

# **beko**

**Посібник користувача**



**BMF30W**

**UK**

185.5531.27/R.AA/17.06.2020

7730420238

# Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

## Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

Загальні правила техніки безпеки ..	4
Електрична безпека .....	5
Безпека виробу .....	6
Призначення .....	9
Захист дітей .....	10
Утилізація старого приладу .....	11
Утилізація пакувальних матеріалів	11

**2 Загальна Інформація 12**

Огляд .....	12
Вміст упаковки .....	13
Технічні характеристики .....	14

**3 Установка 15**

До початку установки .....	15
Установка та підключення .....	15
Утилізація старого приладу .....	16

**4 Підготовка 18**

Поради щодо збереження електроенергії .....	18
Початок використання .....	18
Початкове очищення виробу .....	18
Перше розігрівання .....	18

**5 Використання духовки 20**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі .....	20
Робочі режими .....	21
Використання електричної духовки	22
Таблиця часу приготування .....	23
Використання гриля .....	25
Таблиця часу приготування на грилі .....	26

**6 Догляд і технічне обслуговування 27**

Загальна інформація .....	27
Очищення панелі управління .....	27
Виймання внутрішнього скла дверцят .....	28
Заміна лампи освітлення духової шафи .....	29
(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.) Це вказано для моделей з лампами .....	29

**7 Пошук та усунення несправностей 30**

## **1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища**

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися

особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести

до анулювання гарантії.

Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

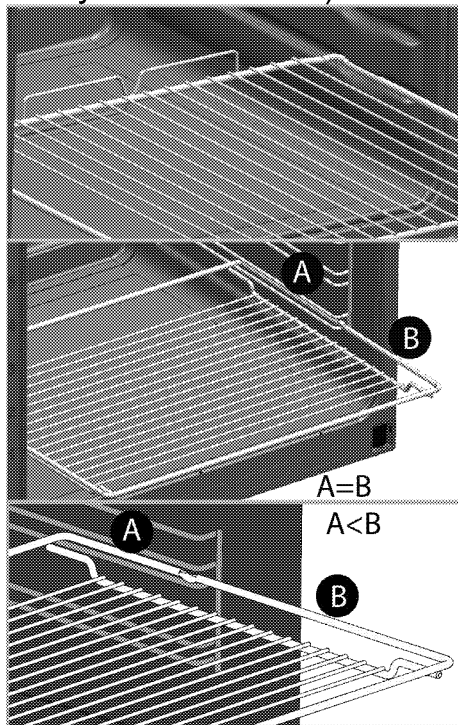
відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має

- виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
  - Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
  - Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
  - У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
  - Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.
- Безпека виробу**
- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
  - Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
  - Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
  - Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.

- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Доступні поверхні пристрою сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Уважно ознайомтеся з інформацією у розділі «Установка». Прилад сильно нагрівається, тому його не можна встановлювати у вбудований блок.
- Цей прилад призначено для використання в домашніх умовах, а також у наступних приміщеннях:
  - кухні для персоналу в магазинах, офіси та інші приміщення на підприємстві;
  - дома на фермі;
  - готелі, мотелі та інші підприємства побутового обслуговування у разі використання приладу клієнтами;
  - готелі типу «ліжко і сніданок».
- Не дозволяється закривати духовку під час роботи.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деку на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деку між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.

- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- **УВАГА:** Перед зміною лампи переконтуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнута, щоб уникнути



поразки електричною струмою.

- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Оскільки інфрачервоні нагрівачі мають скляні трубки, існує ризик їх розбиття під час технічного обслуговування та чищення. Перш ніж використовувати виріб, перевірте нагрівачі на наявність тріщин або розбитих частин. У разі виявлення будь-яких пошкоджень не користуйтеся виробом.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування

- серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

#### Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.

- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

## Утилізація старого приладу

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

## Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

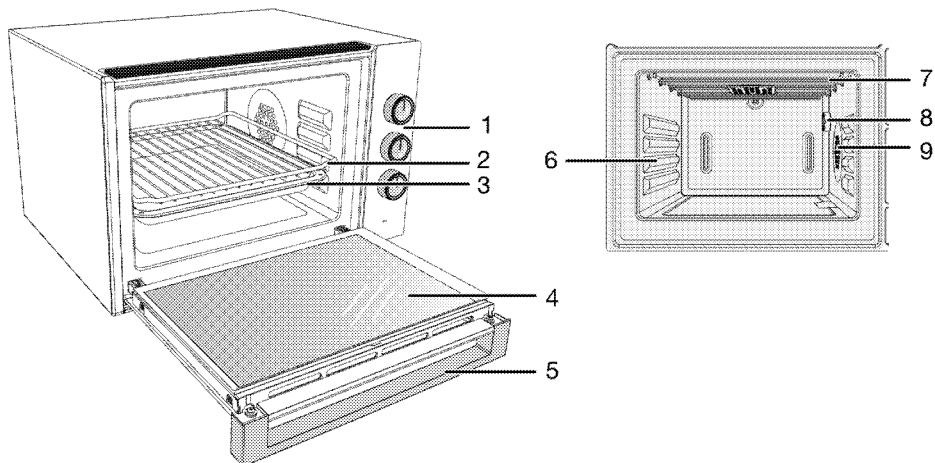
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

## Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

## 2 Загальна Інформація

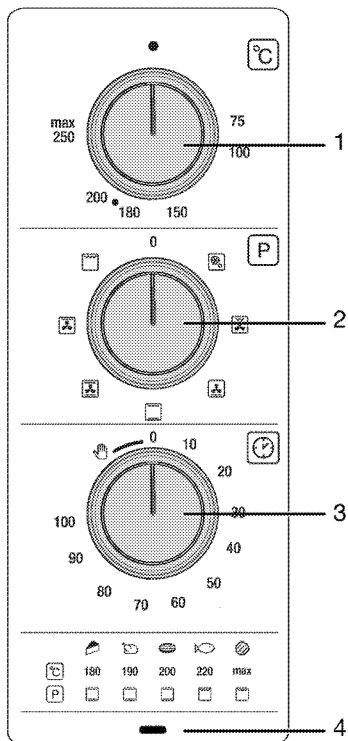
### Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Дверцята
- 5 Ручка
- 6 Положення полиць
- 7 Інфрачервоний верхній нагрівальний елемент

- 8 Лампочка\*
- 9 Двигун вентилятора (за сталевим листом)

\* (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



- 1 Ручка термостата
- 2 Ручка вибору функції
- 3 Механічний таймер
- 4 Лампочка термостата

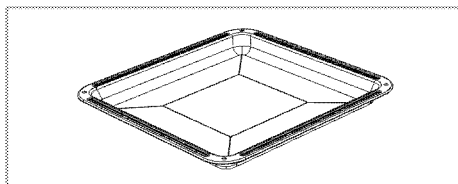
## Вміст упаковки

**i** Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

### 1. Посібник користувача

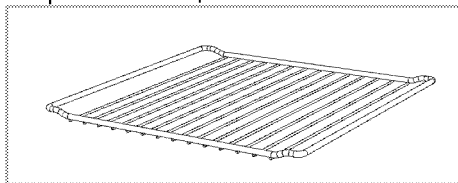
### 2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



### 3. Решітчастий гриль

Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



## Технічні характеристики

Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	325мм /505 мм/295мм
Напруга/частота	220-240 В ~; 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	1.85 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05V2V2-F 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Головна духовна шафа	<b>Використання вентилятора</b>
Лампа внутрішнього освітлення *	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	1.8 кВт

# Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

\* **(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)** Це вказано для моделей з лампами.

**i** З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

**i** Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

**i** Значення, наведені на таблицях машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантія буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

**i** Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.

**!** Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

**!** Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

#### До початку установки

Цей виріб призначений для використання лише на стільниці.

**i** Не користуйтеся виробом у зачиненій кухонній шафі чи на рівні підлоги.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.

- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).

#### Установка та підключення


Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.


**i** Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

**i** Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.


#### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.


 Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

 Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкриття нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

 Після установки пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

 Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

 Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.

### **Остання перевірка**

1. Перевірте роботу електричних функцій.

### **Утилізація старого приладу**

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками.



Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.

- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

**i** Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.

**i** Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духові шафи вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.

### Початок використання

#### Початкове очищення виробу

**i** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.

2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

#### Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

#### Електрична духові шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. .
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див.

#### Духові шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 25.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.

5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 25*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

## 5 Використання духовки

### Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

### Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного

курчати, індички чи великого шматка м'яса.

- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

### Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання

трохи води для спрощення очищення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

### Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

### Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

### Нагрівання згори з використанням вентилятора



Страва нагрівається згори й обдувається вентилятором на задній стінці. Гаряче повітря краще розподіляється всередині духової шафи порівняно з режимом, коли працює лише верхній нагрівач.

### Нагрівання знизу з використанням вентилятора



Страва нагрівається знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Гаряче повітря краще розподіляється всередині духової шафи порівняно з режимом, коли працює лише нижній нагрівач.

### Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

## Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

## Гриль + обдування

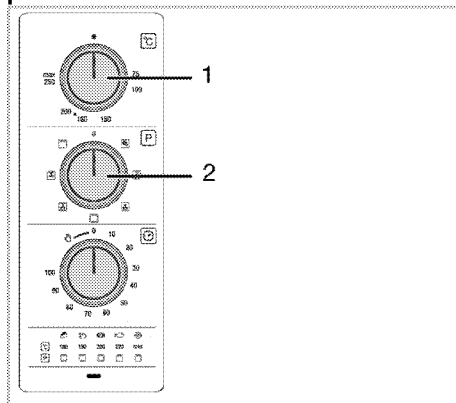


Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

## Використання електричної духовки

### Вибір температури та режиму роботи



1 Ручка термостата

2 Ручка вибору функції

1. Встановіть таймер духовки на потрібний час приготування; див..
2. За допомогою терморегулятора настройте бажану температуру.
3. За допомогою перемикача режимів настройте бажаний режим роботи.  
» Духовка нагрівається до заданої температури і підтримує її. Під час нагрівання горить індикатор температури.

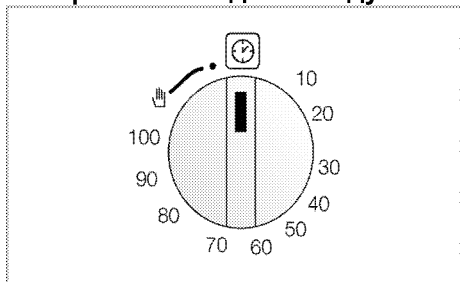
### Вимкнення електричної духовки

Перемкніть таймер духовки у положення «вимкн.».

- Якщо таймер встановлено на певний час, він вимкнеться автоматично; див. .

Встановіть перемикач режимів та регулятор температури в положення «вимкн.» (верхнє положення).

## Використання годинника духовки



### Початок процесу приготування

**i** Для роботи духовки необхідно вибрати режим приготування, бажану температуру та встановити час приготування. Інакше духовка не буде працювати.

1. Повертайте ручку регулювання часу за годинниковою стрілкою, щоб встановити час приготування.
2. Поставте страву в духовку.
3. Виберіть режим роботи та температуру; див. .  
» Духовка буде нагріватися до заданої температури та підтримуватиме цю температуру до кінця вибраного часу.
4. Як тільки час приготування закінчиться, ручка настройки часу автоматично повернеться проти годинникової стрілки. Пролунає попереджувальний сигнал, який

вказує на те, що заданий час закінчився і живлення вимкнено.

**i** Якщо ви не бажаєте використовувати функцію таймера, поверніть ручку проти годинникової стрілки в напрямку значка «рука».

5. Вимкніть духовку за допомогою ручки настройки часу, перемикача режимів та регулятора температури.

### Вимкнення духовки до заданого часу

1. Повертайте ручку регулювання часу проти годинникової стрілки, поки вона не зупиниться.
2. Вимкніть духовку за допомогою перемикача режимів та регулятора температури.





### Таблиця часу приготування

**i** Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

### Запікання та смаження

**i** Першою полицею духовки є нижня полиця.

Страва	Аксесуар для використання	Положення решітки		Температура (°C)	Час приготування (хв.)	
Кекси в формі	Сковорідка круглої форми, діаметром 18–20 см**		1	180		20 ... 30
Печиво	Стандартне деко*		1	180		10 ... 20
Випічка з листового тіста	Стандартне деко*		1	180		15 ... 20
Пончик	Прямокутна форма 25 x 15 см**		1	180		20 ... 30
Чізкейк	Кругла форма для тортів 26 см**		1	120		70 ... 80

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки		Температура (°C)	Час приготування (хв.)	
						
Хліб (без соусу)	Стандартне деко*		1	180		40 ... 50
Хліб (із соусом)	Стандартне деко*		1	180		35 ... 45
Здобна випічка	Стандартне деко*		1	180		20 ... 30
Кебаб із баклажанів	Кругла форма з теплостійкого скла**		1	200		65 ... 80
Рагу з яловичини	Кругла форма для запікання 22-25 см**		1	200		100 ... 120
Рисовий пудинг	Кругла форма для запікання 10–12 см**		2	200		5 ... 10
Цвітна капуста з соусом бешамель	Прямокутна форма 25 x 15 см**		1	180		50 ... 60
Картопля в паніруванні	Прямокутна форма 25 x 15 см**		1	190		25 ... 35
Тісто для випічки	Стандартне деко*		1	200		25 ... 35
Круглий борек	Стандартне деко*		1	200		20 ... 30
Лазанья	Прямокутна форма 25 x 15 см**		1	170 ... 180		25 ... 35
Піца	Стандартне деко*		1	Макс.		8 ... 12
Лакмакун (турецька піца)	Стандартне деко*		1	Макс.		5 ... 10
Піта	Стандартне деко*		1	Макс.		10 ... 15
Сіміт (турецький бублик)	Стандартне деко*		1	Макс.		10 ... 15
Біфштекс (цільний)/печеня	Стандартне деко*		1	200		80 ... 90
Бараняче стегно (запіканка)	Стандартне деко*		1	200		80 ... 90
Смажене курча	Стандартне деко*		2	190		75 ... 85
Ріб-стейк	Стандартне деко*		1	190		60 ... 70
Лосось	Решітчастий гриль*		2	180		10 ... 15
Індичка (наріzana) (2,5 кг)	Стандартне деко*		2	190		80 ... 90
Риба	Стандартне деко*		1	200		15 ... 25

\* Ці акcesуари можуть не постачатися з виробом.

\*\* Ці акcesуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.



## Поради щодо випікання хлібобулочних виробів

- Якщо виріб занадто сухий, збільште температуру приблизно на 10 °C і зменште час випікання.
- Якщо виріб залишився вологим, використовуйте менше рідини або знизьте температуру випікання приблизно на 10 °C.
- Якщо виріб горить згори, ставте його на нижню стійку, знизьте температуру і збільште час випікання.
- Якщо виріб достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, використовуйте менше рідини, знизьте температуру та збільште час випікання.

## Поради щодо випікання кондитерських виробів

- Якщо виріб занадто сухий, збільште температуру приблизно на 10 °C і зменште час випікання. Змочуйте шари тіста соусом, що складається з молока, олії, яєць та йогурту.
- Якщо процес випікання виробу триває надто довго, слідкуйте за тим, щоб товщина приготованого тіста не перевищувала глибину форми для випікання.
- Якщо верхня частина виробу підрум'янена, але нижня частина залишилася сирюю, переконайтеся, що кількість соусу, використовуваного у виробі, не надто велика в його нижній частині. Щоб досягти рівномірного підрум'янювання виробу,

намагайтеся рівномірно розподілити соус між шарами тіста і зверху виробу.

## Використання гриля



Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- **Під час використання гриля поверніть ручку регулювання часу проти годинникової стрілки до символу руки.**

## Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
  2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
  3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.
- » Увімкнеться індикатор температури.

## Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Таблиця часу приготування на грилі

### Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Положення решітки	Рекомендована температура	Час приготування на грилі (приблизно в хвилинах)
Риба	2	220	10...20
Овочеві страви	2	220	25 ... 35
Яловичий фарш	3	max	25...35 *
Смажене курча (нарізане)	3	max	25 ... 35
Шматочки м'яса ягняти	2	max	30 ... 40
Біфштекс	2	max	25...35 *
Телячі відбивні	2	max	25...35 *
Підсмажений бутерброд	2	max	15... 20 *
Грінки	3	max	4 ... 5

\* залежно від товщини

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.  
Існує ризик ураження електричним струмом!



Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.  
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.  
Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення.  
Це може пошкодити панель управління!

### Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



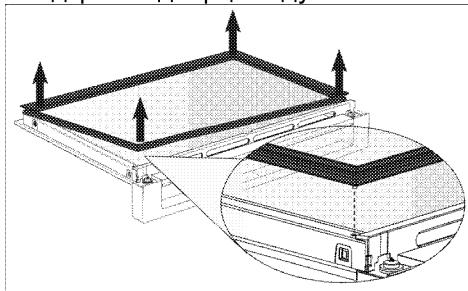
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

## Виймання внутрішнього скла дверцят

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

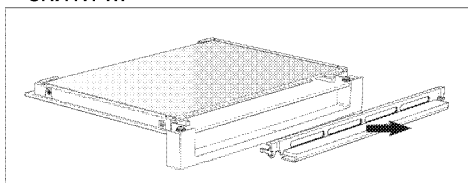
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

1. Відкрийте дверцята духовки.

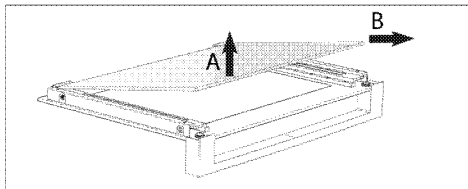


2. Зніміть ущільнення дверцят, щоб звільнити їх від шпильок, розташованих у чотирьох кутах.

3. Як показано нижче, потягніть пластикову частину на себе, щоб зняти її.



4. Злегка підніміть передню частину внутрішнього скла, потягніть його на себе, щоб вийняти, а потім вимийте його.



**i** Щоб встановити скло на місце, необхідно в зворотному порядку виконати всі етапи, що виконуються в процесі виймання скла. Встановіть на місце скло і пластикову частину. Не забудьте встановити на місце ущільнення.

## Заміна лампи освітлення духової шафи

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.) **Це вказано для моделей з лампами**

**!** Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

**i** Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 14". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.

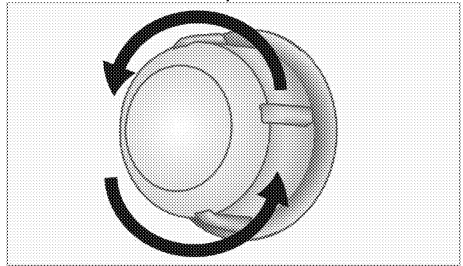
**i** Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

**i** Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.

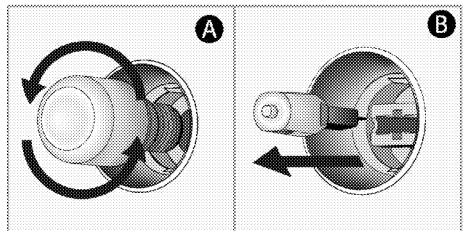
**i** Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

**Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:**

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

## 7 Пошук та усунення несправностей

### Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

### Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

### Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

### Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

### Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

### (У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."  
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,  
Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-

2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,  
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

