Содержание

1 Предупреждения 340

1.1 Общие меры безопасности 340
1.2 Ответственность производителя 345
1.3 Назначение прибора 345
1.4 Идентификационная табличка 345
1.5 Руководство по эксплуатации 345
1.6 Утилизация 345
1.7 Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 346
1.8 Как читать руководство по эксплуатации 346
1.9 Для экономии энергии 347

2 Описание 348

2.1 Общее описание 348
2.2 Варочная панель 349
2.3 Панель управления 350
2.4 Другие части 351

3 Использование 353

3.1 Использование принадлежностей 354
3.2 Эксплуатация варочной поверхности 355
3.3 Использование отделения для хранения посуды 361
3.4 Эксплуатация духовок 362
3.5 Часы-программатор 365

4 Чистка и уход 372

4.1 Чистка варочной панели 373
4.2 Чистка дверцы 374
4.3 Чистка рабочих камер духовки 376
4.4 Паровая очистка 377
4.5 Внеплановое техобслуживание 378

5 Установка 380

5.1 Встраивание 380
5.2 Подключение к сети электропитания 385
5.3 Инструкции для установщика 386

RU

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОЙ ИНСТРУКЦИИ

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 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.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- 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.
- 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 соответствующую варочную зону.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Во время использования прибора не кладите на варочную панель металлические предметы, например, кухонные приборы или посуду, так как они могут накалиться.

Предупреждения

- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели 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, 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.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

RU

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 необходимо вставлять в направляющие до упора. 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. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления блюд.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки 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 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.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.

Предупреждения

- 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.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- В случае образования трещин на стеклокерамической варочной панели или ее поломки немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь со службой технической поддержки.
- 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 B (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 пробор за рукоятку дверки.

Предупреждения

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** 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 закрывать его декоративными дверями или панелями.
- Операции по обслуживанию должен производить уполномоченный технический персонал.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °C.
- 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.
- Поверхность из стеклокерамики обладает большой сопротивляемостью ударам и толчкам. Но необходимо избегать падения жеских предметов на поверхность варочной панели, так как. если они будут острые. то могут привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу прибора.
- 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/EC 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 его.



Электрическое напряжение

Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите прибор от электрического питания.

RU

- 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 удушения

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

1.7 Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

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

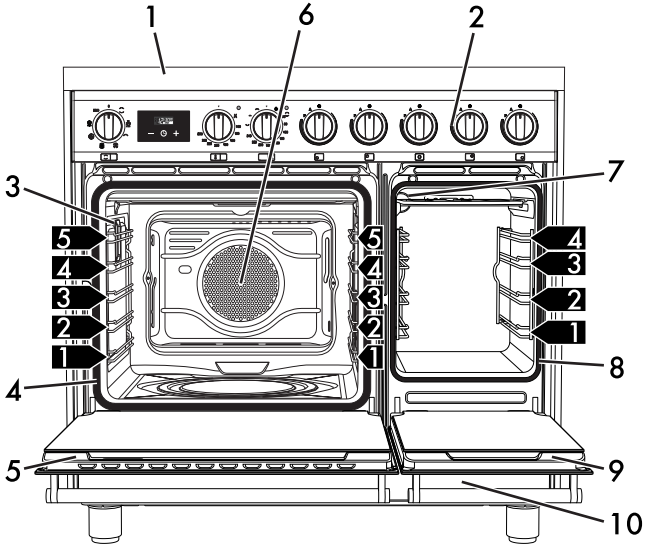
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.

1.9 Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продуты 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.

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Варочная панель

2 Панель управления

3 Лампа основной духовки

4 Прокладки основной духовки

5 Дверца основной духовки

6 Вентилятор основной духовки

7 Лампа вспомогательной духовки

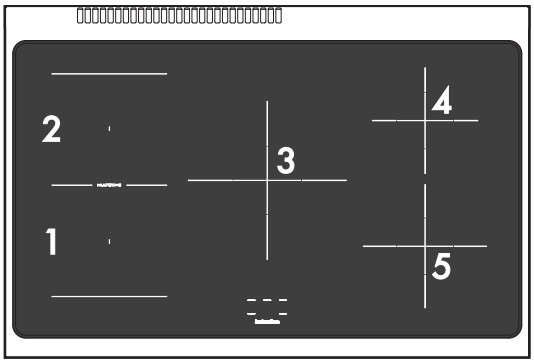
8 Прокладка вспомогательной духовки

9 Дверца вспомогательной духовки

10 Отделение для хранения посуды

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

2.2 Варочная панель



Зона	Размеры H x L (мм)	мин. Ø емкости (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции booster (Вт)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

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

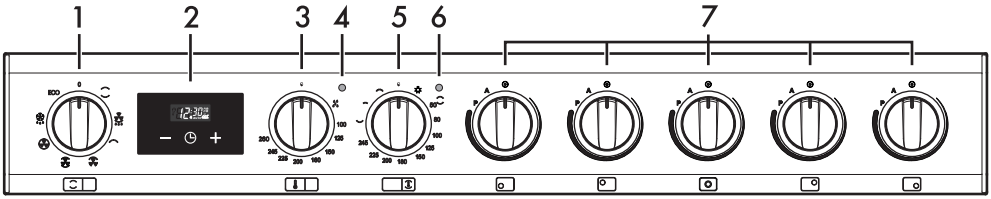
RU

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 функций основной духовки

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

2 Часы программатора

Используются для отображения текущего времени, настройки программируемых приготовлений и программирования таймера.

3 Ручка температуры основной духовки

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

Поверните ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

4 Световой индикатор основной духовки

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

5 Ручка температуры/функций вспомогательной духовки

Включает освещение внутри духовки или приводит в действие нагревательные элементы гриля и нижний нагрев с регулировкой температуры примерно от минимум 50 °C до максимум 245 °C.

При максимальной температуре можно также выбрать некоторые оптимизированные функции для специфических видов приготовления.

6 Световой индикатор вспомогательной духовки

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

7 Ручки варочных зон панели

Предназначены для управления варочными зонами индукционной панели.

Нажмите и поверните ручки по часовой стрелке, чтобы отрегулировать мощность варочной зоны от минимальной 1 до максимальной 9.

Рабочая мощность указывается на дисплее, находящемся на варочной панели.

2.4 Другие части

Полки

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:

(основная духовка)

- при выборе любой функции, за исключением функции ECO.

Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

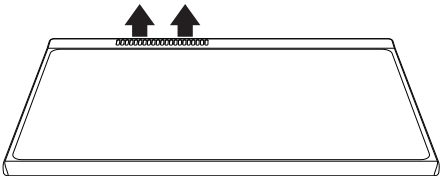
(вспомогательная духовка)

- когда ручка температуры/функций вспомогательной духовки установлена на символ или на любой другой функции.

Охлаждающий вентилятор

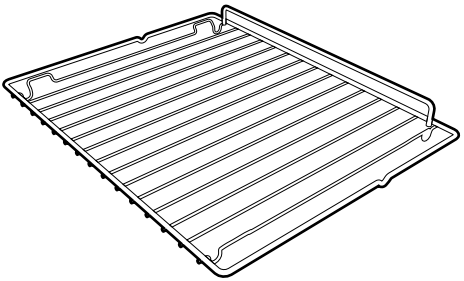
Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления.

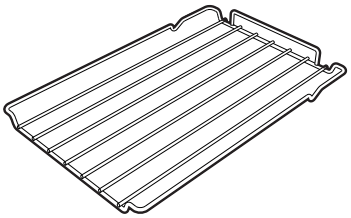
При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора, его образование может продолжаться также некоторое время после выключения.



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

Решетка

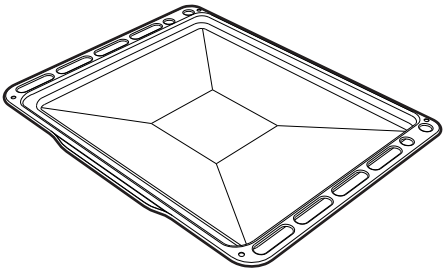




Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

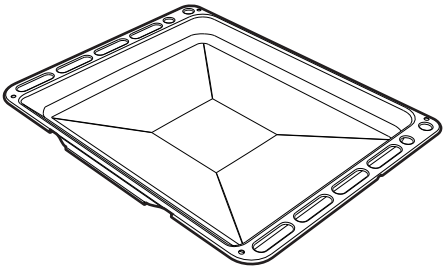
RU

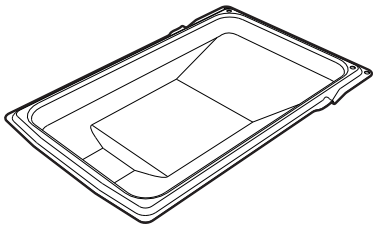
Противень



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

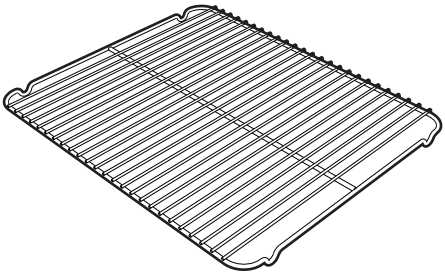
Глубокий противень

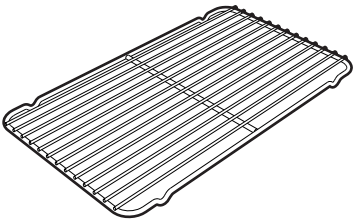




Служит для сбора жира, стекающего с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

Решетка для противня





Кладется сверху на противень и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

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

Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

3 Использование

Предупреждения

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность получения ожогов

- Во время приготовления дверца духовки должна быть закрыта.
- Наденьте термостойкие перчатки при перемещении блюд 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 работающей духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- 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.
- 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 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.

RU

Высокая температура внутри духовки во время использования
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 блюд.
- 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.

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не ставьте горячую кастрюлю на край панели.
- Не ударяйте край панели кастрюлями, которые всегда должны оставаться в пределах стеклянной поверхности.
- Органические кислоты и коррозионные вещества могут привести к изменению цвета края и к окислительной реакции.

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).

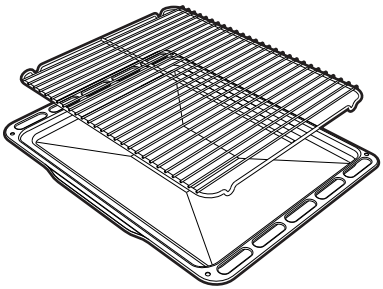
Духовой шкаф

4. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления остатков производства.

3.1 Использование принадлежностей

Решетка для противня

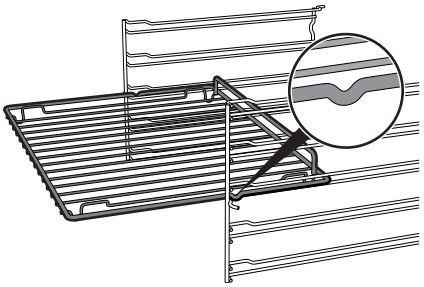
Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать жир отдельно от готовящихся продуктов.

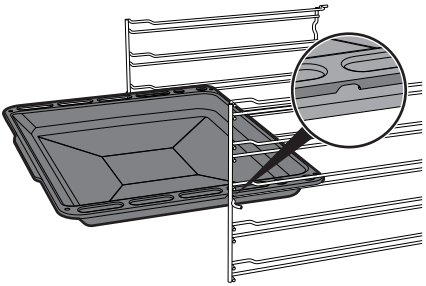


Решетки и противни

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

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

После использования выключите использованные конфорки, переключив соответствующую ручку в положение **O**. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.

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.

Емкости для индукционной готовки

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

Подходящие емкости:

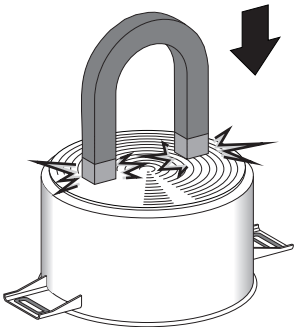
- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Емкости из чугуна с эмалированным дном.
- Емкости из нержавеющей многослойной стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

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

RU

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 появляется символ U, 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 нагревания и привести к отказу из-за необнаружения кастрюли на плите.

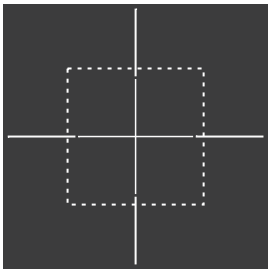
Узнавание кастрюли

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

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 U).

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 перекрестно графически на зоне приготовления.



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

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель оснащена 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 H на дисплее.

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

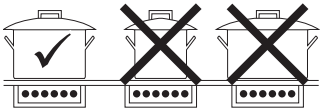
Защита от перегрева

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.

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.



- Во время покупки кастрюли проверьте, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд, требующих длительного времени готовки, можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, к тому же, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь, что в скороварке имеется достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за ее нехватки может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- По возможности всегда накрывайте кастрюли подходящей крышкой.
- Всегда выбирайте подходящую по размеру кастрюлю для приготовляемого блюда. Большая, но наполовину заполненная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.

При определенных условиях во время одновременного использования варочной панели и духового шкафа может быть превышен максимальный установленный предел потребляемой мощности для вашего электрооборудования.

RU

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.
U	Поддержание тепла
1-2	Приготовление небольших порций (на минимальной мощности)
3-4	Приготовление
5-6	Приготовление большого количества еды, зажаривание крупных кусков пищи
7-8	Зажаривание, поджарка с мукой
9	Зажаривание
P*	Зажаривание / Подрумянивание, варка (максимальная мощность)

***см. функцию Booster.**

Остаточное тепло

Неправильное использование
Опасность получения ожогов

- Необходимо следить за детьми, так как им сложно понять указания относительно остаточного тепла. После использования варочные зоны в течение определенного времени остаются нагретыми, даже если и выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

Если после выключения варочная зона остается горячей, на дисплее отображается символ H. Когда температура будет ниже 60 °C, символ исчезнет с дисплея.

Ускоритель нагрева

Каждая варочная зона оснащена ускорителем нагревания, который позволяет подавать максимальную мощность в течение времени, пропорционального выбранной мощности.

Данная функция позволяет достигнуть выбранной мощности за наименьшее возможное время.

1. Поверните ручку против часовой стрелки в положение **A** и отпустите ее. На дисплее появится символ A.
2. В течение 3 секунд выберите требуемую мощность нагрева (**1-8**). Выбранная мощность и символ A переменно мигают на дисплее.

При этом в любой момент можно увеличить уровень мощности. Продолжительность режима «максимальная мощность» автоматически изменится.

После окончания периода ускорения мощность будет оставаться на ранее установленном уровне.

Если мощность уменьшится при вращении ручки против часовой стрелки, ускоритель нагревания автоматически выключится.

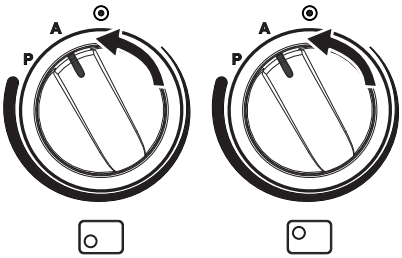
Функция Multizone (Мультизона)

Эту функцию нельзя применять для одновременной работы двух варочных зон (передней и задней) при использовании таких емкостей, как рыбоварки или кастрюли прямоугольной формы.

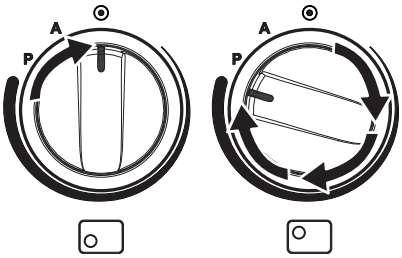
Для передней левой и задней левой зон варочной поверхности предусмотрена функция Multizone (Мультизон).

Чтобы включить функцию Multizone (Мультизон):

1. Одновременно поверните ручки передней левой и задней левой зон варочной панели против часовой стрелки в положение **«A»** до появления кратковременного звукового сигнала.



2. Верните ручку передней левой зоны варочной панели в положение «**0**» и поверните ручку задней левой зоны варочной панели в положение «**9**»; прозвучит продолжительный звуковой сигнал.



3. С помощью ручки передней левой зоны варочной панели задайте желаемую мощность: теперь эта ручка управляет обеими зонами.

Чтобы отключить функцию Multizone (Мультизоны):

- Поверните обе ручки в положение «**0**» (выключено).

Эта функция автоматически управляет равномерным распределением мощности на обе задействованные зоны варочной панели.

Функция Booster (усилитель)

Функция Booster позволяет активировать зону приготовления на максимальную мощность на максимальный период времени 5 минут. Полезна для быстрого достижения кипения большого количества воды или перехода на большой огонь для приготовления мяса.

- Поверните ручку по часовой стрелке в положение **«P»** на две секунды, а затем отпустите ее.

На дисплее появится символ . По истечении 5 минут функция Booster автоматически отключается, и приготовление будет продолжено на уровне мощности «**9**».

Только на некоторых зонах: функция Booster остается всегда включенной. Для ее отключения необходимо вручную повернуть соответствующую ручку.

Функция Booster является приоритетной по сравнению с функцией ускорения нагрева.

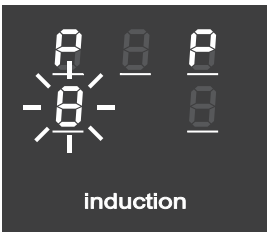
Управление мощностью

RU

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 поддерживание 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.

Блокировка панели управления

Блокировка команд - это устройство, обеспечивающее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования.

1. При выключенных зонах варочной панели одновременно поверните две ручки управления передней и задней правой зонами против часовой стрелки (положение «**A**»).
2. Держите ручки в повернутом положении до тех пор, пока на дисплее не появятся символы .
3. Отпустите ручки.

Для снятия блокировки кнопок повторите указанные выше операции.

Если ручки остаются повернутыми в положение «**A**» более 30 секунд, на дисплее появится сообщение об ошибке .

После долговременного перерыва в подаче электроэнергии блокирование команд будет выключено. В случае его активации действуйте, как указано ранее.

Коды ошибок

В случае появления на дисплее одного из следующих кодов ошибок , свяжитесь с центром технической поддержки.

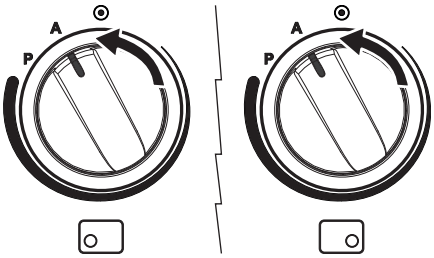
Ограничение мощности панели

Индукционная панель настроена на работу при мощности **7,4 кВт**, однако ее можно снизить до **4,8 или** *3,7* кВт.

1. Отсоедините прибор от сети электрического питания и подключите его снова по истечении 10 секунд.

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

2. Одновременно поверните ручки передней левой и передней правой варочных зон против часовой стрелки в положение «**A**» и удерживайте их в течение 3 секунд.



На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появятся символы «**7.**» и «**4**».

3. Отпустите ручки.

4. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности, обозначенное символами «**4.**» и «**8**».

5. Отпустите ручки.

6. Снова поверните обе ручки против часовой стрелки и удержите их в этом положении.

На дисплеях задней левой и задней правой варочных зон появится новое значение мощности, обозначенное символами «**3.**» и «**7**».

7. Отпустите ручки.

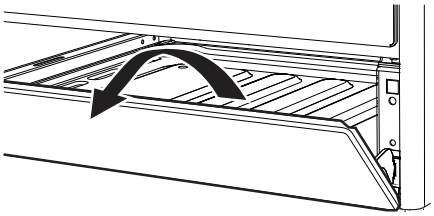
Отпустив ручку на желаемой мощности, дождитесь выключения дисплея.

Повторное изменение мощности можно внести в течение 4 минут после выключения дисплея (без необходимости отключать прибор от сети электрического питания).

Последняя заданная мощность остается активированной и в случае перебоев с электрическим питанием.

3.3 Использование отделения для хранения посуды

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



RU

3.4 Эксплуатация духовок

Включение основной духовки



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 часов-программатора.

Функции основной духовки

ECO Eco (Эко)
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 режиме ECO (ЭКО) длительность приготовления (а также возможный предварительный нагрев) увеличивается.

Функция ECO (ЭКО) является функцией деликатного приготовления, при рекомендуемой температуре не выше 210°C. Для приготовления при более высокой температуре рекомендуется выбрать другую функцию.

Быстрое размораживание
Быстрому размораживанию способствует включение специального вентилятора, благодаря которому воздух при комнатной температуре распределяется равномерно внутри рабочей камеры духовки. Идеально подходит для приготовления любых блюд.

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.

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 вертелом (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет равномерно прожаривать на гриле большое количество блюд, в частности, мясных.

Гриль + конвекция

Поступающий от вентилятора воздух смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, позволяя оптимально обжаривать на гриле даже продукты большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).

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.

Задний нагрев + конвекция

Комбинация вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) позволяет обжаривать различные блюда на нескольких уровнях в том случае, если для их приготовления требуются одни и те же температура и тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. Например, можно одновременно (на нескольких уровнях) готовить рыбу, овощи и печенье без малейшего смешения запахов и вкусов пищи.

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 варок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).

Включение вспомогательной духовки



Поверните ручку температуры/функций на желаемую температуру в пределах от 50 °C до 245 °C или на желаемую функцию (при максимальной температуре).

Функции вспомогательной духовки

Лампа

Включает освещение в рабочей камере духовки.

Статический нагрев (мин. 50°C - макс. 245°C)

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.

RU



Нижний нагрев (245°C)
Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает окончание приготовления блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеально подходит для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.



Гриль (245 °C)
Тепло, производимое сопротивлением (нагревательным элементом) гриля, позволяет получить наилучшие результаты при варке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и позволяет добиться в конце варки равномерной корочки. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.



Маленький гриль (245 °C)
Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гренки и все гарниры из овощей на гриле.

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).
- При одинаковом весе время приготовления блюд, ингредиенты которого нарезаны кусочками, меньше, чем при приготовлении цельного куска.

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 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 гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки.
- Рекомендуется размещать пищевые продукты по центру решетки.
- В функциях гриля рекомендуется повернуть рукоятку температуры на самое высокое значение для оптимизации жарки.

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.
- В случае приготовления на нескольких уровнях желательно размещать продукты на 2-м и 4-м уровнях. Увеличьте время приготовления на несколько минут и используйте только функции с конвекцией.
- Для проверки качества пропекания изнутри: по окончании времени

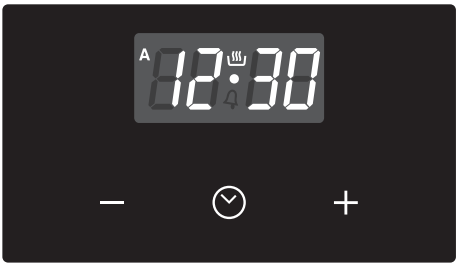
готовки вставьте зубочистку в самую высокую точку выпечки. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.

- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.
- Время приготовления безе и заварных пирожных зависят от размеров порций.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне 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.
- Если разделить фрукты и хлеб на куски, то время разморозки останется неизменным вне зависимости от общего количества и веса продуктов.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте на дно рабочей камеры духовки емкость с водой.

3.5 Часы-программатор



– Кнопка уменьшения значения

Кнопка часов

\+ Кнопка увеличения значения

Часы-программатор предназначены исключительно для контроля основной духовки и не функционируют со вспомогательной духовкой.

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

Нажмите на кнопку, чтобы обнулить часы-программатор.

RU

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 секунды. 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 A 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 A.

По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее символ погаснет, а символ A 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, превышающее 10 часов.

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

Запрограммированные приготовления

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. На дисплее попеременно показываются цифры  и надпись , а также мигает символ **A** (в примере указано текущее время 17:30).
4. Используйте кнопки или для установки требуемых минут (например, 1 час).
5. Нажмите на кнопку меню. На дисплее появится надпись , чередующаяся с текущим временем, прибавленным к ранее заданному времени продолжительности приготовления (в примере указано время завершения приготовления 18:30).
6. Посредством кнопок или установите время окончания готовки (например, 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 символ погаснет, а символ **A** будет мигать и включится звуковой сигнал.

RU

10. Привести ручки функции и температуры в **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, превышающее 10 часа.

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 dur, 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 0:00 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.

Указательная таблица режимов приготовления (основной духовки)

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°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	2	Верх+низ+конвекция	2	180-190	90-100	
Свинина	2	Верх+низ+конвекция	2	180-190	70-80	
Свиные колбаски	1.5	Гриль+конв.	4	Макс.	15	
Ростбиф	1	Верх+низ+конвекция	2	200	40-45	
Жаркое из	1.5	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	180-190	70-80	
Филе индейки	3	Верх+низ+конвекция	2	180-190	110-120	
Запеч.свиная	2-3	Верх+низ+конвекция	2	180-190	170-180	
Цыпленок табака	1.2	Верх+низ+конвекция	2	180-190	65-70	
					Стор. 1	Стор. 2
Свиные отбивные	1.5	Гриль+конв.	4	Макс.	15	5
Свиные ребрышки	1.5	Гриль+конв.	4	Макс.	10	10
Свиная грудинка	0.7	Гриль	5	Макс.	7	8
Свиное филе	1.5	Гриль+конв.	4	Макс.	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	Макс.	10	7
Сима (из	1.2	Верх+низ+конвекция	2	150-160	35-40	
Морской черт	1.5	Верх+низ+конвекция	2	160	60-65	
Палтус	1.5	Верх+низ+конвекция	2	160	45-50	
Пицца	1	Верх+низ+конвекция	2	Макс.	8-9	
Хлеб	1	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	190-200	25-30	
Фокачча	1	Верх+низ+конвекция	2	180-190	20-25	
Пончики	1	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	160	55-60	
Песочное тесто	1	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	160	35-40	
Пирог из рикотты	1	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	160-170	55-60	
Пельмени с	1	Верх+низ+конвекция	2	160	20-25	
Бисквит парадиз	1.2	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	160	55-60	
Заварное печенье	1.2	Верх+низ+конвекция	2	180	80-90	
Бисквит	1	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	150-160	55-60	
Рисовый пирог	1	Верх+низ+конвекция	2	160	55-60	
Булочки	0.6	Задн.нагр+конв/Верх+низ+конвия	2	160	30-35	

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



Указательная таблица режимов приготовления дополнительной духовки

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	
Жаркое из кролика	1	Статич. нагрев	2	190-200	85-90	
Цыпленок табака	1	Статич. нагрев	2	190-200	80-85	
					Сторона 1	Сторона 2
Свиные отбивные	0.8	Гриль	4	250	13	5
Гамбургер	0.6	Гриль	4	250	7	3
Свиные шпикачки	0.6	Гриль	4	250	15	-
Свиные ребрышки	0.7	Гриль	4	250	30-35	-
Свиная грудинка	0.6	Гриль	4	250	10	3

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

RU

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 продуктов питания на основе сахара (например, варенья). При сильном засыхании они могут впоследствии разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.



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

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 панели могут появиться **участки с блеском** из-за трения 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.

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.

RU

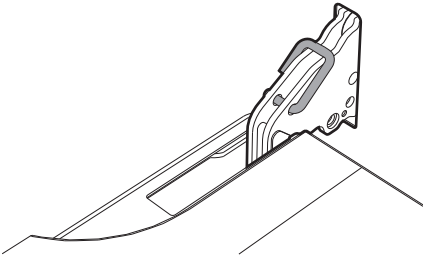
4.2 Чистка дверцы

Снятие дверцы

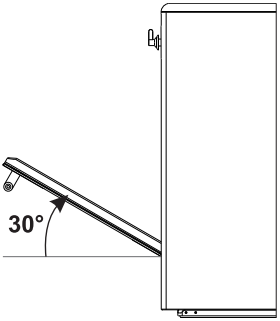
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

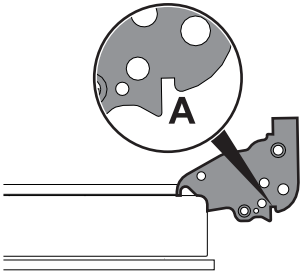
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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 приборе, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.



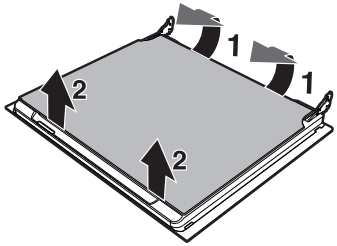
Чистка стекла дверцы

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

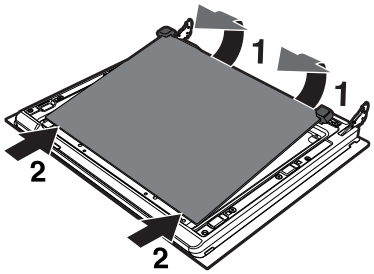
Демонтаж внутренних стекол

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

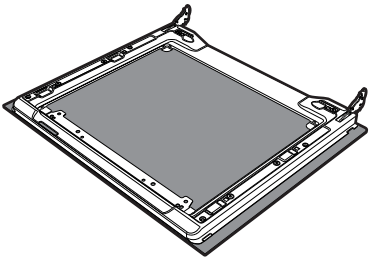
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его вверх в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (**1**). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (**2**).



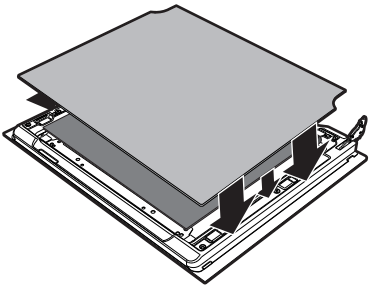
3. Приподнимая промежуточное стекло вверх, выньте его, следуя той же процедуре, что и для внутреннего стекла и протолкните переднюю часть стекла (**2**) внутрь прибора.



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.



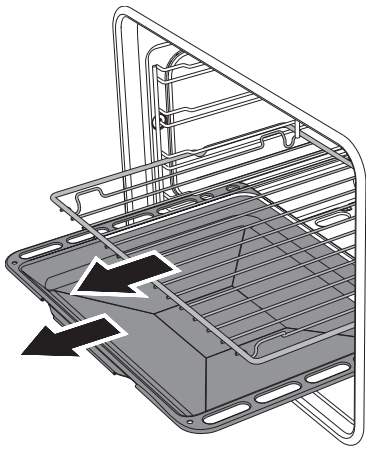
RU

4.3 Чистка рабочих камер духовки

Чтобы сохранить рабочие камеры духовки в хорошем состоянии, следует регулярно чистить их после остывания.

Не оставляйте внутри рабочих камер духовки остатков пищи, так как они могут повредить эмаль.

Извлеките все съемные части.



Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

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

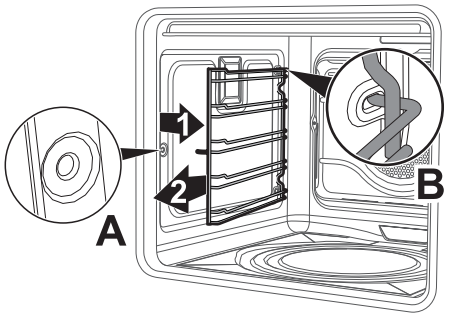
После использования специальных средств рекомендуется включить духовку на максимальный нагрев приблизительно на 15—20 минут с целью удаления остатков чистящих средств.

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).

Чтобы снять направляющие рамки, надавите на них в направлении внутренней части духовки таким образом, чтобы они вышли из места соединения «**A**», а затем выньте их из гнезд, расположенных с задней стороны «**B**».

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



4.4 Паровая очистка

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.

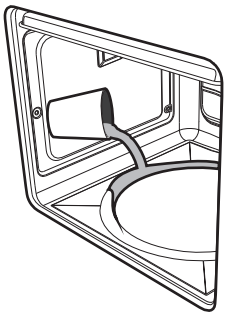
Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

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

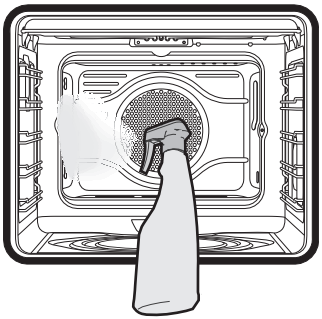
Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры 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.



- При помощи специального распылителя распылите раствор из воды и моющего средства для посуды внутри духовки. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закройте дверцу.

Рекомендуется выполнить примерно 20 разбрызгиваний.

Установка Паровая очистка

1. Поверните ручку функций в положение  и ручку температуры в положение .
2. Установите продолжительность приготовления блюда на 18 минут с помощью аналоговых часов с программированием.
3. В конце цикла чистки Паровая очистка таймер выключает нагревательные элементы духовки и звуковой сигнал включается.

RU

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 сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160 °C в течение примерно 10 минут.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

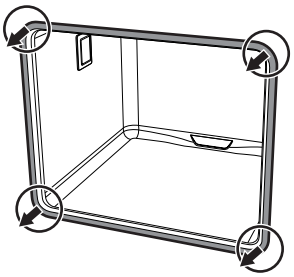
Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

4.5 Внеплановое техобслуживание

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.

Замена лампы внутреннего освещения

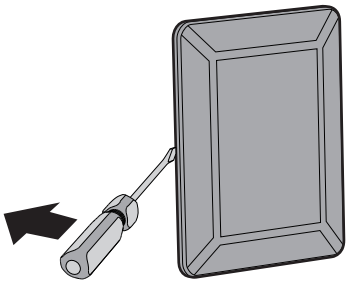
Части под электрическим напряжением
Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

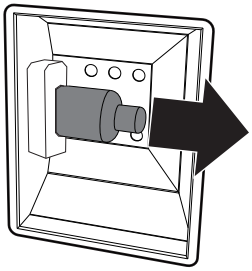
Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

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.

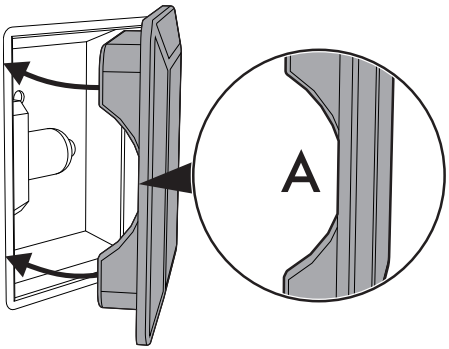


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

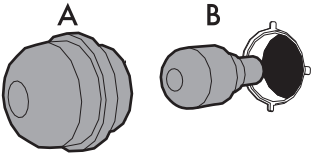
5. Вставьте новую лампу.
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



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

Замена лампочки внутреннего освещения (вспомогательная духовка)

1. Выверните против часовой стрелки защитный плафон **A**.
2. Замените лампочку **B** на подобную (25 Вт). Используйте только лампочки, предназначенные для духовок (рассчитанные на температуры до 300 °C).



Установите на прежнее место защитный колпачок **A**.

RU

5 Установка

5.1 Встраивание

Тяжелый прибор
Опасность 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

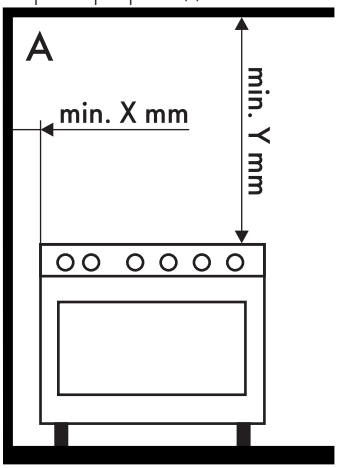
- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90 ?).

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 **«A»** и **«C»** в зависимости от классов установки.

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

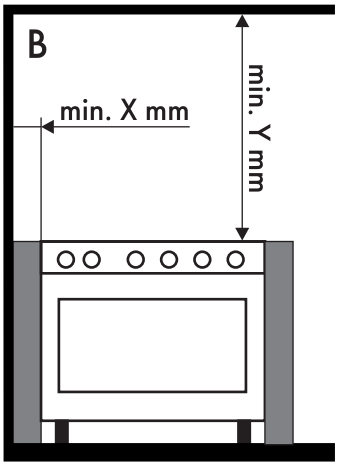
X	50 mm
Y	750 mm

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



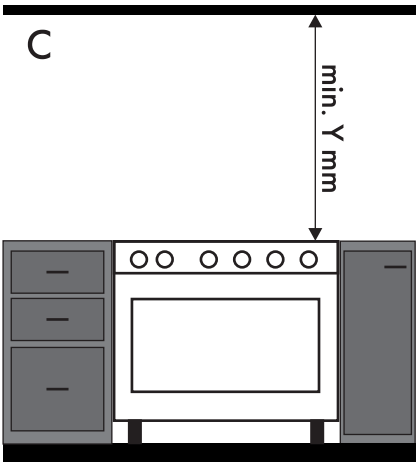
A - Класс 1

(Независимая установка прибора)



B - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)

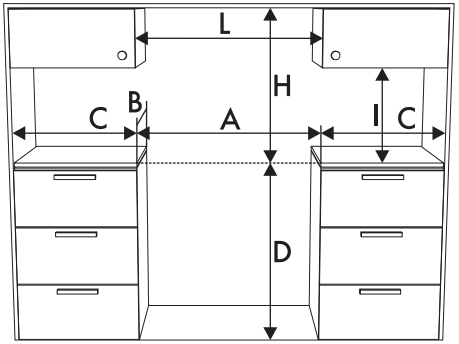


C - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

Габаритные размеры прибора



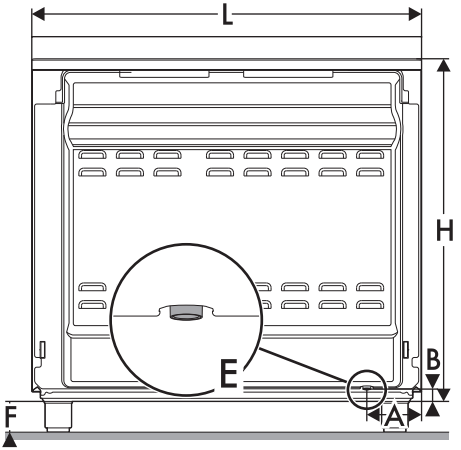
A	900 mm
B	600 mm
C[1]	мин. 150 мм
D	900 - 915 мм
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Минимальная ширина шкафа (=A).

RU

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



A	124
B	38
F	мин. 70 - макс. 110
H	809
L	898

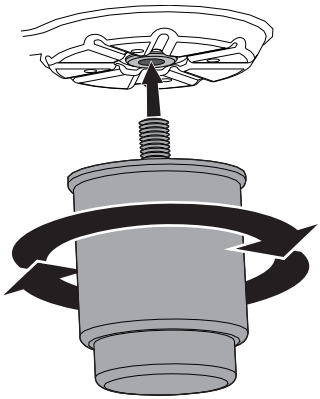
E = Подключение к электрической сети

Размещение и выравнивание

Тяжелый прибор
Риск повреждения прибора

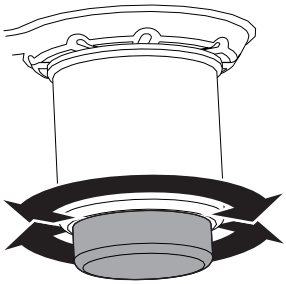
- Сначала вставьте передние, затем задние ножки.

- После завершения газового и электрического подключения привинтите четыре ножки из оснастки прибора.



Для обеспечения хорошей стабильности необходимо правильно выровнять прибор на полу.

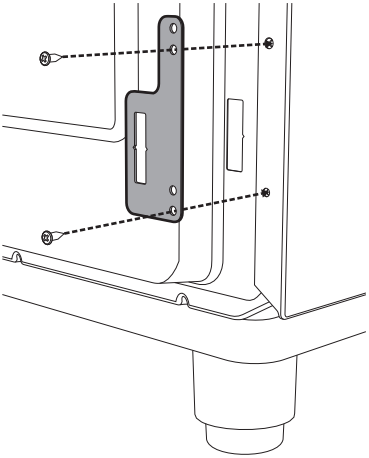
- Ввинтите или вывинтите ножку в нижней части до достижения необходимого выравнивания и стабильности прибора на поверхности пола.



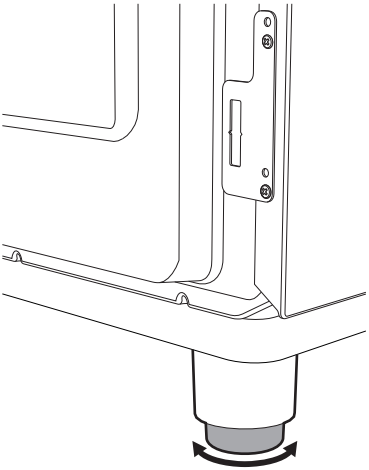
Крепление к стене

Во избежание опрокидывания прибора должны быть установлены стабилизирующие устройства.

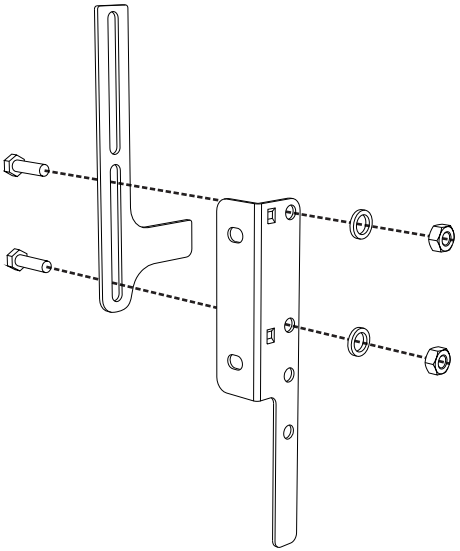
1. Привинтите закрепляющую пластинку, на задней стороне прибора, к стене.



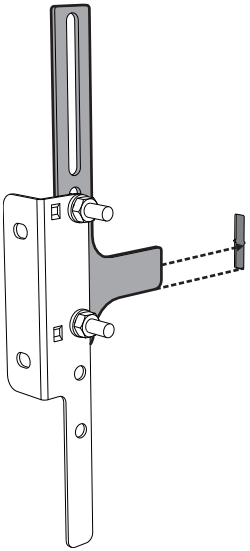
2. Отрегулируйте высоту 4 ножек.



3. Соберите крепежную скобу.

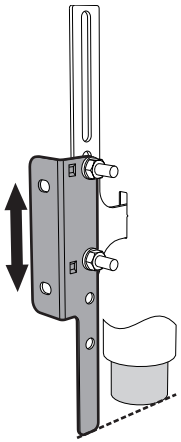


4. Выровняйте основу крюка крепежной скобы с основой отверстия пластины крепления к стене.

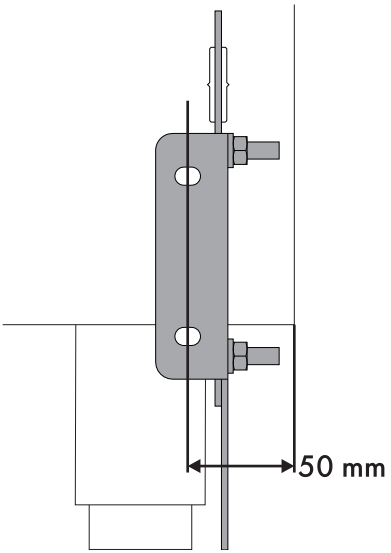


RU

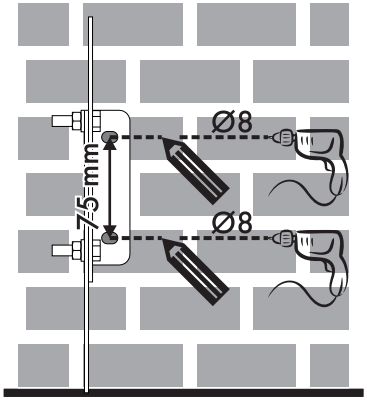
5. Выровняйте основание крепежной скобы до пола и затяните винты, фиксируя данные размеры.



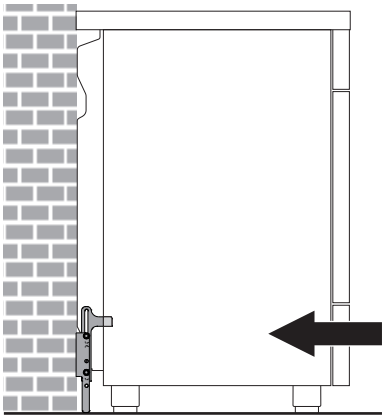
6. Необходимо учитывать расстояние 50 мм от боковой части прибора до отверстий скобы.



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. 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

- Операции по обслуживанию должен производить уполномоченный технический персонал.
- Обеспечьте комплектацию средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводов питания клеммника должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

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

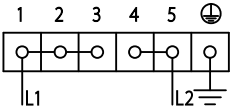
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте данную табличку.

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

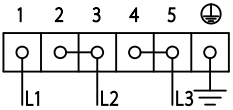
Прибор может работать при следующих условиях:

- **220-240 В 2~**



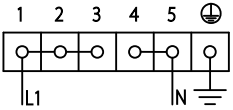
Трехжильный кабель **3 x 6 мм²**.

- **220-240 В 3~**



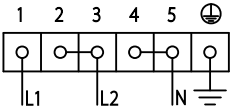
Четырехжильный кабель **4 x 6 мм²**.

- **220-240 В 1N~**



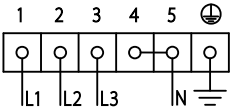
Трехжильный кабель **3 x 6 мм²**.

- **380-415 В 2N~**



Четырехжильный кабель **4 x 6 мм²**.

- **380-415 В 3N~**



Пятиполюсный кабель **5 x 2,5 мм²**.

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

RU

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

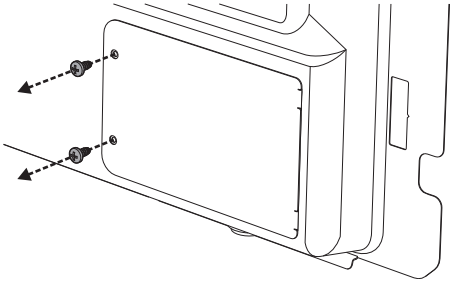
Стационарное подключение

Согласно монтажным правилам на линии питания прибора необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с зазором между контактами, обеспечивающим полное размыкание в соответствии с категорией перегрузки по напряжению III.

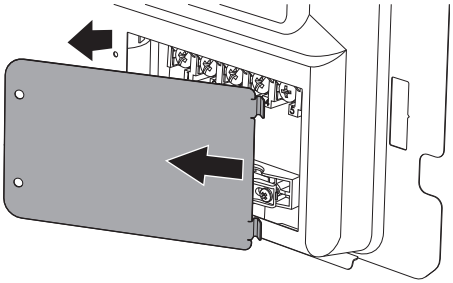
Доступ к клеммной панели

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

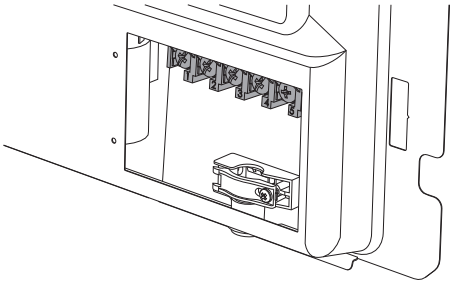
1. Снимите винты, которые крепят дверку к заднему картеру.



2. Слегка поверните дверку и выньте ее из гнезда.

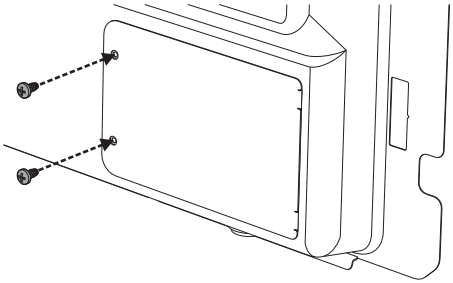


3. Подключите кабель питания.



Рекомендуется ослабить винт крепления кабеля перед подключением кабеля питания.

4. По окончании операции установите дверку обратно на задний картер и закрепите ее снятыми ранее винтами.



5.3 Инструкции для установщика

- 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 вам обучить пользователя правильному способу его использования.