**Обычная конфорка**
Мощность	2000 Вт
Передняя левая	**Обычная конфорка**
Мощность	2000Вт
Передняя правая	**Конфорка быстрого разогрева**
Мощность	2900 Вт
Задняя правая	**Вспомогательная конфорка**
Мощность	1000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Основная духовка	**Газовый духовой шкаф**
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Класс защиты -1	

При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

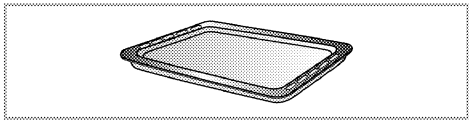
Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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

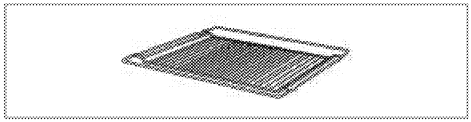
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

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

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



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



Характеристики горелок

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

Тип газа / давление	**Газовый духовой шкаф**
G 20/10 мбар	145
G 20/13 мбар	129
G 20/20 мбар	119
G 30/28-30 мбар	79

2 Правила техники безопасности

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля питания или штепсельной вилки. Обратитесь в фирменный сервисный центр.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей, стр. 24*
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его

боковые поверхности сильно нагреваются.

- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынуто.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут.
  Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.

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

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- "Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора."
- "Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za izbacivanje produkta sagorevanja. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 10*).
- "«Во время работы газового прибора в помещении, где он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную

вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется»."

- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Рекомендуется ежегодно проводить профилактическое техническое обслуживание.
- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (CO). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

⚠ Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.
Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).
Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

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

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

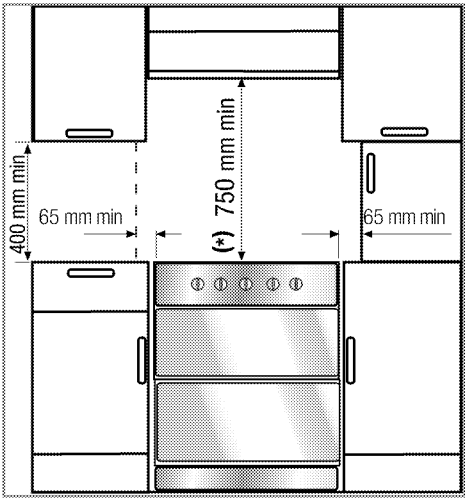
Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, так как это может привести к повреждению петель дверцы и, кроме того, прибор может перевернуться.

3 Установка

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плиту можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750мм от поверхности плиты до прилегающих поверхностей над ней.
- *В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 65 см).
- Этот прибор соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается прибор, должна быть термостойкой (минимум 100 °C).

Вентиляция помещения

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

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

Продолжительное интенсивное использование изделия может потребовать применения дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции, например, вытяжного вентилятора или

надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.

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

Установка и подключение

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

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

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

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

Подключение к газовой сети

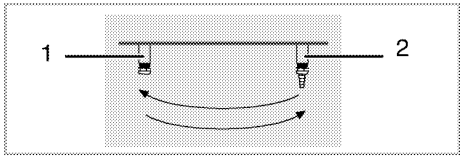
Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.
Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.

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

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

Эта плита настроена для работы на природном газе.

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



1 Заглушка
2 Штуцер

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

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

Подключение к электрической сети

ⓘ **Духовка должна быть заземлена!**
Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования изделия без заземления.

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

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

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.
Шнур питания прибора должен соответствовать техническим характеристикам (см. таблицу технических характеристик в разделе *Технические характеристики, стр. 5*).

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

Подключите шнур питания к розетке электрической сети.

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

Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.
2. Проверьте места подключение газа на надежность закрепления и герметичность.
3. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

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

Переход на другой вид газа

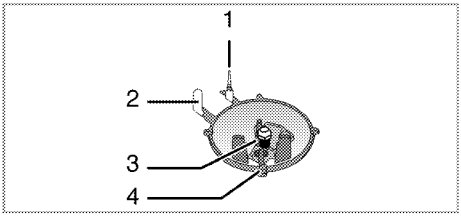
⚠ Остерегайтесь взрыва!
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

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

Замена форсунок в горелках

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

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



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

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

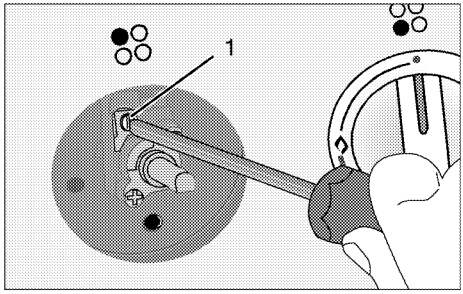
Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

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

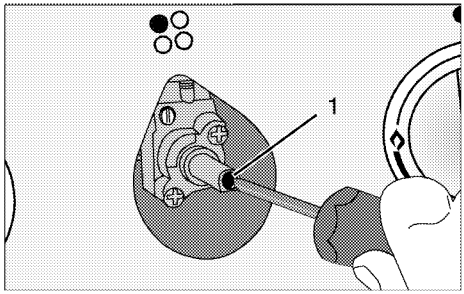
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) достаточно затянуть винт.
Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки.
» Нормальная высота прямого пламени, когда регулятор установлен в положение минимального пламени, должна составлять 6–7 мм.

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

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



1 Винт регулировки подачи газа



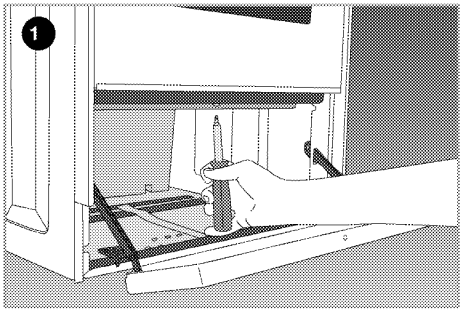
1 Винт регулировки подачи газа

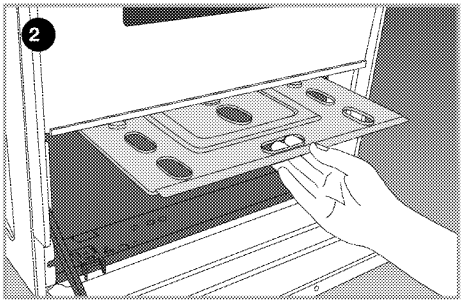
Замена форсунки в духовке

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

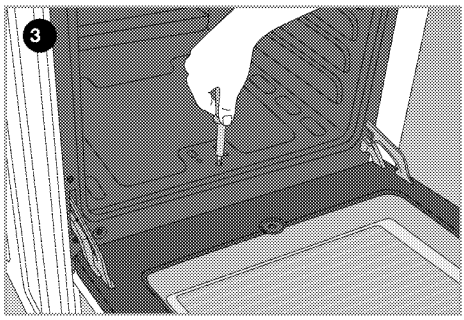
- Откройте дверцу, расположенную под камерой духовки (при наличии).
- Снимите панель, расположенную под камерой духовки (при наличии).
- Выньте выдвижной ящик сушильного шкафа (при наличии).

Выполните следующие действия.

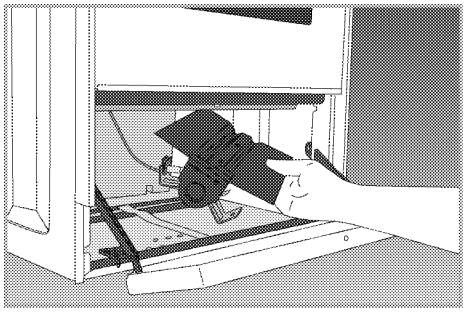




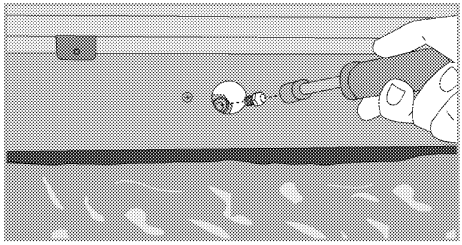
1. Отвинтите винты, которыми крепится днище духовки, и выньте его.
2. Откройте дверцу духовки.
3. Отвинтите винты, которыми крепится днище.



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



5. Вывинтите форсунку.
6. Вставьте новую форсунку.



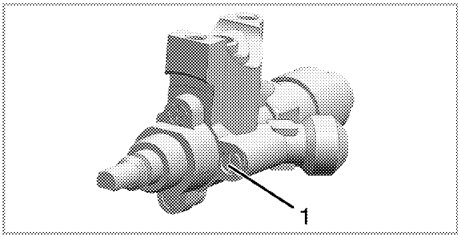
Регулировка для уменьшения подачи газа к духовке

Для надлежащей работы духовки очень важно проверить регулировку подачи газа. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, 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 газовом кране духовки. Чтобы уменьшить пламя, поверните винт по часовой стрелке, чтобы увеличить – против часовой стрелки.

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



Пропан/бутан	Природный газ
Затяните винт до конца	Ослабьте винт на пол-оборота

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

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

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

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

Утилизация старого изделия

Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти. Электронные изделия, не подвергнутые процессу раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей. Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному

дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.
Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

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

Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка К Эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

Подготовка к работе

Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

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

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.

Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

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. 20*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки, стр. 20*).

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи

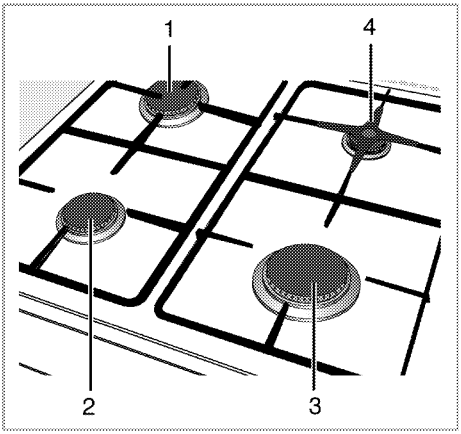
⚠ Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!
Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.
Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковороды, а также, чтобы ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок. Избегайте пользоваться неустойчивыми и легко опрокидывающимися кастрюлями. Слишком тяжелые для перемещения кастрюли в наполненном виде также могут представлять опасность.
Используйте котелки или кастрюли только с плоским дном.
- Используйте кастрюли достаточной емкости для приготавливаемой пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызывала необходимость чистки.
Не ставьте крышки кастрюль на горелки
Всегда располагайте кастрюли над центром горелки. При перемещении кастрюли с одной горелки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

Приготовление пищи на газовой плите

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Отрегулируйте пламя газовой конфорки таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Устанавливайте посуду посредине конфорки.

Правила эксплуатации варочных панелей



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

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

Розжиг газовых горелок

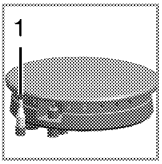
Розжиг газовых горелок выполняется с помощью кнопки поджига.

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

Выключение газовых горелок

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

Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)



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

1 . Устройство газ-контроля

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

⚠ Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!
Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.
Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении

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

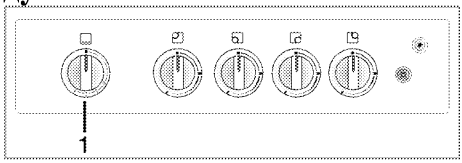
Советы по выпечке

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

Советы по приготовлению жареных блюд

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

Правила эксплуатации газовой духовки



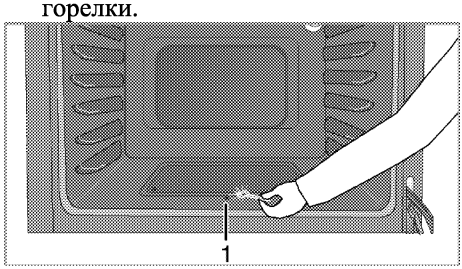
1 Ручка духового шкафа

Для управления газовой духовкой используется ручка регулятора газовой горелки. Если она установлена в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа прекращается.

Включение газовой духовки

Для розжига духовки используется зажигалка для газовой плиты.

1. Откройте дверцу духовки.
2. **Прижмите** ручку регулятора газовой горелки духовки и установите нужный уровень температуры нагрева, повернув ее **против часовой стрелки**.
3. Зажгите газ с помощью зажигалки для газовой плиты через контрольное отверстие.
4. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора горелки в течение 3-5 секунд.
5. Убедитесь в том, что возгорание произошло и появилось пламя.
6. Убедитесь в том, что возгорание произошло и появилось пламя.
7. Установите нужную мощность горелки.



1 Контрольное отверстие (для розжига)

⚠ Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа! "Устройством не следует пользоваться дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не разгорелась, прекратите пользоваться устройством и откройте дверцу отделения и/или подождите, как минимум, 1 минуту перед тем, как попробовать разжечь горелку снова."

Выключение газовой духовки

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

Температура нагрева при различных уровнях мощности газовых горелок

Уровень мощности газовой горелки	1	2	3	4	5
Температура	170 °C	230 °C	236 °C	253 °C	266 °C

Время приготовления блюд

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

Уровень 1 – это **самый нижний** уровень духовки.

Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.

Выпечка и жарение

Продукты	Разогрев *	Уровень размещения	Положение ручки регулятора	Время приготовления
Яблочный пирог	10 мин.	3...4	1	30...40 мин.
Фруктовый торт	10 мин.	3...4	1	30...40 мин.
Пирог	10 мин.	3...4	1	40...55 мин.
Печенье	10 мин.	3...4	1	30...40 мин.
Выпечка	10 мин.	3...4	1	30...40 мин.
Торт	10 мин.	2	1	40...55 мин.
Сухое печенье	–	3...4	1	30...40 мин.
Жареная баранина	10 мин.	3...4	2	30...40 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Ростбиф	10 мин.	2...3	2	30...40 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Индейка	10 мин.	4...5	2	50...60 мин. на каждые 450 г + 30 мин.
Птица	10 мин.	2...3	2	30...40 мин. на каждые 450 г + 25 мин.
Запеканки	–	4	2	90...120 мин. §
Рыба	10 мин.	2	2	30...40 мин.
Макароны	10 мин.	3	2	20 мин.
Пирожные	10 мин.	2	1	35...40 мин.
Песочный торт «Сендвич»	10 мин.	3	1	30...35 мин.

*** при положении ручки регулятора 4 / § в зависимости от количества / # в зависимости от размера**

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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

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

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

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

ⓘ Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

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

Чистка панели управления

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

Очистите панель управления и ручки регуляторов.

Чистка духовки

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

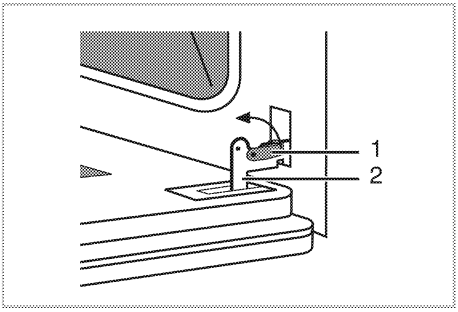
Чистка дверцы духовки

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

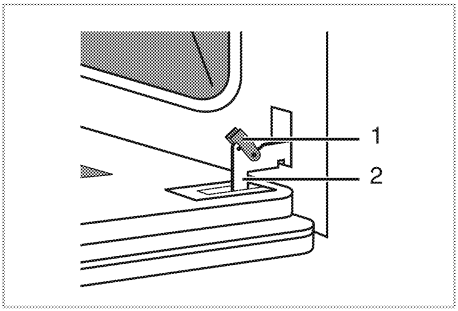
Как снять дверцу духовки

Чтобы удобнее было очистить духовку внутри, можно снять дверцу духовки.

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Прижмите шарнирные скобы по обеим сторонам дверцы.



1 Шарнирные скобы
2 Шарнир



3. Слегка наклоните дверцу духовки.
4. Приподнимите дверцу духовки двумя руками и потяните на себя.

После чистки установите дверцу на место, выполнив действия в обратном порядке.

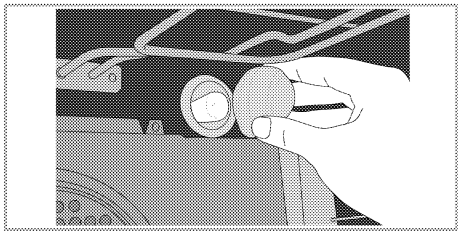
Замена лампы освещения духовки

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

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

ⓘ Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

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



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

8 Поиск и устранение неисправностей

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом.
Ремонт прибора должен выполняться специалистами сервисного центра или квалифицированным техником.

Нормальные условия эксплуатации

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

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Газ

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

Если проблему не удалось устранить:

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)
Произведено в Турции
Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»
Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

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

485.9054.54/R.AH/20.10.2010