

# Содержание

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| <b>1</b> | <b>Меры предосторожности</b>   | <b>394</b> |
| 1.1      | Общие предупреждения по технике безопасности                                   | 394        |
| 1.2      | Ответственность производителя  | 399        |
| 1.3      | Назначение агрегата  | 399        |
| 1.4      | Идентификационная табличка   | 399        |
| 1.5      | Руководство по эксплуатации  | 399        |
| 1.6      | Утилизация   | 399        |
| 1.7      | Как читать руководство по эксплуатации   | 401        |
| <b>2</b> | <b>Описание</b>  | <b>402</b> |
| 2.1      | Общее описание   | 402        |
| 2.2      | Варочная панель  | 403        |
| 2.3      | Панель управления  | 404        |
| 2.4      | Другие части   | 404        |
| 2.5      | Принадлежности, поставляемые в комплекте                                       | 405        |
| <b>3</b> | <b>Использование</b>   | <b>407</b> |
| 3.1      | Для экономии энергии   | 408        |
| 3.2      | Использование дополнительных принадлежностей                                   | 409        |
| 3.3      | Эксплуатация варочной поверхности  | 412        |
| 3.4      | Использование отделения для хранения посуды                                    | 419        |
| 3.5      | Использование духовки  | 419        |
| 3.6      | Использование кулинарного датчика температуры (только на некоторых моделях)422 |            |
| 3.7      | Рекомендации по приготовлению  | 425        |
| 3.8      | Программирующие часы   | 427        |
| <b>4</b> | <b>Чистка и уход</b>   | <b>434</b> |
| 4.1      | Чистка варочной панели   | 435        |
| 4.2      | Очистка дверцы   | 436        |
| 4.3      | Чистка рабочей камеры духовки  | 438        |
| 4.4      | Паровая очистка  | 440        |
| 4.5      | Внеочередное техобслуживание   | 441        |
| <b>5</b> | <b>Установка</b>   | <b>443</b> |
| 5.1      | Встраивание  | 443        |
| 5.2      | Электрическое подключение  | 448        |
| 5.3      | Для монтажника   | 450        |

## ПЕРЕВОД ИСХОДНЫХ 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](http://www.smeg.com)



## Меры предосторожности

### 1 Меры предосторожности

#### 1.1 Общие предупреждения по технике безопасности

##### Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Панель может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, а также без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили указания по безопасному использованию панели и осознают возможные риски.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Будьте максимально внимательными в связи с быстрым нагреванием зон приготовления. 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 загорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите варочную поверхность.
- Всегда следите за процессом приготовления. За кратковременными процессами приготовления следует наблюдать постоянно.
- Во время приготовления не ставьте металлические предметы, например, посуду или столовые приборы, на поверхность варочной панели, так как они могут перегреться.



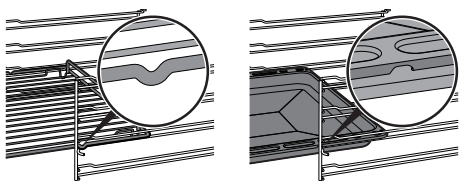
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из духовки, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, 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 АЭРОЗОЛЕМ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- 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 действий с прибором отключите его от главной сети электрического питания.
- Установку и сервисные операции должны выполнять квалифицированные специалисты с соблюдением местных нормативных требований.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Во избежание несчастного случая при повреждении шнура электропитания немедленно обратитесь в службу технической поддержки для его замены.



## Меры предосторожности

### Риск повреждения прибора

- Не используйте 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 загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла, поскольку существует опасность их возгорания при перегреве.

Необходимо соблюдать максимальную осторожность.

- Опасность возникновения пожара: запрещено хранить продукты на рабочей поверхности панели.
- **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 рабочей камеры 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 духовке.



- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.
- Нельзя допускать попадания на варочную панель кислотосодержащих веществ, например, лимонного сока или уксуса.
- Не помещайте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- В случае образования растрескиваний, трещин или если стеклокерамическая варочная поверхность расколется, немедленно выключите прибор. 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 жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для очистки стальных частей или металлизированной отделкой (например анодированных, никелированных, хромированных) нельзя использовать средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.



## Меры предосторожности

- 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 рукоятку дверки.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5 - 2 Нм.

### Установка

- **НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Не следует устанавливать прибор на подставке-пьедестале.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- По окончании работы выключите конфорки. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.
- Необходимо следить за детьми, поскольку они не в состоянии увидеть указания остаточного тепла. После использования зоны варки сохраняют сильный жар в течение некоторого периода времени, хотя они выключены. Следите, чтобы дети не касались плиты.
- Стеклокерамическая поверхность отличается особой прочностью к ударам, 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 прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Удостоверьтесь, что в дверке не застревают никакие предметы.

## 1.2 Ответственность производителя

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

- использования агрегата в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения инструкций по эксплуатации;
- нарушения целостности хотя бы одной части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

## 1.3 Назначение агрегата

- 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 является неотъемлемой частью агрегата и должно храниться в доступности для пользователя в течение всего срока эксплуатации агрегата.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.

## 1.6 Утилизация



Утилизация данного агрегата выполняется отдельно от других видов отходов (директивы 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). В данном приборе нет веществ в количестве, которое может считаться опасным для здоровья или окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.



## Меры предосторожности

Чтобы утилизировать прибор:

- Обрежьте кабель питания и удалите кабель вместе с вилкой.



**Электрическое  
напряжение**

**Опасность электрического  
удара**

- Отключите общее электрическое питание.
  - Отсоедините кабель питания от электрической сети.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



**Пластиковые упаковки**

**Опасность удушья**

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





## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

В настоящем руководстве используются следующие понятия для облегчения чтения:

### Меры предосторожности



Общая информация о настоящем руководстве по эксплуатации, о технике безопасности и финальной утилизации.

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и уход



Информация о правильной чистке и уходе за прибором.

### Установка



Информация для квалифицированного техника: установка, пуск в эксплуатацию и приемные испытания.



Меры предосторожности



Информация



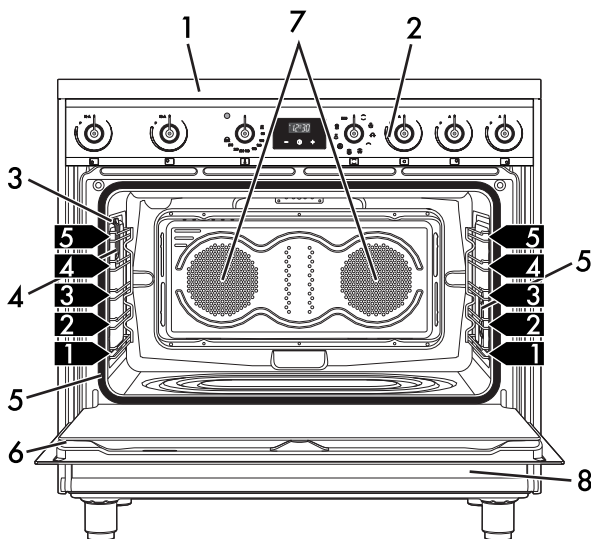
Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Варочная панель

2 Панель управления

3 Гнездо для кулинарного датчика температуры (только на некоторых моделях)

4 Лампа

5 Прокладка

6 Дверца

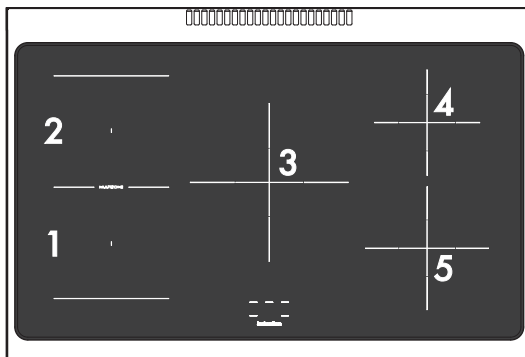
7 Вентилятор

8 Отсек для хранения принадлежностей

**1,2,3...** Уровни опорной рамы для установки решеток/противней



## 2.2 Варочная панель



| Зона | Размеры Н x L (мм) | Мин. кастрюли Ø (мм) | Макс. потребляемая мощность (Вт)* | Потребляемая мощность в функции booster (Вт)* |
|------|--------------------|----------------------|-----------------------------------|---|
| 1    | 145                | 1400                 | 2100                              | 2300  |
| 2    | 180                | 1850                 | 1600                              | 1850  |
| 3    | 210                | 2300                 | 2300                              | 3000  |
| 4    | 270                | 2600                 | 1300                              | 1400  |
| 4    | 270                | 2600                 | 2300                              | 3000  |

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

### Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

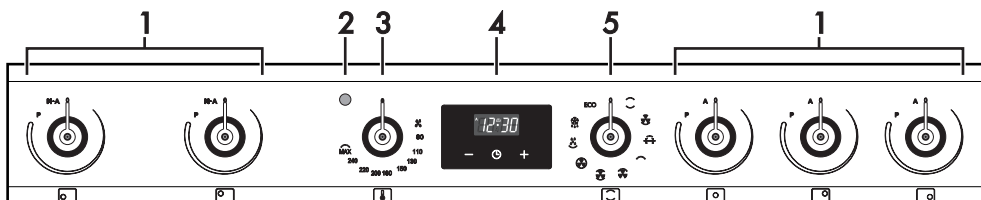


Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления тепло не передается, а создается непосредственно внутри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

Предназначены для использования в зонах приготовления пищи индукционной панели.

Нажмите и поверните ручку по часовой стрелке, чтобы отрегулировать мощность варочной поверхности от минимальной **1** до максимальной **9**.

Рабочая мощность указывается на дисплее, находящемся на варочной панели.

### 2 Индикаторная лампа

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

### 3 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

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

### 4. Часы программатора

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

### 5 Ручка функций

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. После выбора требуемой функции следует задать температуру приготовления с помощью ручки температуры.

## 2.4 Другие части

### Полки для размещения

В приборе предусмотрены специальные уровни для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высоты размещения отсчитываются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

### Внутреннее освещение

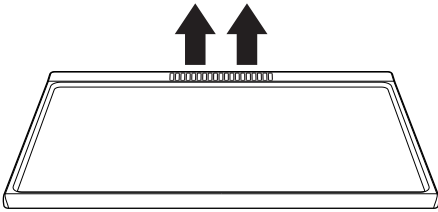
Внутреннее освещение прибора включается:

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



## Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовки 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.



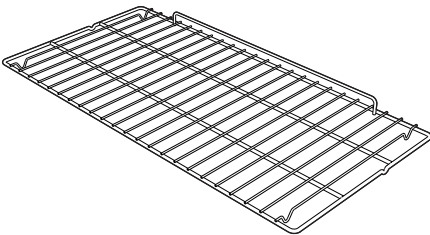
Не загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.

## 2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте



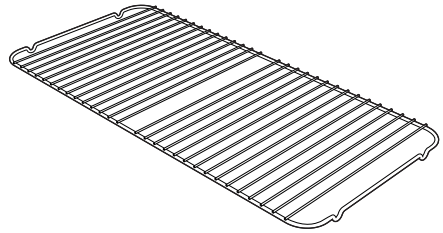
Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

### Решетка



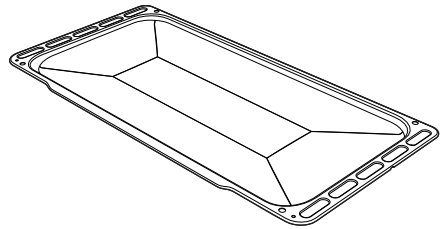
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

### Решетка для противня



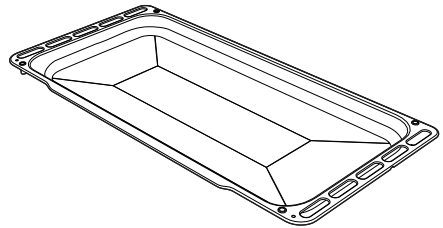
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

### Противень



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

### Противень для глубокой жарки

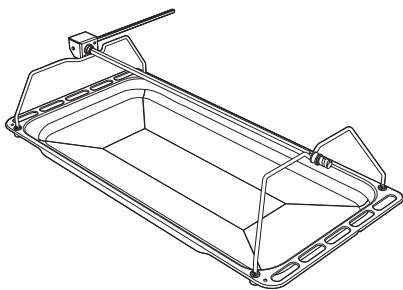


Служит для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на решетке выше, и для выпечки пирогов, печенья и т. д.



## Описание

### Шампур



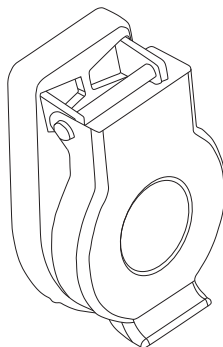
Служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют единообразной обжарки по всей поверхности.

### Кулинарный датчик температуры (только на некоторых моделях)



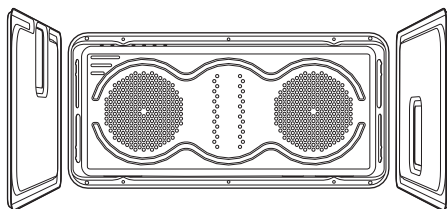
Благодаря кулинарному датчику температуры со щупом можно выполнять приготовление на основании температуры, измеренной внутри продукта.

### Защитная крышка (только на некоторых моделях)



Служит для закрытия и защиты разъема кулинарного датчика температуры, когда он не используется.

### Самоочищающиеся панели (только на некоторых моделях)



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.



Принадлежности, поставляемые в комплекте, или дополнительные принадлежности можно заказать в авторизованных сервисных центрах. Используйте только оригинальные принадлежности и запчасти от производителя.



## 3 Использование

### Меры предосторожности



**Высокая температура внутри духовок во время использования**

#### **Опасность 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, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из духовки, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



**Высокая температура в отделении для хранения посуды**

#### **Опасность 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 рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции.
- 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 панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность варочной панели.
- При обнаружении растрескиваний или трещин необходимо тотчас выключить прибор, отключить его от сети и обратиться в местную службу сервисного обслуживания.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



**Высокая температура в отделении для хранения посуды во время пользования**

**Опасность пожара 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, если во время приготовления пищи происходит 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.
- Будьте осторожны, чтобы не ударить кастрюлей край панели. Кастрюли должны оставаться в пределах стеклянной поверхности.
- Органические кислоты и коррозионные вещества могут привести к изменению цвета края и его окислению.

## 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.

### 3.1 Для экономии энергии

- Предварительно разогревать духовку, только если этого требует рецепт готовящегося блюда.
- Перед помещением продуктов питания в духовой шкаф необходимо их разморозить, если на упаковке не указано иное.
- При необходимости приготовления нескольких блюд рекомендуется готовить их одно за другим, пользуясь тем, что духовка уже разогрета.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.



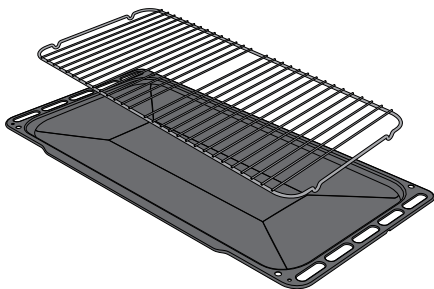


- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Духовой шкаф необходимо всегда держать в чистоте.

## 3.2 Использование дополнительных принадлежностей

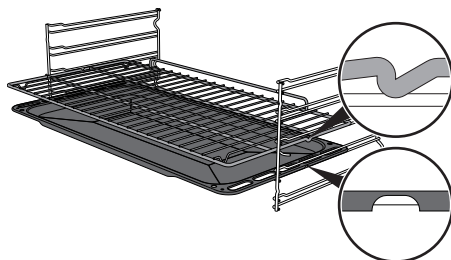
### Решетка для противня

Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.



### 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.



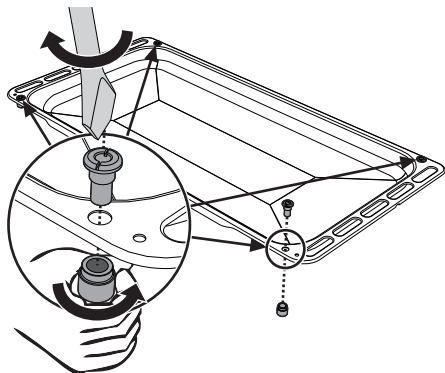
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



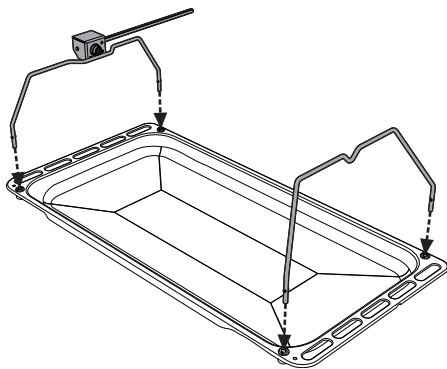
## Использование

### Шампур

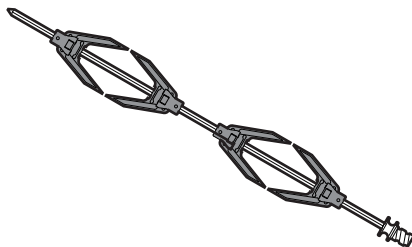
1. Вставьте 4 втулки из комплекта поставки в 4 угловых отверстия глубокого противня и закрутите их до кольцевых гаек с помощью инструмента (например, отвертки).



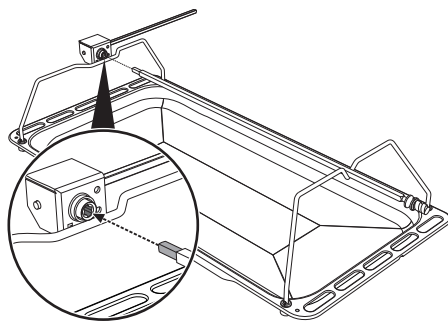
2. Установите опоры шампура во втулки, как показано на рисунке, приведенном ниже.



3. Используйте вилки и клип, чтобы подготовить шампур для гриля. Эти вилки можно заблокировать с помощью крепежных винтов.

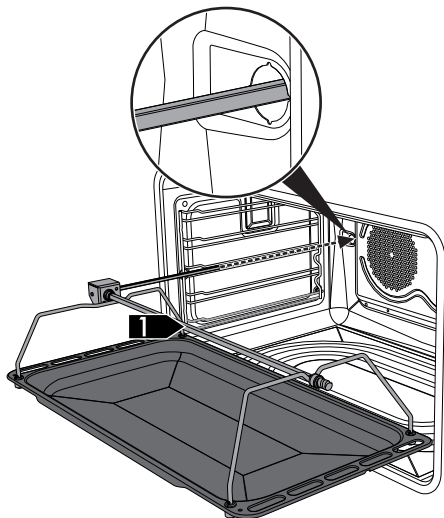



4. После того, как шток шампура будет подготовлен, установите его на соответствующие опоры. Вставьте конец штока в гнездо механизма, расположенного на левой опоре, до упора.





5. Вставьте противень в первую полку опорной рамки (см. «Общее описание»).
6. Вставьте конец штока в гнездо моторчика шампура, которое расположено в левой части задней стенки духовки.

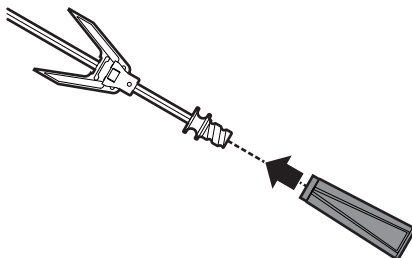


7. Чтобы включить шампур, поверните ручку функций в положение  и настройте температуру приготовления с помощью ручки температуры.



Рекомендуется налить немного воды в противень, во избежание появления дыма.

8. В конце приготовления достаньте противень с шампуром.
9. Для удобства перемещения штока шампура, прикрутите специальную ручку из комплекта поставки.



Выполнять указанные операции следует при выключенной и остывшей духовке.



## 3.3 Эксплуатация варочной поверхности



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



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. На каждой ручке-рукоятке указана соответствующая ей зона варочной панели. Достаточно повернуть ручку управления нагревом по часовой стрелке до отметки с желаемым значением мощности.

### Емкости для применения при индукционной варке

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

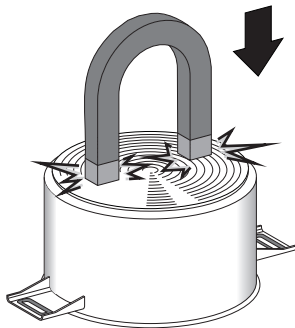
#### Подходящие емкости:

- 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 к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита можно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. 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

В случае, если в зоне приготовления не имеется ни одной кастрюли или кастрюля очень маленькая, не происходит передача никакой энергии и на дисплее будет отображаться символ

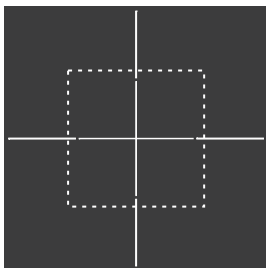


Если в зоне приготовления имеется подходящая кастрюля, система узнавания выявляет ее присутствие и зажигает панель на установленный уровень мощности при помощи ручки. Передача энергии прекращается также тогда, когда кастрюля удаляется из зоны приготовления (на дисплее появится символ ).

Если активируется функция узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль и сковородок, поставленных в зоне приготовления, 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 снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы.

Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда активируется устройство для ограничения продолжительности функционирования, варочная зона выключается, выдается краткий звуковой сигнал и, если зона горячая, появляется символ  на дисплее.

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

## Защита от перегрева

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная.

Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.



## Использование

### Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны жарки.



- 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 с продленными темпами варки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедитесь в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и зоны варки.
- Если возможно, всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирайте кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но полуполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



При одновременном использовании варочной панели и духового шкафа, при определенных условиях может быть превышен максимальный предел потребляемой мощности, установленный для Вашего жилища.

### Уровень мощности

Мощность в зоне варки может регулироваться на различных уровнях. В таблице находятся указания, касающиеся различных типов приготовления пищи.

| Уровень мощности | Подходит для:   |
|------------------|---|
| 0.               | Положение Выкл./OFF.  |
| U.               | Поддержание тепла.  |
| 1 - 2.           | Приготовление малого количества пищи (минимальная мощность).            |
| 3 - 4.           | Приготовление.  |
| 5 - 6.           | Приготовление больших количеств пищи, за жаривание крупных кусков пищи. |
| 7 - 8.           | За жаривание, под жарка с мукой.  |
| 9.               | За жаривать.  |
| p*.              | За жаривать / Подрумянивать, варить (максимальная мощность).            |


\* см. функцию **Booster**.

### Остаточное тепло



#### Неправильное использование Опасность 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.

После выключения зоны варочной панели, если зона еще горячая, на дисплее будет визуализирован символ . Когда температура понизится ниже 60 °C, символ не будет больше визуализироваться.



## Ускоритель нагрева

**i** Каждая зона приготовления оснащена ускорителем нагрева, который позволяет выделять тепло максимальной мощности на время, пропорциональное 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 желаемую мощность нагрева (**1..8**).  
Выборная мощность и символ **A** попеременно 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 нагрева автоматически выключится.

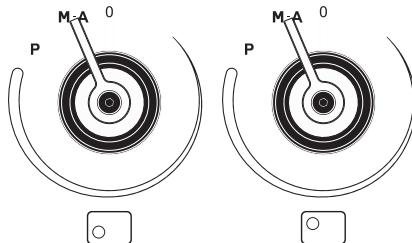
## Функция Multizone (Мультизон)

**i** При помощи этой функции можно одновременно управлять двумя зонами приготовления (передней и задней) при использовании такой посуды, как кастрюли для рыбы или другие емкости прямоугольной формы.

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

### Чтобы включить функцию Multizone (Мультизон):

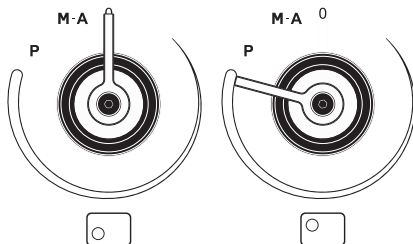
1. Поверните одновременно ручки передней левой и задней левой зон варочной панели против часовой стрелки в положение **M-A** до появления звукового сигнала.





## Использование

- 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.



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

### Чтобы отключить функцию Multizone (Мультизон):

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

**i** Эта функция автоматически управляет равномерное распределение мощности на обе задействованные зоны варочной панели.

### Функция Booster (усилитель)

**i** 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 **P**. По истечении 5 минут функция Booster автоматически отключается, и приготовление будет продолжено на уровне мощности **9**.

**Только на некоторых зонах:** функция Booster остается всегда активированной и отключить ее необходимо вручную с помощью соответствующей ручки.

**i** Функция Booster является приоритетной по сравнению с функцией ускорения нагрева.



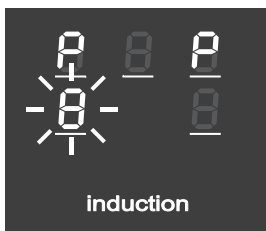


## Управление мощностью

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 визуализируются 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.

## Ограничение мощности варочной панели



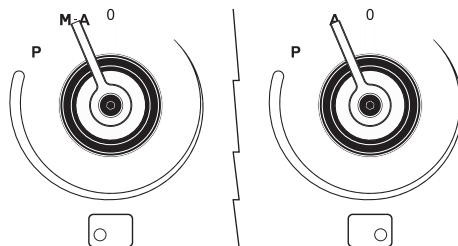
Индукционная варочная панель сконфигурирована для работы на мощности **7,4 кВт**. Несмотря на это, она также может функционировать на ограниченной мощности **4,8 кВт** или **3,7 кВт**.

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. Поверните одновременно ручки передней левой и передней правой варочных зон против часовой стрелки (соответственно в положение «**M-A**» и «**A**») и удержите их в этом положении 3 секунды.



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

3. Отпустите ручки.



## Использование

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 неизменной и в случае перебоев с электрическим питанием.

## Блокировка




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

1. При выключенных зонах варочной поверхности поверните одновременно 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 блока команд повторите те же операции, что были описаны выше.





Если ручки удерживались повернутыми в положении **A** в течение более 30 секунд, на дисплее появится сообщение об ошибке. .



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

## Коды ошибок

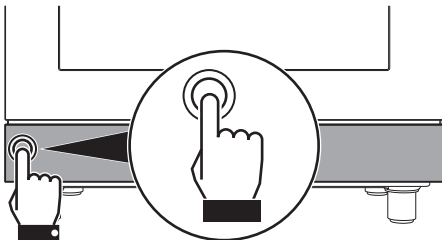
В случае появления на дисплее одного из следующих кодов ошибок   свяжитесь с центром технической поддержки.



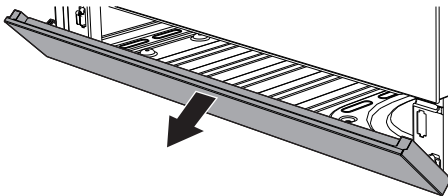
## 3.4 Использование отделения для хранения посуды

В нижней части кухни расположен отсек для хранения принадлежностей, который может использоваться для хранения кастрюль или других металлических предметов, необходимых для использования прибора.

1. Чтобы открыть отсек, слегка нажмите на левую сторону дверки, пока не услышите щелчок.



2. Аккуратно отпустите дверку отсека для принадлежностей.



3. Чтобы закрыть отсек для принадлежностей, приподнимите дверку, пока не услышите щелчок.


## 3.5 Использование духовки


### Включение духовки

Чтобы включить духовку:

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



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

Нажмите на кнопку  чтобы сбросить программируемые часы.

### Список режимов приготовления



#### Статический нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит 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 + шампур

Вертел применяется в сочетании с центральным нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



## Гриль

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



## 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).



## 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-й и 4-й уровни).



## Задний нагрев + конвекция

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части рабочей камеры духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый режим. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких уровнях) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



## Нижний нагрев

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.



## 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.



## Есо

Эта функция особо рекомендуется для приготовления на одном уровне духовки с экономией энергии.

Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).

Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЕСО.



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



Функция ЕСО относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 210 °С. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.



## Паровая очистка

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





## 3.6 Использование кулинарного датчика температуры (только на некоторых моделях)



**Высокая температура  
кулинарного щупа-термометра  
Опасность получения ожогов**

- Не касайтесь стержня или наконечника кулинарного датчика температуры по окончании его использования.
- При работе с щупом-термометром используйте теплозащитные перчатки для рук.



**Неправильное использование  
Риск повреждения поверхностей**

- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом кулинарного датчика температуры.



**Неправильное использование  
Риск повреждения прибора**

- Не вставляйте кулинарный датчик температуры в отверстия и прорези прибора.
- Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им.
- Когда кулинарный датчик температуры не используется, следите, чтобы защитный колпачок был надежно закрыт.



**Неправильное использование  
Опасность травм для людей**

- Не оставляйте без присмотра кулинарный датчик температуры.
- Не позволяйте детям играть с кулинарным датчиком температуры.
- Следите, чтобы не пораниться заостренными частями кулинарного датчика температуры.



**Неправильное использование  
Опасность повреждения щупа-термометра**

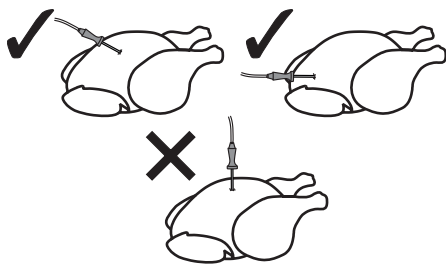
- Не тяните за кабель, чтобы извлечь кулинарный датчик температуры из гнезда или из готовящегося блюда.
- Следите, чтобы кулинарный датчик температуры или его кабель не были зажаты дверцей.
- Кулинарный датчик температуры или любая его часть не должны контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остыли.
- Когда кулинарный датчик температуры не используется, храните его внутри прибора.
- Убедитесь, что разъем кулинарного датчика температуры вставлен до упора в гнездо.
- Не используйте кулинарный датчик температуры для ввода или извлечения продуктов из духового шкафа.



Благодаря кулинарному датчику температуры можно готовить с точностью жаркое, каре, мясо разных размеров и видов. Кулинарный датчик температуры позволяет идеально приготовить продукты благодаря пунктуальному контролю температуры внутри блюда. Температура измеряется специальным датчиком, расположенным в самом наконечнике.

## Правильное применение кулинарного щупа-термометра

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник кулинарного датчика температуры в продукт за пределами духовки.
3. Для получения оптимальных результатов следует проверить, что щуп-термометр вставлен в самую толстую часть продукта в поперечном направлении не менее, чем на 3/4 его длины, и при этом не касается противня и не протыкает продукт насквозь.



Минимальная температура духовки, рекомендуемая для приготовления с кулинарным датчиком температуры, составляет 120°C, за исключением режима низкой температуры (см. главу 3.8).

## Как задать приготовление с кулинарным датчиком температуры

С предварительным нагревом:

1. Задайте приготовление в ручном режиме (см. «Использование духовки»).
2. По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
3. Вставьте разъем кулинарного щупа-термометра в соответствующее боковое гнездо, используя сам щуп для открытия колпачка.



Высокая температура внутри духовки во время использования

**Опасность получения ожогов**

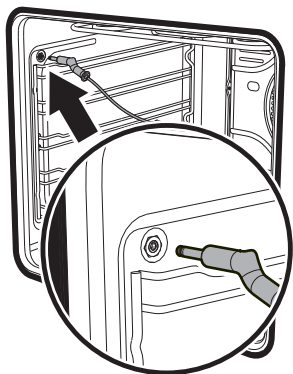
- При работе с щупом-термометром используйте теплозащитные перчатки для рук.



Для точного измерения температуры в центре продукта наконечник щупа-термометра не должен контактировать с костью или с жирными прослойками.



## Использование



4. Закройте дверцу.
5. Нажмите кнопку  на несколько секунд. Снова нажмите кнопку . Дисплей показывает заданную температуру по умолчанию  тогда как символ  мигает.
6. С помощью кнопок  и  отрегулируйте значение заданной температуры между минимальным и максимальным.


Теперь приготовление продолжится до момента, когда мгновенная температура, измеренная кулинарным датчиком температуры, не достигнет заданной пользователем температуры.

### Без предварительного нагрева:

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте противень с продуктом, на котором установлен кулинарный датчик температуры.
3. Вставьте разъем кулинарного щупа-термометра в соответствующее боковое гнездо, используя сам щуп для открытия колпачка.
4. Задайте приготовление с кулинарным датчиком температуры, как проиллюстрировано в шагах 5, 6 и 7 предыдущего параграфа.
5. Задайте приготовление в ручном режиме посредством выбора температуры и функций приготовления (см. «Использование духовки»).

**i**

- **Минимальная заданная температура:** соответствует мгновенной температуре, измеренной кулинарным датчиком температуры плюс 2°C.
- **Максимальная заданная температура:** 99°C

7. Подождите несколько секунд или нажмите кнопку , чтобы отобразить мгновенную температуру, измеренную кулинарным датчиком температуры.







## Во время приготовления с использованием кулинарного датчика температуры



Когда используется кулинарный датчик температуры, невозможно задать программируемое приготовление или приготовление по таймеру.



Во время приготовления с использованием кулинарного датчика температуры кнопки  и  не действуют.

1. Путем продолжительного нажатия на кнопку  активируется таймер для минут; нажмите повторно  для показа заданной температуры, а затем кнопками  и  отрегулируйте ее по ходу приготовления.
2. Снова нажмите  или подождите 5 секунд, чтобы вернуться в режим приготовления.

## По завершении приготовления

После достижения целевой температуры, установленной для температурного датчика, нагревательные элементы выключаются и прибор подает ряд звуковых сигналов.

1. Нажмите кнопку программирующих часов, чтобы прервать звуковые сигналы.
2. Откройте дверцу.
3. Извлеките температурный датчик из продукта и из розетки.

4. Выньте готовый продукт из духового шкафа.
5. Проверьте, чтобы защитный колпачок был плотно закрыт.

## 3.7 Рекомендации по приготовлению

### Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с конвекцией 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 дожарить 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.



## Использование

- 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 внизу на первом уровне для сбора жидкостей, образующихся в процессе приготовления блюд на решетке.

### Приготовление при низкой температуре с датчиком (только на некоторых моделях)

- Данный тип приготовления рекомендуется для нежного и нежирного мяса, температура внутри продукта не должна превышать 65°C. Установите температуру духовки между 90° и 100°C. Это увеличит время приготовления, но позволит сохранить качественные характеристики пищевого продукта и воспрепятствует чрезмерному уменьшению его объема.
- Чтобы получить лучший результат, рекомендуется перед приготовлением при низкой температуре подрумянить мясо на большом огне в сковороде 1 или 2 минуты с каждой стороны.

### Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

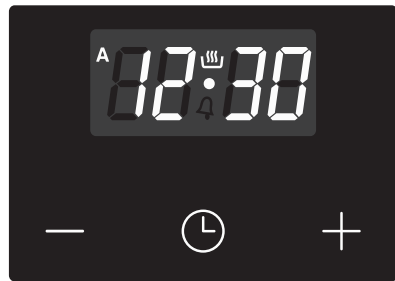



- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

## Для экономии энергии


- 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 можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.




## 3.8 Программирующие часы



 Кнопка уменьшения значения

 Кнопка часов

 Кнопка увеличения значения

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



## Использование

### 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 с установкой времени по таймеру



Под приготовлением с установкой времени 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. Подождать 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 программирующих часах.




7. Нажмите кнопку часов , чтобы выполнить сброс значений программирующих часов.



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.







## Программируемое приготовление



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




1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе Приготовление с установкой времени по таймеру.
2. Нажмите на кнопку меню  в течение 2 секунд.
3. Снова нажмите на кнопку меню . Дисплей показывает попеременно цифры  и надпись .

тогда как символ  мигает. (например, сейчас время 17:30)

4. Посредством кнопок  или  установите желаемое значение минут. (например, 1 час)
5. Нажмите на кнопку меню . На дисплее появится надпись , чередующаяся с текущим временем, прибавленным к ранее установленному времени продолжительности приготовления. (например, показанное время окончания приготовления 18:30).
6. Посредством кнопок  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. Подождать около 7 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится текущее время, а символы  и  погаснут, тогда как загорится индикатор .
8. Выбрать функцию и температуру приготовления.



## Использование

- По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ , символ **A** начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.
- Установите ручки функции и температуры в положение **0**.
- Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах для программирования.
- Нажмите одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.






Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часа.



После установки нажмите на кнопку меню  в течение 2 секунд, чтобы показать оставшееся время приготовления. 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.

- Удерживайте нажатой кнопку часов  несколько секунд. Дисплей покажет цифры  и символ , мигающий между значением часов и минут.
  - С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут.
  - 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.
- Нажмите кнопку уменьшения значения , чтобы выключить звуковой сигнал.



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



## Изменение выставленных данных




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 выключите духовку в ручном режиме в случае, если процесс приготовления еще не остановлен.

## Выбор звукового сигнала

Звуковой сигнал может иметь 3 разных тона.

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



# Использование

## Справочная таблица по режимам приготовления пищи

| Блюда                        | Вес (кг) | Режим                           | Уровень, считая снизу | Температура (°C) | Время (минуты) |           |
|------------------------------|----------|---------------------------------|-----------------------|------------------|----------------|-----------|
| Лазанья                      | 3 - 4.   | Статический нагрев.             | 1.                    | 220 - 230.       | 45 - 50.       |           |
| Запеченная паста             | 3 - 4.   | Статический нагрев.             | 1.                    | 220 - 230.       | 45 - 50.       |           |
| Жаркое из телятины           | 2.       | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 180 - 190.       | 90 - 100.      |           |
| Свинина, спинная часть       | 2.       | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 180 - 190.       | 70 - 80.       |           |
| Свиные колбаски              | 1,5.     | Гриль + конвекция.              | 4.                    | МАКС.            | 15.            |           |
| Ростбиф                      | 1.       | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 200.             | 40 - 45.       |           |
| Жаркое из кролика            | 1,5.     | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 180 - 190.       | 70 - 80.       |           |
| Филе индейки                 | 3.       | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 180 - 190.       | 110 - 120.     |           |
| Запеч. свиная шейка          | 2 - 3.   | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 180 - 190.       | 170 - 180.     |           |
| Цыпленок табака              | 1,2.     | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 180 - 190.       | 65 - 70.       |           |
|                              |          |                                 |                       |                  | Сторона 1      | Сторона 2 |
| Свиные отбивные              | 1,5.     | Гриль + конвекция.              | 4.                    | МАКС.            | 15.            | 5.        |
| Свиные ребрышки              | 1,5.     | Гриль + конвекция.              | 4.                    | МАКС.            | 10.            | 10.       |
| Свиная грудинка              | 0,7.     | Гриль.                          | 5.                    | МАКС.            | 7.             | 8.        |
| Свиное филе                  | 1,5.     | Гриль + конвекция.              | 4.                    | МАКС.            | 10.            | 5.        |
| Говяжье филе                 | 1.       | Гриль.                          | 5.                    | МАКС.            | 10.            | 7.        |
| Форель (с мясом цвета семги) | 1,2.     | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 150 - 160.       | 35 - 40.       |           |
| Морской черт                 | 1,5.     | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 160.             | 60 - 65.       |           |
| Палтус                       | 1,5.     | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 160.             | 45 - 50.       |           |
| Пицца                        | 1.       | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | МАКС.            | 8 - 9.         |           |
| Хлеб                         | 1.       | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 190 - 200.       | 25 - 30.       |           |
| Фокачча                      | 1.       | Турбо-режим/Верх+низ+конвекция. | 2.                    | 180 - 190.       | 20 - 25.       |           |
| Пончики                      | 1.       | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 160.             | 55 - 60.       |           |
| Песочный торт с джемом       | 1.       | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 160.             | 35 - 40.       |           |
| Пирог из рикотты             | 1.       | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 160 - 170.       | 55 - 60.       |           |
| Пельмени с начинкой          | 1.       | Турбо/Задний нагрев+конвекция.  | 2.                    | 160.             | 20 - 25.       |           |
| Бисквит «Парадизо»           | 1,2.     | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 160.             | 55 - 60.       |           |
| Заварные пирожные            | 1,2.     | Турбо/Задний нагрев+конвекция.  | 2.                    | 180.             | 80 - 90.       |           |
| Бисквит                      | 1.       | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 150 - 160.       | 55 - 60.       |           |
| Рисовый пирог                | 1.       | Турбо/Задний нагрев+конвекция.  | 2.                    | 160.             | 55 - 60.       |           |
| Булочки                      | 0,6.     | Задний нагрев+конв.             | 2.                    | 160.             | 30 - 35.       |           |

Время, указанное в таблице, дано без учета длительности предварительного разогрева и является ориентировочным.





## Ориентировочная таблица режимов приготовления с кулинарным датчиком температуры (только на некоторых моделях)

| Тип мяса и часть разделки  | Заданная температура (°C) |
|--|---------------------------|
| <b>Говядина</b>  |                           |
| Ростбиф: с кровью  | 50 - 53                   |
| Ростбиф: средней прожарки  | 55 - 58                   |
| Ростбиф: хорошо прожаренный  | 65 - 70                   |
| Бифштекс: с кровью*  | 50                        |
| Бифштекс: средней прожарки*  | 58                        |
| Бифштекс: хорошо прожаренный*  | 70                        |
| <b>Свинина</b>   |                           |
| Жаркое из филе   | 80 - 85                   |
| Лопатка  | 80 - 85                   |
| Свинные колбаски**   | 75 - 80                   |
| <b>Телятина</b>  |                           |
| Жаркое из телятины   | 75 - 80                   |
| <b>Домашняя птица</b>  |                           |
| Цыпленок целиком   | 80 - 85                   |
| Индейка целиком  | 80 - 85                   |
| Жаркое из индейки (целиком или грудка)   | 80 - 85                   |
| <b>Баранина</b>  |                           |
| Ножка ягненка на кости (с кровью)  | 65                        |
| Ножка ягненка на кости (хорошо прожаренная)  | 75 - 80                   |
| <b>Режим низкой температуры</b>  |                           |
| Говядина/ростбиф: с кровью***  | 50 - 54                   |
| Говядина/ростбиф: средней прожарки***  | 55 - 60                   |
| * Указанные температуры могут меняться в зависимости от толщины филе.  |                           |
| ** Для колбасных изделий рекомендуется выбрать подходящую функцию, обеспечивающую хорошую гриль-прожарку снаружи.    |                           |
| *** Рекомендуется подрумянить мясо в сковороде с двух сторон в течение нескольких минут и затем поместить в духовку. |                           |



## 4 Чистка и уход

### Меры предосторожности



**Неправильное использование  
Риск повреждения  
поверхностей**

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для очистки стальных частей или поверхностей с металлизированной отделкой (например анодированных, никелированных, хромированных) нельзя использовать средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель.
- Не используйте 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 использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

### Чистка поверхностей

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

### Обычная ежедневная чистка

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

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

### Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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



После чистки необходимо тщательно вытереть насухо прибор, поскольку моющее средство и 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 приготовления во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

В этом случае, немедленно удалите возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.

**Хроматические изменения** не влияют на функционирование и стабильность стеклокерамики. На самом деле, речь не идет об изменениях материала варочной поверхности, а о простых осадках, не удаленных и, следовательно, обуглившись, остатках.

На поверхности могут появиться **блестящие образования** в результате трения о нее дна посуды (особенно емкостей из алюминия) и использования неподходящих моющих средств. Их удаление посредством применения обыкновенных продуктов для чистки достаточно затруднительно. Может потребоваться повторная очистка.

Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели и может способствовать образованию темных пятен.

### Еженедельная чистка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Silicon, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушите поверхность 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. Их можно извлечь, потянув из установочного гнезда.



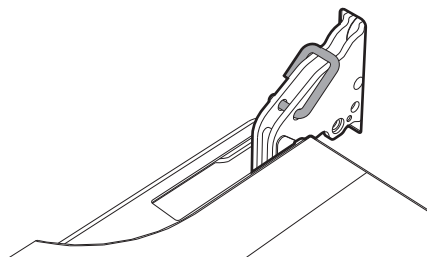
## 4.2 Очистка дверцы

### Снятие дверцы

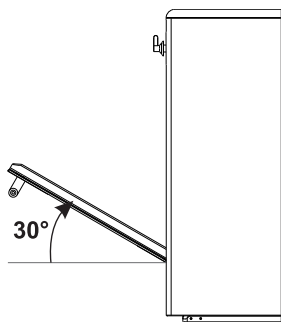
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

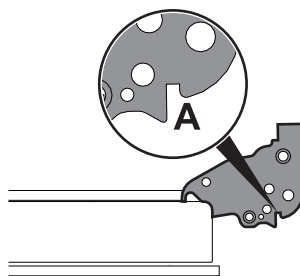
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно  $30^\circ$  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

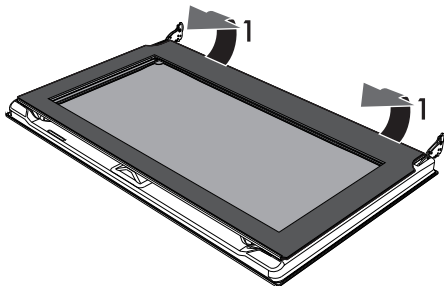
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



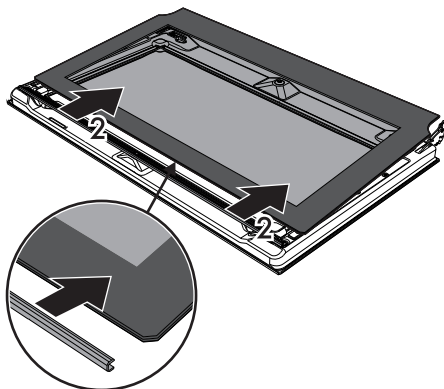
## Демонтаж внутренних стекол

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

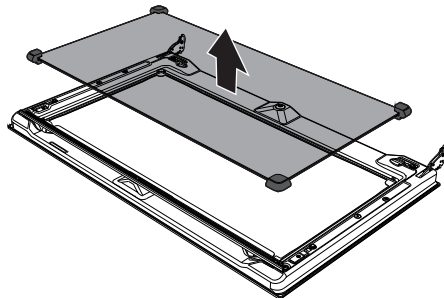
1. Откройте дверцу.
2. Поместите блокирующие крючки в отверстия петель так, чтобы предотвратить случайное закрытие дверцы.
3. Осторожно вытяните внутреннее стекло вверх в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).



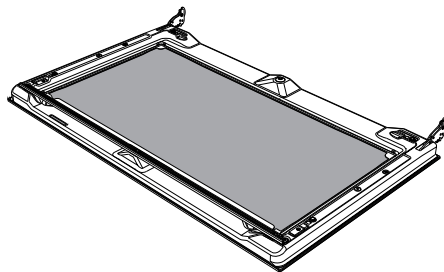
4. Снимите внутреннее стекло с передней планки (2) и удалите его из дверцы.



5. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его вверх.



6. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. В случае трудно отчищающихся загрязнений промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



7. По окончании очистки верните промежуточное стекло на свое место в дверце.
8. Чтобы вернуть на место внутреннее стекло, вставьте верхнюю часть в планку дверцы и закрепите 2 задних штыря на свои места путем легкого надавливания.



### 4.3 Чистка рабочей камеры духовки

Для поддержания духового шкафа в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой духовка должна остынуть.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- прокладку



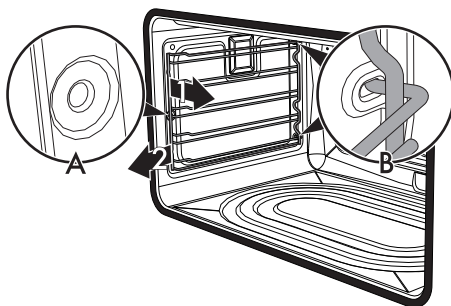
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить духовку при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

### Снятие опорных рам для решеток/противней

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

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

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



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

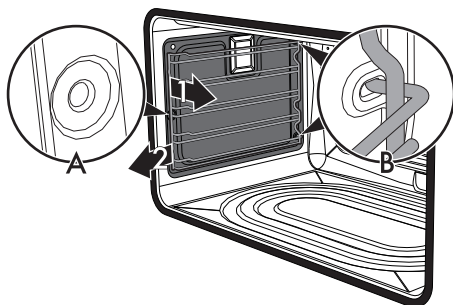


## Удаление боковых самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней (только на некоторых моделях)

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

Чтобы снять боковые самоочищающиеся панели и опорные рамки решеток/противней:

- Потяните раму вовнутрь духовки таким образом, чтобы освободить ее в месте крепления **A**, а затем вытяните ее из гнезд, расположенных сзади **B**. Боковая самоочищающаяся панель подсоединена к опорной рамке для решеток/противней.



Следите, чтобы во время снятия самоочищающаяся панель не отсоединилась случайно от опорной рамки для решеток/противней и не повредила поверхность.

- Чтобы вернуть боковые самоочищающиеся панели и опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке по окончании очистки.

## Регенерация самоочищающихся панелей (цикл катализа) (только на некоторых моделях)

Цикл регенерации самоочищающихся панелей является методом чистки посредством перегрева, который подходит, чтобы снять незначительные остатки жира, а не сахара.

1. Очищайте сначала дно, затем верхнюю часть пропитанной водой и нейтральным чистящим средством для посуды тряпкой из микрофибры. Хорошо прополоскать.
2. Установите цикл очистки, выбрав какой-либо режим с конвекцией при максимальной температуре на один час.
3. Если панели сильно грязны после цикла регенерации, демонтируйте и очищайте их нормальным чистящим средством для посуды. Ополосните и вытрите их.
4. Снова установите панели и выберите функцию с конвекцией на температуре 180 °С в течение часа, так, чтобы обеспечить их надлежащую просушку.



Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.



### 4.4 Паровая очистка



Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому решению можно с поразительной легкостью очистить внутреннюю поверхность духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

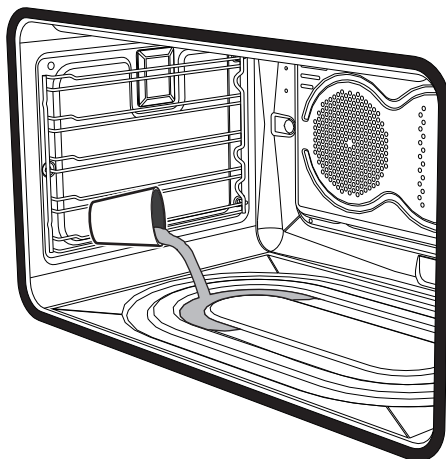
- Удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при оставшей духовке.

#### Предварительные операции

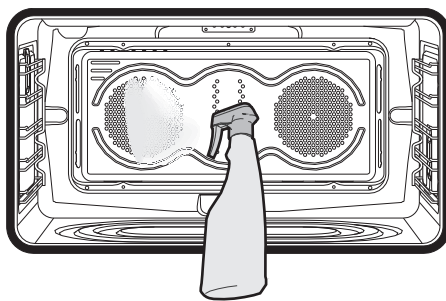
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.

- Налейте в него примерно 40 куб. см воды. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью 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. Настройте длительность приготовления 18 минут с помощью программирующих часов.

Несколько секунд спустя, после последнего нажатия кнопок программирующих часов, начнется цикл Паровой очистки.

3. По завершении цикла Паровой очистки, таймер отключает нагревательные элементы духовки, срабатывает звуковая сигнализация, и числа на циферблате программирующих часов мигают.

## Окончание цикла Паровой очистки

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

Для достижения максимальной гигиены и для предотвращения впитывания продуктами питания неприятных запахов просушите духовку при помощи функции вентиляции при температуре 160 °C в течение 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

## 4.5 Внеочередное техобслуживание

### Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением  
**Опасность электрического удара**

- Отключите прибор от электрического питания.



В духовом шкафу имеются две лампочки мощностью 40 Вт.

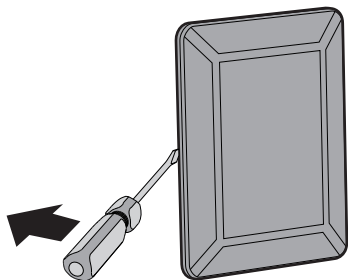
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



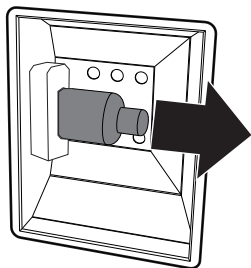
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.



## Чистка и уход



4. Извлеките и снимите лампу.

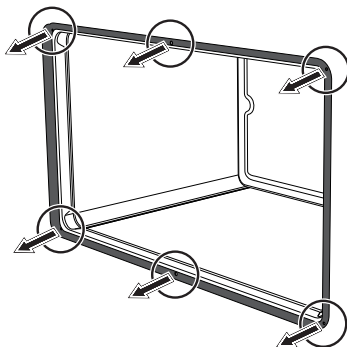


7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

### Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку:

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



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам и центру прокладки духовки.

### Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

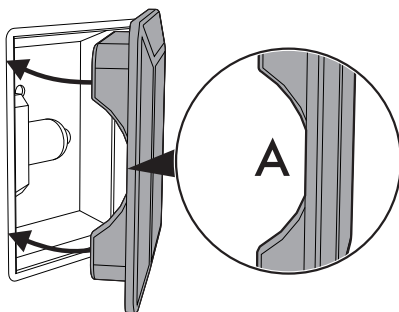
- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Вставьте новую лампу.

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





## 5 Установка

### 5.1 Встраивание



**Тяжелый прибор  
Опасность получения травм  
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверь  
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 функционирования  
прибора.**

**Риск пожара**

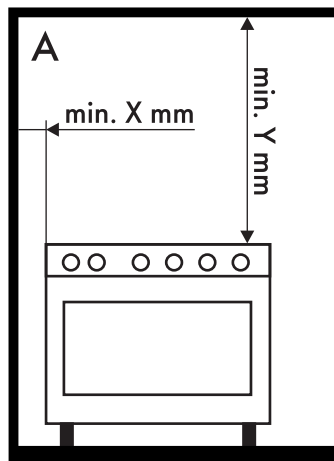
- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90 °С).

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 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.

|          |        |
|----------|--------|
| <b>X</b> | 150 мм |
| <b>Y</b> | 750 мм |

В зависимости от вида установки, данный прибор относят к следующим классам:



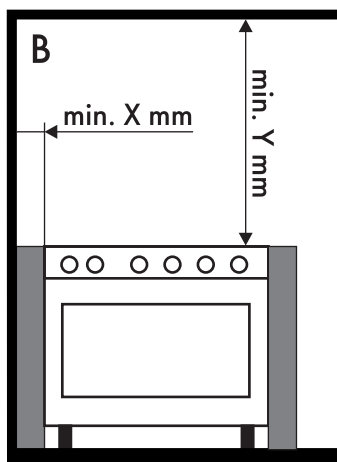
**A - Класс 1**

**(Независимая установка прибора)**

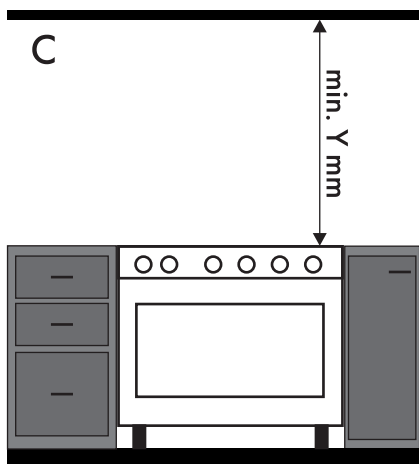
RU



## Установка

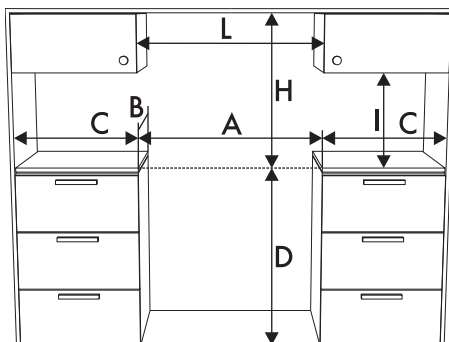


**B - 2 Класс 1 подкласс**  
**(Встроенный прибор)**



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

### Габаритные размеры прибора



|                      |              |
|----------------------|--------------|
| <b>A</b>             | 900 мм       |
| <b>B</b>             | 600 мм       |
| <b>C<sup>1</sup></b> | мин. 150 мм  |
| <b>D</b>             | 900 - 915 мм |
| <b>H</b>             | 750 мм       |
| <b>I</b>             | 450 мм       |
| <b>L<sup>2</sup></b> | 900 мм       |

<sup>1</sup> Минимальное расстояние от боковых стенок или от других горючих материалов.

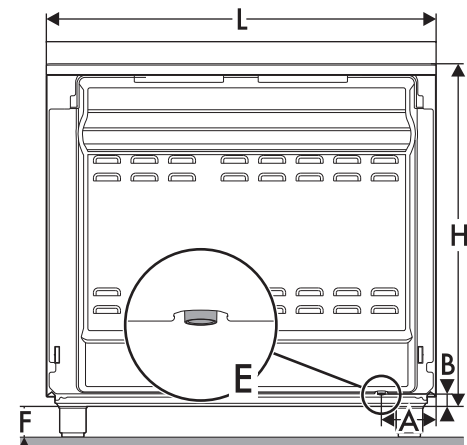
<sup>2</sup> Минимальная ширина шкафа (=A).



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



## Габариты прибора: размещение подключения электропитания (мм)



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

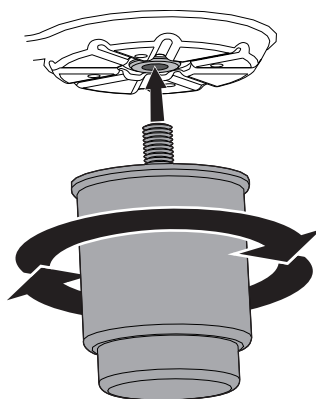
## E Подключение электрического питания

## Размещение и выравнивание



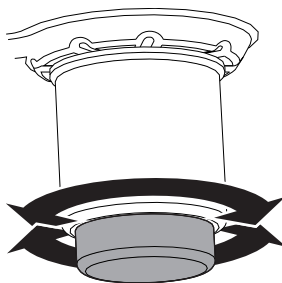
**Тяжелый прибор  
Риск повреждения прибора**

- 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:

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





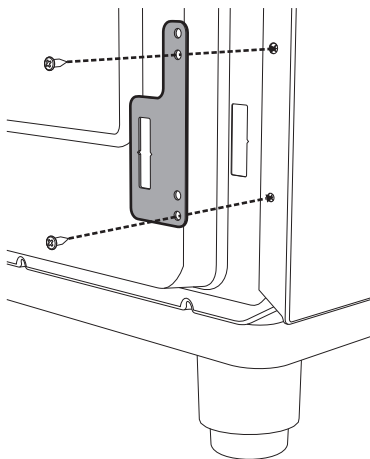
## Установка

### Крепление к стене

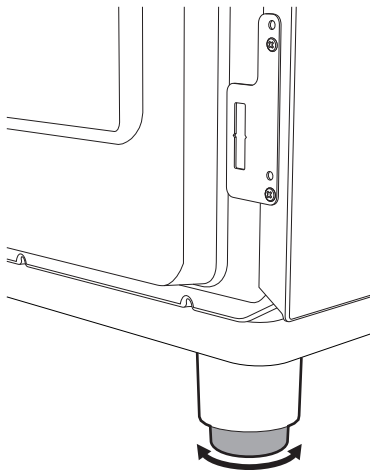


Во избежание опрокидывания прибора должны быть установлены стабилизирующие устройства.

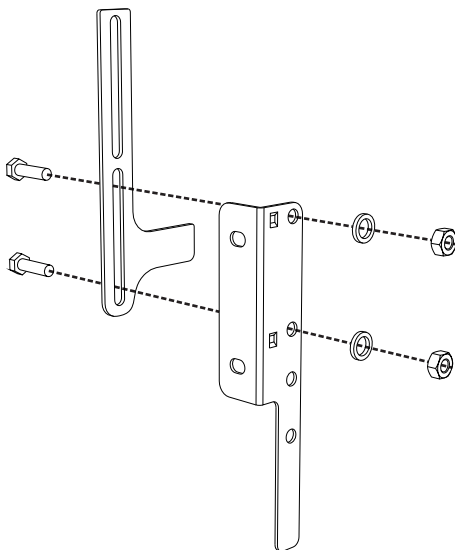
1. Привинтите закрепляющую пластинку, на задней стороне прибора, к стене.



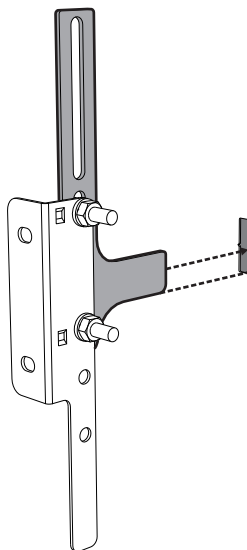
2. Отрегулируйте высоту 4 ножек.



3. Соберите крепежную скобу.

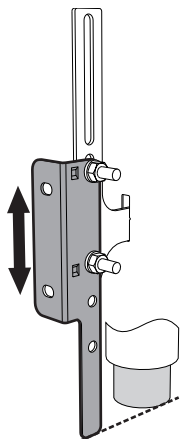


4. Выровняйте основу крюка крепежной скобы с основой отверстия пластины крепления к стене.

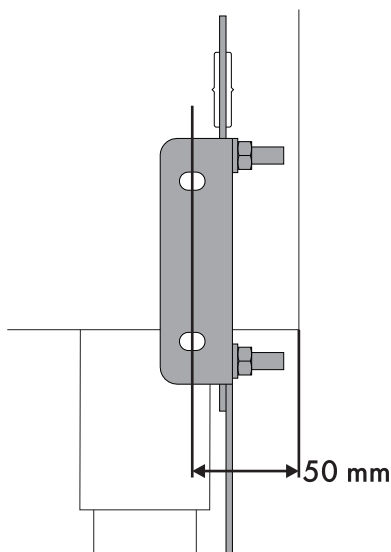




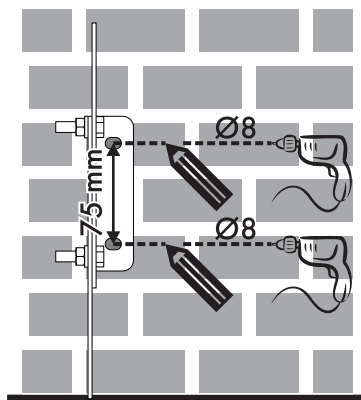
5. Выровняйте основание крепежной скобы до пола и затяните винты, фиксируя данные размеры.



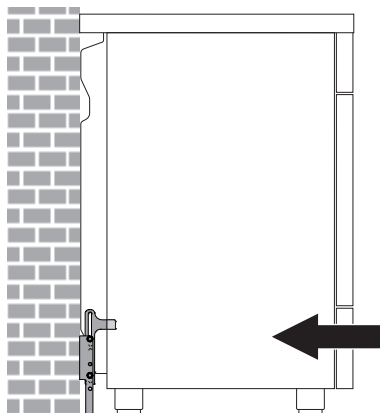
6. Необходимо учитывать расстояние 50 мм от боковой части прибора до отверстий скобы.



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 вставить скобу в пластину, закрепленную на задней стенке прибора.





# Установка

## 5.2 Электрическое подключение



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

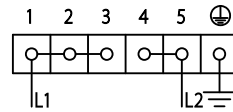
- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру не менее 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 идентификационную 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.

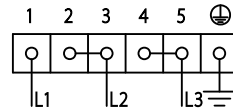
Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В 2 $\sim$



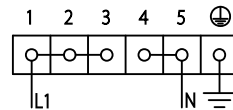
Кабель **трехжильный 3 x 10 мм<sup>2</sup>**.

- 3220-240 В 3 $\sim$



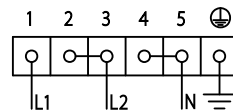
Кабель **четырежильный 4 x 4 мм<sup>2</sup>**.

- 220-240 В 1N $\sim$



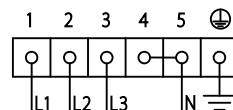
Кабель **трехжильный 3 x 10 мм<sup>2</sup>**.

- 380-415 В 2N $\sim$



Кабель **четырежильный 4 x 4 мм<sup>2</sup>**.

- 380-415 В 3N $\sim$



Кабель **пятижильный 5 x 2,5 мм<sup>2</sup>**.



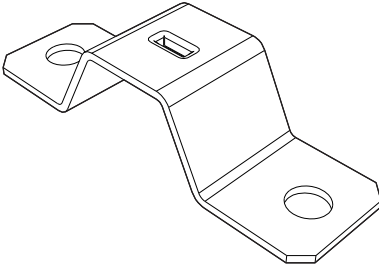
Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.





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

## Мостик для замены



В случае двухфазного или трехфазного подключения, для правильного крепления кабеля, необходимо заменить уже установленный мостик на мостик из комплекта поставки.

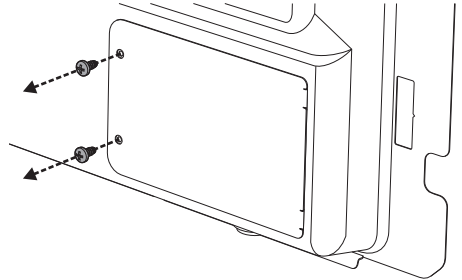
## Стационарное подключение

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

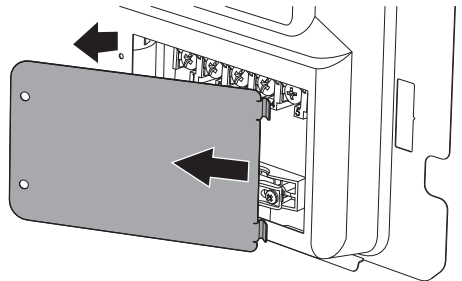
## Доступ к клеммной панели

Чтобы подсоединить кабель электропитания, следует получить доступ к клеммной панели, расположенной на задней крышке:

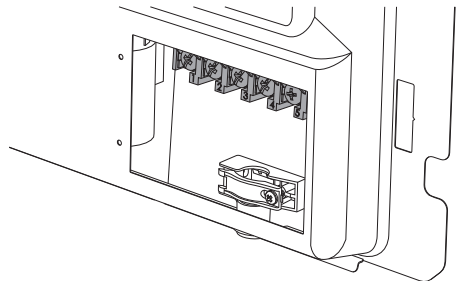
1. Снимите винты, крепящие дверцу к задней крышке.



2. Слегка поверните дверцу и выньте ее со своего места.



3. Установите кабель электропитания.

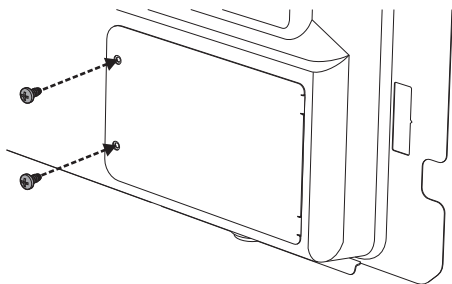


RU



Рекомендуется ослабить крепежный винт перед установкой кабеля электропитания.

4. По завершении процедуры верните на заднюю крышку дверцу и закрепите ее винтами, которые были сняты ранее.



## 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.