Духовой шкаф

OMSR58RU1SB

[ru] Руководство пользователя

Содержание

БЕЗОПАСНОСТЬ 3
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 8
ВЫДВИЖНЫЕ ПОЛКИ И НАПРАВЛЯЮЩИЕ 8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 9
ФУНКЦИИ УСТРОЙСТВА И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 10
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 13
 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАР + ... 14
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 14
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 15

Прежде чем приступить к установке и эксплуатации прибора, внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель (поставщик, продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период): за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов; за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

ОГРАНИЧЕНИЕ ГРУППЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром и проинструктированы относительно безопасного и понятного использования прибора, а также возникающих в результате рисках. Детям запрещено играть с устройством. Дети не должны выполнять какие-либо действия по очистке или техническому обслуживанию, предназначенные для пользователя, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.

Если прибор оснащен устройством безопасности от детей, его следует активировать.

ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Если устройство было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать

Используйте прибор только для следующих целей: для приготовления еды и напитков; в домашних условиях и в закрытых помещениях жилых домов; на высоте до 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор для следующих целей: с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

Только квалифицированный персонал должен устанавливать данное устройство и заменять кабель. Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию. Отключите прибор от источника питания перед выполнением любого технического обслуживания. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности поражения электрическим током.

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

Прибор и его доступные части во время использования нагреваются.

Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам или поверхности камеры прибора.

Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы снять или вставить аксессуары/посуду.

Используйте термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный только для данного прибора.

Не используйте пароочиститель для чистки прибора. Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

БЕЗОПАСНАЯ УСТАНОВКА

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный персонал!

Снимите всю упаковку.

Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.

Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.

Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь. Не тяните прибор за ручку.

Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям по установке.

Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и устройств.

Перед установкой прибора проверьте, открывается ли дверца прибора свободно.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск возгорания и поражения электрическим током!

Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным персоналом.

Прибор должен быть заземлен. Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания. Всегда используйте правильно установленную противоударную розетку.

Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.

Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Не позволяйте сетевым кабелям прикасаться или приближаться к дверце прибора или нише под ним, особенно когда он работает или дверца горячая.
Подключайте вилку сетевого шнура к розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ. Если розетка не закреплена, не подключайте вилку. Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем вставлять вилку шнура питания в розетку.
Как для элементов, находящихся под напряжением, так и для заизолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования соответствующих инструментов.
Поврежденная изоляция или поврежденный сетевой кабель представляют серьезную угрозу. Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла, а также с предметами с острыми концами или острыми краями.
Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте соединительный кабель.
Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства защиты от утечки на землю и контакторы. Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах.

БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Выключайте прибор после каждого использования.
Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы. Горячий воздух может выйти наружу.
Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара. Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.
Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере духовки. Если внутри прибора появился дым, выключите прибор или отсоедините его от сети и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя. Пищевые остатки, жир или соус могут загореться.
При открытии двери создается сквозняк. Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и загореться. При предварительном разогреве духовки и выпечке никогда не кладите бумагу для выпечки на аксессуары, не закрепив ее. Всегда обрезайте бумагу для выпечки соответствующим образом и прижимайте ее формой.
Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
Не оказывайте давления на открытую дверь. Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей. Осторожно открывайте дверцу прибора. Использование ингредиентов со спиртом может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы. Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск повреждения прибора!
Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали: не ставьте посуду или другие предметы в прибор непосредственно на дно; не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора; не наливайте воду в горячий прибор; не оставляйте в приборе посуду и продукты после завершения приготовления; будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
Для выпечки пирогов используйте глубокие формы (фруктовые соки оставляют пятна, которые могут остаться навсегда).
Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора. Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверца никогда не закрывается во время работы прибора. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой мебельной панелью и вызывать последующее повреждение прибора, корпуса или пола. Не закрывайте мебельную панель до тех пор, пока прибор полностью не остынет после использования.

Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться. Не используйте для чистки стекла дверцы духовки абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность.
Устройство и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края. Будьте осторожны при использовании и чистке. По возможности надевайте защитные перчатки.
Петли дверцы прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, поэтому существует риск защемления. Не прикасайтесь к петлям.
Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой. Они могут проглотить или подавиться мелкими деталями, что может привести к удушью. Храните мелкие детали в недоступном для детей месте. Детям нельзя разрешать играть с мелкими деталями.

ГАЛОГЕННАЯ ЛАМПА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ ВАШЕГО ПРИБОРА)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Лампы в камере духовки сильно нагреваются. Существует риск ожогов даже в течение некоторого времени после выключения устройства.
Не прикасайтесь к стеклянной крышке. Избегайте контакта с кожей при очистке.
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током. Дополнительно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

БЕЗОПАСНАЯ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травмы, возгорания или повреждения прибора!
Перед техническим обслуживанием выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки. Убедитесь, что прибор холодный. Существует риск того, что дверные стеклянные панели могут разбиться. Немедленно замените дверные стеклянные панели, если они повреждены. Обратитесь в службу поддержки клиентов.
Будьте осторожны, снимая дверцу прибора. Дверь тяжелая!
Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить ухудшение материала поверхности. Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, абразивные чистящие салфетки, растворители или металлические предметы. Если вы используете спрей для чистки духовки, следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ ВАШЕГО ПРИБОРА)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм/пожаров/химических выбросов (дыма) в пиролитическом режиме!
Перед проведением пиролитической очистки и предварительного нагрева уберите/извлеките из камеры духовки: любые остатки пищи, отложения масла или жира; любые съемные предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д.), особенно кастрюли, сковородки, противни, посуду и с антипригарным покрытием и т.д.
Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т.д. могут быть повреждены в результате высокотемпературной пиролитической очистки во всех пиролитических духовках, а также могут стать источником вредных паров низкой концентрации.
Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.
Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
Не подпускайте домашних животных к прибору во время и после пиролитической очистки и первоначального предварительного нагрева. Маленькие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к изменениям температуры и выделяемым газам.
Пиролитическая очистка – это высокотемпературная операция, которая может привести к выделению паров от остатков готовки и строительных материалов, поэтому рекомендуется: обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки; обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного нагрева.
Не проливайте и не наносите воду на дверцу духовки во время и после пиролитической очистки, чтобы не повредить стеклянные панели.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ ВАШЕГО ПРИБОРА)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов и повреждения прибора!
Выпущенный пар может вызвать ожоги: будьте осторожны, открывая дверцу прибора, когда функция активирована. Пар может выйти. Осторожно открывайте дверцу прибора после приготовления на пару.

МИКРОВОЛНЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ ВАШЕГО ПРИБОРА)

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВАЖНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к повреждению. Например, нагретые тапочки или подушки, наполненные зерном или крупой, могут загореться даже через несколько часов.

Никогда не сушите продукты или одежду с помощью прибора. Никогда не нагревайте в приборе тапочки, подушки, наполненные зерном или крупой, губки, влажные тряпки и т.д.

Используйте прибор только для приготовления пищи и напитков.

Продукты питания, их упаковка и контейнеры могут загореться.

Никогда не разогревайте пищу в термоизолированной упаковке. Никогда не разогревайте пищу в контейнерах из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов без присмотра.

Ни при каких обстоятельствах не устанавливайте слишком высокую мощность микроволновой печи или слишком длительное время нагрева. Следуйте инструкциям в руководстве пользователя.

Ни при каких обстоятельствах не сушите продукты с помощью микроволновой печи.

Не разогревайте и не размораживайте продукты с низким содержанием воды, такие как хлеб, на слишком высокой мощности или слишком долго.

Растительное масло может воспламениться. Ни при каких обстоятельствах не разогревайте растительное масло в микроволновой печи отдельно.

Предметы или посуда, хранящиеся в печи, могут воспламениться. Перед использованием прибора убедитесь, что в печи нет предметов или посуды, непригодных для использования в микроволновой печи.

Не используйте камеру печи для хранения легковоспламеняющихся предметов, кухонной утвари, продуктов питания или подобных предметов, когда микроволновая печь не используется.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Риск взрыва!

Жидкости или продукты в плотно закрытых контейнерах могут слегка взорваться.

Никогда не нагревайте жидкости или продукты в плотно закрытых контейнерах.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Риск ожогов!

Продукты в скорлупе, кожуре или оболочке могут разбрызгиваться во время или после нагревания.

Никогда не готовьте яйца в скорлупе и не разогревайте сваренные вкрутую яйца в скорлупе. Никогда не готовьте морепродукты. Для жареных или стеклянных яиц сначала проткните желток. Кожура таких продуктов, как яблоки, помидоры, картофель или колбаски, может потрескаться. Проткните кожуру перед нагреванием.

В детском питании тепло распределяется неравномерно.

Никогда не нагревайте детское питание в закрытых контейнерах. Всегда снимайте крышку или соску. Хорошо перемешайте или встряхните после нагревания. Проверяйте температуру пищи перед тем, как давать ее ребенку.

Нагретая пища выделяет тепло. Контейнер может быть горячим.

Всегда используйте прихватки, чтобы вынимать посуду или аксессуары из духовки.

Нагревание продуктов в герметичной упаковке может привести к разрыву упаковки.

Всегда следуйте инструкциям на упаковке. Всегда используйте прихватки, чтобы вынимать продукты из духовки.

Доступные части нагреваются во время использования.

Не прикасайтесь к горячим частям. Держите детей подальше.

Функция сушки на максимальной мощности в режиме только микроволны также автоматически включает нагревательный элемент и нагревает духовку. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям внутри духовки или нагревательным элементам. Держите детей подальше.

Использование прибора не по назначению опасно. Слишком горячие тапочки, подушки, наполненные зерном или шелухой, влажные тряпки и тому подобное могут вызвать ожоги.

Никогда не сушите продукты или одежду с помощью прибора. Никогда не нагревайте тапочки, подушки, наполненные зерном или шелухой, губки, влажные тряпки и т.д. в приборе. Прибор следует использовать только для приготовления пищи и напитков.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

При нагревании жидкостей может произойти задержка кипения. Это означает, что точка кипения достигается без типичного образования пузырьков воздуха. Будьте осторожны даже при малейшем встряхивании емкости. Горячая жидкость может внезапно выкипеть и разбрызгаться.

При нагревании жидкостей всегда кладите ложку в емкость. Это предотвратит задержку кипения.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность травмы!
Неподходящая посуда может треснуть. Фарфоровая или керамическая посуда может иметь мелкие поры в ручках или крышках. За этими отверстиями находится полость. Влага, попадающая в эту полость, может привести к растрескиванию емкости.
Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
Металлическая посуда и контейнеры, или контейнеры с металлическими компонентами, могут вызвать искрение при использовании только в режиме микроволн. Это повредит прибор. Никогда не используйте металлические контейнеры в режиме только микроволны. Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или используйте режим микроволн в сочетании с режимом нагрева.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!
Прибор работает при высоком напряжении.
Снимать корпус запрещено.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Риск серьезных травм!
Недостаточная чистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к опасным ситуациям, таким как утечка микроволнового излучения.
Регулярно чистите прибор и немедленно удаляйте остатки пищи. Убедитесь, что рабочая камера, уплотнитель дверцы, сама дверца и петли всегда чистые.
Никогда не используйте прибор, если дверца рабочей камеры или уплотнитель дверцы повреждены.
Микроволновое излучение может вытекать из прибора.
Никогда не используйте прибор, если дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама повреждены. Ремонт должен производиться только сервисным центром. Микроволновое излучение исходит от приборов без защитного кожуха. Никогда не снимайте защитный кожух.
Для технического обслуживания или ремонта обратитесь в сервисный центр.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск поражения электрическим током!
Что касается лампы(-й) внутри этого продукта и ламп, продаваемых отдельно: Эти лампы предназначены для того, чтобы выдерживать экстремальные физические условия в бытовых приборах, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии устройства. прибор. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений. Используйте только лампы с одинаковыми характеристиками.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация прибора проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами. Отключите прибор от электросети. Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его. Снимите дверную защелку, чтобы дети или домашние животные не оказались зажатыми в приборе.

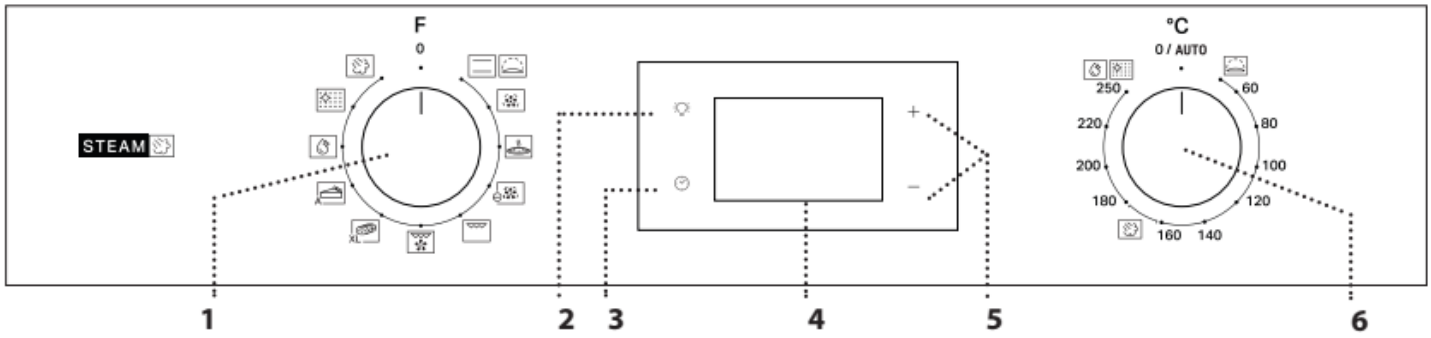
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранение бытовой техники требует сухих, закрытых помещений, защищенных от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.
Оптимальная температура — от 10 до 30°C, влажность — не более 75 %.

Основные условия хранения (длительное или складское)

- Окружающая среда: Помещения должны быть крытыми (дома, квартиры, отапливаемые склады). Избегайте неотапливаемых гаражей зимой (риск конденсата при включении).
- Упаковка: Рекомендуется хранить технику в оригинальной упаковке для защиты от пыли и механических повреждений.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА
Используется для включения прибора путем выбора функции.
Поверните в положение 0, чтобы выключить прибор.

2. ОСВЕЩЕНИЕ
Нажатие кнопки при включенном приборе включает или выключает освещение в камере духовки.

3. УСТАНОВКА ЧАСОВ
Используется для изменения времени выпечки, отложенного старта и настроек таймера.
Когда духовка выключена, на ней отображается время.

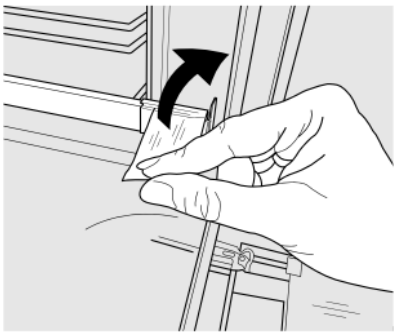
4. ДИСПЛЕЙ

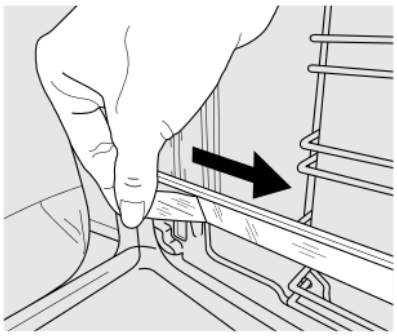
5. КНОПКИ УСТАНОВКИ
Используется для изменения времени выпечки.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Для ручного управления поверните ручку, чтобы выбрать нужную температуру.
Примечание: Типы ручек могут различаться в зависимости от модели. Если ручки активируются нажатием, нажмите на центр ручки, чтобы разблокировать их.

ВЫДВИЖНЫЕ ПОЛКИ И НАПРАВЛЯЮЩИЕ

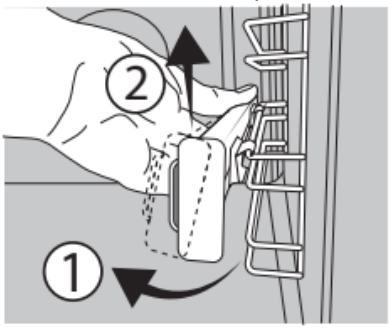
Перед использованием духовки снимите защитную ленту [a], а затем защитную пленку [b] с выдвижных направляющих.


[a]

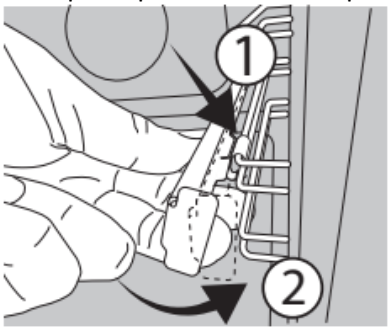

[b]

СНЯТИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ [c]
Потяните за нижнюю часть телескопических направляющих, чтобы освободить нижние крючки (1), и потяните телескопические направляющие вверх, сняв их с верхних крючков (2).

СБОРКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ [d]
Повесьте верхние крючки на телескопические направляющие полки (1), затем нажмите на нижнюю часть телескопических направляющих, чтобы зафиксировать нижние крючки (2).



[c]



[d]

СНЯТИЕ И СБОРКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

1. Чтобы снять направляющие, крепко возьмитесь за внешнюю часть лестниц и потяните их на себя, освобождая кронштейн и два внутренних фиксатора из креплений.
2. Чтобы установить направляющие на место, поместите их рядом с камерой и вставьте два фиксатора в крепления. Затем вставьте внешнюю часть в крепление, установите кронштейн и плотно прижмите к стенке камеры, чтобы направляющие были надежно закреплены.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. НАСТРОЙКА ЧАСОВ

При первом включении устройства необходимо выбрать язык и время: нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не начнут мигать значок и двузначное время.



Используйте + или − для установки часов, затем нажмите для подтверждения. Две цифры, обозначающие минуты, начнут мигать. Используйте + или − для установки минут, затем нажмите для подтверждения.

Примечание: Если на дисплее мигает значок , что может произойти, например, из-за длительного отключения электроэнергии, необходимо сбросить настройки времени.

2. НАСТРОЙКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭНЕРГИИ

Духовка запрограммирована на работу на уровне мощности выше 3 кВт («Hi»). Для работы духовки на уровне мощности ниже 2,9 кВт («Lo») измените настройки.

Для доступа к меню настроек поверните ручку выбора в положение , а затем верните её в положение 0. Затем немедленно нажмите + или − удерживайте и в течение пяти секунд.



Используйте + или − для изменения настройки, затем нажмите и удерживайте не менее 2 секунд для подтверждения.

3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

Новая духовка может иметь заметный запах, остаточный после производственного процесса: это совершенно нормально.

Поэтому перед приготовлением рекомендуется предварительно разогреть пустую духовку, чтобы устранить любые нежелательные запахи. Удалите весь защитный картон и прозрачную фольгу из камеры духовки и выньте все принадлежности.

Разогрейте духовку до 250 °C примерно в течение часа. В это время духовка должна быть пустой.

Примечание: После первого использования прибора рекомендуется проветрить помещение.



СТАНДАРТНАЯ

Для выпечки любых блюд на одной решетке.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Облегчает подъем сладкого и соленого теста. Чтобы включить эту функцию, установите ручку термостата на значок.



ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Для приготовления различных блюд, требующих одинаковой температуры, на нескольких решетках (до трех) одновременно. Эта функция позволяет выпекать без смешивания запахов.



ПИЦЦА

Для выпечки хлеба и пиццы разных видов и размеров.
Рекомендуется менять противни местами в середине процесса выпечки.



ECO-КОНВЕКЦИЯ

Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одной решетке.
Благодаря мягкой прерывистой циркуляции воздуха продукты защищены от пересушивания.
При использовании этой функции индикатор ECO не горит в течение всего времени приготовления, но его можно временно включить, нажав кнопку .



ГРИЛЬ

Для запекания кусков мяса (антрекот, шашлык, колбаски), запекания овощей или подрумянивания хлеба.
При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора жира: его можно разместить на любом уровне под решеткой и наполнить примерно 200 мл питьевой воды.



ТУРБО-ГРИЛЬ

Для жарки крупных кусков мяса (окорока, ростбифа, курицы).
Рекомендуем использовать поддон для сбора жира: его можно разместить на любом уровне под решеткой гриля и наполнить примерно 200 мл питьевой воды.



МАКСИ-ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для запекания больших кусков мяса (более 2,5 кг).
Рекомендуется переворачивать мясо во время запекания для равномерного подрумянивания со всех сторон. Также рекомендуем периодически поливать мясо соусом, чтобы оно не пересушилось.



АВТО ВЫПЕЧКА

Эта функция автоматически выбирает оптимальную температуру и способ выпечки для пирогов.
Функцию следует активировать, когда духовка холодная. Регулятор термостата должен оставаться в положении **0 / AUTO**, так как автоматическая функция контролирует температуру.



ПАР +

Функция Пар + обеспечивает превосходные результаты благодаря использованию пара во время приготовления. Эта функция автоматически поддерживает идеальную температуру приготовления для широкого спектра рецептов; время приготовления основных блюд указано в соответствующей таблице. Всегда включайте систему подачи пара при холодной духовке, предварительно налив 200 мл питьевой воды на дно духовки. Для активации функции Пар + необходимо повернуть ручку термостата в положение с значком .

ПАКЕТ FLEXI CLEAN



SMARTCLEAN

Этот специальный низкотемпературный цикл очистки легко удаляет загрязнения и остатки пищи с помощью пара. Чтобы активировать функцию «Smart Clean», налейте 100–120 мл питьевой воды на дно духовки, затем поверните ручку выбора режима и ручку термостата к значку . Функцию следует активировать, когда духовка холодная. Положение значка не соответствует температуре, достигнутой во время цикла очистки.



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОЧИЩЕНИЕ - ПИРОЛИЗ

Для удаления пятен от приготовления пищи с использованием цикла очень высокой температуры.
Чтобы активировать эту функцию, поверните ручку термостата в положение . Положение значка не соответствует фактической температуре, достигнутой во время цикла очистки.

1. ВЫБОР ФУНКЦИИ

Чтобы выбрать функцию, поверните ручку выбора в положение, обозначенное символом нужной функции: дисплей загорится, и раздастся звуковой сигнал.

2. ЗАПУСК ФУНКЦИИ

ВРУЧНУЮ

Чтобы активировать выбранную функцию, поверните ручку термостата, чтобы установить нужную температуру.



Примечание: Во время выпечки вы можете изменить функцию с помощью **ручки выбора** или изменить заданную температуру с помощью **ручки термостата**.

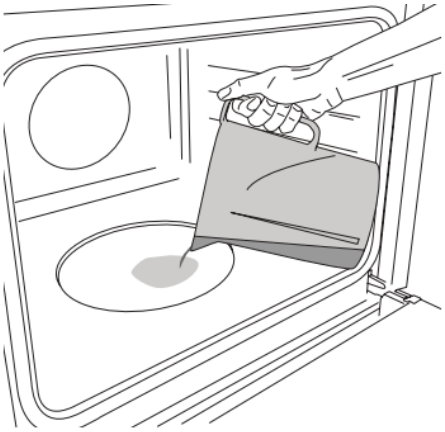
Функция не запустится, если **ручка термостата** установлена в положение **0 / AUTO** (за исключением функции «АВТО ВЫПЕЧКА»). Вы можете установить время выпечки, время окончания выпечки (только если установлено время выпечки) и таймер.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Чтобы активировать функцию «Подъем теста», поверните ручку термостата в положение «Подъем теста» (40 градусов) и установите ручку функций в положение «СТАНДАРТНАЯ».

Примечание: Вы можете установить время приготовления, время окончания приготовления (только если установлено время приготовления) и таймер.

STEAM



Чтобы активировать функцию приготовления Пар, налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки. Выберите функцию, повернув ручку выбора по часовой стрелке и установив её на соответствующий значок, а затем установите ручку термостата в любое положение от 160 до 180 °C (согласно значку). Функция активируется, и на дисплее отобразится текущее время. Предварительный разогрев не требуется. Чтобы завершить приготовление, поверните ручку выбора в положение **0**.

Не открывайте дверцу и не добавляйте воду во время приготовления на пару.

Примечание: Чтобы установить точное время приготовления в соответствии с соответствующей таблицей, следуйте инструкциям в разделе «Программирование приготовления».

3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

При активации функции звуковой сигнал и мигающий значок на дисплее укажут на активацию фазы предварительного нагрева. По завершении этой фазы звуковой сигнал и мигающий значок на дисплее укажут на достижение заданной температуры. После этого поместите блюдо в духовку и начните приготовление.

Примечание: Размещение блюда в духовке до завершения процесса предварительного нагрева может повлиять на качество приготовленного блюда.

После завершения приготовления и при выключенной функции значок может оставаться на дисплее даже после выключения вентилятора охлаждения, указывая на наличие остаточного тепла в духовке.

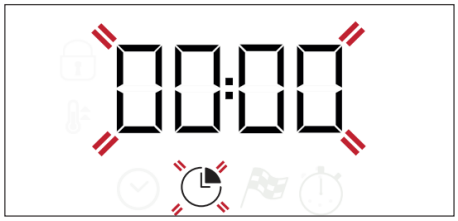
Примечание: Время, необходимое для отключения значка, зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. В любом случае, прибор считается выключенным, когда индикатор на ручке выбора находится в положении «0».

4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прежде чем начать программирование приготовления, необходимо выбрать функцию.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Нажмите и удерживайте , пока на дисплее не появится нужный значок и мигающие цифры «00:00».



С помощью кнопок + или — установите желаемое время приготовления и подтвердите выбор, нажав . Активируйте функцию, повернув ручку термостата на нужную температуру. Звуковой сигнал и индикация на дисплее укажут на завершение приготовления.

Примечание: Чтобы отменить установку времени приготовления, нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не начнет мигать значок , затем с помощью кнопки — сбросьте время приготовления на «00:00». Это время приготовления включает фазу предварительного разогрева.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После установки времени приготовления вы можете отложить начало функции, запрограммировав время ее окончания: нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится значок и не начнет мигать текущее время.



Используйте + или — для установки времени и подтвердите выбор кнопкой .
Активируйте эту функцию, повернув ручку термостата на нужную температуру: функция приостановится и автоматически запустится в момент, рассчитанный на основе заданного времени окончания.

Примечание: Чтобы отменить настройку, выключите духовку, повернув ручку выбора в положение 0.
Функция отложенного старта недоступна для функций «Гриль» и «Турбо-гриль».

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

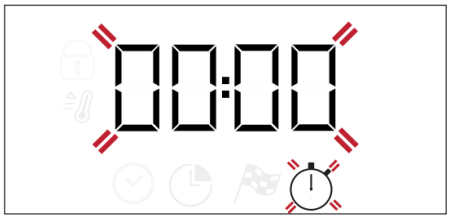
По завершении функции раздастся звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение. Поверните ручку выбора, чтобы выбрать другую функцию, или в положение «0», чтобы выключить духовку.

Примечание: Если таймер включён, на дисплее отобразится «ОКОНЧАНИЕ» или оставшееся время приготовления.

5. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта опция не прерывает и не программирует приготовление пищи, но позволяет использовать дисплей в качестве таймера как при включенной функции, так и при выключенной духовке.

Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится нужный значок и мигающее значение «00:00».



Когда значок на экране мигает, с помощью кнопок + или — установите нужное время приготовления и нажмите для подтверждения. По истечении выбранного времени прибор подаст звуковой сигнал.

Примечание: Чтобы отменить установку таймера, нажмите и удерживайте кнопку , пока значок не начнет мигать, затем с помощью кнопки установите время на «00:00».

6. ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ – ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Не прикасайтесь к духовке во время пиролитической очистки.

Не допускайте детей и домашних животных к духовке во время и после пиролитической очистки (до полного проветривания помещения).

Перед включением функции пиролитической очистки извлеките из духовки все принадлежности (включая направляющие). Если духовка установлена под варочной панелью, убедитесь, что все горелки и конфорки выключены во время самоочистки (пиролиза).

Для достижения наилучших результатов очистки удалите остатки пищи из камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед использованием функции пиролитической очистки.

Не включайте функцию пиролитической очистки при наличии известкового налета.

Включайте функцию пиролитической очистки только в том случае, если прибор очень загрязнен или издает неприятные запахи во время приготовления пищи. Чтобы включить функцию автоматической очистки, поверните ручку выбора и ручку термостата в положение с значком . Функция активируется автоматически, дверца заблокируется, а внутреннее освещение выключится: На дисплее попеременно будет отображаться оставшееся время и надпись «Пиролиз».





После завершения цикла дверца останется закрытой до тех пор, пока температура в духовке не вернётся к безопасному уровню. Проветривайте помещение во время и после цикла пиролитической очистки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДО	ФУНКЦИЯ	НАГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИ-ТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И АКСЕССУАРЫ
Дрожжевое тесто		Да	170	30-50	2
		Да	160	30-50	2
		Да	160	40-60	4 / 1
Песочное печенье/Круассаны		Да	160	25-35	3
		Да	160	25-35	3
		Да	150	35-45	4 / 2
Пицца/Фокачча		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 / 2
Лазанья/запеченные макароны/каннеллони/ запеканки		Да	190-200	45-65	2
Баранина/телятина/говядина 1 кг		Да	190-200	80-110	3
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200-230	50-100	2
Тосты		5'	250	2-6	5
Печеный картофель		Да	200-210	35-55**	3

** Переверните блюдо через 2/3 времени приготовления (при необходимости).

Уровень приготовления отмечен на стенке духовки.

Указанное время не включает фазу предварительного разогрева: рекомендуется помещать блюдо в духовку и задавать время приготовления только после достижения желаемой температуры.

АКСЕССУАРЫ

	Решётка
	Форма для выпечки или разъёмная форма на решётке
	Противень/Поддон для сбора жира или форма для выпечки, установленная на решётке
	Поддон для сбора жира/Противень

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАР +

БЛЮДО	РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ (мин)	АКСЕССУАРЫ	УРОВЕНЬ	ВОДА
ХЛЕБ	Маленькие буханки	80 – 100 г	30 – 45		2	200 мл
	Тостовый хлеб в форме	300 – 500 г	40 – 60			
	Хлеб	500 г – 2 кг	50 – 100			
	Багеты	200 – 300 г	30 – 45			
МЯСО	Жаркое	1 кг	60 – 110			
	Ребрышки	500 г – 1,5 кг	50 – 75			
	Птица	1 – 1,5кг	55 – 80			
	Курица/индейка	3 кг	100 – 140			
РЫБА	Вырезка	0,5 – 2 см	15 – 25			
	Вырезка	2 – 4 см	20 – 35			
	Рыба целиком	300 – 600 г	20 – 30			
	Рыба целиком	600 – 1200 г	20 - 30			
ОВОЩИ	Картофель на пару	0,5 – 1,5 кг	45 – 60			
	Фаршированный перец	1 – 2 кг	35 – 55			
	Брокколи на пару	0,3 – 1 кг	30 – 50			
	Кабачки на пару	0,5 – 1,5 кг	30 – 50			
ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА	Печенье	противень	25 – 35			
	Кекс	30 – 60 г	25 – 45			
	Бисквит	500 – 700 г	30 – 50			
	Тарт	форма для выпечки	35 – 55			

Включайте функцию «ПАР +» только при холодной духовке. Открытие дверцы и добавление воды во время выпечки может негативно повлиять на конечный результат.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовка не работает	Отключение электроэнергии. Прибор отключен от сети.	Убедитесь, что электропитание есть, и что прибор правильно подключен к сети. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует цифра или буква.	Неисправность духовки.	Обратитесь в ближайший центр обслуживания клиентов и сообщите номер после буквы «F».
На дисплее отображается «Горячо», и выбранная функция не запускается.	Слишком высокая температура.	Подождите, пока духовка остынет, прежде чем активировать функцию. Выберите другую функцию.
Дисплей отображает размытый текст и выглядит повреждённым.	Настроен другой язык.	Обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания клиентов.

При обращении в сервисную службу, пожалуйста, укажите коды с заводской таблички прибора.

►Информация только для продукции со встроенным радиомодулем Wi-Fi или Bluetooth:
Функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect ***не доступны (не работают)*** на территории Республики Беларусь, Российской Федерации. На территории Республики Беларусь, Российской Федерации ***запрещено использовать*** в приборе функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect. Использование в приборе функций Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect на территории Республики Беларусь, Российской Федерации может вывести прибор из строя, что не является гарантийным случаем.

►Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя (в соответствии с Законом Республики Беларусь «О защите прав потребителей»):
Требования потребителей, согласно действующему законодательству Республики Беларусь, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на все крупные бытовые приборы, кроме холодильников и морозильных камер и 36 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на холодильники и морозильные камеры.
К крупным бытовым приборам относятся: стиральные машины, стирально-сушильные машины, сушильные машины, посудомоечные машины, морозильные камеры, холодильники, духовые шкафы, плиты, варочные панели, печи СВЧ, вытяжки, вытяжные элементы, встраиваемые электрофритюрницы, встраиваемые электрогрили.
Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, ***если сервисной службой будет доказано***, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, механических повреждений, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ.

►Важная информация для потребителей!
Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

►Гарантия не распространяется и не устанавливается на:
- Комплектующие изделия/детали, которые могут быть сняты с основного изделия без применения инструментов: ящики, полки, решетки, конфорки в сборе, корзины, насадки, шланги, трубки и иные подобные изделия.
- Расходные материалы: лампы, элементы питания, фильтры, перемещаемых вручную пластиковых деталей, ручек и уплотнителей и т.п., а также стеклянные и пластмассовые детали.
- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, потертости, сколы, трещины и прочее, возникшие в процессе эксплуатации, а также другие механические повреждения, недостатки от попадания внутрь посторонних предметов (жидкостей).

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно!
Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора.
Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.
Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).
С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь в авторизированные сервисные центры с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ими ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
В период гарантийного срока и срока службы сервисные центры всегда готовы предложить Вам свои услуги.

►Расшифровка даты изготовления:
Дата изготовления изделия определяется по серийному номеру, в котором третьему и четвертому разрядам слева соответствует год, а пятому и шестому – неделя изготовления изделия.

►Информация о сертификации наших приборов.
Уважаемые Дамы и Господа, сообщаем Вам, что наша продукция прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза), а также сертифицирована на соответствие требованиям безопасности согласно Закону Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

EAC

Изготовитель:

Beko Europe Management S.r.l.,
Via Varesina n.204, 20156 Milano (MI), Италия

Импортер:

ООО «Домотехника»
220062 Республика Беларусь
г. Минск, пр. Победителей д. 106, пом. 17
info@domotehnika.by