

Содержание

1	Предупреждения	334
1.1	Общие меры безопасности	334
1.2	Ответственность производителя	339
1.3	Назначение прибора	339
1.4	Идентификационная табличка	339
1.5	Руководство по эксплуатации	339
1.6	Утилизация	339
1.7	Для экономии энергии	340
1.8	Как читать руководство по эксплуатации	341
2	Описание	342
2.1	Общее описание	342
2.2	Варочная панель	343
2.3	Панель управления	344
2.4	Другие части	344
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	345
3	Использование	346
3.1	Использование принадлежностей	348
3.2	Эксплуатация варочной поверхности	348
3.3	Использование духовки	355
3.4	Рекомендации по приготовлению	357
3.5	Часы-программатор	358
4	Чистка и уход	364
4.1	Чистка варочной панели	365
4.2	Чистка дверцы	366
4.3	Чистка рабочей камеры духовки	368
4.4	Внеплановое техобслуживание	370
5	Установка	372
5.1	Встраивание	372
5.2	Подключение к сети электропитания	377
5.3	Для монтажника	379

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки, когда работаете с блюдами 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 зона приготовления нагревается очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите варочную поверхность.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Во время использования прибора не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, кухонные приборы и посуду, так как они могут нагреться.



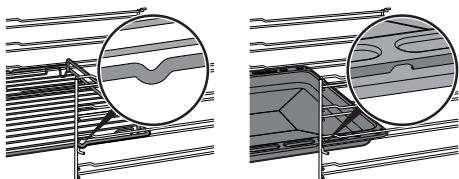
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не открывайте отделение для хранения посуды (если оно имеется), когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (В СЛУЧАЕ ЕГО НАЛИЧИЯ) ИЛИ ПОБЛИЗОСТИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- Выключайте прибор после использования.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.



Предупреждения

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Будьте предельно внимательны.
- Опасность возгорания: не кладите предметы на варочные поверхности.

- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- 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.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.



- В случае перелива через край посуды необходимо удалить пролитую жидкость с варочной поверхности.
- Не разливайте на варочную поверхность кислые жидкости, например, лимонный сок или уксус.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные поверхности.
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- 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, электроиндукционная варочная панель относится к Группе 2 и к Классу В (EN 55011).
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- 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.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за ручку дверки.



Предупреждения

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5 - 2 Нм.

Для этого прибора

- 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.
- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.



1.2 Ответственность производителя

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

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.4 Идентификационная табличка

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

1.5 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.6 Утилизация



Согласно европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов. Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.



Предупреждения

- 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

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

1.7 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.



1.8 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



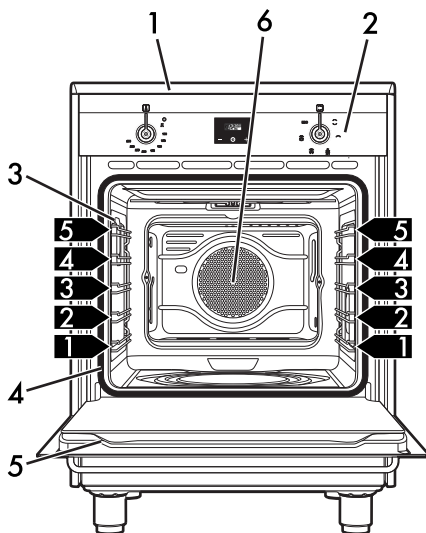
Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



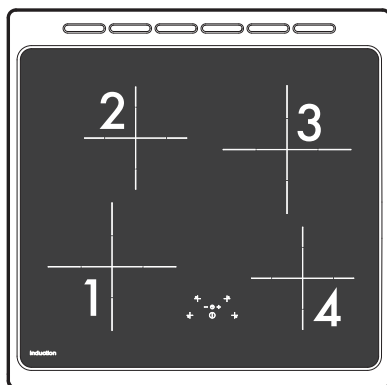
- 1 Варочная панель
- 2 Панель управления
- 3 Лампа

- 4 Прокладка
- 5 Дверца
- 6 Вентилятор

1,2,3... Боковые направляющие для размещения решеток и противней



2.2 Варочная панель



Зона	Габариты (H x L - мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт) *
1	180 x 180	1850	2100
2	145 x 145	1200	1400
3	180 x 180	1850	2100
4	145 x 145	1200	1400

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

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

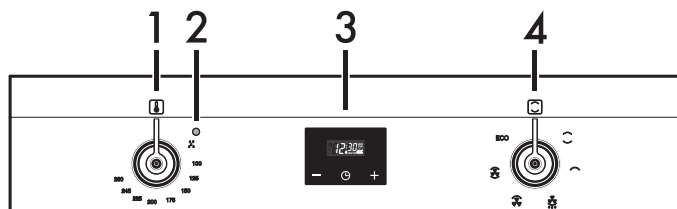


Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В варочной зоне индукционной панели тепло не передается, а создается непосредственно внутри емкости от индукционных токов.

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся 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.



2.3 Панель управления



1 Ручка температуры

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

2 Индикаторная лампа

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

3 Часы программатора

Служат для отображения текущего времени, установки программируемого приготовления и установки таймера.

4 Ручка функций

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

2.4 Другие части

Уровни размещения

Прибор предусматривает уровни для размещения противней и решеток на разной высоте. Высота уровней размещения отсчитывается снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

Внутреннее освещение

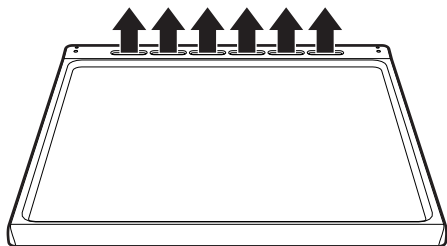
Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- когда будет выбрана любая функция за исключением функций **ECO**.



Охлаждающий вентилятор

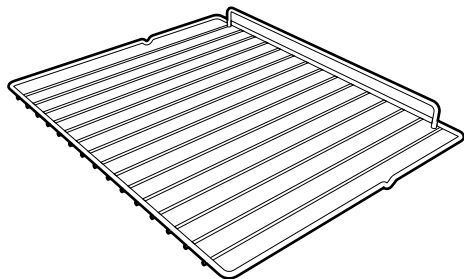
Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления. При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора, его образование может продолжаться также некоторое время и после выключения прибора.



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

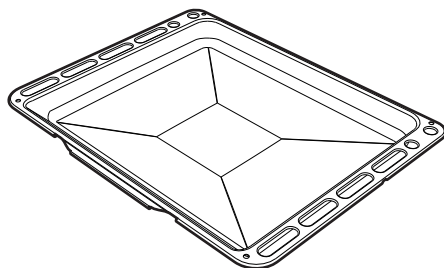
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Глубокий противень



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и кондитерских изделий.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



Принадлежности, входящие в комплект поставки, или дополнительные принадлежности можно заказать в официальных Сервисных Центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

Предупреждения



Высокая температура внутри духовок во время использования

Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- 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.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



Высокая температура в отделении для хранения посуды

Опасность получения ожогов

- Не открывайте отделение для хранения посуды, когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.



Неправильное использование

Риск повреждения поверхностей

- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить пролитую жидкость с варочной поверхности.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность варочной панели.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключите сам прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в местное сервисное обслуживание.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



Высокая температура в отделении для хранения посуды во время пользования
Опасность возгорания или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Запрещается использовать и хранить легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки или отделения для хранения посуды.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).

Духовой шкаф

4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

Стеклокерамическая панель

5. Установите заполненную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включите их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
6. Через 30 минут, выключите передние варочные зоны и повторите операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
7. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.



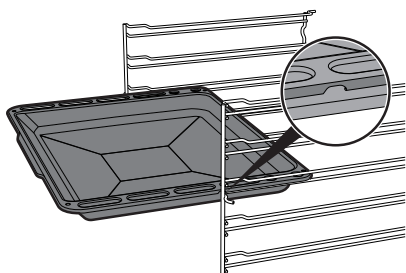
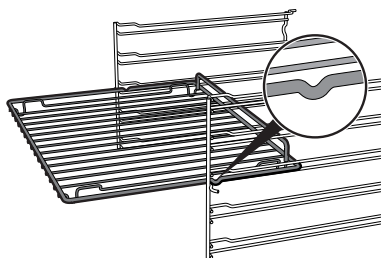
Использование

3.1 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.

3.2 Эксплуатация варочной поверхности



Во время первого электрического подключения выполняется автоматический контроль и включаются все индикаторные лампы в течение нескольких секунд.

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Пользование индукционной варочной панелью происходит посредством сенсорных кнопок Touch-Control. Прикоснитесь слегка к символу поверхности из стеклокерамики. Каждое прикосновение будет подтверждаться акустическим сигналом.



Вкл./Выкл (On/Off): включает или выключает варочную панель.



Увеличение: увеличивает уровень мощности или время приготовления.



Уменьшение: уменьшает уровень мощности или время приготовления.



Передняя левая зона



Задняя левая зона



Задняя правая зона



Передняя правая зона



Емкости для применения при индукционной готовке

Емкости, используемые для приготовления на индукционной системе, должны быть из металла, должны иметь магнитные характеристики и достаточные параметры дна и размеры.


Подходящие емкости:

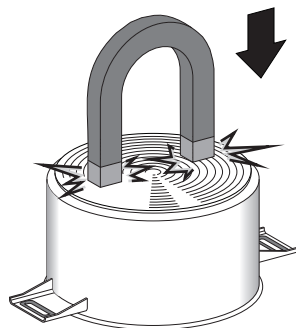
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Недопустимо использование следующих типов 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 варочную панель.


Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до отказа обнаружения кастрюли на плите.

Узнавание кастрюли

Если на варочной зоне нет ни одной кастрюли или она очень маленькая, энергия не передается, и на дисплее отображается символ .

Если в варочной зоне имеется подходящая кастрюля, система узнавания выявляет ее присутствие и зажигает панель на уровень мощности, заданный при помощи ручки. Передача энергии прекращается также тогда, когда кастрюля удаляется из варочной зоны (на дисплее появится символ .




Использование

Если активируется функция узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль и сковородок, поставленных в варочной зоне, будет передаваться только необходимая энергия.

Пределы узнавания кастрюли: Минимальный диаметр основания кастрюли указан на внутренней окружности варочной зоны. При меньшем диаметре кастрюль существует риск их не обнаружения, а значит индуктор не будет активирован.

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы. Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда включается устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется символ  на дисплее.

Уровень установленной мощности	Максимальный срок приготовления в часах
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

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.



Уровень мощности

Мощность варочной зоны может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

Уровень мощности	Подходит:
0	Положение ВЫКЛ.
1 - 2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
3 - 4	Приготовление
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, за жаривание крупных кусков пищи
7 - 8	За жаривание, под жарка с мукой
9	За жаривание
p*	За жаривание / Подрумянивание, варка (максимальная мощность)

* см. Функцию power (Мощность).

Включение/выключение панели

Для активации панели необходимо держать нажатой кнопку On/Off  по крайней мере, в течение 1 секунды; для дезактивации держать нажатой кнопку  по крайней мере, в течение 2 секунд.



Панель выключится автоматически в течение нескольких секунд, если не было выбрано никакого значения мощности.




Включение зоны готовки


После включения панели:

1. Выбрать желаемую зону варки посредством подходящих кнопок выбора зоны ( например, задняя правая варочная зона).
2. Посредством кнопок  и  можно выбрать мощность приготовления в диапазоне от 1 до 9 или активировать функцию «Мощность» (power) см. «Функция Power (Мощность)».

Выключение варочной зоны

1. Выберите зону варки, которую необходимо выключить, посредством подходящих кнопок выбора зоны.
2. Посредством кнопки  привести к 0 (нулю) значение мощности.




Для одновременного выключения всех зон держите нажатой кнопку Вкл/Выкл  по крайней мере, в течение 2 секунд.

Остаточное тепло



Неправильное использование
Опасность получения ожогов

- Необходимо следить за детьми, поскольку им 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 их руками.

Если по окончании использования варочная поверхность не остыла, на дисплее отображается символ . Когда температура понизится ниже 60°C, символ исчезнет с дисплея.


Функция Power (Мощность)



Посредством этой функции можно пользоваться максимальной распределяемой мощностью на варочной поверхности.

После включения необходимой варочной зоны:

1. Нажать клавишу  для достижения уровня мощности 9.
2. Дополнительно нажать кнопку , на дисплее отобразится символ .

Чтобы дезактивировать функцию мощность (power), нажмите на кнопку .



Только на передней левой варочной панели и на задней правой варочной панели: Функция мощность (power) остается активной в течение 10 минут, после которых уровень мощности автоматически понижается до уровня 9.



Использование

Таймер



Посредством этой функции можно программировать таймер — счетчик минут, который подаст звуковой сигнал по окончании установленного времени (с 1 до 99 минут).

После включения варочной панели:

1. Одновременно нажмите кнопки  и , будет отображен .
2. Установить желаемое время в минутах посредством кнопок  и  (удерживать нажатыми кнопки для более быстрого продвижения). Будут визуализированы мигающие точки, чтобы указать подсчет.



Пользование таймером не прекращает функционирование всех варочных зон, но только предупреждает пользователя, когда прошло установленное время.







Таймер может быть активирован при включенных и выключенных варочных панелях.

3. В конце установленного времени, пользователь будет предупрежден посредством звуковых сигналов, выдающихся от варочной панели. Чтобы прекратить данные сигналы, необходимо нажать на любую кнопку.

Таймер автоматического выключения зоны приготовления



Посредством этой функции можно запланировать автоматическое выключение каждой зоны приготовления в конце определенного периода времени (с 1 до 99 минут).

1. Если зона приготовления не выбрана, нажать одновременно на кнопки  и , и будет появляться надпись .
2. Снова нажать на кнопки  и , (если хотя бы одна варочная зона активна); загорится световая точка, указывающая на зону, на которой установлен таймер.
3. Выбрать время для автоматического выключения посредством кнопок  и  (удерживать нажатыми кнопки для быстрого продвижения) или выбрать другую плиту посредством кнопок  и .



Если таймер активируется без какой-либо активной варочной зоны, он действует как таймер — счетчик минут.




4. Одновременно нажать на кнопки  и , до того, как под дисплеем появится световая точка, указывающая на зону, для которой Вы хотите поменять установленное время. Раз Вы выбрали желаемую зону, посредством кнопок  и  Вы можете и поменять предустановленное время.
5. В конце установленного времени, пользователь будет предупрежден посредством звуковых сигналов, выдающихся от варочной панели. Чтобы прекратить данные сигналы, необходимо нажать на любую кнопку.


Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, 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. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.




Мигание одного из показателей мощности указывает на то, что ее значение будет автоматически ограничено до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.

 Приоритет назначается по последней установленной зоне.


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

Блокировка

После включения варочной панели:

1. одновременно нажать кнопки  и .
2. После звукового сигнала подтверждения нажать кнопку .




Устройства управления теперь

заблокированы и будет появляться  на дисплее.



Отсутствие напряжения ведет к деактивации блокировки управлений.

Для разблокирования устройств управления:

1. Одновременно нажать на кнопки  и , после звукового сигнала подтверждения, нажать на кнопку .



Варочная таблица

В нижеследующей таблице указаны допустимые значения выставяемой мощности, и по каждому значению указан тип приготавливаемого блюда. Значения могут меняться в зависимости от веса блюда и вкуса пользователя.

Уровень мощности	Подходит:
1 - 2	Для разогрева напитков, кипячения небольших количеств воды, для взбивания соусов на основе яичного желтка или масла.
3 - 4	Для разогрева блюд любой консистенции, для кипячения воды для размораживания продуктов глубокой заморозки, для приготовления омлета из 2-3 яиц, фруктовых и овощных блюд и т.д..
5 - 7	Для варки мяса, рыбы и овощей на пару, блюд с большим или меньшим содержанием воды, для приготовления варенья и так далее.
8-9	Для жарки мяса или рыбы, бифштексов, печени, подрумянивания мяса и рыбы, приготовления яичницы и так далее.
P	Картофель-фри и прочие блюда жарки в кипящем масле, быстрое кипячение воды.

Настройка ограничения мощности варочной панели







Индукционная панель настроена на работу при мощности **7 кВт**, однако такое ограничение можно убрать и установить мощность на величину **4,5 кВт** или при **3,1 кВт**.

1. Отключите плиту от сети электрического питания и подождите 10 секунд перед тем, как снова подключить ее.



Уровень мощности для варочной панели должен быть задан в течение 2 минут с момента подключения к электросети.

2. Нажать и удерживать 3 секунды одновременно 4 кнопки выбора зоны приготовления . Включается звуковой сигнал. На дисплей варочной поверхности выводится значение текущей мощности (**7,0 кВт**).
3. Нажмите на кнопки  и  для установки требуемого значения мощности (**3,1** или **4,5 кВт**).
4. В течение следующих 60 секунд нажать и удерживать не менее 3 секунд одновременно 4 кнопки выбора зоны приготовления . В качестве подтверждения выбора включается звуковой сигнал.



Примеры возможных сочетаний на основании заданной мощности

Мощность (кВт)	Конфорка 210 ЛЕВ	Конфорка 180 ЛЕВ	Конфорка 210 ПРАВ	Конфорка 180 ПРАВ
7,4	Р	7	Р	7
	9	Р	9	Р
4,5	8	8	8	8
	0	Р	8	Р
	Р	7	0	8
3,0	8	0	8	0
	0	Р	0	Р
	7	8	0	8
	0	8	7	8


3.3 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовку:

1. Выберите функцию приготовления при помощи ручки функций.
2. Выберите температуру при помощи ручки температуры.



Убедитесь, что на часах-программаторе отображается символ продолжительности приготовления , в противном случае духовка не включится.

Нажмите одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.

Список режимов приготовления



Статич. нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жаркого любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно рекомендуется для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.



Низ+конвекция

Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренное приготовление. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеально подходит для приготовления любых блюд.

В пиролитических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под этим же символом.



Гриль

Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.



Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки)



Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).



Есо (Эко)

Эта функция идеально подходит для приготовления на одном уровне и гарантирует низкое энергопотребление.

Идеальна для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не подходит для блюд, где требуется поднятие теста.

Для достижения максимальной энергоэффективности и снижения времени приготовления рекомендуется ставить блюда в неразогретую духовку.



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



В режиме ЕСО (ЭКО) длительность приготовления (а также возможный предварительный разогрев) больше.



Паровая очистка

Данная функция упрощает чистку при помощи пара, создаваемого небольшим количеством воды, налитой на штамповку, установленную на дно.





3.4 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.
- 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 по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В режиме гриля рекомендуется повернуть ручку температуры на самое высокое значение в соответствии с символом  для оптимизации приготовления.

- Приправлять блюда следует до их помещения в духовку. Заправлять их растительным или расплавленным сливочным маслом также следует до начала приготовления в духовке.
- Необходимо устанавливать противень на первом нижнем уровне для сбора жидкостей, образующихся в процессе приготовления блюд на решетке.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

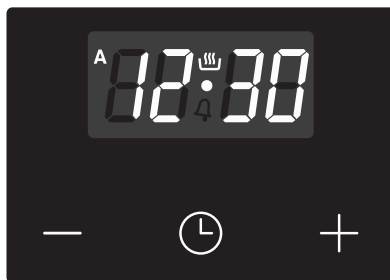
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого 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.
- В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.




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.




3.5 Часы-программатор



 Кнопка уменьшения значения

 Кнопка часов

 Кнопка увеличения значения


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



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 значения  и уменьшения значения  можно регулировать время. Держите нажатым 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 значения  и уменьшения значения  в течение двух секунд, затем выполнить регулировку времени.

Приготовление по таймеру




Под приготовлением 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 значения  и уменьшения значения  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.



Использование

7. Нажмите кнопку часов , чтобы выполнить сброс значений часов-программатора.






i Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.







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



Запрограммированное приготовление

i 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 меню  на 2 секунды.
3. Снова нажмите на кнопку меню . Дисплей показывает попеременно цифры  и надпись , тогда как символ  мигает. (например, сейчас время 17:30).

4. Нажмите на кнопки  или  для установки желаемого значения минут. (например, 1 час).

5. Нажмите на кнопку меню . 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 готовки. (например, в 19:30).



Следует учесть, что к продолжительности приготовления должно быть прибавлено несколько минут, необходимых для предварительного разогрева 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  начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.



10. Привести ручки функции и температуры в **0**.
11. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.
12. Нажать одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.






Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часа.










После установки нажать на кнопку меню  в течение 2 секунд, чтобы показать оставшееся время жарки. Снова нажмите на кнопку меню . 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 значения  и уменьшения значения  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 значения , 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 значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут.

Отмена введенных данных

1. Нажмите кнопку часов .
2. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения значения  и уменьшения значения .
3. Затем выключить 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 значения  и уменьшения значения .
2. Нажмите кнопку часов .
3. Нажмите кнопку уменьшения значения , чтобы выбрать другой звуковой сигнал.



Ориентировочная таблица режимов приготовления

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статич. нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статич. нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо/Задн нагрев+конв	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина	2	Турбо/Задн нагрев+конв	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	260	15	
Ростбиф	1	Турбо/Задн нагрев+конв	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо/Задн нагрев+конв	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч.свиная шейка	2 - 3	Турбо/Задн нагрев+конв	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо/Задн нагрев+конв	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/Задн нагрев+конв	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо/Задн нагрев+конв	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо/Задн нагрев+конв	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо/Задн нагрев+конв	2	260	8 - 9	
Хлеб	1	Задний нагрев+конв.	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо/Задн нагрев+конв	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Задний нагрев+конв.	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Задний нагрев+конв.	2	160 - 170	55 - 60	
Тельмени с	1	Турбо/Задн нагрев+конв	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо/Задн нагрев+конв	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задний нагрев+конв.	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо/Задн нагрев+конв	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Задний нагрев+конв.	2	160	30 - 35	

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



4 Чистка и уход

Предупреждения



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- 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.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- Старайтесь не опрокидывать сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления пищи, а также не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластик или алюминиевые листы).



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Чистка поверхностей

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

Плановая 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 духовки остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.



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



4.1 Чистка варочной панели

Чистка стеклокерамической панели

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом. Если после жарки остаются пригоревшие остатки, затем следует промыть поверхности водой и протереть насухо чистой тканью.

Песчинки, 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.

Цветовые изменения не влияют на работу и прочность 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 участки** 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 дном кастрюль может стереть со временем декоративную отделку варочной панели, а также привести к образованию темных пятен.

Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством 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.

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.



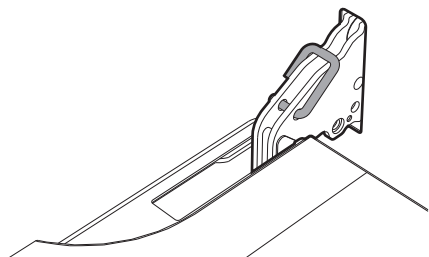
4.2 Чистка дверцы

Снятие дверцы

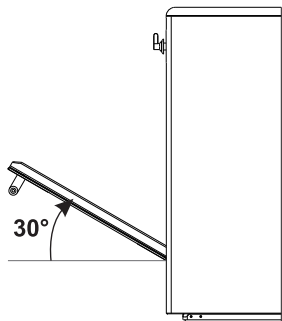
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

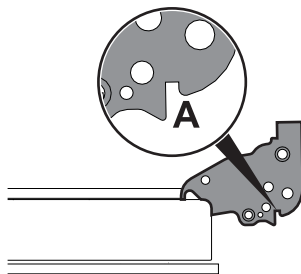
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



Чистка стекол дверцы

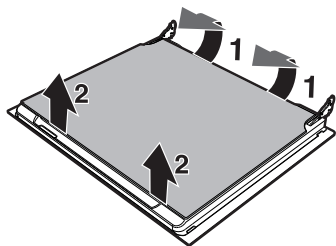
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла в идеальной чистоте. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



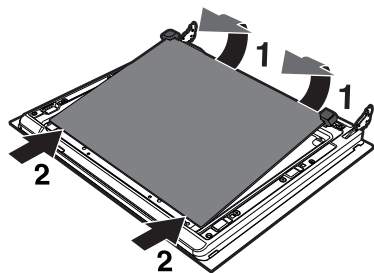
Демонтаж внутренних стекол

Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

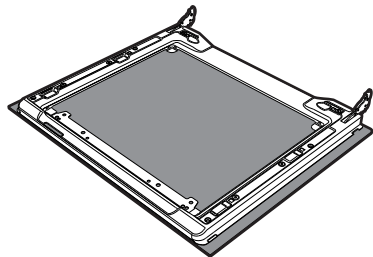
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его вверх в задней части в направлении, указанном стрелками (1). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.
2. Затем потяните стекло к передней части вверх (2).



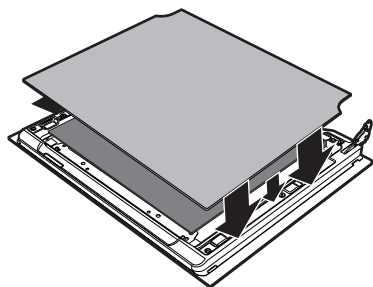
3. Приподнимая промежуточное стекло вверх, выньте его, следуя той же процедуре, что и для внутреннего стекла и протолкните переднюю часть стекла (2) внутрь прибора.



4. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



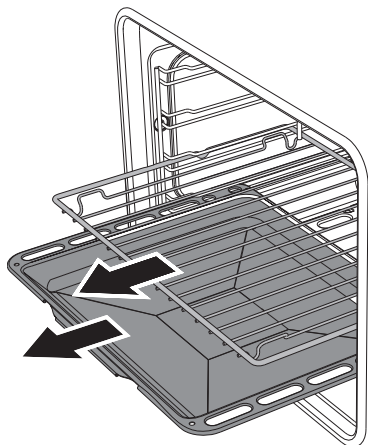


4.3 Чистка рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

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

Извлеките все съемные части.



Чистка решеток и противней духовки

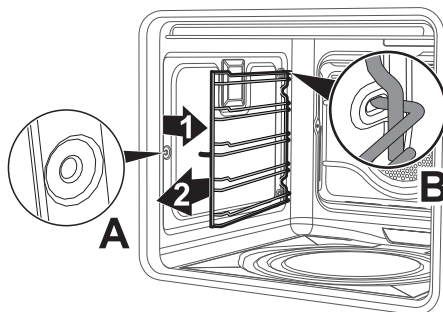
Промойте решетки и противни духовки горячей водой и очистите их неабразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.

Снятие направляющих для решеток/противней

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для удаления направляющих рамок потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток/противней;
- прокладку духовки.



После использования специальных средств рекомендуется включить духовку на максимальный нагрев приблизительно на 15–20 минут с целью удаления остатков чистящих средств.



Паровая очистка

i 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, упрощается их следующее удаление.

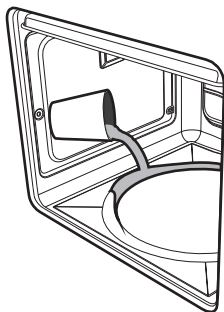
! **Неправильное использование**
Риск повреждения
поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

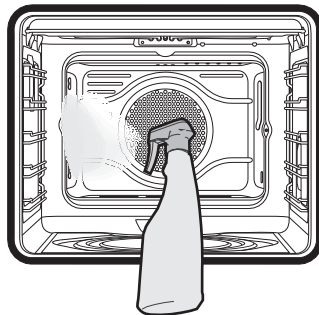
Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:


- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.
- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.





- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью специального распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закройте дверцу.

 Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Установка Паровая очистка

1. Поверните ручку функций в положение  и ручку температуры в положение .
2. Задайте длительность приготовления 18 минут с помощью цифрового программатора или ручки минутного таймера (в зависимости от модели).
3. В конце цикла чистки Паровая очистка таймер выключает нагревательные элементы духовки и звуковой сигнал включается.



Чистка и уход

Окончание цикла Паровой очистки

4. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
5. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
6. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
7. Удалите из духовки оставшуюся воду.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется просушивать духовку в режиме с обдувом при 160 °С в течение примерно 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

4.4 Внеплановое техобслуживание

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

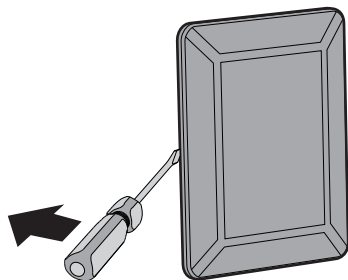


Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

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 отверткой).

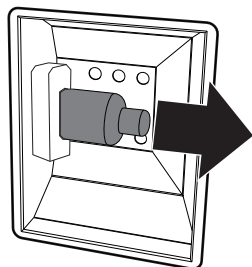


Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.



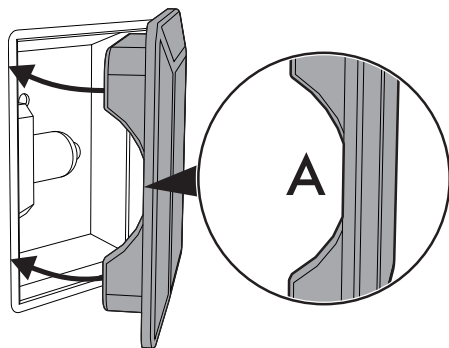


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Вставьте новую лампу.
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (А) в направлении дверцы.

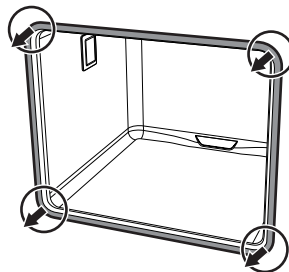


7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку:

- Открепите крючки, расположенные по 4 углам, и потяните наружу прокладку.



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки.

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.



Установка

5 Установка

5.1 Встраивание



**Тяжелый прибор
Опасность получения травм
из-за раздавливания**

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



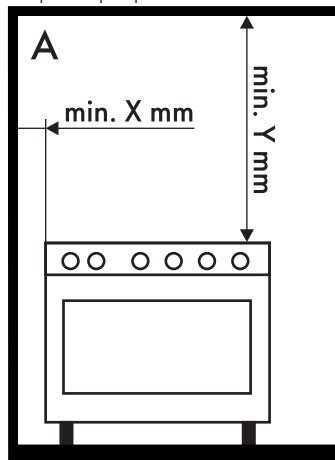
**Распространение тепла во
время работы прибора
Риск возгорания**

- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90 °С).

Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным Y мм. В случае установления вытяжки над варочной панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.

X	150 мм
Y	750 мм

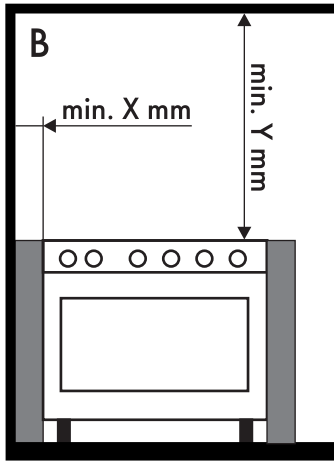
В зависимости от вида установки, данный прибор принадлежит к классам:



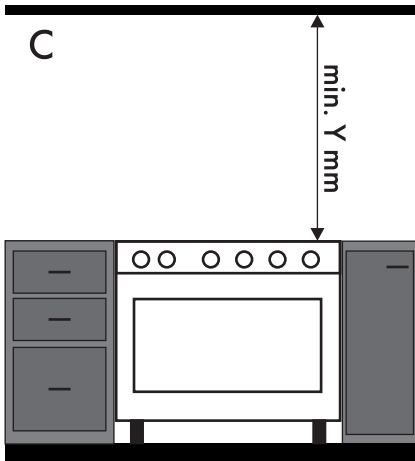
A - Класс 1

(Независимая установка прибора)

Данный прибор можно приближать к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности, не ближе **X** мм от боковой стороны прибора, как изображено на рисунках «А» и «С» в зависимости от классов установки.

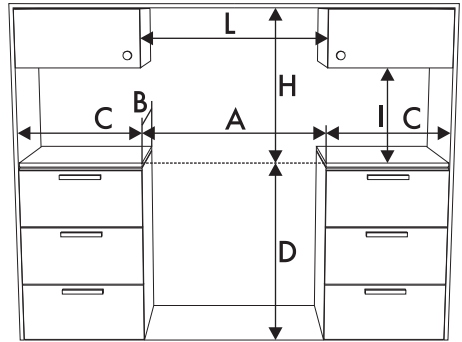


**B - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)**



**C - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)**

Габаритные размеры прибора



A	600 мм
B	600 мм
C¹	мин. 150 мм
D	900 - 915 мм
H	750 мм
I	450 мм
L²	600 мм

- ¹ Минимальное расстояние от боковых стен или от других воспламеняющихся материалов.
- ² Минимальная ширина шкафа (=A).

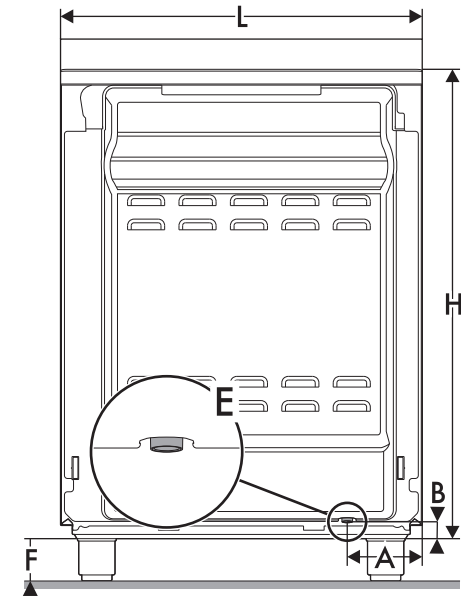


Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



Установка

Размеры прибора: место подключения к сети электрического питания (мм)



A	124	
B	32	
F	мин. 70 Макс. 110	мин. 105 Макс. 160
H	770	
L	598	

E = Подключение к электрической сети

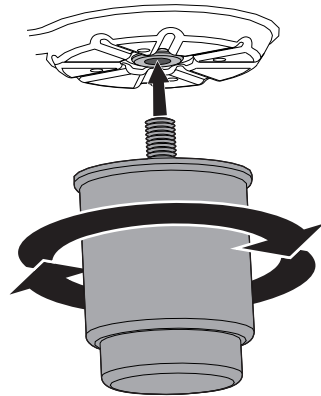
Размещение и выравнивание



Тяжелый прибор

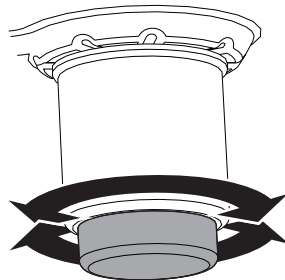
Риск повреждения прибора

- Сначала вставьте передние, затем задние ножки.
- После завершения газового и электрического подключения привинтите четыре ножки из оснастки прибора.



Для обеспечения хорошей стабильности необходимо правильно выровнять прибор на полу:

- Ввинтите или вывинтите ножку в нижней части до достижения необходимого выравнивания и стабильности прибора на поверхности пола.



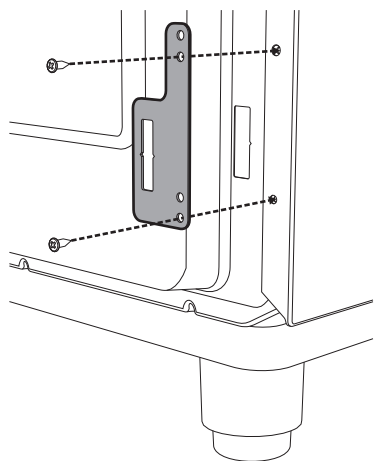


Крепление к стене

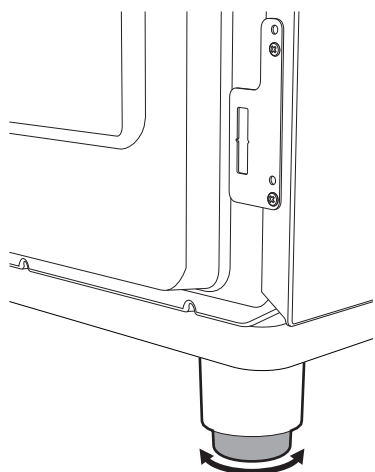


Во избежание опрокидывания прибора должны быть установлены стабилизирующие устройства.

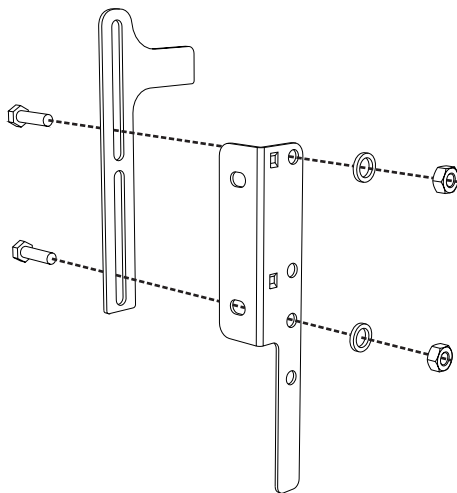
1. Привинтите закрепляющую пластинку, на задней стороне прибора, к стене.



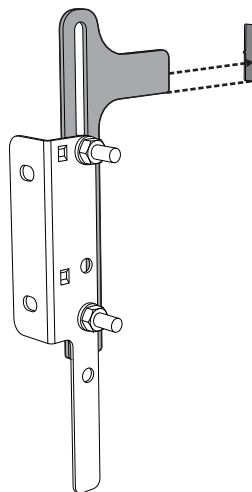
2. Отрегулируйте высоту 4 ножек.



3. Соберите крепежную скобу.



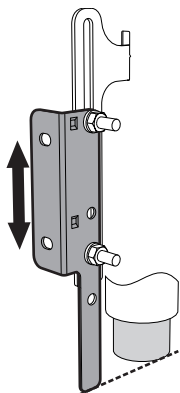
4. Выровняйте основу крюка крепежной скобы с основой отверстия пластины крепления к стене.



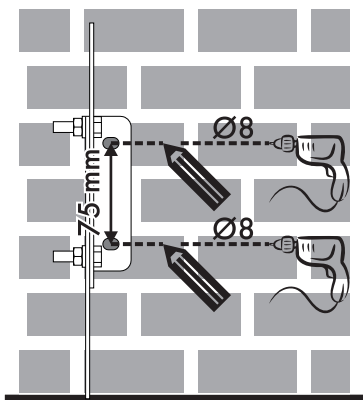


Установка

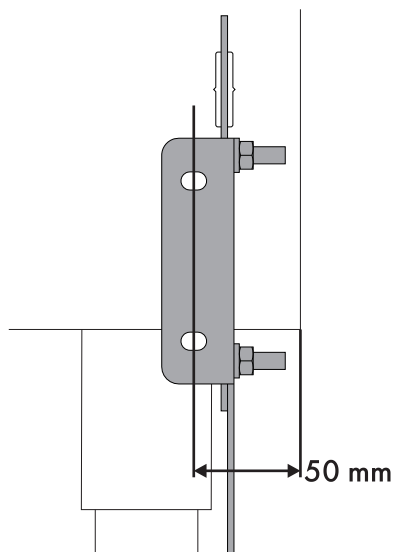
5. Выровняйте основание крепежной скобы до пола и затяните винты, фиксируя данные размеры.



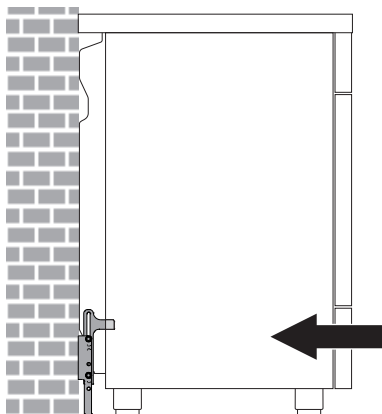
7. Приставьте скобу к стене и отметьте места под отверстия, которые необходимо проделать в стене.



6. Необходимо учитывать расстояние 50 мм от боковой части прибора до отверстий скобы.



8. После выполнения отверстий в стене, необходимо использовать дюбели с винтами, чтобы закрепить скобу к стене.
9. Задвиньте плиту к стене и одновременно вставьте скобу в пластину, закрепленную на задней стенке прибора.





5.2 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

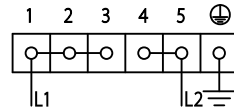
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку. Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

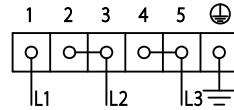
Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В 2~



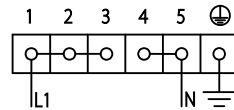
Трехжильный кабель 3 x 6 мм².

- 3220-240 В 3~



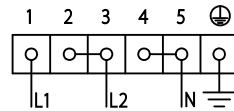
Четырехжильный* кабель 4 x 4 мм².

- 220-240 В 1N~



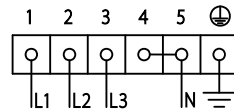
Трехжильный кабель 3 x 6 мм².

- 380-415 В 2N~



Четырехжильный* кабель 4 x 4 мм².

- 380-415 В 3N~



Пятижильный кабель 5 x 1,5 мм².



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



Установка



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

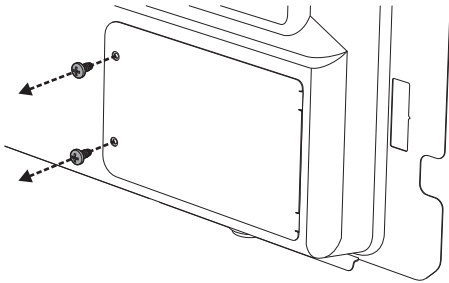
Стационарное подключение

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.

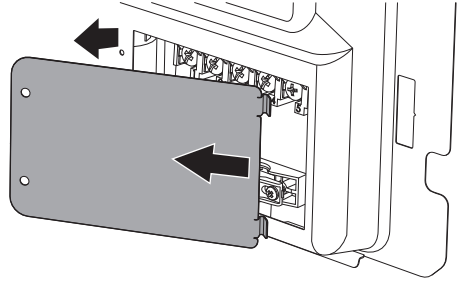
Доступ к клеммной панели

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

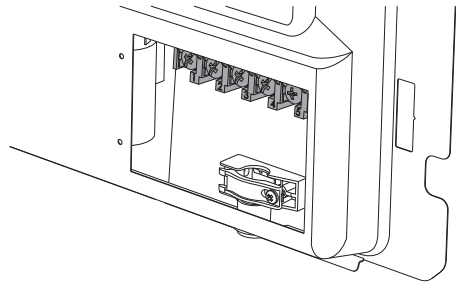
1. Снимите винты, которые крепят дверку к заднему картеру.



2. Слегка поверните дверку и выньте ее из гнезда.

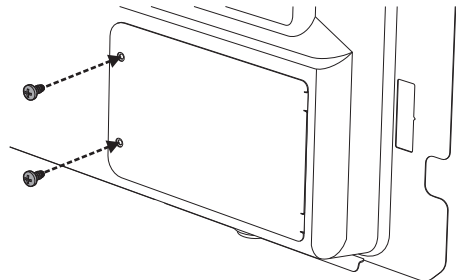


3. Подключите кабель питания.



Рекомендуется ослабить винт крепления кабеля перед подключением кабеля питания.

4. По окончании операции установите на место дверку на заднем картере и закрепите ее снятыми ранее винтами.





5.3 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети 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 правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.

