

BASF

ГАЗОВАЯ ПЛИТА

50x55 см

С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛИ:

5055GE3.12

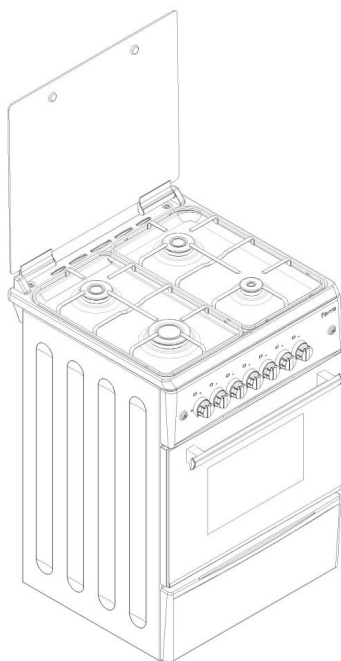
цвет корпуса коричневый (TDF),
стеклянная крышка, таймер,
2 поддона, термостат

5055GE5.12

цвет корпуса нержавейка,
стеклянная крышка, таймер,
2 поддона, термостат

5055GE6.14

цвет корпуса рустик бежевый,
стеклянная крышка, таймер,
2 поддона, термостат,
решетка чугунная



Сначала внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

Уважаемый покупатель,
Мы бы хотели, чтобы вы с максимальной эффективностью использовали данный прибор, произведенный на современном оборудовании и прошедший тщательный контроль качества. Для этого внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее в качестве справочного источника. При передаче прибора в пользование другим лицам вместе с ним также следует передать и данную инструкцию.

Инструкция по эксплуатации поможет вам быстро и надежно использовать прибор.

- Перед установкой и использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией.
- Обязательно выполняйте требования безопасности.
- Храните инструкцию в месте, где вы сможете легко ее найти при необходимости.
- Также ознакомьтесь и с другими документами, поставляемыми вместе с прибором.

Помните о том, что данная инструкция также может предназначаться и для других моделей.

Разница между моделями четко указана в инструкции.

Символы и пояснения:

В инструкции используются следующие символы:

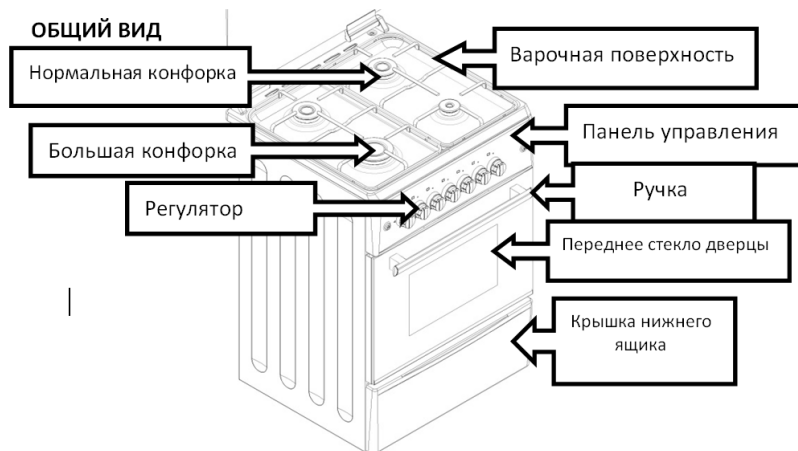


- 1- Важные сведения и полезные советы касательно использования
- 2- Предупреждения касательно опасных для жизни и безопасности ситуаций
- 3- Предупреждение о риске удара электрическим током
- 4- Предупреждение об опасности пожара
- 5- Предупреждение о горячих поверхностях

Содержание

1) Ваш прибор	3
✓ Общий вид.....	3
✓ Технические характеристики.....	3
✓ Аксессуары.....	4
2) Основные требования безопасности	5
✓ Общая безопасность.....	5
✓ Безопасность для детей.....	7
✓ Безопасность при электрических работах.....	8
✓ Цель использования.....	8
3) Установка	9
✓ Перед установкой.....	9
✓ Установка и соединения.....	10
✓ Электрическое - газовое соединение.....	10
✓ Проверка на утечку.....	12
✓ Утилизация прибора - утилизация упаковки.....	13
✓ Процедуры для перевозки в будущем.....	13
✓ Утилизация старого прибора.....	13
4) Предварительная подготовка	14
✓ Экономия энергии.....	14
✓ Первое использование - первая чистка - первое нагревание.....	15
5) Использование духовки	15
✓ Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовке.....	15
✓ Использование электрической духовки.....	17
✓ Описание использования газовой плиты.....	19
✓ Использование газовой плиты.....	20
✓ Использование решетки для гриля.....	21
✓ Приготовление курицы-гриль.....	21
✓ Режимы работы.....	23
✓ Использование таймера духовки.....	24
✓ Таблица времени готовки.....	31
✓ Использование гриля - Таблица времени приготовления на гриле.....	32
6) Использование части электрической плиты	33
7) Чистка и уход	35
✓ Общие сведения.....	35
✓ Очистка панели управления.....	35
✓ Очистка духовки.....	36
✓ Замена лампочки духовки.....	37
8) Рекомендации для исправления неполадок	37
9) Гарантийные обязательства	39

1) Ваш прибор



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В – 60 Гц
Общее потребление электроэнергии	Мин. 0,006 кВт – макс. 5,6 кВт
Используемый предохранитель	Мин. 16 А – макс. 25 А
Тип кабеля/ сечение	3 X 0,75 ПВХ – 3 X 1 ПВХ – 3 X 1,5 ПВХ – 3 X 2,5 ПВХ H05VV-F...
Длина кабеля	Макс. 1,5 М
Наружные размеры (высота/ ширина/глубина)	(60 X 60) 890X600X600 мм (57 X 57) 890X570X570 мм (50X60) 880X500X585 мм (50X55) (50X50)
Духовка	Статичная духовка (опция)
Класс энергоэффективности	B
Внутреннее освещение	25 Вт
Энергопотребление гриля	2000 Вт
Используемый объем духовки	50X50 51 л 50X60 51 л 60X60 62 л

Основные сведения: Сведения по потреблению энергии для электрических духовок домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной нагрузки и нижнего-верхнего нагрева или вентиляторного нагрева (при наличии).



В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.



Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.



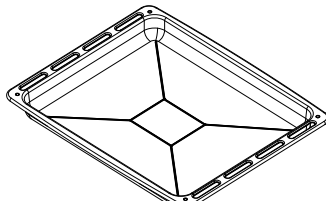
Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

АКСЕССУАРЫ



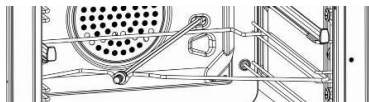
Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.

Противень духовки: Может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки в больших объемах.



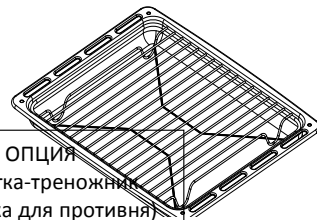
Решетка

Решетка: Может использоваться размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



ОПЦИЯ

Устройство для вращения курицы



ОПЦИЯ

Решетка-треножник
(решетка для противня)

2) Основные требования безопасности:

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все виды гарантий становятся недействительными.

Общая безопасность

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта (включая детей), если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо. Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке/ линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик, с использованием трансформатора или без него. Наша фирма не несет ответственность за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в центр обслуживания.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте и не изменяйте прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки; см. Рекомендации для исправления неполадок, страница 37-38.
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой! Риск удара электрическим током!
- Не используйте прибор при приеме алкоголя или лекарств, могущих повлиять на ваше восприятие.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Процедуры установки и монтажа всегда должны выполняться сотрудниками центра обслуживания. Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате процедур, выполненных лицами без полномочий, гарантия на изделие в таком случае становится недействительной.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образующее давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духовки. Накапливаемое тепло может повредить основание духовки.
- Не закрывайте вентиляционные каналы.
- Во время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духовки, нагревательных элементов и проч.
- При помещении блюд в горячую духовку, доставании блюд и проч. всегда используйте рукавицы для духовки.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой.
- При работе прибора задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духовки и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духовки от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.
- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.
- Не касайтесь прибора во время работы.
- Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.
- Так как раскаленное масло может стать причиной пожара, не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Не используйте пароочиститель.
- Для чистки дверцы (стекла) духовки не используйте абразивные чистящие вещества или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.
- 1-я полка духовки - самая нижняя полка.

- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.
- Помещаемые на конфорки кастрюли должны быть соответствующего размера.

Безопасность для детей



Во время использования открытые части прибора нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

- **ВНИМАНИЕ:** При использовании решетки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к

прибору.

- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования предмета и осведомлены об опасностях.
- Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.
- Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросьте в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.



Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовка может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.



Безопасность при электрических работах

- Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.
- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/ дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

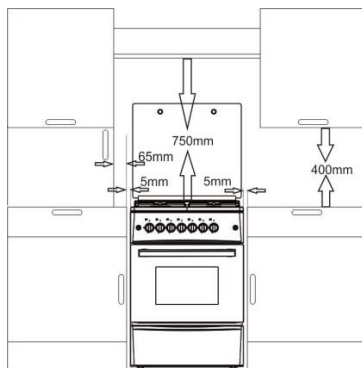
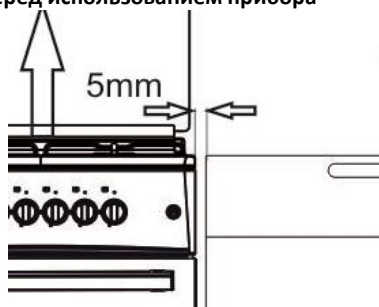
Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях. "ВНИМАНИЕ: данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты."

Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или подогрева полотенец или одежды на ручке. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовка может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле.

Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет. В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора

3) Установка

Перед использованием прибора





Убедитесь в пригодности электрического и/ или газового оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.



Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического и/ или газового оборудования является обязанностью Покупателя.



При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества и/ или газа.



Перед использованием прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения.



Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.



Все виды работ с газовым оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.



В приборах отсутствует система для выхода газов сгорания. Прибор должен устанавливаться и соединяться в соответствии с действующими инструкциями по установке. Следует уделять особое внимание требованиям вентиляции.



Необходимый для горения воздух берется из воздуха комнаты, образующиеся газы поступают напрямую в комнату.



Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.



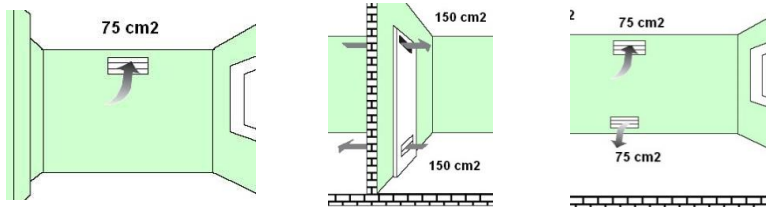
Площадь пола кухни должна превышать 8 м^2 .
Объем кухни должен превышать 20 м^3 .



Выход трубы наружу должен находиться на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм



Вентиляционная решетка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75 см^2 .



Установка и соединения



Материальный ущерб!

Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки или передвижения прибора.

- Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

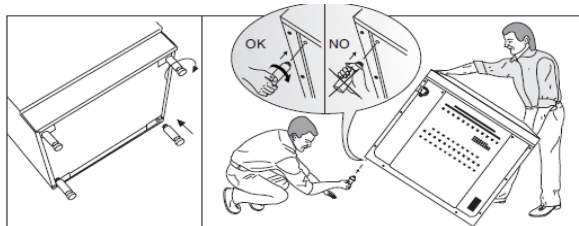
Монтаж ножек



Во время первой установки прибора ножки прибора не установлены. Ножки прибора упакованы и находятся внутри духовки.

Установите ножки прибора, выполнив регулировку по кухонной столешнице.

Если ножки для моделей плиты с газом не будут установлены, в плиту во время работы не будет поступать достаточное количество кислорода, что вызовет неполадки горения.



Электрическое соединение



Прибор необходимо использовать с заземленной линией!

Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии.



Установка прибора, выполненная непрофессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара! Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки.



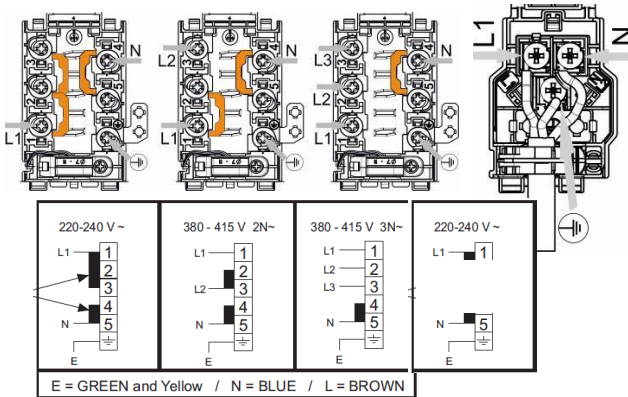
Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание

или пожар! Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабель должен быть заменен квалифицированным электриком.

- Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.
- Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии;



Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.



Газовое соединение



Все виды работ с газовым оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.

Перед установкой проверьте, чтобы условия местного распределения (тип газа и давление газа) соответствовали настройкам прибора.

Соединение сжиженного газа

Убедитесь в безопасности используемых газового шланга и спускного клапана. Наденьте подводящий газовый шланг на шланг сзади духовки, и зажмите при помощи стального зажима и отвертки. (Рисунок 6). Убедитесь в прочности соединения.

Длина газового шланга не должна превышать 1500 мм.

Клапан для сжиженного газа должен выдерживать давление 300mmSS и быть сертифицированным.



Газовый подводящий шланг не должен проходить через горячую область сзади духовки. Температура газового шланга не должна превышать 90°C.

Перед использованием убедитесь в отсутствии утечки газа в системе.

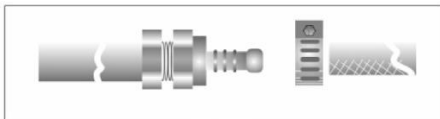
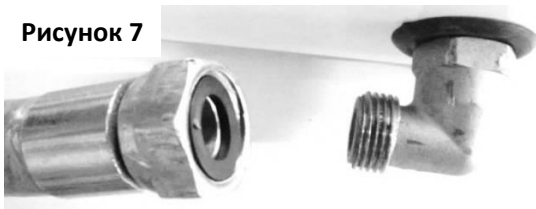


Рисунок 6

Соединение природного газа

Рисунок 7



Если ваш прибор предназначен для работы на природном газе, для выполнения соединения обратитесь в фирму, ответственную за работы с природным газом. Соединение природного газа прибора - ½. В случае, если вы желаете перевести ваш прибор со сжиженного газа на природный или наоборот, обратитесь в ближайший сервис.

Проверка на утечку:

Откройте газовый клапан или клапан природного газа и нанесите на место соединения мыльную пену, таким образом, убедитесь в отсутствии утечки.

Запрещается выполнять проверку пламенем.

Последняя проверка

1. Включите электрический кабель в розетку и активируйте предохранитель прибора.
2. Проверьте функции прибора.

Утилизация продукта

Утилизация упаковки

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

Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

Процедура будущей перевозки

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
- Для того, чтобы предупредить повреждение дверцы духовки решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы духовки на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам скотчем.
- Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.
- Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.



Не помещайте на поверхность прибора другие предметы. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.



Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Утилизация старого продукта



Выбрасывайте продукт таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды.

На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические и электронные приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС АВ данный предмет подлежит повторной переработке или разборке на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции.

Электронные приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляя потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

4) Предварительная подготовка

Экономия энергии

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, заботясь об экологии и экономя энергию.

- При приготовлении пищи в духовке используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводности, темного цвета или с эмалированным покрытием.
- Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовку.
- Старайтесь избегать частого открывания дверцы духовки во время готовки.
- Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.
- Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духовки не будет потеряно.
- Отключайте духовку за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духовки.
- Размораживайте продукты перед готовкой.

Первое использование

Первая чистка



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухой тряпки.

Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 30 минут, затем отключите. Таким образом возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не касайтесь горячих поверхностей прибора. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте перчатки для духовки.

Электрическая духовка

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духовки.
2. Закройте крышку духовки.
3. Выберите статичное положение.
4. Выберите максимальную температуру, см. *Использование электрической духовки*,
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовку, см. *Использование электрической духовки*.



При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

5) Использование духовки

Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовке,



Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духовки, так как существует риск ожога паром.

Советы по приготовлению блюд в духовке

- Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также термостойкие силиконовые емкости.
- Оптимально используйте поверхность решетки.
- Помещайте емкости для запекания на середину решетки духовки.
- Перед включением духовки или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячей духовке.

- Держите дверцу духовки закрытой.

Советы по жарке

- При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.
- Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление таким же способом мяса без косточек.
- Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.
- После окончания времени приготовления оставьте мясо в духовке еще примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.
- Рыба помещается в духовку в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

Советы по использованию гриля

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/ суджук, а также овощи с большим содержанием воды (н-р, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

- Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.
- Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовке.
- Налейте немного воды на противень, это облегчит его последующую чистку.



Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов

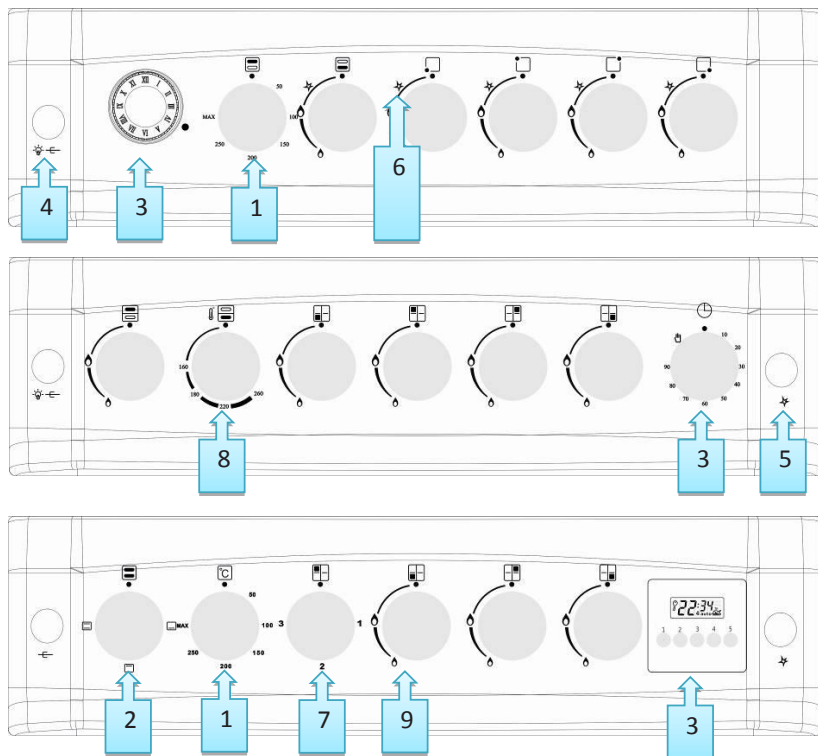
Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты.

Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

Использование электрической духовки

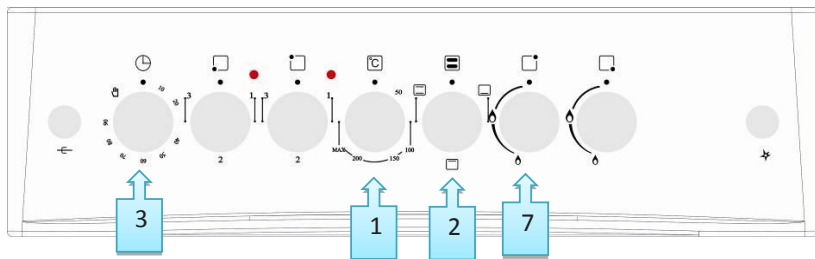
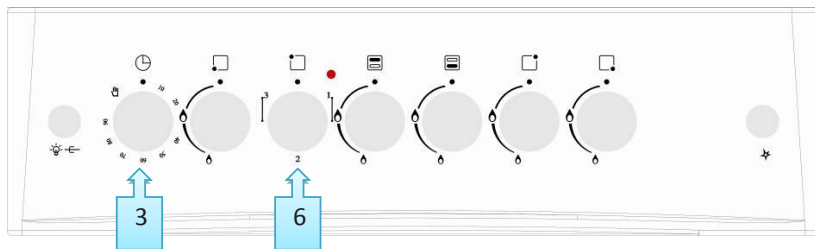
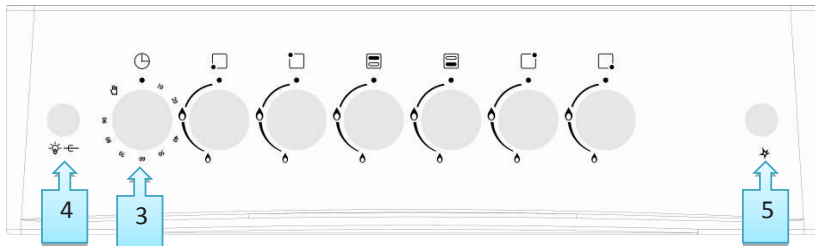
Выбор температуры и режима работы

Модели с камерой:



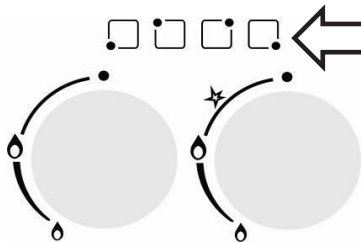
- 1 Регулятор температуры электродуховки
- 2 Регулятор функции электродуховки
- 3 Таймер
- 4 Подсветка и вертел
- 5 Электророзжиг
- 6 Символ розжига от кнопки
- 7 Кнопка электрической конфорки
- 8 Кнопка духовки с газовым термостатом
- 9 Кнопка газовой горелки

Модели с трубой:



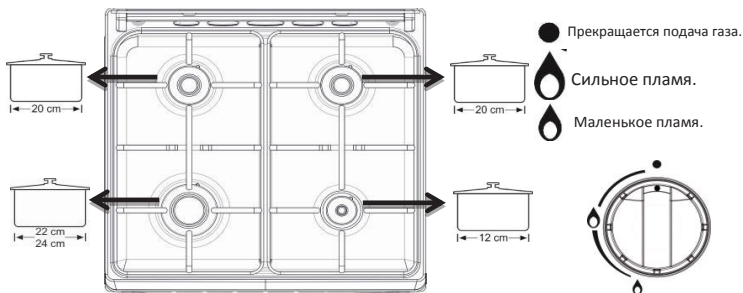
1. Регулятор температуры электро
2. Регулятор функции электро
3. Таймер
4. Подсветка и вертел
5. Электророзжиг
6. Кнопка электрической конфорки
7. Кнопка газовой горелки

Использование газовой плиты:



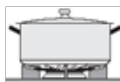
На панели управления на регулятор нанесены отметки, отображающие его положение.

- 1: Нажав на регулятор газовой плиты, поверните его против часовой стрелки и откройте сильное пламя.
- 2: В зависимости от характеристик вашей плиты, зажгите зажигалку.
- 3: Отрегулируйте желаемое пламя.
- 4: Чтобы выключить конфорку по завершению готовки, поверните регулятор по часовой стрелке к верхней точке.



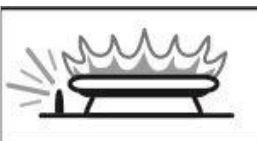
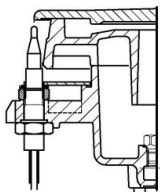
Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW



Размер емкости для приготовления блюда должен соответствовать размеру пламени. Пламя не должно выходить за границы емкости. Емкость должна находиться посередине удерживающей ее решетки.

Устройство безопасности для прекращения подачи газа (в моделях с термическими элементами)



При утечке жидкости на термических элементах на верхних горелках защитный механизм срабатывает

- 1: Нажав на регулятор газовой плиты, поверните его против часовой стрелки и откройте сильное пламя.
- 2: В зависимости от характеристик вашей плиты, зажгите зажигалку.
- 3: После розжига подержите кнопку нажатой еще 3-5 секунд, чтобы активировать защитный механизм.
- 4: Если после нажатия кнопки и ее отпущения розжиг не осуществился, повторите нажатие с удержанием в 15 секунд.
- 5: Отрегулируйте желаемое пламя.
- 6: Чтобы выключить конфорку по завершению готовки, поверните регулятор по часовой стрелке к верхней точке.

Использование газовой духовки

На панели управления на регулятор нанесены отметки, отображающие его положение.



1. Нажав на регулятор газовой духовки, поверните его против часовой стрелки и приведите его в позицию сильного пламени и/или высокой температуры на панели.
2. Если, как показано на рисунке 11, регулятор духовки управляет верхней горелкой, нажав на регулятор, поверните его по часовой стрелке в положение "гриль" или на значок пламени.

3. В зависимости от характеристик вашей духовки, зажгите зажигалку.

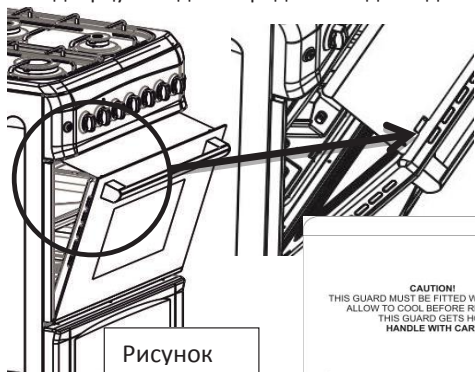


Таблица форсунок и мощностей		
Конфорка	Форсунка сжиж.газа	Форсунка прир.газа
Верхняя горелка	Ø 0,70	Ø 0,92
Нижняя горелка	Ø 0,75	Ø 1,10

- После розжига в моделях с термическими элементами подержите кнопку нажатой еще 3-5 секунд, чтобы активировать защитный механизм.
- Если после нажатия кнопки и ее отпускания розжиг не осуществился, повторите нажатие с удержанием в 15 секунд.
- Отрегулируйте желаемое пламя.
- Чтобы выключить духовку по завершению готовки, поверните регулятор по часовой стрелке к верхней точке.

Использование решетки для гриля (при наличии)

- При использовании верхней горелки в газовых духовках дверца духовки открывается, как показано на рисунке 12.
- Решетка для гриля устанавливается в места крепления на дверце, двигая дверцу назад и вперед необходимо добиться контакта с рамой казана.



CAUTION!
THIS GUARD MUST BE FITTED WHEN GRILLING
ALLOW TO COOL BEFORE REMOVING
THIS GUARD GETS HOT
HANDLE WITH CARE

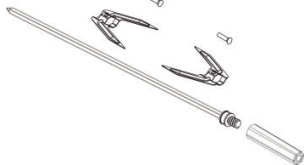
ATTENZIONE!
QUESTA PROTEZIONE DEVE ESSERE BEN
CHIUSA QUANDO IL FORNO È IN FINIZIONE
LASCIAR RAFFREDDARE PRIMA DI RIMUOVERE
O TOCCARE MANEGGIARE CON CURA

Вертел (опция)

- Если ваш прибор оборудован аксессуарами для вращения курицы, ослабьте болт на креплении v-образных деталей шампура, который следует продеть через курицу.

После чего курица фиксируется при помощи v-образных деталей, болт завинчивается.

- Бакелитная деталь за шампуром обеспечит удобный перенос. Во время приготовления данную деталь необходимо удалить.
- Вес курицы на шампуре не должен превышать 2,5 кг.



Использование электрической духовки

Режимы работы электрической духовки выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции духовки выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверх) положение.

1. Установите таймер духовки на время готовки, см. *Использование таймера духовки*
2. Установите регулятор температуры в желаемый рабочий режим.
3. Установите регулятор функции в желаемый рабочий режим.
<< Духовка нагреется до установленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит лампочка температуры.

Выключение электрической духовки

Установите таймер духовки в выключенное положение.



При установке таймера на определенный период времени таймер отключится автоматически, см. *Использование таймера духовки*

Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

Режимы работы

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от вашей модели духовки.

Верхний и нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Верхний нагрев



Включен только верхний нагрев. Подходит, например, для кексов с блестящей верхней поверхностью и блюд, для которых желательно получить корочку сверху.

Нижний нагрев



Включен только нижний нагрев. Подходит, например, для пиццы и блюд, для которых желательно получить корочку снизу.

Низ + верх + турбовентилятор (опция)



Включен нагрев верх + низ и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Гриль (опция)



гриль работает (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

Сильный гриль (опция)



Гриль работает (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

Турбо двигатель (опция)



Функцию турбодвигателя можно использовать для размораживания.

Турбрезистор + турбовентилятор (опция)

Включен нагрев турбрезистор и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

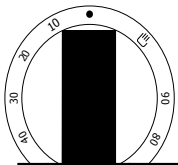
Гриль + вращение курицы (опция)

Возможно приготовление вместе с грилем и двигателем для вращения курицы.

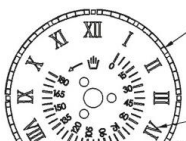
- Обеспечивает равномерное прожаривание на гриле и готовку нанизанного на шампур мяса, курицы и проч. пищевых продуктов.
- Установите максимальную температуру.

Сильный гриль + турбовентилятор (опция)

Включен нагрев сильный гриль (верхний и нижний резистор) и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде. Готовьте с использованием одного противня.


Использование таймера духовки**Модель 2****МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (модель 2)**

При наличии таймера, как у модели 2:
Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени по часовой стрелке.

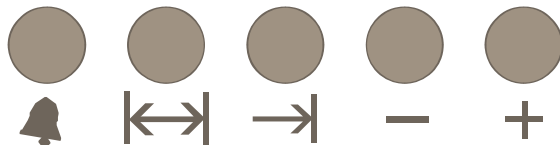
**Модель 4****ТАЙМЕР-АНАЛОГ (модель 4)****1 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ**

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии поверните против часовой стрелки.

2 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

При помощи таймера-аналога возможна настройка времени готовки до 180 минут. После окончания времени настройки зуммер сработает автоматически. Для отключения работающего зуммера снова поверните регулятор, не нажимая на него, против часовой стрелки и продолжайте вращать, пока на экране не появится символ руки (), отображенный на рисунке. В этом положении зуммер будет отключен.

Цифровой таймер

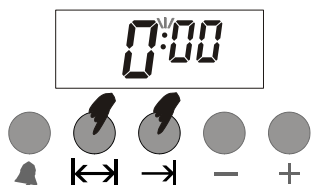


Цифровой таймер - это электронный модуль, который обеспечивает готовность помещенного в духовку блюда в желаемое вами время. Все, что вам необходимо для этого сделать - запрограммировать время приготовления блюда и время, к которому блюдо должно быть готово. Кроме того, он может использоваться в качестве запрограммированного по минутам зуммера отдельно от духовки.



ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ К СЕТИ

В момент поступления электричества на экране мигают часы и надпись "auto". В таком состоянии выполнение какой-либо программы готовки невозможно. Отображаемое на экране время неправильное, часы необходимо настроить (см. настройки часов). Для выполнения программы готовки необходимо перейти в ручной режим (см. ручной режим).

РУЧНОЙ РЕЖИМ



Переход в ручной режим

Одновременно нажмите на кнопки  и , при отпускании кнопок осуществится переход.

Нажмите на обе кнопки одновременно.

НАСТРОЙКИ ЧАСОВ

Настройка часов может выполняться в отсутствие какой-либо действующей программы готовки. Перейдите в ручной режим.

Двоеточие на экране между часами и минутами начнет мигать, при помощи (+) или (-) вы можете переводить часы вперед или назад. Длительное нажатие на эти кнопки обеспечит более быстрый перевод часов.

1) Перейдите в ручной режим.

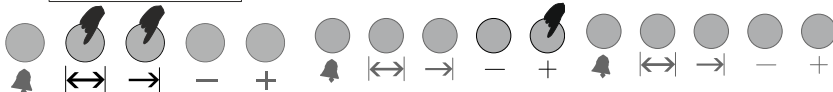
0:00

2) Настройте часы при помощи кнопок (+) или (-).

2 1:30

3) через 5 секунд экран зафиксируется.

2 1:30



НАСТРОЙКА СРОКА ЗУММЕРА

При помощи данной функции можно настроить срабатывание зуммера часов через определенный период времени.

0:00

0:05

2 1:30



1- Выберите режим настройки зуммера.

2- При помощи кнопок (+) или (-) введите период времени. (например: 5 минут)

3- через несколько секунд экран перейдет в режим отображения часов.

ОТКЛЮЧЕНИЕ РАБОТАЮЩЕГО ЗУММЕРА


2 1:35



2 1:35

1) По завершении настроенного времени зуммер сработает.



2) Нажав на кнопку , вы можете остановить зуммер.

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГОТОВКИ

Если вы хотите сразу же начать приготовление, просто введите время приготовления.

Например: мы поместили блюдо в духовку и хотим, чтобы оно готовилось 2 часа и 15 минут.

18:30



1) Текущее время 18:30

0:00
auto



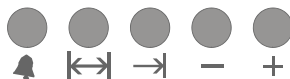
2) Перейдите в режим настройки времени готовки.

2:15
auto



3) При помощи кнопок (+) или (-) введите срок.

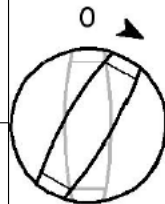
18:30
auto




4) Спустя несколько секунд на экране отобразится текущее время и вернется в режим отображения приготовления блюда.

Теперь мы запрограммировали духовку на приготовление блюда в течение 2 часов и 15 минут. Не забудьте установить другие регуляторы духовки в желаемое положение в зависимости от функции готовки и температуры.

Примечание: во время выбора программы готовки или при работе такой программы вы можете отменить программу, войдя в ручной режим.



В примере выше автоматическое время приготовления началось сразу же после введения времени готовки. Нажимая на кнопку , вы можете посмотреть время, когда блюдо будет готово (окончание готовки), а также настроить это время в случае необходимости. В примере ниже время готовности блюда настраивается на 21:30.

20:45
auto21:30
auto18:30
auto

1- Отображается время окончания
готовки 8:30+2:15=
21:30.

2- При помощи кнопок (+)
или (-) вы можете
настроить время
окончания готовки.

2- Через несколько
секунд экран вернется к
отображению часов.

Теперь мы запрограммировали духовку на время окончания готовки в 21:30. Мы запрограммировали срок готовки блюда на 45 минут ранее. В этом случае духовка начнет приготовление в 19:15, готовка будет длиться 2 часа 15 минут, и в 21:30 процедура готовки будет завершена.

19:15
auto21:30
auto

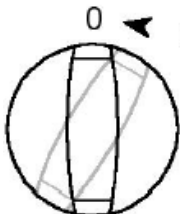
Экран, отображающийся,
когда готовка началась

Экран, отображающийся,
когда готовка завершилась

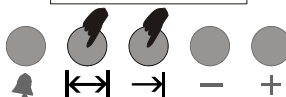
После окончания программы готовки активизируется сигнал зуммера, который будет длиться 7 минут в случае, если его не отключить.

1) Отключите духовку.

2) Обнулите таймер.



21:30



Примечание: духовка будет отключена до обнуления таймера.

В приведенном примере сначала было задано время готовности; время окончания готовки было подсчитано автоматически и было изменено нами на втором этапе. Также возможно задать сначала время окончания готовки, в таком случае время приготовления будет подсчитано автоматически и его можно будет отредактировать на втором этапе.

В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае отключения электроэнергии в целях безопасности духовка будет деактивирована. В этом случае на экране будут мигать часы и надпись "auto". Действующая программа готовки в таком случае также будет отменена. На экране отобразится 0:00, потребуется настройка часов. Сначала перейдите в ручной режим (см. Ручной режим) После чего при помощи кнопок + или - выполните настройку часов. (Примечание: при отключении электричества на несколько часов система сохранит состояние.)

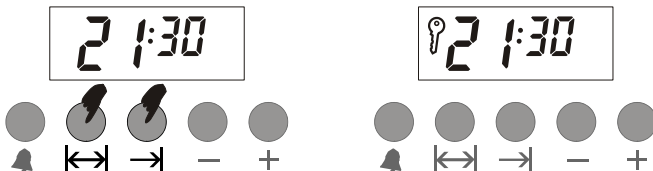
Примечание: если вы не собираетесь пользоваться духовкой, не забудьте привести ее регулятор в выключенное положение.

МИГАЮЩАЯ НАДПИСЬ "auto" ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ДУХОВКА ДЕАКТИВИРОВАНА, ДЛЯ ВОЗВРАЩЕНИЯ В НОРМАЛЬНЫЙ РЕЖИМ НЕОБХОДИМО ПЕРЕЙТИ В "РУЧНОЙ РЕЖИМ".

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

Данная функция служит для защиты против нежелательного изменения ваших настроек часов духовки. При активации блокировки от детей все кнопки будут неактивными. При активации блокировки кнопок при работающей программе готовки блокируются только кнопки, при активации блокировки в ручном режиме блокируются кнопки, а также деактивируется духовка.

Примечание: При активации блокировки кнопок в момент, когда не действует ни одна из программ готовки, в целях безопасности духовка будет деактивирована. При отмене блокировки кнопок духовкой снова можно пользоваться.



1- Нажмите на кнопки ручного режима и удерживайте в течение 3 секунд.

2- На экране отобразиться символ ключа. (Блокировка от детей активирована)

Примечание: чтобы отменить блокировку, необходимо снова нажать на кнопки ручного режима в течение 3 секунд.

Примечание: в случае, если зуммер сработает при активированной блокировке от детей, вы можете отключить его нажатием на кнопки ручного режима. Блокировка останется активированной.

ЕЖИМ ЧАСОВ (12/24 ЧАСА)

Вы можете настроить часы на работу в режиме 12 или 24 часа.



1- Сейчас часы настроены на 24-часовой режим. Нажмите на кнопку (+) в течение 3 секунд.

2- Часы настроены на 12-часовой режим.

Чтобы снова вернуться в 24-часовой режим, повторно нажмите на кнопку (+) в течение 3 секунд.

Примечание: фабричные настройки: 24-часовой режим. Если настройки режима часов были изменены, то при отключении электричества на длительный срок настройки часов вернутся к фабричным.

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗУММЕРА

При помощи этой настройки вы можете изменить громкость зуммера.

- 1) Нажав и удерживая кнопку (-), вы можете прослушать настроенный звук.
- 2) Отпустив и снова нажав кнопку (-), вы можете прослушать следующий по громкости звук, и выбрать его. (3 уровня)
- 3) Теперь зуммер будет звучать с выбранной вами громкостью.

Примечание: фабричные настройки отрегулированы на самую большую громкость. Если настройки громкости были изменены, то при отключении электричества на длительный срок настройки зуммера вернутся к фабричным.

Начало процедуры готовки



Для включения духовки при выборе режима готовки и желаемой температуры вам также надо отрегулировать время. В противном случае духовка не заработает.

1. Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени по часовой стрелке.
2. Поместите блюдо в духовку.
3. Выберите рабочий режим и температуру, см. *Использование электрической духовки*,

>> Духовка нагревается до заранее установленной температуры и сохраняет эту температуру до окончания выбранного вами срока готовки.

1. По окончании срока готовки регулятор таймера автоматически вернется назад в направлении против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, сообщающий об окончании срока и электропитание отключится.



Если вы не хотите использовать функцию таймера, установите регулятор против направления движения часовой стрелки по направлению к символу руки.

2. Отключите духовку при помощи регулятора таймера, функции и температуры.

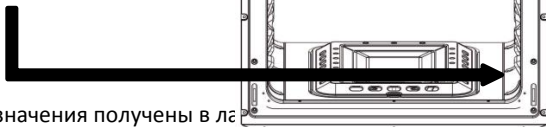
Отключение духовки до окончания установленного времени.

Вращайте регулятор таймера до достижения точки остановки против движения часовой стрелки.

Таблица времени готовки



Самая нижняя полка духовки - 1-я полка.




1. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.

2. Отключите духовку при помощи регулятора функции и температуры.

Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления
Кекс на противне	Противень для духовки 24 ... 26 см	2	170 ... 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для кекса 18 ... 22 см	1 ... 2	170 ... 180	30 ... 40
Печенье	Противень для духовки	2	170 ... 190	25 ... 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духовки	2	180 ... 190	25 ... 35
Сладкий пирог	Противень для духовки	2	170 ... 180	25 ... 35
Пироги	Противень для духовки	1 ... 2	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для жарки	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Противень для духовки	1 ... 2	180 ... 190	25 ... 35
Пироги (из юбки)	Противень для духовки	1 ... 2	180 ... 190	40 ... 50
Пицца	Противень для духовки	1 ... 2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс	Противень для духовки	1 ... 2	15 мин. Макс. >>	100 ... 110
Нога ягненка	Противень для духовки	1 ... 2		90 ... 100
Жареная курица	Противень для духовки	1		60 ... 70
Индеек часть	Противень для духовки	1	25 мин. 220 >>	180 ... 240
Рыба	Противень для духовки	1 ... 2	200	15 ... 25
После «минут макс>>» установите 150°C				

Использование гриля

 Горячие поверхности могут вызвать ожоги. Закрывайте дверцу духовки при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.

Включение гриля

- 1) Установите регулятор функции на символ выбираемого гриля.
- 2) После чего установите желаемую температуру гриля.
- 3) В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев.

>>Загорится лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение.

Таблица времени готовки на гриле

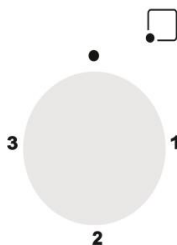
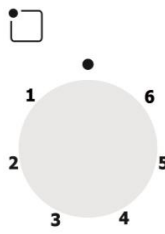
Электрический гриль

Блюдо	Полка	Срок приготовления на гриле(приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин*
Ягнечья отбивная	3	25 ... 35 мин*
Бифштекс	3	25 ... 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 ... 35 мин*
* в зависимости от толщины		

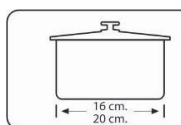
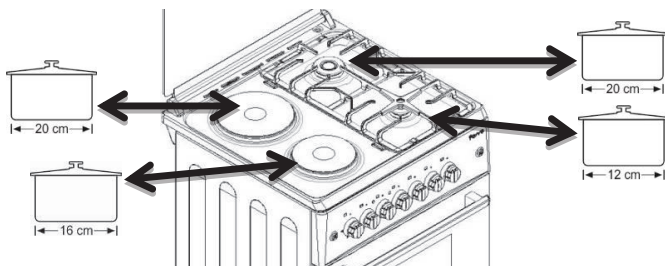
6) Использование электрических конфорок

Если ваш прибор снабжен электрическими конфорками, используемая ключевая система отображена на рисунках ниже:

Регулятор Расположение	Ø145 1000 Вт	Ø145 БЫСТР. 1500 Вт	Ø180 1500 Вт	Ø180 БЫСТР. 2000 Вт
1	100 Вт	156 Вт	155 Вт	200 Вт
2	165 Вт	210 Вт	185 Вт	250 Вт
3	255 Вт	285 Вт	330 Вт	330 Вт
4	510 Вт	820 Вт	390 Вт	930 Вт
5	750 Вт	1070 Вт	731 Вт	1250 Вт
6	1000 Вт	1500 Вт	1500 Вт	2000 Вт



Регулятор Расположение	Ø145 1000 Вт	Ø145 БЫСТР. 1500 Вт	Ø180 1500 Вт	Ø180 БЫСТР. 2000 Вт
1	250 Вт	400 Вт	400 Вт	750 Вт
2	750 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1250 Вт
3	1000 Вт	1500 Вт	1500 Вт	2000 Вт



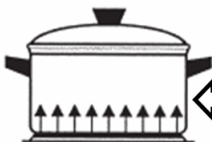
Для максимально эффективного использования электрической плиты рекомендуется использовать кастрюли с диаметром 16-20 см.



В случае, если дно кастрюли не полностью контактирует с поверхностью конфорки, происходит излишний расход энергии и тепло распределяется неравномерно.



Кастрюля или емкость слишком большие или слишком маленькие. Если жидкость выкипит из термостойкой стеклянной емкости, она может треснуть.
Кастрюли со слишком маленьким диаметром неэкономичны из-за излишнего потребления энергии.



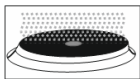
Подходящая для использования форма.



- ☛ Ставьте на конфорку только кастрюли с сухим дном. Не кладите на конфорку крышки от кастрюль, особенно, если они мокрые.



- ☛ После использования конфорки протрите ее влажной тряпкой, после остывания конфорки. Если конфорка слишком грязная, хорошенько очистите ее водой с моющим средством.



- ☛ После очистки конфорки прогрейте ее в течение нескольких минут для того, чтобы она высохла. В случае, если вы не собираетесь пользоваться конфоркой в течение длительного времени, нанесите на верх конфорки тонкий слой машинного

масла.

- ☛ Нержавеющая сталь вокруг конфорки может изменить свой цвет. Это не влияет на использование прибора.

7) Уход и чистка

Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.



Опасность удара электрическим током!

Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

- После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.
- Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тряпкой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды, и протрите насухо сухой тряпкой.
- После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов полностью убраны.
- Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тряпкой и жидким порошком (не абразивным).



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.



Не используйте паровые очистительные приборы.

Очистка панели управления

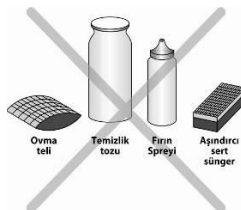
Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тряпкой и высушите сухой тряпкой.



Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

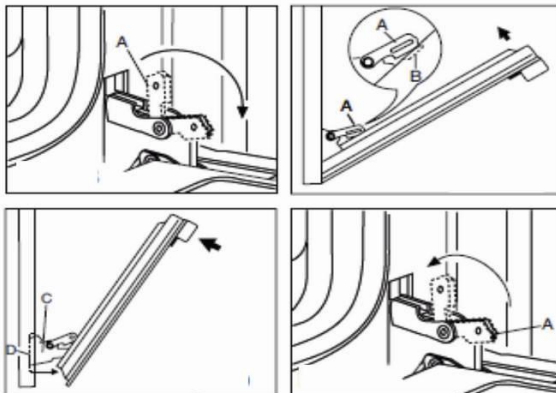
Очистка духовки

Для чистки духовки нет необходимости в использовании какого-либо очистителя для духовки или других специальных очистительных средств. Рекомендуется протирать духовку влажной тряпкой, пока она еще теплая.



Чистка и снятие дверцы духовки

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духовки, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



Снятие дверцы духовки

Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке номер 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рисунке 3.

Замена лампочки духовки



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

1. Откройте дверцу духовки.

Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.



Лампочка духовки - это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 С. Для характеристик лампочки см. *Технические характеристики, страница 3.*

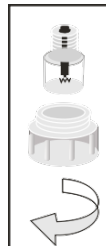
Лампочки для духовки можно приобрести в центрах обслуживания.



Положение лампочки может отличаться от показанного на рисунке.

Если в вашей духовке установлена круглая лампочка,

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.



8) Предложения по решению проблем

Прибор не работает.

- ✓ Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку.
- ✓ Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его.
- ✓ Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку.

При работе духовки из нее идет пар.

- ✓ Появление пара является нормальным при работе духовки. Это не является неисправностью.

При нагревании и остывании прибора металл издает звуки.

- ✓ При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.

Духовка не нагревается.

- ✓ Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- ✓ Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте время или вручную установите на символ руки.
- ✓ Возможно, не выполнены настройки функции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В духовке не горит свет.

- ✓ Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- ✓ Возможно, лампочка духовки неисправна. Замените лампочку духовки.

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.

Условия гарантийного обслуживания и адреса сервисных центров Вы можете узнать на сайте **basf-home.ru**

Расчетный срок службы изделия: 3 года

Технические характеристики и комплект поставки могут отличаться от приведенных в настоящей «Инструкции по эксплуатации» вследствие модернизации изделия.

Импортер: ООО «НТТ», 117335, г. Москва, ул. Вавилова, дом 69/75, офис 707

Производитель: MAMUR İHRACAT VE İTHALAT A.Ş.

Адрес: ORGANIZE SANAYI BOLGESI 9.CAD.NO:19 MELIKGAZI KAYSERI TURKEY

Производитель: Мамур Эксп. и Имп. Инкорпорейтид

Адрес: Турция, г. Кайсери, специальная промышленная территория №9, участок №19

Сделано в Турции.



