

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	204	Использование принадлежностей	216
Общие меры безопасности	204	Эксплуатация варочной поверхности	216
Установка	210	Функции безопасности	219
Назначение прибора	211	Использование отделения для хранения посуды (при наличии)	219
Руководство по эксплуатации	211	Использование духовки	219
Ответственность производителя	211	Цифровой программатор	220
Идентификационная табличка	211	Рекомендации по приготовлению	223
Утилизация	211	Ориентировочная таблица режимов приготовления	224
Информация для европейских контролирующих органов	212	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	225
Технические данные по энергоэффективности	212	Чистка прибора	225
Для экономии энергии	212	Чистка стеклокерамической панели	225
Источники света	212	Ручки	226
Работа с руководством по эксплуатации	212	Очистка дверцы	226
ОПИСАНИЕ	213	Чистка рабочей камеры	228
Общее описание	213	Паровая очистка (только на некоторых моделях)	228
Варочная панель	214	Внеплановое техобслуживание	229
Панель управления	214	УСТАНОВКА	230
Другие части	215	Встраивание	230
Аксессуары	215	Электрическое подключение	232
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	216	Меню ограничения мощности	233
Предварительные операции	216	Для монтажника	234
Базовые функции	216		

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- В процессе работы данный прибор сильно нагревается. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Наденьте термостойкие

перчатки при перемещении блюд внутри духового шкафа.

- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными

- физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
 - Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
 - Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
 - Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
 - После использования прибора отключите варочные зоны и помните о том, что они остаются очень горячими в течение определенного времени после выключения. Не трогайте поверхности

варочной панели.

- Необходимо всегда контролировать процесс приготовления. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление жиро- и/или маслосодержащей пищи без присмотра за процессом может привести к опасности и вызвать возгорание. НИКОГДА не тушите пожар водой, а поступайте следующим образом. Выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой или покрывалом.
- Не используйте функции Booster и/или Double Booster (при их наличии) для разогрева жиро- или маслосодержащих блюд, так как существует опасность возгорания.
- Во время готовки не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или посуду, так как они могут нагреться.
- Не используйте консервные банки, закрытые или пластиковые емкости для приготовления.
- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие

инструменты) в щели прибора.

- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления дверца духовки должна быть закрыта.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не открывайте отделение для хранения посуды (при наличии), если духовка включена и еще не остыла.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды (при наличии), могут быть очень горячими после использования духовки.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку (при наличии).
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ДЕРЖИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (ПРИ НАЛИЧИИ) ИЛИ ВБЛИЗИ**

ПРИБОРА.

- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Не очищайте прибор, если он горячий или работает.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как заменять лампы внутреннего освещения, проверьте, чтобы прибор был выключенным и отсоединенным от электрической сети или было отключено общее питание.
- На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их для домашнего освещения.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.

- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Не трогайте или чистите поверхность варочной панели во время функционирования или когда индикаторные лампы остаточного тепла включены.
- Активируйте блокировку панели управления в присутствии детей или домашних животных, которые могут добраться до варочной панели.
- После использования выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
- Необходимо внимательно следить за детьми, поскольку тяжело определить указания остаточного тепла. После работы, варочные зоны остаются очень горячими в

течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.

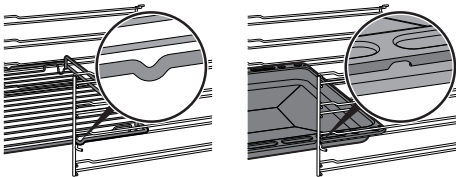
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости индукционная варочная панель относится к группе 2 и к классу В (EN 55011).

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать агрессивные абразивные моющие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и раздробить стекло.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Запрещается использовать прибор в качестве опорной

поверхности.

- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не садитесь на прибор.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу прибора.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Для выемки механических устройств блокировки с зафиксированным положением их необходимо повернуть вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, так это может привести к перегреву и воспламенению жира и масел. Будьте предельно внимательны
- Опасность пожара! Не оставляйте посторонние предметы на варочных панелях.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА**

ПОМЕЩЕНИЯ.

- Для приготовления пищи запрещается пользоваться столовыми приборами или емкостями из пластмассы.
- Не помещайте жестяные банки или закрытые емкости в духовой шкаф.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно работающей духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- При необходимости можно использовать решетку для противней (входит в комплект поставки или продается отдельно в зависимости от модели), поместив ее на дно в качестве опоры.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.

- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на панель кислые вещества, такие как лимонный сок или уксус.
- Следите, чтобы не просыпать сахар или сладкие смеси на панель.
- Не кладите на прибор материалы или вещества, которые могут расплавиться или загореться (бумага, пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Ставьте емкости непосредственно на стеклокерамические поверхности.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой ударопрочностью, однако несмотря на это, необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность варочной панели, так как это может привести к ее расколу.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за рукоятку дверки.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

Установка

• ЗАПРЕЩАЕТСЯ

УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.

- Данный прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется закрывать его декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное

заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.

- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.

- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно

быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

Утилизация



Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

- Отсоедините кабель питания от электрической сети.

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Информация для европейских контролирующих органов

Режим приготовления с конвекцией

Функция ЭКО служит для экономии энергии и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экодизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия.

Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Для экономии энергии

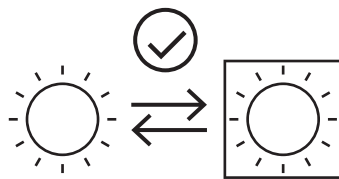
- Предварительно нагревать духовку,

только если это требуется рецептом.

- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды $\geq 300^{\circ}\text{C}$ и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

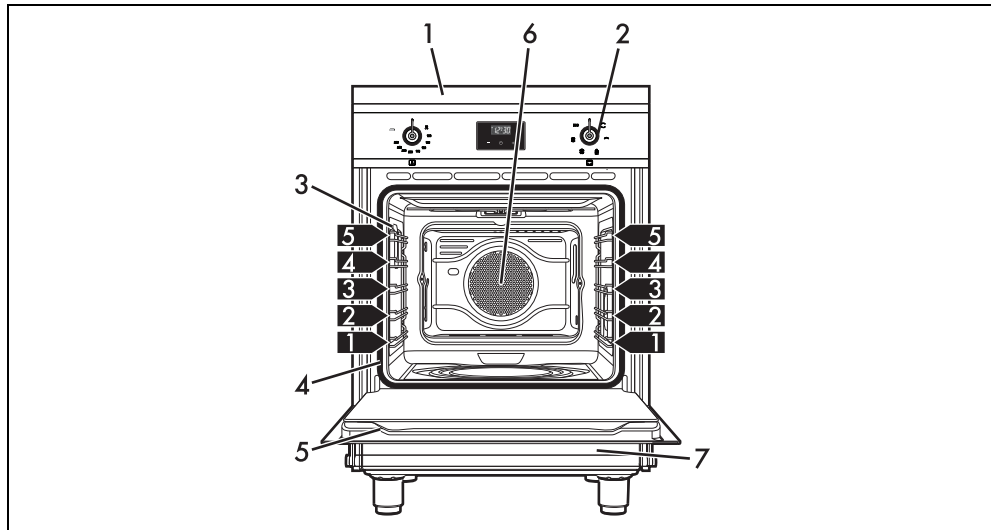
Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие



Предупреждение/Внимание

ОПИСАНИЕ

Общее описание

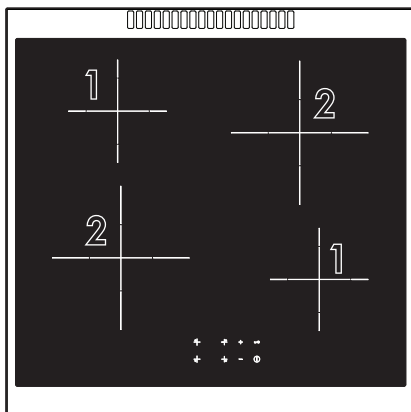


- 1 Варочная панель
- 2 Панель управления
- 3 Лампа
- 4 Прокладка
- 5 Дверца
- 6 Вентилятор
- 7 Отделение для хранения посуды

1,2,3 Уровень для размещения

RU

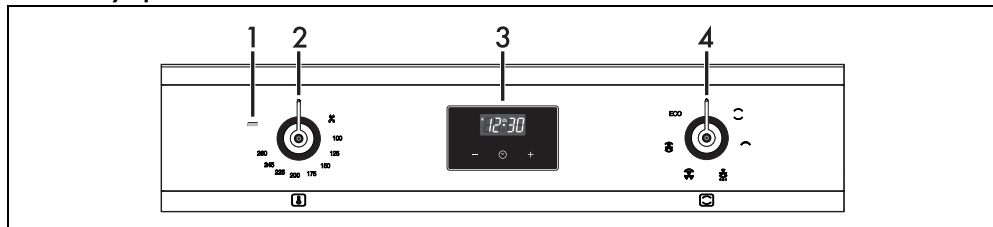
Варочная панель



Зона	Габариты В x Д (мм)	Ø кастрюли мин. (мм)	Ø кастрюли рекомендуемый (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт)*
1	150 x 150	90	150	1200	1600
2	210 x 210	130	210	1500	2000

* Указанная мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от используемой посуды или от выбранных настроек.

Панель управления



1 Индикаторная лампа

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Равномерное мигание означает, что заданная температура внутри духовки поддерживается на постоянном уровне.

2 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи. Поверните ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

3 Цифровые часы с программированием

Служат для отображения текущего времени,

настройки программируемого приготовления и таймера.

4 Ручка функций

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выберите необходимую функцию, настройте температуру приготовления ручкой температуры.


Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



Прибор оснащен индукционным генератором для каждой варочной зоны. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В варочной зоне индукционной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из немагнитивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощности, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфоркам. Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. Если появляется символ , это означает невозможность дальнейшего увеличения уровня мощности определенной

варочной зоны.



Приоритет отдается первой настроенной в хронологическом порядке зоне.



Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.

Другие части

Уровни размещения

Прибор предусматривает уровни для размещения противней и решеток на разной высоте. Высота уровней размещения отсчитывается снизу вверх (см. «Общее описание»).

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления. При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора, его образование может продолжаться также некоторое время и после выключения прибора.



Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, за исключением функции **Есо**.



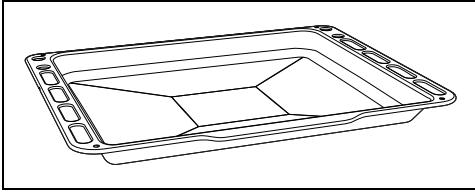
Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Аксессуары

- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных

центрах технического обслуживания.
Используйте только оригинальные
аксессуары от производителя.

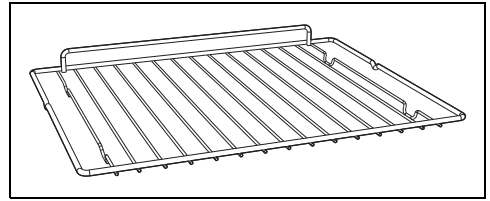
Глубокий противень



Служит для сбора жиров, стекающих с блюд на решетке сверху, и для выпечки пирогов/

тортов, пицц, сладостей и печения.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

Первый нагрев

1. Установите время приготовления не менее одного часа (см. параграф «Использование духовки»).
2. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Базовые функции

Первое подключение к электросети

При первом подключении к электросети или после прерывания подачи тока и ее последующего восстановления осуществляется автоматический контроль, при котором на несколько секунд включаются индикаторные лампы и дисплей.

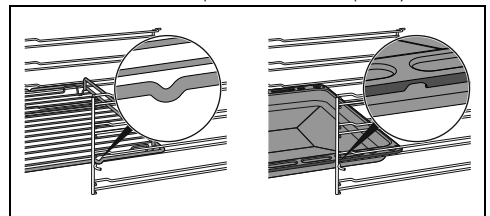
После этого можно использовать прибор привычным способом.

Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Эксплуатация варочной поверхности

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Рядом с каждой ручкой указана соответствующая ей зона варочной панели. Достаточно повернуть ручку до отметки с

желаемым значением мощности.



При первом подключении к электрической сети выполняется автоматический контроль и на несколько секунд включаются все индикаторные лампы.



После использования варочной панели выключите конфорки путем установления соответствующей ручки в положение «0». Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.

Емкости для индукционной готовки

Емкости, используемые для приготовления на индукционных панелях, должны быть из металла с магнитными свойствами и достаточным дном.

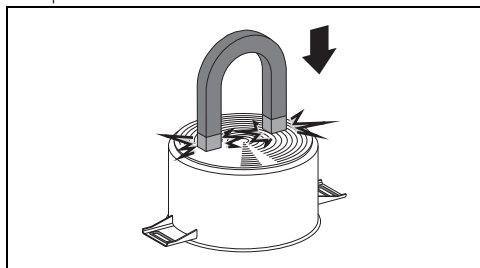
Подходящие емкости:

- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

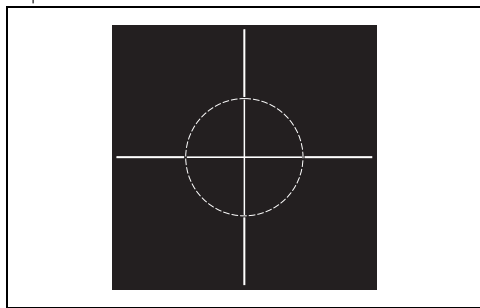
Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит ко дну: если он примагничивается, это значит, что кастрюля подходит для использования на индукционной варочной панели. При отсутствии магнита налейте в емкость небольшое количество воды, поставьте ее на варочную зону и включите панель. Если на дисплее появится символ, это означает, что кастрюля не подходит.



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Неровное дно может снизить эффективность системы нагрева и привести к отказу из-за необнаружения кастрюли на плите.

Пределы узнавания кастрюли

Минимальный диаметр у основания кастрюли указан перекрестной графикой на варочной зоне.



При меньшем диаметре кастрюль существует риск их не обнаружения, а значит индуктор не будет активирован.

Защита от перегрева

Если варочная панель используется на максимальной мощности в течение длительного времени, система может долго остывать, особенно при высокой температуре в помещении. Чтобы предотвратить чрезмерное нагревание электронных компонентов, мощность варочной зоны снижается автоматически.

Сводная таблица уровней мощности

Мощность можно установить на разные уровни. В таблице приводятся указания, касающиеся различных типов приготовления

RU

пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
от 1 до 2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
от 7 до 8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
Р	Доведение до кипения большого объема воды (макс. мощность, см. «Функция Booster (усилитель)»)



Функция Booster (усилитель)



См. «Общие меры безопасности».

Функция Booster позволяет максимально нагреть емкость за ограниченное время. Она может пригодиться для быстрого доведения до кипения большого количества воды.

После выбора зоны:

1. Установите уровень мощности на «9».
2. Снова нажмите на кнопку  на дисплее отобразится символ .



Функция Booster останется включенной максимум в течение 10 минут, по истечении которых уровень мощности вернется на «9».











Для отключения функции Booster достаточно снизить уровень мощности варочной зоны или выключить прибор.

Приготовление по таймеру

Посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой варочной зоны в конце определенного периода времени (от 1 до 99 минут), заданного пользователем.

Установка приготовления по таймеру:

1. Установите емкость на варочную зону и выберите уровень мощности для этой зоны.

2. Выберите соответствующую варочную зону.
3. Одновременно нажмите на кнопки  и .
4. На дисплее выбранной зоны отобразится символ .
5. Между кнопками  и  появится мигающий символ .
6. Посредством кнопок  и  выберите требуемое время. Удерживайте нажатыми кнопки для быстрой настройки.
7. Одновременно нажмите на кнопку  и , чтобы отменить функцию.



Можно активировать функцию для нескольких варочных зон одновременно.




Время можно изменить в любое время, выполнив вышеописанную процедуру.



Если уровень мощности выбранной варочной зоны равен нулю (0), активация таймера невозможна.


Блокировка панели управления




Эта функция служит для блокировки всех кнопок варочной панели. Она всегда активируется при включении варочной панели. Данная функция блокирует все остальные кнопки, кроме кнопки самой функции и кнопки ВЫКЛ./ .

Эта функция используется для выполнения очистки и предотвращения случайного взаимодействия с панелью.

Для активации блокировки панели управления при хотя бы одной включенной варочной зоне:

1. Нажимайте на кнопку  не менее одной секунды.

- Светодиод на дисплее загорается на 2 секунды, сигнализируя об активации функции.

Для отключения блокировки панели управления нажимайте на кнопку  не менее одной секунды.



Функция начинает работать при включении варочной панели.

Функции безопасности



См. «Общие меры безопасности».

Ограничение длительности приготовления


Прибор оснащен автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы.

Если не изменяются настройки приготовления для емкости, максимальная продолжительность функционирования зависит от выбранного уровня мощности.

При активации устройства, ограничивающего длительность работы, нагрев емкости отключается.

Уровень мощности	Максимальная длительность приготовления
1-8	10 часов
9	3 часа
Booster (P)	10 минут

Индикаторы остаточного тепла

При выключении варочных зон (если их температура превысила определенный порог безопасности) на соответствующем дисплее отобразится символ . Символы пропадут, как только температура опустится ниже данного порога.

Защита от перегрева

Если варочная панель используется на максимальной мощности в течение длительного времени, система может долго остывать, особенно при высокой температуре в помещении.

При достижении определенных порогов безопасности одна или несколько варочных зон отключается(-ются). В крайних случаях, когда внутренняя температура становится очень высокой, прибор автоматически

выключается.

Сообщения об ошибке

В случае сбоя или неисправного функционирования на дисплее отображается сообщение с кодом ошибки.

Коды ошибок всегда начинаются с буквы «F», за которой следует цифра или буква (например, F1 или F4).

Ошибки с кодами:

- «Fс»
- «Ft»
- «FE»

Указывают на перегрев прибора или одного из его компонентов. Сразу же выключите прибор, снимите с него все емкости и дайте остыть.

Если данные ошибки не исчезают или появляются иные виды ошибок, запишите код и обратитесь в службу техподдержки.



Индикаторы остаточного тепла не относятся к кодам ошибок.

Использование отделения для хранения посуды (при наличии)



См. «Общие меры безопасности».

В нижней части плиты находится отделение для хранения посуды. Для доступа потяните его на себя. Отделение может использоваться для хранения кастрюль или других металлических принадлежностей, необходимых для использования прибора.

Использование духовки






Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Включение основной духовки


Чтобы включить духовку:

- Выберите функцию приготовления при помощи ручки функций.


2. Выберите температуру при помощи ручки температуры.

 Убедитесь, что на цифровом программаторе отображается символ продолжительности приготовления  в противном случае духовка не включится. Нажмите на кнопку , чтобы сбросить часы-программатор.


Список традиционных функций приготовления

 На некоторых моделях присутствуют не все функции.


СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

 Традиционная готовка, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеально подходит для приготовления жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.


ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

 Позволяет быстро завершить готовку блюд с уже подрумяненной корочкой, но сырых внутри. Идеально для приготовления киша и любых блюд.


ГРИЛЬ

 Позволяет получить превосходно зажаренные и запеченные блюда. На финальном этапе данный режим способствует появлению равномерной золотистой корочки.

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ


 Обеспечивает оптимальный режим приготовления на гриле даже самых толстых кусков мяса. Идеально для крупно нарезанного мяса.


КОНВЕКЦИЯ

 Интенсивная и равномерная готовка. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.


ECO

ECO Эта функция идеально подходит для приготовления на одном уровне и гарантирует низкое энергопотребление. Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей). Для достижения максимальной энергоэффективности и снижения времени приготовления рекомендуется ставить блюда в неразогретую духовку.

 Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ECO (ЭКО).

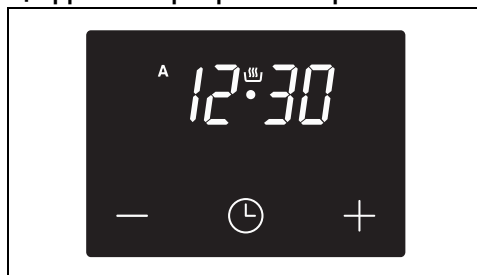
 В функции ECO приготовление (и возможный предварительный нагрев) занимает больше времени и зависит от количества продуктов в духовке.


ПАРОВАЯ ОЧИСТКА (только на некоторых

 Эта функция облегчает очистку путем использования пара, создаваемого небольшим количеством воды, налитой в углубление на днище.


моделях)

Цифровой программатор




 Кнопка уменьшения


 Кнопка часов

 Кнопка увеличения значения



Установка текущего времени

 Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.


При пользовании в первый раз или после










отключения электропитания, на дисплее прибора появятся мигающие  цифры.

1. Нажмите на кнопку часов  на две секунды. Точка между часами и минутами мигает.
2. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  можно регулировать время. Держите нажатом кнопку для быстрого продвижения.
3. Подождите 7 секунд. Точка между часами и минутами прекращает мигать.
4. Символ  на дисплее означает, что прибор готов к началу приготовления.

 Чтобы изменить время, необходимо удерживать нажатыми одновременно кнопки увеличения  и уменьшения  в течение двух секунд, затем выполнить регулировку времени.


Приготовление по таймеру


 Под приготовлением с установкой времени по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.




1. Удерживайте нажатой кнопку часов  до появления символа .
2. Снова нажмите кнопку часов . На дисплее появятся символ  и надпись , чередующиеся с текущим временем.
3. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  настройте желаемое количество минут приготовления.
4. Выберите функцию и температуру приготовления.
5. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .

По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На


дисплее символ  погаснет, а символ  будет мигать и включится звуковой сигнал.










6. Чтобы выключить звуковой сигнал достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.
7. Нажмите кнопку часов  чтобы выполнить сброс значений часов-программатора.



 Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.

 Чтобы обнулить заданную программу, одновременно нажмите и удерживайте нажатыми кнопки увеличения  и уменьшения , затем вручную выключите духовку.

Запрограммированное приготовление






 Под запрограммированным приготовлением понимается функция, которая позволяет начать приготовление с заданной установкой времени и закончить по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе Приготовление по таймеру.
2. Нажмите на кнопку часов  на 2 секунды.
3. Снова нажмите кнопку часов . Дисплей показывает попеременно цифры  и надпись  тогда как символ  мигает. (например, сейчас время 17:30).
4. Нажимайте на кнопки  или  для установки желаемого значения минут. (например, 1 час).
5. Нажмите кнопку часов . На дисплее появится надпись , чередующаяся с текущим временем, прибавленным к ранее установленному времени продолжительности жарки. (например, показанное время окончания приготовления 18:30).

6. Нажатием кнопки  или  установите время конца приготовления. (например, в 19:30).



Следует учесть, что к продолжительности приготовления должно быть прибавлено несколько минут, необходимых для предварительного нагрева духовки.

7. Подождите около 7 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появляется изображение текущего времени и загораются символы  и .
8. Выбрать функцию и температуру приготовления.
9. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ  символ **A** начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.
10. Переведите ручки выбора функций и температуры на **0**.
11. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.
12. Нажмите одновременно кнопки  и  для отмены установленных программ.






Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часа.




После установки нажать на кнопку часов  в течение 2 секунд, чтобы показать оставшееся время жарки. Снова нажмите кнопку часов . Дисплей покажет надпись  чередующуюся с оставшимся временем приготовления.

Таймер




Таймер не прерывает процесс приготовления, но предупреждает пользователя об истечении заданных минут.

Таймер может быть активирован в любой момент.

1. Удерживайте нажатой кнопку часов  несколько секунд. Дисплей покажет цифры  и символ  мигающий между значением часов и минут.
2. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  настройте желаемое количество минут.
3. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для окончания регулировки таймера. На дисплее появится изображение текущего времени с символами  и .




По истечении установленного времени сработает звуковой сигнал.

4. Нажмите кнопку уменьшения , чтобы выключить звуковой сигнал.






Таймер можно настроить на значение от 1 минуты до 23 часов и 59 минут максимум.

Изменение заданных настроек

1. Нажмите кнопку часов .
2. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  настройте желаемое количество минут.

Отмена введенных данных

1. Нажмите кнопку часов .
2. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения  и уменьшения .
3. Затем выключите духовку в ручном режиме в случае, если процесс приготовления еще не остановлен.

Выбор звукового сигнала

Звуковой сигнал может иметь 3 разных тона.

1. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения  и уменьшения .
2. Нажмите кнопку часов .

Нажмите кнопку уменьшения , чтобы

выбрать другой звуковой сигнал.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Поверните продукт, чтобы подрумянить его с обеих сторон.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.

Советы для приготовления на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриль + конвекция (при наличии) рекомендуется предварительно разогреть духовку перед обжаркой на гриле.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется задать температуру на самое высокое значение для оптимизации приготовления.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку

приготавливаемого блюда. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.

- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Советы для двухуровневого приготовления:

- Рекомендуется использовать 2 решетки (которые можно заказать в уполномоченных сервисных центрах).
- Для более качественного обдува размещайте формы/кастрюли в центре решеток. Проверьте, чтобы их ширина/диаметр не превышали 30 см.
- Расположите решетки, оставив между двумя уровнями один уровень пустым.
- В зависимости от продукта и степени загрузки, при двухуровневом приготовлении могут потребоваться дополнительные минуты по сравнению с приготовлением на одном уровне.
- Для двухуровневого приготовления рекомендуется пользоваться функциями ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ и ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте на дно рабочей камеры духовки сосуд с водой.

Ориентировочная таблица режимов приготовления

Блюда	Вес (кг)	Функция	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3-4	СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ	1	220-230	45-50	
Запеченная паста	3-4	СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ	1	220-230	45-50	
Жаркое из телятины	2	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	180-190	90-100	
Свинина	2	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	180-190	70-80	
Свинные колбаски	1,5	ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ	4	260	15	
Ростбиф	1	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	200	40-45	
Жаркое из кролика	1,5	КОНВЕКЦИЯ	2	180-190	70-80	
Филе индейки	3	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	180-190	110-120	
Запеч.свиная шейка	2-3	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	180-190	170-180	
Цыпленок табака	1,2	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	180-190	65-70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свинные отбивные	1,5	ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ	4	260	15	5
Свинные ребрышки	1,5	ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ	4	260	10	10
Бекон	0,7	ГРИЛЬ	5	260	7	8
Свиное филе	1,5	ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ	4	260	10	5
Говяжье филе	1	ГРИЛЬ	5	260	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	150-160	35-40	
Морской черт	1,5	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	160	60-65	
Палтус	1,5	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	160	45-50	
Пицца	1	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	260	8-9	
Хлеб	1	КОНВЕКЦИЯ	2	190-200	25-30	
Фокачча	1	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	180-190	20-25	
Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.						

Блюда	Вес (кг)	Функция	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пончики	1	КОНВЕКЦИЯ	2	160	55-60
Песочное тесто	1	КОНВЕКЦИЯ	2	160	35-40
Пирог из рикотты	1	КОНВЕКЦИЯ	2	160-170	55-60
Пельмени с начинкой	1	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	160	20-25
Бисквит парадиз	1,2	КОНВЕКЦИЯ	2	160	55-60
Заварное печенье	1,2	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	180	80-90
Бисквит	1	КОНВЕКЦИЯ	2	150-160	55-60
Рисовый пирог	1	ТУРБО/КОНВЕКЦИЯ	2	160	55-60
Булочки	0,6	КОНВЕКЦИЯ	2	160	30-35

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Чистка поверхностей

Чтобы поверхности печи хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

Обычная ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри рабочей камеры пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть прибора.

Чистка стеклокерамической панели



См. «Общие меры безопасности».

Очищайте варочную панель и ухаживайте за ней, используя обычное моющее средство для стеклокерамики. Всегда соблюдайте указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также защищает от загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, их можно легко

удалить. Протрите поверхности сухой тряпкой. Старайтесь, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как они могут иметь агрессивную реакцию при нагревании и могут отрицательно повлиять на ее структуру.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Возможные светлые пятна от кастрюль с алюминиевым дном легко отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. Если после приготовления пищи остались следы подгоревших продуктов, удалите их, промойте водой и тщательно насухо вытрите панель чистой салфеткой. Крупинки песка, которые могут упасть на варочную поверхность во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль. Поэтому немедленно удаляйте возможные крупинки песка с поверхности варочной панели. Хроматические изменения не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. Речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых остатках пищи, которые вовремя не удалили, и они обуглились. На поверхности могут появиться блестящие образования в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Удалить их обычными очищающими средствами достаточно сложно. Может потребоваться повторная очистка. Применение агрессивных моющих средств или трение дна кастрюли может привести к постепенному стиранию декоративной отделки варочной панели и к образованию темных пятен.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.



После чистки необходимо тщательно и насухо вытереть прибор, поскольку моющее средство или вода, стекая, могут привести к неполадкам и повредить его внешний вид.

Ручки



При очистке ручек не используйте агрессивные средства, содержащие спирт, или средства для чистки изделий из стали и стекла, это может вызвать их повреждение.

Чистите ручки мягкой салфеткой, смоченной теплой водой, затем тщательно вытирайте насухо. Ручки можно извлечь, вытянув их со своего места.

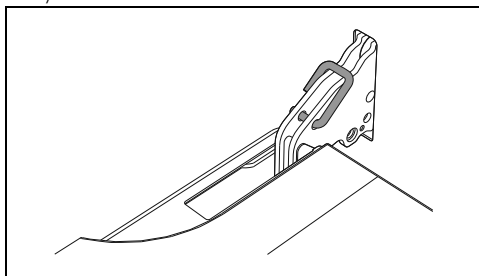
Очистка дверцы

Снятие дверцы

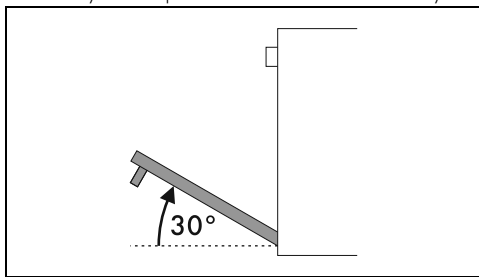
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.

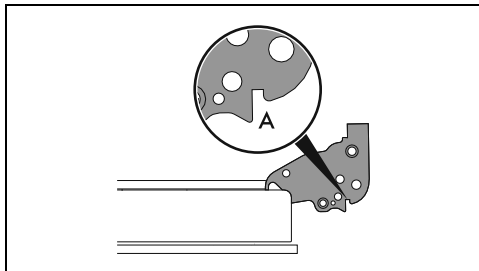


2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы,

расположенные на духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы.



4. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.

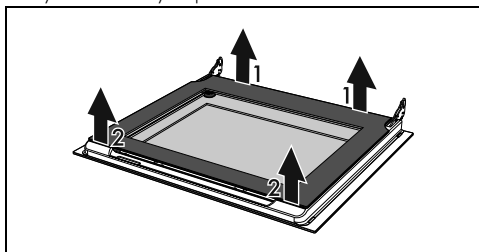
Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищаемые загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Демонтаж внутренних стекол

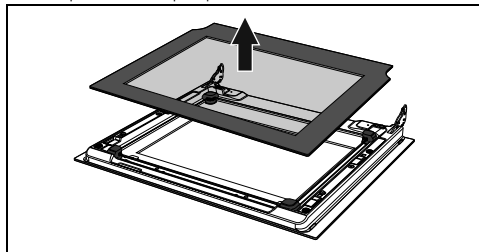
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, они могут быть полностью сняты в следующем порядке.

1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.

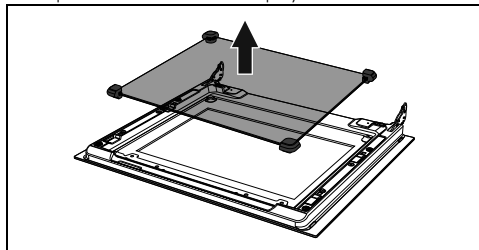


3. Освободите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками 2.

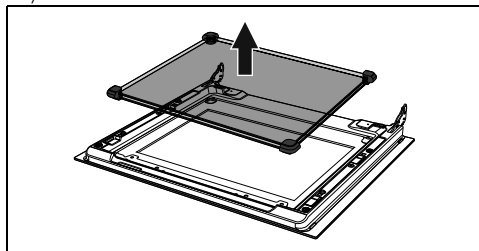
4. Затем снимите внутреннее стекло с переднего профиля.



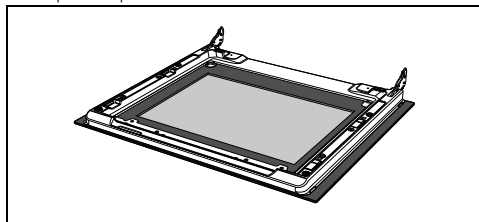
5. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его кверху.



Примечание: в некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.



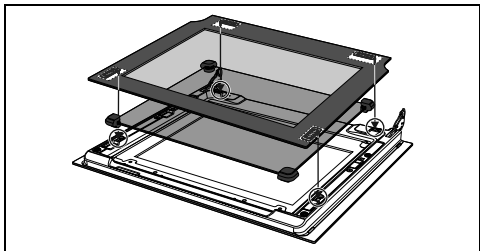
6. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол.



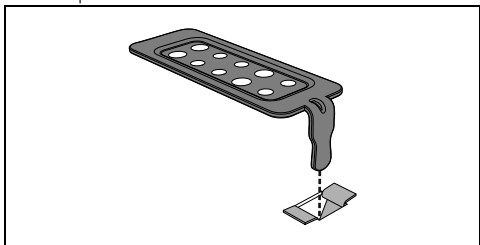
7. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищаемые загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

RU

8. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



9. Убедитесь, что 4 штифта внутреннего стекла хорошо сидят на своих местах на двери.



Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

Не оставляйте внутри рабочей камеры остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней.



В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Сушка

Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления

следует:

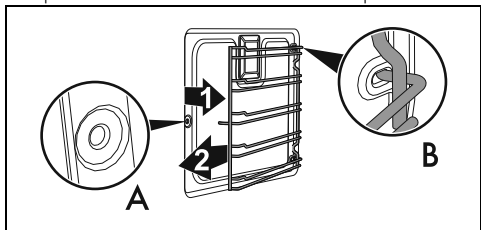
1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей.

Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

- Потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места крепления А, затем выньте ее из гнезд, расположенных на задней стороне В



- Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)



См. «Общие меры безопасности».



Функция Паровая очистка – это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, что упрощает их последующее удаление.

Предварительные операции

Перед запуском функции паровой очистки:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При наличии уберите термощуп.
- Снимите, если имеются,

- самоочищающиеся панели.
- Налейте примерно 120 cc воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.
- Распылите водный раствор мощного средства для посуды внутри духовки с помощью распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.






Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



Не направляйте струю на дефлектор, если он покрыт самоочищающимся материалом.

- Закройте дверцу.
- Во время цикла поддерживаемой чистки промойте по отдельности предварительно вынутые самоочищающиеся панели (в случае наличия) раствором с небольшим количеством воды и моющего средства.

Установка паровой очистки

1. Установите ручку функций на символ  или  (где присутствует).
2. Поверните ручку температуры на символ .
3. Оставьте 18 минут на выполнение цикла очистки.

Окончание паровой очистки

1. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.
2. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
3. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
4. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
5. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
6. Установите на место самоочищающиеся панели и боковые направляющие решеток/противней.

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

- рекомендуется выполнять просушивание рабочей камеры духовки с помощью функции конвекции при 160°C в течении 10 минут.
- При наличии самоочищающихся панелей рекомендуется просушить духовку с одновременным выполнением цикла катализа.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

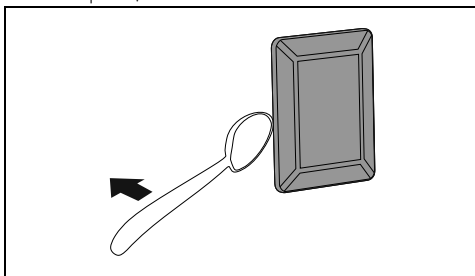
Замена лампы внутреннего освещения



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

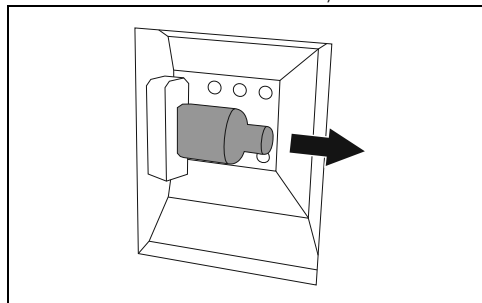
- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



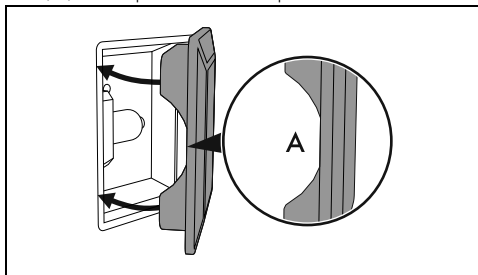
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (А) в направлении дверцы.



7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

УСТАНОВКА



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

Встраивание



См. «Общие меры безопасности».

В зависимости от вида установки, данный прибор принадлежит к классам:

Классу 1

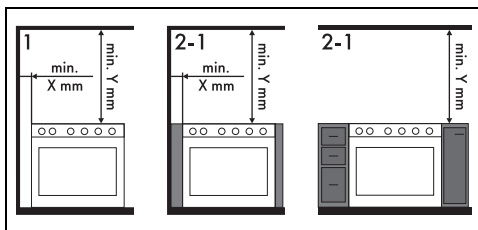
Свободный вариант установки

Классу 2 подклассу 1

Встроенный вариант

Прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, оставляя от боковой стороны прибора минимальное расстояние X мм. Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным Y

мм.



X

150 мм

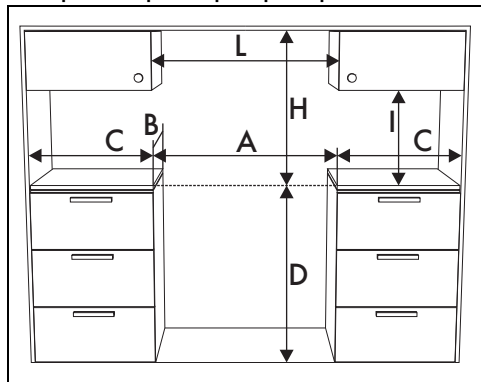
Y

750 мм



Если вытяжка устанавливается над варочной панелью, обращайтесь к руководству по установке вытяжки для определения правильного расстояния.

Габаритные размеры прибора

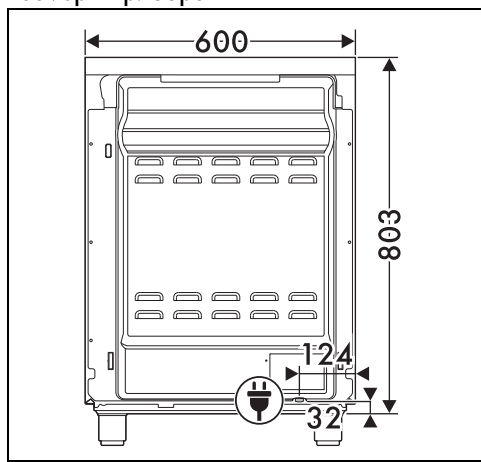


A	600 mm
B	600 mm
C ¹	мин. 150 мм
D	873-913 мм
H	750 mm
I	450 mm
l ²	600 mm

¹ Минимальное расстояние от боковых стен или от других воспламеняющихся материалов.

² Минимальная ширина шкафа (=A)

Размеры прибора



Положение подключения к электрической сети

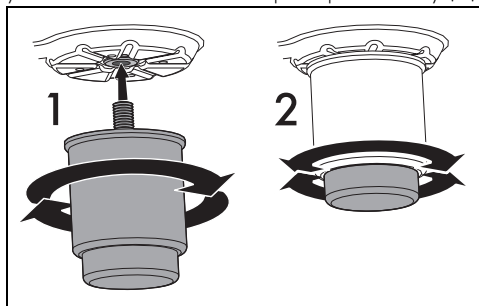
Выравнивание прибора



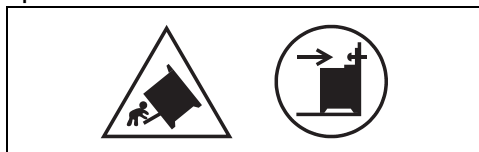
См. «Общие меры безопасности».

Чтобы обеспечить устойчивое положение прибора, необходимо правильно выравнивать его на полу.

После завершения газового и электрического подключения привинтите четыре ножки из оснастки прибора (1). Заверните или отверните ножки в нижней части для достижения выровненного и устойчивого положения прибора на полу (2).



Крепление к стене

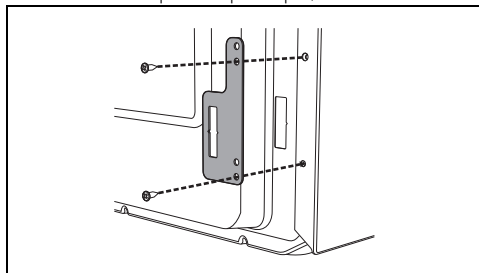


Вышеуказанные символы касаются опасности, вызванной отсутствием устройств стабилизации, и важности их правильной установки.



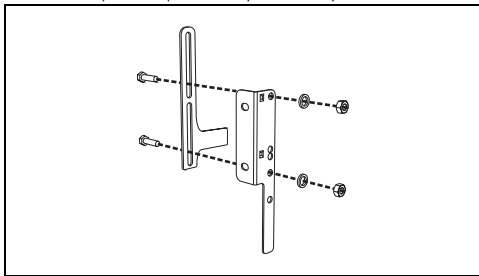
Во избежание опрокидывания прибора должны быть установлены устройства стабилизации.

1. Привинтите закрепляющую пластинку, на задней стороне прибора, к стене.

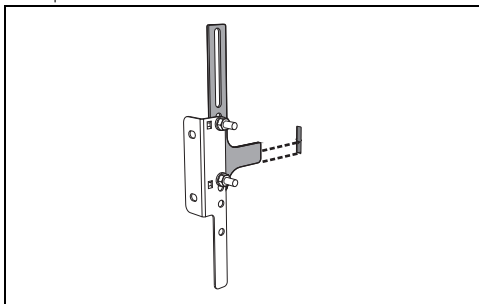


2. Отрегулируйте высоту 4 ножек.

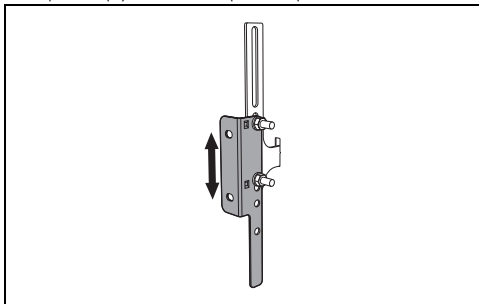
3. Соберите крепежную скобу.



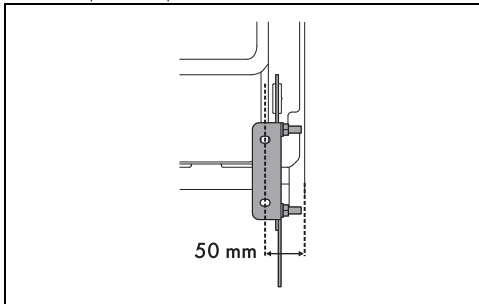
4. Выровняйте основу крюка крепежной скобы с основой отверстия пластины крепления к стене.



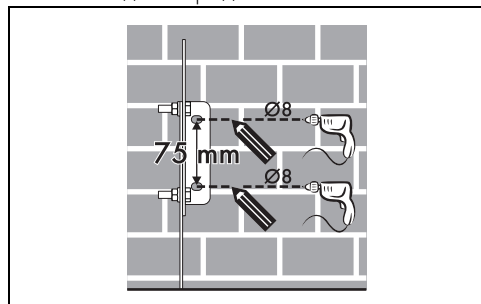
5. Выровняйте основание крепежного кронштейна с полом и затяните винты, фиксируя данные размеры.



6. Необходимо учитывать расстояние 50 мм от боковой стороны прибора до отверстий кронштейна.

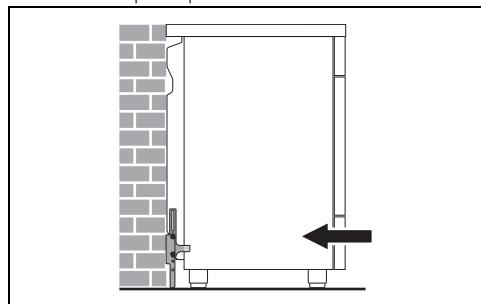


7. Приставьте скобу к стене и отметьте места под отверстия, которые необходимо проделать в стене.



8. После выполнения отверстий в стене, необходимо использовать дюбели с винтами, чтобы закрепить скобу к стене.

9. Продвиньте плиту к стене и одновременно вставьте кронштейн в пластину, закрепленную на задней стенке прибора.



Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

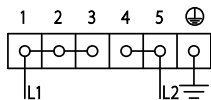
Прибор может работать при следующих

условиях:

220-240 V 2~

3 x 10 мм²

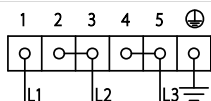
трехжильный кабель



220-240 V 3~

4 x 6 мм²

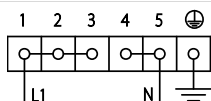
четырежильный кабель



220-240 V 1N~

3 x 10 мм²

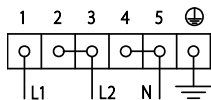
трехжильный кабель



380-415 V 2N~

4 x 6 мм²

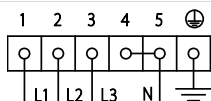
четырежильный кабель



380-415 V 3N~

5 x 2,5 мм²

пятижильный кабель



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:


Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

Меню ограничения мощности







- Эта функция позволяет задать максимальное значение мощности варочной панели.
- По умолчанию варочная панель настроена на максимальную мощность **7,2 кВт**. Однако ее можно установить на следующие значения мощности: **6,0; 3,5; 2,8; 2,2; 1,6; 1,0 кВт**.

Далее указывается процедура регулировки максимальной мощности от 7,2 до 2,8 кВт (высокомощностной режим):

1. Прежде всего необходимо выключить все конфорки.
 2. Отключите прибор от сети электропитания.
 3. Вновь подключите прибор.
- Выполните следующие действия за 30 секунд после повторного подключения:
4. Удерживайте нажатой кнопку  для разблокировки панели управления.
 5. Одновременно нажмите на кнопки



- Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее отобразится текущее значение мощности.
6. Измените значение посредством кнопки  или .
 - Чтобы сохранить новое значение мощности, нажмите одновременно на кнопки  и . Прибор отключится, и потребуется снова включить его для использования с новым, уменьшенным значением.
 - Для выхода из процедуры без сохранения изменений достаточно в течение 60 секунд не выполнять никаких действий на дисплее.

Далее указывается процедура регулировки максимальной мощности от



2,8 до 1,0 кВт (низкомощностной режим):

1. Выполните ранее указанные действия до пункта 4.

2. Одновременно нажмите на кнопки



- Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее отобразится текущее значение мощности.

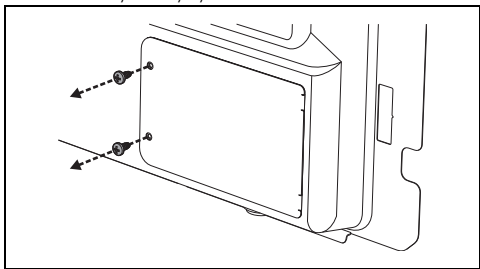
3. Измените значение посредством кнопки  или .

- Чтобы сохранить новое значение мощности, нажмите одновременно на кнопки  и . Прибор отключится, и потребует снова включить его для использования с новым, уменьшенным значением.
- Для выхода из процедуры без сохранения изменений достаточно в течение 60 секунд не выполнять никаких действий на дисплее.

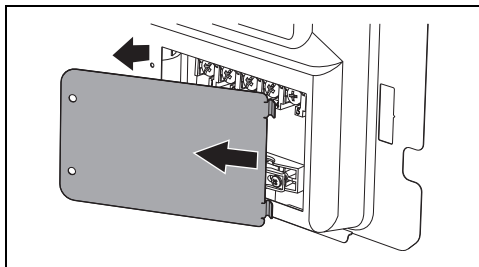
Доступ к клеммной панели

Чтобы подключить кабель питания, необходимо получить доступ к клеммнику, расположенному на заднем кожухе.

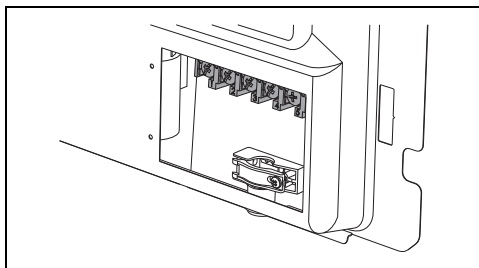
1. Снимите винты, которые крепят дверцу к заднему кожуху.



2. Слегка поверните дверцу и выньте ее из гнезда.

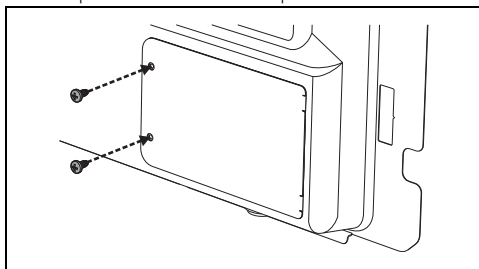


3. Подключите кабель питания.



Рекомендуется ослабить винт крепления кабеля перед подключением кабеля питания.

4. Завершив операции, установите на место дверцу на заднем кожухе и закрепите ее снятыми ранее винтами.



Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки (при наличии) последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно

установлен, научите пользователя
правильно использовать его.

RU