

**BUILT-IN GAS OVEN**  
**Встроенная газовая духовка**

**OIG 14101**

**BEKO**

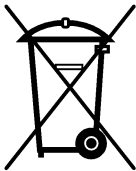


## Уважаемый покупатель,

Мы очень хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов с использованием нашего изделия, которое прошло тщательный контроль качества и было изготовлено с использованием самых современных технологий.

**Мы рекомендуем внимательно изучить всю инструкцию перед тем, как пользоваться изделием, и всегда держать ее под рукой в качестве справочного пособия.**

### Переработка отходов



Это изделие обозначено знаком раздельной сортировки для электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным изделием необходимо поступать согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС, чтобы негативное влияние на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь к местным или региональным компетентным организациям.

Электронные изделия, не включенные в данный процесс раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

# Электропитание плиты

---

\* Перед включением плиты в электросеть проверьте, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с техническими данными.

## **Внимание!**

### **Плита должна быть заземлена.**

Наша компания не несет ответственности за какой-либо ущерб, нанесенный вследствие использования плиты без заземления.

\* Перед обращением в авторизованную службу техобслуживания подготовьте электропроводку в доме для подключения изделия.

Если плита подключается через электророзетку, последняя должна находиться в легко доступном месте (но не выше уровня конфорок).

\* Данное изделие должен устанавливать квалифицированный электрик, например, из местной энергокомпании. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с

расстоянием между полюсами не менее 3 мм, расположенному вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с правилами МЭК.

Несоблюдение данной инструкции может вызвать проблемы в эксплуатации и привести к аннулированию гарантии на изделие. Если изделие подключается через электророзетку, последняя должна находиться в легко доступном месте (но не выше уровня конфорок).

Длина шнура для обеспечения безопасности питания изоляции не должна превышать 2 м.

Вместе с плитой поставляется сетевой шнур с вилкой (H05 V V-F 3G 1 мм<sup>2</sup>)

\* Сетевой шнур должен проходить через кабельный зажим.

\* Сетевой шнур следует прокладывать подальше от плиты и от вентиляционных отверстий, он должен без помех проходить между плитой и стеной и/или внешним кожухом.

# Требования к газоснабжению

---

## **Внимание!**

### **Подключение газа должно осуществляться с помощью гибкого металлическим шлангом**

\* Перед подключением плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категория газа и характеристики давления в вашей газовой сети значениям, указанным на табличке с техническими данными. При необходимости обратитесь в авторизованную службу техобслуживания для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

\* Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой или использованием плиты прочтите инструкцию.

\* Для получения подробной информации о подаче газа и его давлении см. табличку с техническими данными.

\* Плиту не следует устанавливать в помещении без окон или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходимо наличие постоянно открытого проема.

Циркуляция воздуха должна составлять 2 м<sup>3</sup>/час на кВт конфорок.

### **Подсоединение к плите газового шланга**

Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового вентиля. Если подсоединение осуществляется гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, подсоединяемого к штуцеру газ-бутанового шланга, для газовых труб домашнего типа должен составлять 6 мм.

Внутренний диаметр гибкого шланга, соединяемого со штуцером шланга с природным газом, должен составлять 15 мм. Шланг должен быть плотно надет на патрубок и зажат хомутом. Пластмассовый конец шланга следует погрузить в горячую воду на одну минуту для размягчения, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга подсоединяется к газовому вентилю таким же образом.

Шланг следует заменять до истечения срока его годности.

## Внимание!

При подсоединении плиты к впускному газовому вентилю следует использовать короткий шланг. Также следует также убедиться в отсутствии утечки газа. По соображениям безопасности длина шланга не должна превышать 125 см.

## Проверка утечки газа

Во время проверки убедитесь, что ручки управления конфорок закрыты, а газовый вентиль открыт. Для проверки утечки газа нанесите мыльный раствор на места соединений. При наличии утечки появятся пузыри. В этом случае немедленно проверьте газовое соединение. Не проверяйте утечку газа с помощью огня.

## Внимание!

Никогда не проверяйте утечку газа с помощью пламени зажигалки или спички.

1. Ни при обычном использовании, ни при подсоединении или отсоединении на гибкую муфту плиты не следует прикладывать излишнюю силовую нагрузку.

2. Гибкую муфту плиты не следует подвергать чрезмерному перегреву вследствие непосредственного воздействия на неё продуктов сгорания или контакта с горячими поверхностями.

Примечание: Гибкая муфта должна выдерживать температуры до 95°C включительно.

3. Разъем, к которому подсоединяется гибкая муфта, должен быть прочно прикреплен к трубе газопровода и расположен так, чтобы шланг свободно свисал вниз.

4. Гибкая муфта плиты должна быть расположена таким образом, чтобы не подвергаться механическим воздействиям, например, трению о движущееся кухонное оборудование (напр., двери или выдвигаемые ящики), или захвату приспособлением для стабилизации.

5. Втычной соединитель должен быть доступен для отсоединения после перемещения плиты.

## Вентиляция

Во всех помещениях должны быть окна или соответствующие проемы.

Так же в некоторых помещениях в дополнение к окнам должна обеспечиваться постоянная

вентиляция.

Плита не должна устанавливаться в помещении объемом менее 5 м<sup>3</sup>.

Объем помещения	Необходимая воздушная вентиляция (эффективная площадь)
от 5 м <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup>	50 см <sup>2</sup>
Более 11 м <sup>3</sup>	Воздушная вентиляция не нужна
Помещение объемом от 5 м <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup> с открывающейся наружу дверью	Постоянная воздушная вентиляция не нужна

С приведенными выше требованиями разрешается также использовать газовые конфорки, но только если в помещении отсутствует другое оборудование горелками. При этом необходимо проконсультироваться относительно установки вентиляции.

Плита предназначена для установки в шкаф шириной 600 мм. Духовка должна располагаться под другим кухонным

оборудованием. Необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию.

**ВНИМАНИЕ:** Если духовка устанавливается в кухонный блок, убедитесь, что над ней не установлен передний поддон, поскольку это может ограничить вентиляцию.

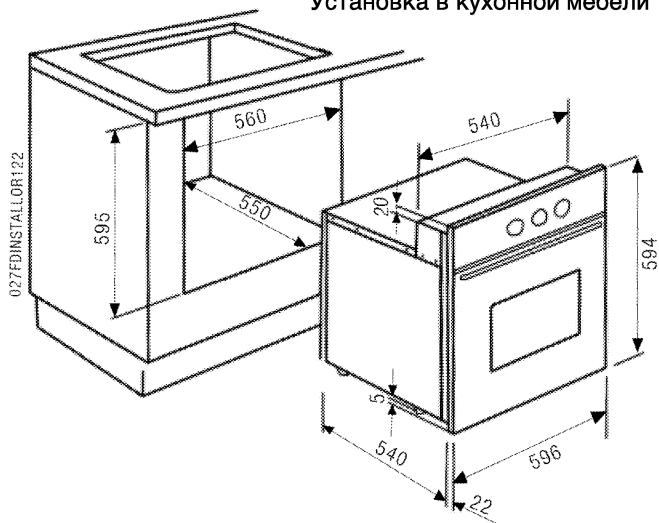
За помощью обращайтесь к квалифицированному специалисту.

# Как установить духовку



Прибор нельзя устанавливать в помещении размером менее чем 6 м<sup>3</sup>. Если размеры помещения - между 6 м<sup>3</sup> и 9 м<sup>3</sup>, необходимо вентиляционное отверстие размером 65 см<sup>2</sup>. Если размеры помещения - между 11 м<sup>3</sup> и 9 м<sup>3</sup>, необходимо вентиляционное отверстие размером 35 см<sup>2</sup>. Для помещения размером более 11 м<sup>3</sup> вентиляционное отверстие не требуется.

## Установка в кухонной мебели



Обеспечьте свободное поступление воздуха в помещение. Если духовка устанавливается в полностью закрытый кухонный мебельный блок, необходимо сделать небольшой проем под плитой, чтобы обеспечить приток воздуха снизу. Для этого вырежьте секцию шириной 400 мм и высотой минимум 15 мм.

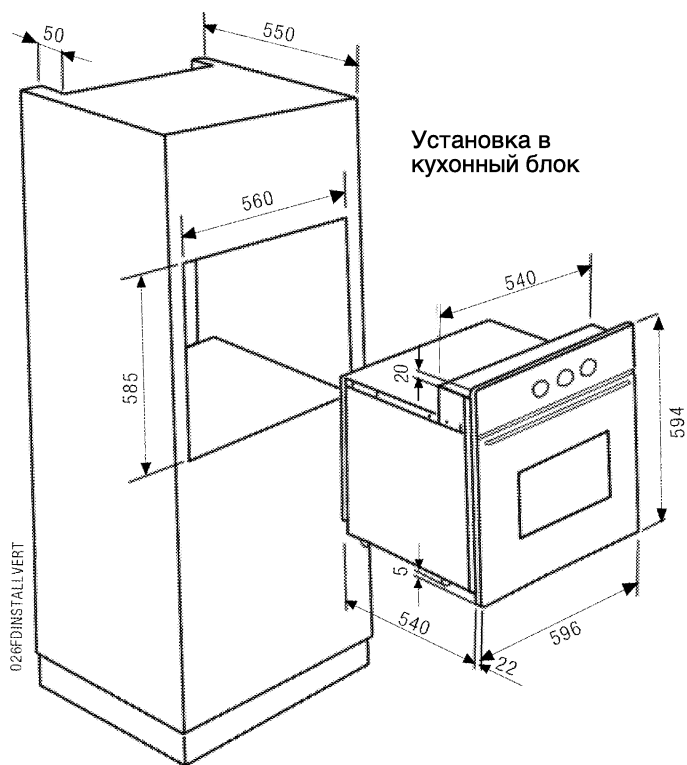
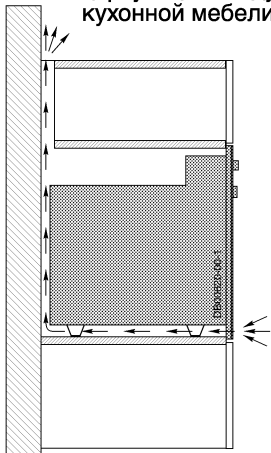
Отсутствие достаточной вентиляции к плите может привести к перегреву или повреждению соседних модулей.

**ВНИМАНИЕ:** Если духовка устанавливается в кухонный блок, убедитесь, что над ней не установлен передний поддон, поскольку это

может ограничить вентиляцию.

Осторожно установите плиту в нужное положение над уровнем пола, НЕ поднимая её за ручку дверцы. Если опустить дверцу духовки, будут видны 4 отверстия для винтов, по два с каждой стороны. Духовку необходимо закрепить у корпусе, закрутив винты в эти отверстия. Помните, что корпус должен не стоять свободно, а быть прикреплён к стене и/или соседним модулям.

циркуляция воздуха в верхней секции  
кухонной мебели



# Установка со сжиженным нефтяным газом (только для слесарей)

Перед переключением на другой тип газа необходимо ознакомиться с памяткой, наклеенной на плите, на которой указан тип газа, на использование которого была настроена плита.

Как переключиться на использование сжиженного нефтяного газа (СНГ)

- \* Отсоедините плиту от электросети.
- \* Смените главный патрубок плиты:

- 1) Снимите нижний поддон (см. пункт «Как снять нижний поддон»).
- 2) Ослабьте установочный винт горелки духовки. Извлеките горелку вместе с

держателем терморпары из блока форсунки. Для этого вам также понадобится вынуть свечу розжига из блока форсунки. (Рис. 3b-1).

3) Выкрутите форсунку из блока с помощью торцевого ключа (7mmAF - не входит в комплект). (Рис. 3c)

4) Вкрутите новую форсунку (диаметром в сотые миллиметра) и убедитесь в точности ее посадки.

5) Снова установите конфорку согласно п.2, только в обратном порядке.

6) Снова установите нижний поддон и проверьте точность его посадки.

Рис. 3a

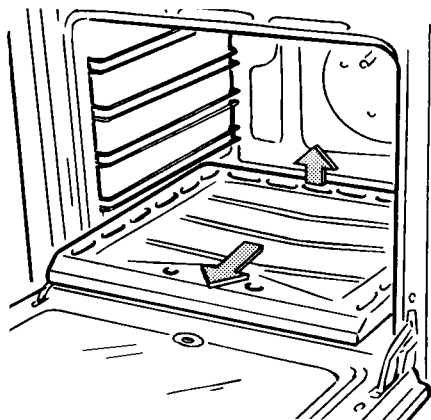


Рис. 3b

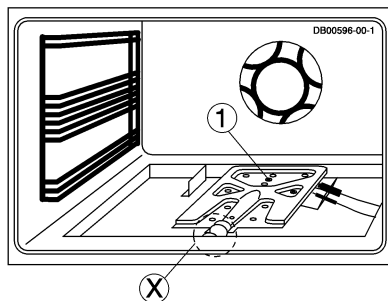
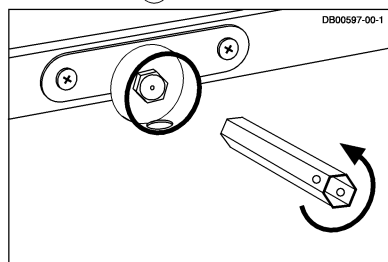


Рис. 3c



Диаметры, изображенные а форсунке, в сотых долях миллиметра.

Конфорки	Номинальная нагрузка, кВт		ш отверстия форсунки, мм			
Конфорка духовки		G20 -20 мбар	G30 -28- 30 мбар	G20 -13 мбар	G 31 - 37 мбар	G 20-10 мбар
	2,15 (Hs)	1.10	0.72	1.16	0.72	1.33

## Регулировка минимального пламени (только для слесарей)

Регулировка нижнего предела форсунки, при переключении на другой тип газа:

**1) Переключение с природного газа на жидкий:** Вытащите рукоятки, снимите панель (см. рис. 5) и с помощью отвертки поверните до конца регулирующий винт форсунки (см. рис. 4) по часовой стрелке. Установите панель назад и поставьте ручки на место.

Рис. 4

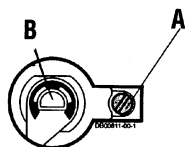
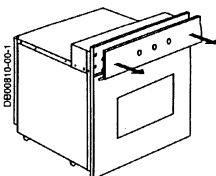


Рис. 5



**2) Переключение с жидкого газа на природный:** Установите термостат в положение «max» и прогрейте плиту в течение 15 минут. Затем установите термостат в положение «min» и вытащите рукоятки. Снимите панель (см. рис. 5) и с помощью отвертки поверните до регулирующий винт форсунки (см. рис. 4) против часовой стрелки. Остановитесь прежде, чем погаснет пламя конфорки. Затем установите панель назад и поставьте ручки на место.

После переключения на другой тип газа, внесите изменения в данные о плите (тип и давление газа)!

## Регулировка пламени конфорки духовки

Вследствие разного состава подаваемого газа пламя может быть больше или меньше. В таких случаях поверните воздушную заслонку, чтобы уменьшить или увеличить поток воздуха получения пламени до нужного размера.

**Внимание:** Регулировка пламени должна выполняться только квалифицированным специалистом.

## Как пользоваться газовой духовкой

Табличка с данными находится на левой нижней части корпуса духовки.

Перед первым использованием духовки рекомендуется вымыть её мыльным раствором, затем тщательно смыть раствор и прогреть при максимальной температуре в течение 30 минут. Может появиться неприятный запах вследствие горения остатков заводской смазки на элементах духовки.

## Ввод плиты в эксплуатацию

Установщик обязан проверить правильность функционирования изделия до передачи его заказчику вместе с руководством по эксплуатации. Данное изделие может быть допущено в эксплуатацию ТОЛЬКО соответствующим государственным органом, ответственным за газоснабжение.



## Для вашей же безопасности - «Надо»

---

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЭТИМИ МЕРАМИ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

- НАДО убедиться в том, что вы понимаете, как управлять плитой, перед началом ее эксплуатации.
- НАДО держать детей вдали от плиты во время и после её работы, так как её поверхности чрезвычайно горячие.
- НАДО выключать плиту, если разбита или повреждена любая из стеклянных панелей.  
**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛИТУ**
- НАДО по окончании готовки убедиться, что выключены все переключатели.
- НАДО осторожно открывать дверцу духовки, чтобы не обжечься паром или излучаемым жаром.
- НАДО использовать хорошие и качественные рукавички, чтобы доставать из духовки посуду.
- НАДО остерегаться жара или пара при работе с элементами управления.
- НАДО убедиться в правильности положения полок перед включением духовки/гриля.
- НАДО соблюдать осторожность при доставании посуды из открытой духовки, потому что посуда будет очень горячей.
- НАДО держать дверцу духовки/гриля закрытой, если плита не используется.
- НАДО поддерживать плиту в чистоте, так как масло или жир от готовки может стать причиной пожара.
- НАДО соблюдать элементарные принципы гигиены и обращения с пищей, чтобы предотвратить размножение бактерий.
- НАДО держать открытыми все вентиляционные отверстия.

## Для вашей же безопасности - «НЕ СЛЕДУЕТ»

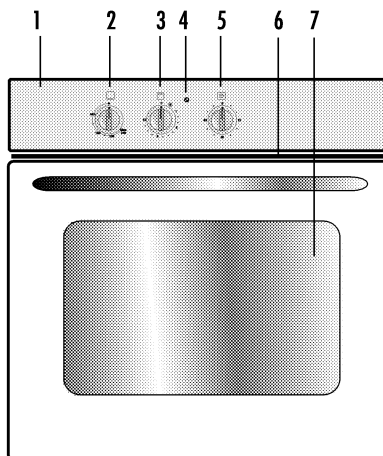
---

- НЕ СЛЕДУЕТ оставлять детей без присмотра, когда духовка включена, так как все поверхности сильно нагреваются.
- НЕ СЛЕДУЕТ разрешать кому-либо садиться или облокачиваться на любую часть плиты.
- НЕ СЛЕДУЕТ размещать над электрической плитой предметы, которые могут попытаться достать дети.
- НЕ СЛЕДУЕТ нагревать закрытые контейнеры с пищей, так как создавшееся давление может привести ко взрыву контейнера.
- НЕ СЛЕДУЕТ хранить химические препараты, пищу, контейнеры под давлением внутри или на плите или возле неё.
- НЕ СЛЕДУЕТ выстлать поддон гриля алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной пожара.
- НЕ СЛЕДУЕТ использовать плиту в качестве обогревателя помещения.
- НЕ СЛЕДУЕТ сушить одежду на дверце духовки.
- НЕ СЛЕДУЕТ устанавливать плиту рядом с занавесками или другими легковоспламеняемыми предметами.
- НЕ СЛЕДУЕТ работать с духовкой с убранной стеклянной дверцей.

# Как пользоваться газовой духовкой

---

1. Панель управления
2. Ручка термостата
3. Управление грилем
4. Индикаторная лампочка
5. Таймер напоминания
6. Защитный металлический лист
7. Дверца духовки



## ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

- Используйте изделие только для готовки и разогрева пищи, а не для нагревания с другими целями!
- Не следует оставлять плит без присмотра.
- При использовании плиты поверхности разогреваются, поэтому не подпускайте к ним детей.
- Не накрывайте какие-либо части духовки алюминиевой фольгой. В них аккумулируется большое тепло!

## Технические данные

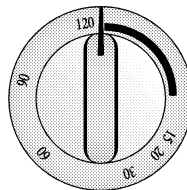
---

Габариты	
Высота	: 594 мм
Ширина	: 596 мм
Глубина	: 561 мм
Установка	
Высота	: 595 мм
Ширина	: 560 мм
Глубина	: 550 мм
Мощность газа	: 2,15 кВт
Электрическая мощность (гриль)	: 2,10 кВт
Лампочка	: 15 Вт
Напряжение электропитания	: 220/230 В ~ 50 Гц
Тип газа	: Природный газ или сжиженный нефтяной газ
Класс защиты -1	

### Если у вас плита с таймером:

Таймер просто отсчитывает время и не программируется.

Максимальный интервал - 120 минут.



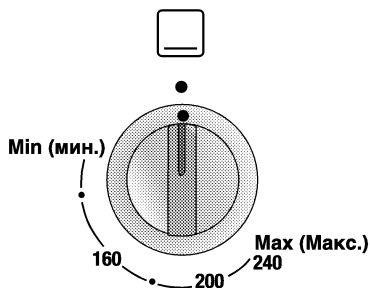
### Термостат духовки

Термостат используется для регулировки температуры в духовке.

"0" - Выкл.

В позиции "min" духовка будет нагреваться на 140°C .

В позиции "max" духовка нагревается до 240°C, это максимальная температура на термостате.



### Розжиг:

Чтобы зажечь конфорку, откройте дверцу, нажмите ручку термостата и поверните её против часовой стрелки до нужного значения температуры.

Удерживайте ручку нажатой в течение 5 -10 секунд. В это время электрический запальник зажигает конфорку, нагревается термopара и открывает подачу газа к конфорке до того времени, когда вы сможете повернуть ручку в позицию «0».

Не держите ручку зажигания более 15 секунд. Если конфорка не зажглась, не нажимайте на ручку зажигания снова, если дверца духовки была открыта хотя бы на протяжении одной митнuty.

## Жарка «☐»»

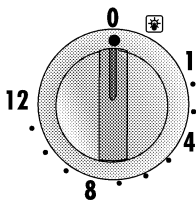
Положения «1» - «12» на ручке переключения режимов -- для работы в качестве гриля с электрическим нагревом. «1» -- это минимальная температура, а «12»-- максимальная.

Во время работы электрического гриля термостат духовки должен быть установлен в положение «0». В любых других положениях гриль не будет работать.

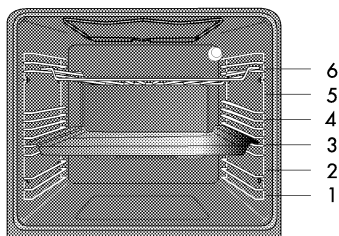
Горячая индикаторная лампочка

означает, что включен гриль. Когда будет достигнута выбранная температура, лампочка погаснет.

- Смажьте гриль растительным маслом, чтобы мясо не пригорало на прутьях решетки.
- Установите поддон, входящий в комплект для духовки, непосредственно под решеткой гриля.
- Следует выдвинуть лист защиты ручек управления от жара духовки.

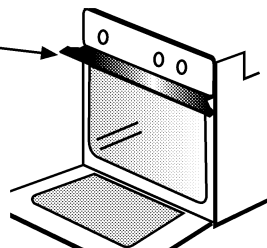


При использовании функции гриля или жарки на вертеле держите дверцу духовки полностью ОТКРЫТОЙ.



Изогнутую проволочную полку необходимо вставлять, как показано на рисунке.

лист защиты ручек управления



**\* Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.**

**\* При работе гриля внешние части духовки могут сильно нагреваться. Не разрешайте детям приближаться к духовке.**

- Убедитесь, что продукты правильно размещены под нагревательным элементом гриля.
- Продукты, требующие подрумянивания, следует ставить под разогретый гриль в посуде для гриля, либо на дно грилевого отделения, в зависимости от глубины посуды. Решетку для посуды гриля в этом случае можно убрать.
- Не выстилайте поддон гриля алюминиевой фольгой, так как перегрев может стать причиной пожара.
- Посуда, помещенная на дно грилевого отделения, при работе основной духовки будет нагреваться.

## Информация

Во время готовки в духовке уберите любые предмеры, которые не нужны для посуды. В большинстве случаев результат готовки в духовке будет лучше, если предварительно разогреть её в течение 10 минут при желаемой температуре. При

готовке в посуде из различных луженых материалов будут получены различные результаты. В духовке сверху вниз есть полки на 6 уровнях. В таблице ниже представлены рекомендуемые параметры и время.

## Уровни полок духовки

Во время обычного использования возможно запекать или жарить пищу только на одном уровне.

В зависимости от вида жарки или выпечки вы можете выбрать один из шести уровней духовки, уровень «1» отвечает самой низкой позиции, а уровень «6» - самой высокой.

Любое блюдо для выпечки, положенное на уровень духовки, не должно по весу превышать 3 кг.

## Жарка и выпечка

### Выпечка принадлежит к обычным операциям с духовкой

Этот тип нагрева позволяет нормальное использование духовки, если вы используете рецепты из кулинарной книги.

В этом случае лучше разместить блюдо в центре духовки.

## Руководство по выбору температуры

БЛЮДА	УРОВЕНЬ	ТЕМП, С в.	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.)	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ
БИСКВИТ (GBTEAU ROULI)	4	210	15-20	да
КОРЖИ	5	200	10-12	да
ВЫМЕШАННОЕ ТЕСТО				
ФИГУРНЫЙ ТОРТ	4	200	25-30	да
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (КОРЖИ) (МАЛЕНЬКОЙ ФОРМЫ)	4	190	20-25	да
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО				
КРУГЛЫЙ МАКОВЫЙ КЕКС	4	180	40-50	-
СЛОЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ (С НАЧИНКОЙ)	4	190	20-30	да
СУФЛЕ	4	180	35-40	да
ТОРТ «САШЕР»	4	180	55-60	да
ФРУКТОВЫЙ КЕКС	2	160	160-180	да
ВЫПЕЧКА РАЗНАЯ	5	200	35-40	да

## ЖАРКА

БЛЮДО	УРОВЕНЬ ПОЛКИ	ТЕМП, С	ГАЗОВАЯ МЕТКА	ЖАРКА РАЗОГРЕВА (мин.)	ВРЕМЯ ПРЕДВ.
Ростбиф (до 1,5 кг)	2	190	5	90-120	да
Жареная свинина (1,5 кг)	2	190	5	100-120	да
Пицца	2	180	4	20-25	да
Пирог с рыбой	4	170	4	50-60	да
Овощное рагу	4	160	3	30-40	да
Птица	4	180/190	4/5	60-70	да

## Уборка и обслуживание

### Общая уборка

Перед мытьем всегда отключайте плиту от электросети.

Мы рекомендуем мыть плиту в ненагретом состоянии, особенно эмалированные поверхности. Чтобы поддерживать эмалированные части в хорошем состоянии, чаще мойте их теплой мыльной водой.

Трите аккуратно, чтобы не повредить поверхность. Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Не

оставляйте на эмалированных поверхностях кислоты или щелочи (лимонный сок, уксус, соль, томатный сок и др.).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Любые чистящие средства наподобие аэрозоля или паст, используемые для очистки эмалированных поверхностей, должны быть одобрены VEDC (Советом по разработке стекловидной эмали) и использоваться согласно инструкции производителя.

## Съемные компоненты

- Как снять дверцу духовки:

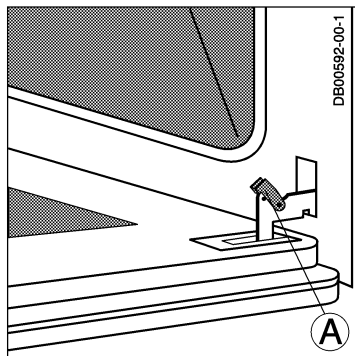
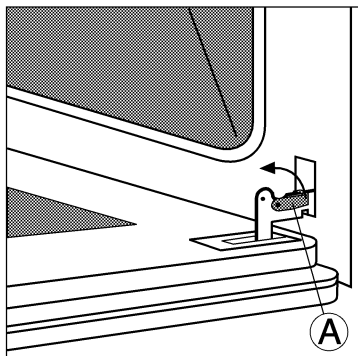
Максимально откройте дверцу духовки.

Максимально поверните на себя металлические скобы (A) в петлях.

Закройте дверцу, пока она не коснется двух скоб, затем нажмите чуть сильнее и снимите дверцу (держите ее за боковые

части!) Чтобы установить дверцу назад, выполните описанные выше действия в обратном порядке.

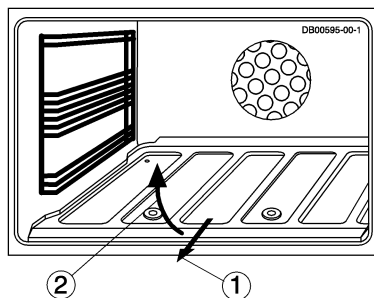
**Примечание:** За любой звонок в любую техническую службу по поводу снятия дверцы будет взята оплата, поскольку этот случай не является гарантийным.



## Как снять нижний поддон:

Перед извлечением нижнего поддона снимите с обеих сторон боковые стойки, поддерживающие противни духовки, слегка приподняв их.

Плавно потяните на себя нижний поддон, слегка приподнимая его, чтобы освободить два передних фиксатора. Затем поднимите переднюю часть поддона, чтобы можно было освободить два задних фиксатора. Чтобы установить поддон назад, выполните описанные выше действия в обратном порядке. Убедитесь, что и передние и задние фиксаторы точно встали на свои места.



## Правила безопасности

**НИКОГДА** не позволяйте жиру капать на дно духовки.

Чтобы избежать пожара, регулярно очищайте от жира поддон и дно духовки.

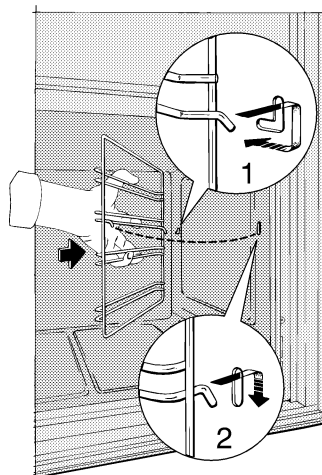
**НИКОГДА** не становите ничего на дно духовки.

## Ручная очистка

Для чистки подставки для проволочных полок можно извлечь.

Отцепите подставки от боковых стенок и протрите их тряпкой с мыльной водой.

Не используйте для чистки чистящие средства или аэрозоли, жесткие губки или абразивный порошок, натирайте поверхность сухой тряпкой.



019 FF

## Не работает подсветка духовки

Если в духовке не работает подсветка, ее можно легко заменить.

1. Выключите духовку, установив переключатель в положение «0». Отключите питание плиты.
2. Выкрутите винты, держащие стеклянный колпак, замените лампочку на новую с такими же характеристиками и снова закрутите колпак.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Замена лампочки не является гарантийным случаем.

Другие лампочки нельзя менять самостоятельно. Это должен сделать квалифицированный специалист. Действие гарантии не распространяется на другие лампочки, кроме лампочки из духовки.

**ВНИМАНИЕ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ПЛИТА РАЗОГРЕВАЕТСЯ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ находиться рядом с плитой.**

## Если в эксплуатации плиты возникли проблемы,

прежде, чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Включено ли питание (случился ли перебой питания?).
2. Включены ли переключатели.
3. Предохранители в вилке, а также основные предохранители.
4. Проверьте, чтобы таймер был установлен на «Вручную».



Изготовитель: «Arcelik A.S.»  
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»  
Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»  
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию  
8-800-200-23-56.

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

**300.1915.90/R.AA/27.06.2011**