

|   |            |   |            |
|---|------------|---|------------|
| <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</b>   | <b>211</b> | Использование принадлежностей                             | 223        |
| Общие меры безопасности   | 211        | Эксплуатация варочной поверхности                         | 224        |
| Установка   | 217        | Использование отделения для хранения посуды (при наличии) | 227        |
| Назначение прибора  | 218        | Использование духовки                                     | 227        |
| Руководство по эксплуатации   | 218        | Цифровые часы с программированием                         | 228        |
| Ответственность производителя   | 218        | Рекомендации по приготовлению                             | 230        |
| Идентификационная табличка  | 218        | Ориентировочная таблица режимов приготовления             | 231        |
| Утилизация  | 218        |   |            |
| Информация для европейских контролирующих органов                     | 219        | <b>ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>                  | <b>233</b> |
| Технические данные по энергоэффективности                             | 219        | Чистка прибора  | 233        |
| Для экономии энергии  | 219        | Чистка стеклокерамической панели                          | 233        |
| Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания | 219        | Ручки   | 234        |
| Источники света   | 219        | Чистка дверцы   | 234        |
| Работа с руководством по эксплуатации                                 | 220        | Чистка рабочей камеры                                     | 235        |
| <b>ОПИСАНИЕ</b>   | <b>220</b> | Паровая очистка (только на некоторых моделях)             | 236        |
| Общее описание  | 220        | Внеплановое техобслуживание                               | 237        |
| Варочная панель   | 221        | <b>УСТАНОВКА</b>  | <b>238</b> |
| Панель управления   | 222        | Встраивание   | 238        |
| Другие части  | 222        | Электрическое подключение                                 | 241        |
| Аксессуары  | 222        | Для монтажника  | 242        |
| <b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>  | <b>223</b> |   |            |
| Предварительные операции  | 223        |   |            |

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)

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

### Общие меры безопасности

#### Риск получения травм

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

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

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

варочной панели.

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

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

## ПРИБОРА.

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

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

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

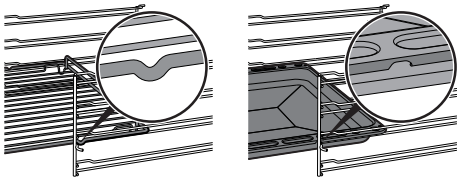
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости индукционная варочная панель относится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

### **Риск повреждения прибора**

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

поверхности.

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



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

## ПОМЕЩЕНИЯ.

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

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

- Не распыляйте чистящие средства непосредственно на дверцу, так как они могут попасть в труднодоступные для смывания места и со временем вступить в реакцию с окрашенными панелями или сталью.
- Чтобы не поцарапать стеклянную поверхность, не перетаскивайте кастрюли по варочной поверхности, а поднимите их и переставьте в нужное место.

## Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Данный прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Для предотвращения перегрева прибора не

рекомендуется закрывать его декоративными дверями или панелями.

- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Будьте очень осторожны при подключении дополнительных электроприборов. Провода подключения не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Установка и возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.

- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.
- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

### Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.

### Ответственность производителя

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

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

### Идентификационная табличка

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

### Утилизация



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

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся


### Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.

Кроме того, он не предназначен для использования:



опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

 **Электрическое напряжение**  
**Опасность поражения электрическим током**


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

Для утилизации прибора:

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

 **Пластиковые упаковки**  
**Опасность удушья**

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

## Информация для европейских контролирующих органов

### Режим приготовления с конвекцией

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

## Технические данные по энергоэффективности

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

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

## Для экономии энергии

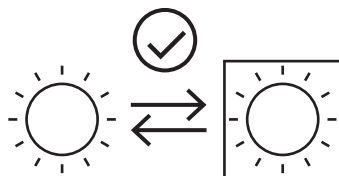
- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать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

## Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

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

## Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для

работы при температуре окружающей среды  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.

- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

руководстве используются следующие понятия:



Предупреждение/Внимание



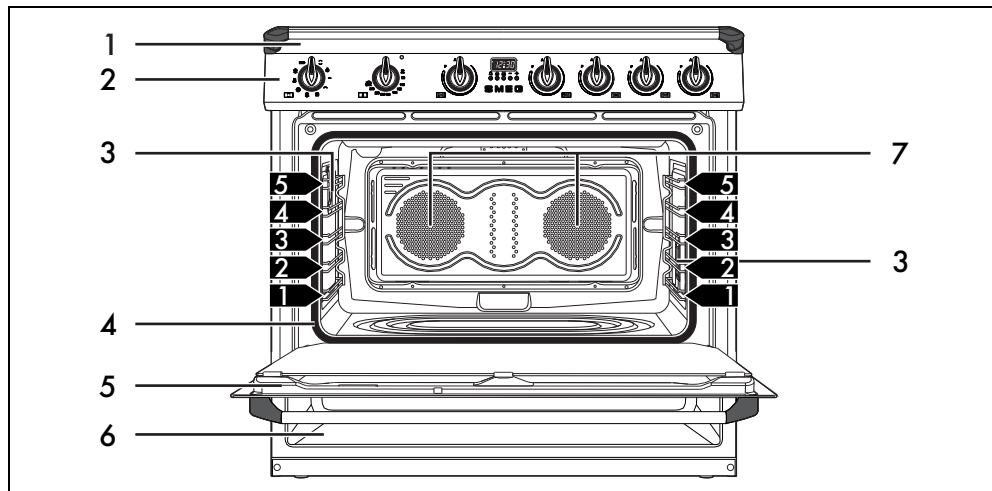
Информация/Рекомендации

## Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем

# ОПИСАНИЕ

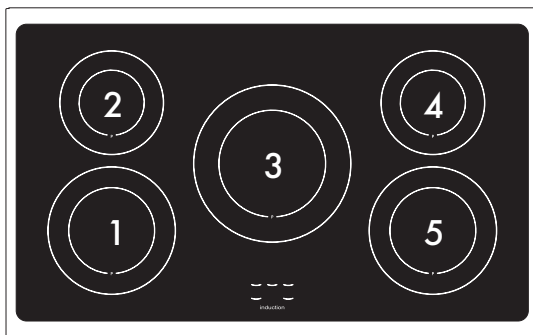
## Общее описание



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

**1,2,3** → Уровень для размещения

## Варочная панель



| Зона | Внешний диаметр (мм) | Мин. Ø кастрюли (мм) | Ø кастрюли рекомендуется (мм) | Макс. потребляемая мощность (Вт) * | Потребляемая мощность в функции Booster (Вт) * |
|------|----------------------|----------------------|-------------------------------|------------------------------------|--|
| 1    | 210                  | 120                  | 210                           | 2300                               | 3000   |
| 2    | 180                  | 110                  | 180                           | 1300                               | 1400   |
| 3    | 270                  | 145                  | 270                           | 2300                               | 3000   |
| 4    | 180                  | 110                  | 180                           | 1300                               | 1400   |
| 5    | 210                  | 120                  | 210                           | 2300                               | 3000   |

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

### Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи



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

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Наибольшая безопасность благодаря

передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.

- Повышенная эффективность передачи энергии от варочной зоны индукционной панели к основанию кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.

### Управление мощностью

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

мощности. На дисплее отображаются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

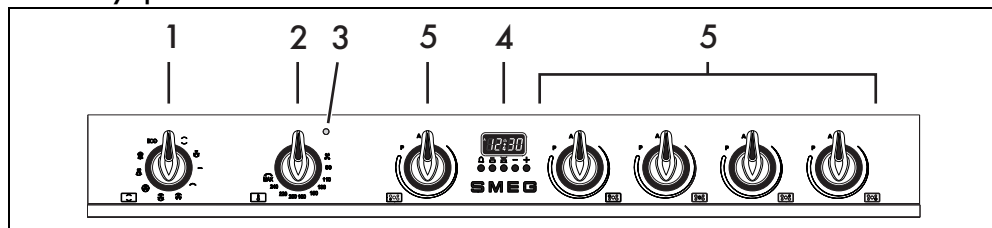


Модуль управления мощностью не влияет на суммарное поглощение электроэнергии, потребляемой прибором.



Приоритет отдается первой настроенной в хронологическом порядке зоне.

## Панель управления



### 1 Ручка функций

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

### 2 Ручка температуры

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

### 3 Ручки варочных зон панели

Предназначены для управления варочными зонами индукционной панели. Нажмите и поверните ручки по часовой стрелке, чтобы отрегулировать мощность варочной зоны от 1 (минимальной) до 9 (максимальной). Рабочая мощность указывается на дисплее, находящемся на варочной панели.

### 4 Часы-программатор

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

### 5 Индикаторная лампа

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

## Другие части

### Уровни размещения

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

### Охлаждающий вентилятор

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



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

### Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

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



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

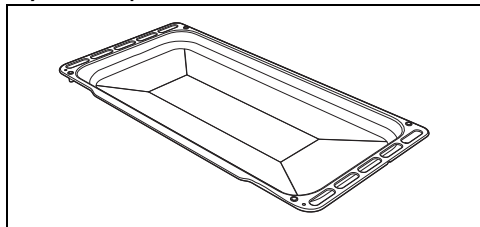
## Аксессуары

- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут

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

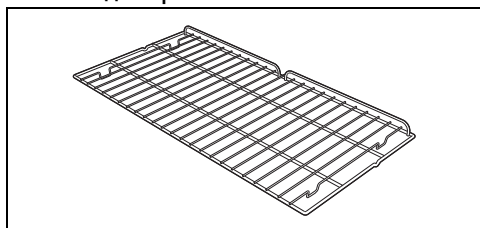
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.

### Глубокий противень



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

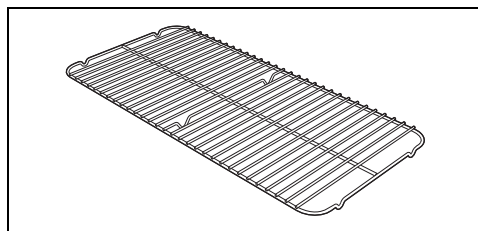
### Решетка для противня



Служит в качестве подставки для емкостей с

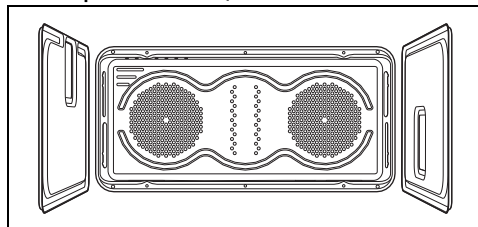
готовящимися блюдами.

### Решетка



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

### Самоочищающиеся панели (только на некоторых моделях)



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.

RU

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Предварительные операции



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

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

### Первый нагрев

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

Во время нагрева прибора:

- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

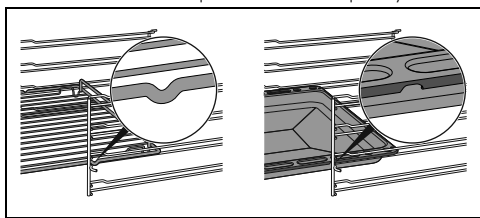
### Использование принадлежностей

#### Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в

боковые направляющие до упора.

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

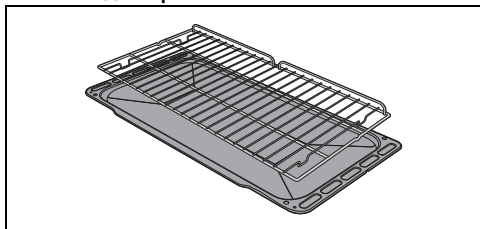


Аккуратно вставьте до упора решетку и противни в рабочую камеру духовки.



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

## Решетка для противня



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

## Эксплуатация варочной поверхности

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



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



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

## Емкости для индукционной готовки


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

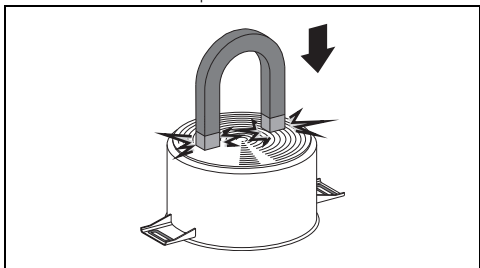
### Подходящие емкости:

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

### Не пригодны для использования следующие типы емкостей:

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

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





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

горячая, появляется символ **H** на дисплее.

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

## Узнавание кастрюли

Если на варочной зоне нет ни одной кастрюли или она очень маленькая, энергия не передается, и на дисплее отображается символ **H**. Если в варочной зоне имеется подходящая кастрюля, система узнавания выявляет ее присутствие и зажигает панель на уровень мощности, заданный при помощи ручки. Передача энергии прекращается также тогда, когда кастрюля удаляется из варочной зоны (на дисплее появится символ **H**). Если активируется функция узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль и сковородок, поставленных в варочной зоне, будет передаваться только необходимая энергия.

## Пределы узнавания кастрюли

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

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

## Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы. Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности. Когда включается устройство для ограничения продолжительности работы, варочная зона выключается, подается краткий звуковой сигнал и, если зона

## Защита от перегрева

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

## Остаточное тепло

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

## Ускоритель нагрева



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

Данная функция позволяет достигнуть выбранной мощности за наименьшее возможное время.

1. Поверните ручку против часовой стрелки в положение «А» и отпустите ее. На дисплее появится символ **A**.
2. За 3 секунды выберите требуемую мощность нагрева (1...8). Выбранная мощность и символ **A** переменного мигают на дисплее.

При этом в любой момент можно увеличить уровень мощности. Продолжительность режима «максимальная мощность» автоматически изменится. После окончания периода ускорения мощность будет

RU

оставаться на ранее установленном уровне.



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

### Функция Booster (усилитель)

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

- Для активации функции Booster поверните круглую ручку по часовой стрелке в положение «Р» и удерживайте ее до тех пор, пока на соответствующем дисплее не появится символ **Р**, после этого отпустите ручку.
- По истечении 5 минут непрерывного выполнения функции Booster, она автоматически отключается, и приготовление продолжается на уровне мощности «9».
- Для отключения функции Booster выберите другой уровень мощности.

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



Функция Booster является приоритетной по отношению к функции ускорения нагрева.

### Поддержание тепла



Посредством этой функции можно сохранить горячими уже готовые блюда.

Для активации функции поддержания тепла поверните ручку требуемой варочной зоны в промежуточное положение между «0» (выкл.) и уровнем мощности «1», чтобы на соответствующем дисплее появился символ



### Ограничение мощности варочной панели

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

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



Ограничительное значение мощности варочной панели должно быть настроено за 2 минуты с момента подключения к электросети.

2. Поверните одновременно ручки передней левой и передней правой варочных зон против часовой стрелки (соответственно в положение «А») и удерживайте их в этом положении 3 секунды.

На дисплее задней левой и задней правой варочных зон появятся надписи «7.» и «4» (мощность 7,4 кВт).

3. Отпустите ручки.
4. Повторяйте действия номер 2 и 3 для изменения ограничительного значения мощности до тех пор, пока на соответствующих дисплеях не появятся надписи «4.» и «8» (мощность 4,8 кВт) или «3.» и «7.» (мощность 3,7 кВт).

Отпустив ручки на требуемом значении мощности, дождитесь выключения дисплея, чтобы сохранить изменения.



Можно повторно изменить значение мощности в течение 4 минут после выключения дисплея без необходимости отключения прибора от сети электрического питания.



Последняя заданная мощность продолжает быть действительной и в случае перебоев с электрическим питанием.

### Блокировка панели управления

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

1. После выключения всех варочных зон одновременно поверните две ручки, соответствующие передней левой и задней левой варочным зонам, в положение «А».
2. Держите ручки в этом положении до тех пор, пока на дисплее не появятся символы **L**.
3. Отпустите ручки.






Для снятия блокировки панели управления повторите указанные выше действия.



После длительного перерыва в подаче электроэнергии будет отключена функция блокировки панели управления. Если необходимо, активируйте ее, выполняя вышеописанные действия.

### Коды ошибок

Символ  указывает на то, что одна или несколько ручка(-ек) удерживалась(-ись) в положении «А» более 30 секунд. В этом случае, чтобы сбросить сообщение об ошибке, отпустите ручки. Если на дисплее отображается код ошибки  или , свяжитесь со службой техподдержки.

### Использование отделения для хранения посуды (при наличии)



См. «Общие меры безопасности».

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

### Использование духовки






Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

### Включение духовки

Чтобы включить духовку:

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



Убедитесь, что на часах-программаторе отображается символ продолжительности приготовления , в противном случае духовка не включится. Нажмите одновременно кнопки  и  для перезагрузки часов-программатора.

### Список традиционных функций приготовления



На некоторых моделях присутствуют не все функции.

### СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ



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



### ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ



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

### МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ



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

### ГРИЛЬ



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

### ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ



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

### КОНВЕКЦИЯ



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

RU

## ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Тепло распространяется быстро и равномерно. Подходит для всех блюд, идеально для приготовления на нескольких уровнях без перемешивания ароматов и вкусовых характеристик.

## ОСНОВАНИЕ



Тепло поступает только с основания рабочей камеры. Идеально подходит для выпекания сладких, соленых и песочных пирогов и пиццы.

## БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ



При активации только одного вентилятора можно быстро разморозить любой продукт благодаря равномерному распределению воздуха при комнатной температуре внутри духовки.

## ECO

## ECO

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

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

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



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



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

## ПАРОВАЯ ОЧИСТКА (только на некоторых



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

моделях)

## Цифровые часы с программированием



Кнопка таймера



Кнопка продолжительности приготовления



Кнопка окончания приготовления






Кнопка уменьшения значения



Кнопка увеличения значения








Убедитесь, что на часах-программаторе отображается символ продолжительности приготовления , в противном случае духовка не включится. Нажмите одновременно кнопки  и  для перезагрузки часов-программатора.


## 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. Одновременно нажмите кнопки  и . Точка между часами и минутами мигает.
2. При помощи кнопки  или  можно настроить время. Держите нажатым кнопку для быстрого продвижения.
3. Подождите 5 секунды. Точка между часами и минутами прекращает мигать.

4. Символ  на дисплее означает, что прибор готов к началу приготовления.

## Приготовление по таймеру




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

1. После выбора функции и температуры жарки, нажмите на кнопку .
2. Нажимайте на кнопку  или  для установки требуемой продолжительности.
3. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и **A**.
4. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее символ  погаснет, а символ **A** будет мигать и включится звуковой сигнал.
5. Чтобы выключить звуковой сигнал достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.
6. Нажмите одновременно кнопки  и  для перезагрузки часов-программатора.





Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



Чтобы посмотреть оставшееся время, нажмите на кнопку .







Для обнуления запрограммированных данных нажмите одновременно на кнопки  и . Далее необходимо вручную выключить духовку.



## Запрограммированное приготовление





Под запрограммированным приготовлением понимается функция, позволяющая закончить приготовление по времени в установленное пользователем время.

1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе Приготовление по таймеру.
2. Нажмите на кнопку . На дисплее появится время конца приготовления (текущее время плюс продолжительность готовки).
3. Нажатием кнопки  или  установите время конца приготовления.
4. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символом **A**.
5. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ , символ **A** начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.



Для обнуления запрограммированных данных нажмите одновременно на кнопки  и . Далее необходимо вручную выключить духовку.



Чтобы посмотреть оставшееся время, нажмите на кнопку . Чтобы показать время конца приготовления, нажмите на кнопку .

## Таймер





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



Таймер может быть активирован в любой момент.

1. Нажав на кнопку , на дисплее отобразится  и начнет мигать индикаторная лампа .
2. Нажмите на кнопку  или  для установки требуемой продолжительности.
3. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для окончания регулировки таймера. На дисплее появится изображение текущего времени с символами  и .



По истечении установленного времени сработает звуковой сигнал.

4. Нажмите на кнопку уменьшения , чтобы выключить звуковой сигнал.


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

 Чтобы посмотреть оставшееся время, нажмите на кнопку .

### Отмена введенных данных

Нажмите одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.

### Настройте громкость звукового сигнала

Звуковой сигнал может иметь 3 разных тона. Во время звучания звукового сигнала нажмите на кнопку , чтобы изменить настройку.

## Рекомендации по приготовлению

### Общие рекомендации

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

### Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Поверните продукт, чтобы подрумянить его с обеих сторон.

- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.

### Советы для приготовления на гриле

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

### Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготовляемого блюда. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.

### Советы для двухуровневого приготовления:

- Рекомендуется использовать 2 решетки (которые можно заказать в уполномоченных сервисных центрах).
- Для более качественного обдува размещайте формы/кастрюли в центре решеток. Проверьте, чтобы их ширина/диаметр не превышали 30 см.
- Расположите решетки, оставив между

- двумя уровнями один уровень пустым.
- В зависимости от продукта и степени загрузки, при двухуровневом приготовлении могут потребоваться дополнительные минуты по сравнению с приготовлением на одном уровне.
  - Для двухуровневого приготовления рекомендуется пользоваться функциями ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ и ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ.

### Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на

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

## Ориентировочная таблица режимов приготовления

| Блюда  | Вес (кг) | Функция                  | Уровень | Температура (°C) | Время (минуты)   |    |
|--|----------|--------------------------|---------|------------------|------------------|----|
| Лазанья  | 3-4      | СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ       | 1       | 220-230          | 45-50            |    |
| Запеченная паста   | 3-4      | СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ       | 1       | 220-230          | 45-50            |    |
| Жаркое из телятины   | 2        | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 180-190          | 90-100           |    |
| Свинина  | 2        | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 180-190          | 70-80            |    |
| Свинные колбаски   | 1,5      | ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ          | 4       | 260              | 15               |    |
| Ростбиф  | 1        | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 200              | 40-45            |    |
| Жаркое из кролика  | 1,5      | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 180-190          | 70-80            |    |
| Филе индейки   | 3        | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 180-190          | 110-120          |    |
| Запеч.свиная шейка   | 2-3      | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 180-190          | 170-180          |    |
| Цыпленок табака  | 1,2      | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 180-190          | 65-70            |    |
| <b>Сторона 1</b>   |          |                          |         |                  | <b>Сторона 2</b> |    |
| Свинные отбивные   | 1,5      | ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ          | 4       | 260              | 15               | 5  |
| Свинные ребрышки   | 1,5      | ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ          | 4       | 260              | 10               | 10 |
| Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным. |          |                          |         |                  |                  |    |

| Блюда                  | Вес<br>(кг) | Функция                  | Уровень | Температура<br>(°C) | Время<br>(минуты) |
|------------------------|-------------|--------------------------|---------|---------------------|-------------------|
| Бекон                  | 0,7         | ГРИЛЬ                    | 5       | 260                 | 7 8               |
| Свиное<br>филе         | 1,5         | ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ          | 4       | 260                 | 10 5              |
| Говяжье<br>филе        | 1           | ГРИЛЬ                    | 5       | 260                 | 10 7              |
| Сима (из<br>лососевых) | 1,2         | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 150-160             | 35-40             |
| Морской<br>черт        | 1,5         | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 160                 | 60-65             |
| Палтус                 | 1,5         | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 160                 | 45-50             |
| Пицца                  | 1           | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 260                 | 8-9               |
| Хлеб                   | 1           | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 190-200             | 25-30             |
| Фокачча                | 1           | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 180-190             | 20-25             |
| Пончики                | 1           | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 160                 | 55-60             |
| Песочное<br>тесто      | 1           | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 160                 | 35-40             |
| Пирог из<br>рикотты    | 1           | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 160-170             | 55-60             |
| Пельмени с<br>начинкой | 1           | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 160                 | 20-25             |
| Бисквит<br>парадиз     | 1,2         | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 160                 | 55-60             |
| Заварное<br>печенье    | 1,2         | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 180                 | 80-90             |
| Бисквит                | 1           | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 150-160             | 55-60             |
| Рисовый<br>пирог       | 1           | ТУРБО/<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 2       | 160                 | 55-60             |
| Булочки                | 0,6         | ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ           | 2       | 160                 | 30-35             |

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

# ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Чистка прибора



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

### Чистка поверхностей

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

#### Обычная ежедневная чистка

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

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

#### Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

### Чистка стеклокерамической панели



См. «Общие меры безопасности».

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

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

#### Пятна от продуктов или остатки пищи

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



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые производителем прибора.



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

## Ручки



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

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

## Чистка дверцы

### Чистка стекол дверцы

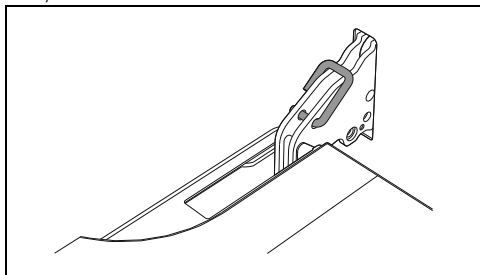
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла в идеальной чистоте. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

### Демонтаж дверцы (только для вспомогательной духовки)

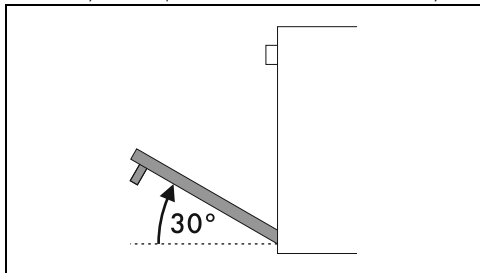
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

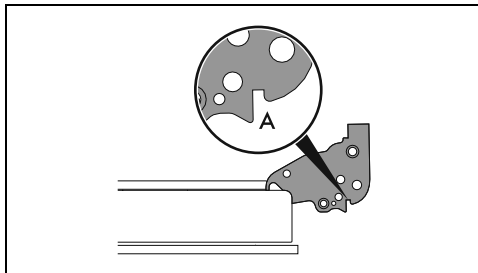
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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.

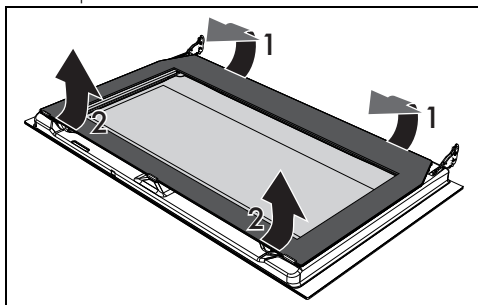


4. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.

### Демонтаж внутренних стекол

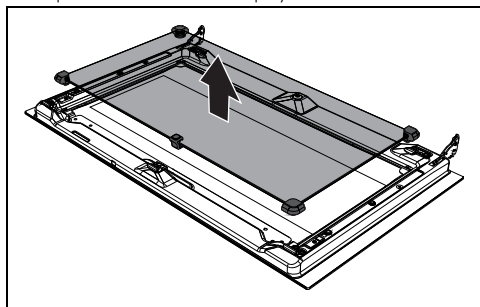
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.


1. Откройте дверцу.
2. Установите блокировочные стержни в отверстия шарниров для предотвращения случайного закрытия дверцы (см. параграф «Демонтаж дверцы»).
3. Осторожно направьте внутренне стекло вверх в сторону задней части, повторяя движение, указанное стрелками (1). Выньте внутреннее стекло с передней стороны (2), чтобы высвободить его из дверцы.



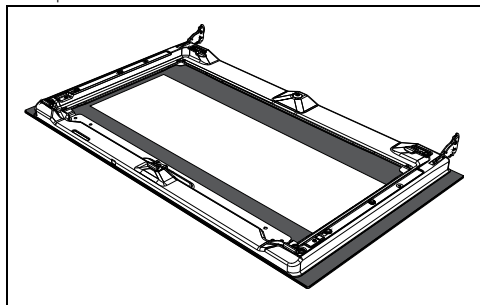


4. Снимите промежуточные стекла, приподняв их кверху.

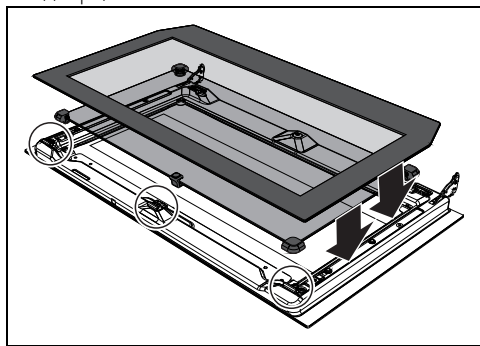


 В некоторых моделях присутствуют 2 промежуточных стекла.

5. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудноудаляемую грязь уберите влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



6. По окончании очистки установите промежуточное стекло в свое гнездо в дверце.



7. Чтобы установить на место внутреннее стекло, вставьте переднюю часть в защелку дверцы и застопорите 2 задних стержня в гнездах путем легкого нажатия.

## Чистка рабочей камеры

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

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

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



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

RU

## Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления следует:

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

## Регенерация самоочищающихся панелей (только на некоторых моделях)

Цикл регенерации самоочищающихся панелей (цикл катализа) представляет собой чистку посредством перегрева, которая служит для удаления незначительных остатков жирной, но не сладкой пищи.

1. Очистите сначала дно, а затем верхнюю часть духовки тряпкой из микрофибры, смоченной в водном растворе нейтрального средства для мытья посуды. Хорошо ополосните.
2. Установите цикл очистки, выбрав какой-либо режим с конвекцией при максимальной температуре на один час.

3. Если самоочищающиеся панели окажутся сильно грязными после цикла регенерации, демонтируйте их и очистите нормальным моющим средством для посуды. Ополосните и вытрите их.

Установите на место самоочищающиеся панели и выберите режим с конвекцией при температуре 180 °С на один час для их должной просушки.



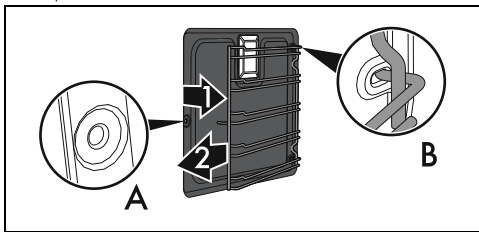
Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

### Снятие самоочищающихся панелей и боковых направляющих решеток/противней (только на некоторых моделях)

Снятие самоочищающихся боковых панелей и направляющих для решеток/противней упрощает чистку боковых частей. Данное действие необходимо выполнять всякий раз при использовании автоматического цикла чистки или цикла катализа (только на некоторых моделях).

Для снятия направляющих для решеток/противней выполните следующие действия:

- Потяните направляющую вовнутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от крепления А, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади В. Боковая самоочищающаяся панель зацеплена к направляющим решеток/противней.



Следите за тем, чтобы при смене панели она случайно не отцепилась от направляющей решеток/противней и не повредила поверхности при падении.

- После завершения чистки установите самоочищающиеся боковые панели и направляющие для решеток/противней на место, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке.

## Паровая очистка (только на некоторых моделях)



См. «Общие меры безопасности».



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

### Предварительные операции

Перед запуском функции паровой очистки:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При наличии уберите термощуп.
- Снимите, если имеются, самоочищающиеся панели.
- Налейте примерно 120 cc воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.
- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верх, дна и в сторону дефлектора.






Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



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

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

### Установка паровой очистки

1. Установите ручку функций на символ  или  (где присутствует).
2. Поверните ручку температуры на символ .

3. Оставьте 18 минут на выполнение цикла очистки.

### Окончание паровой очистки

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

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

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



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

### Внеплановое техобслуживание

#### Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

#### Замена лампы внутреннего освещения



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

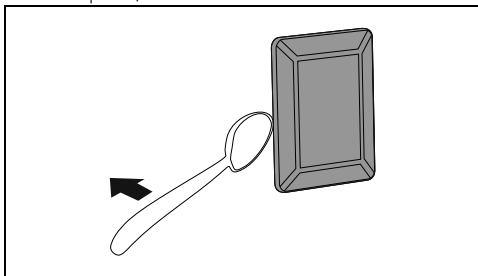
- Отключите прибор от электрического питания.



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

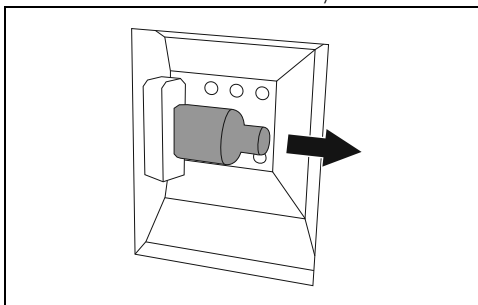
- Используйте защитные перчатки.

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



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

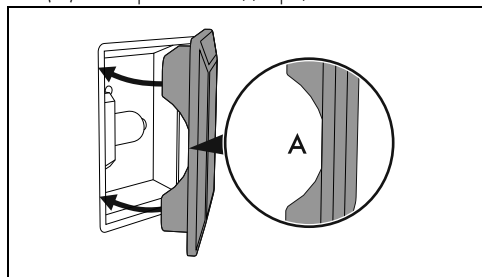
4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).

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



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

## УСТАНОВКА



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



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

### Встраивание

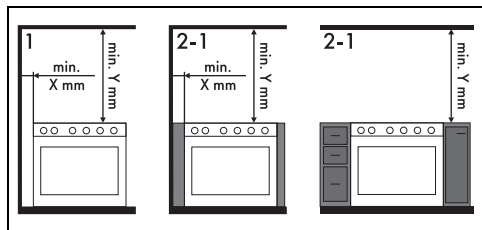


См. «Общие меры безопасности».

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

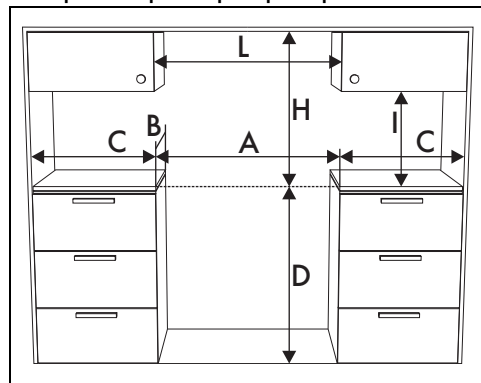
|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Классу 1             | Свободный вариант установки |
| Классу 2 подклассу 1 | Встроенный вариант          |

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



|   |        |
|---|--------|
| X | 150 мм |
| Y | 750 мм |

### Габаритные размеры прибора

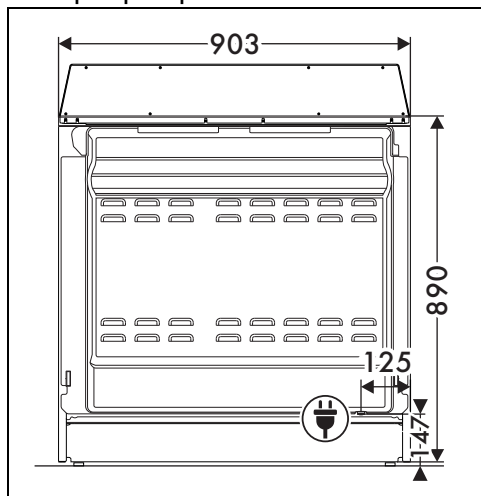


|                |             |
|----------------|-------------|
| A              | 903 мм      |
| B              | 600 мм      |
| C <sup>1</sup> | мин. 150 мм |
| D              | 898-920 мм  |
| H              | 750 мм      |
| I              | 450 мм      |
| L <sup>2</sup> | 903 мм      |

<sup>1</sup> Минимальное расстояние от боковых стен или от других воспламеняющихся материалов.

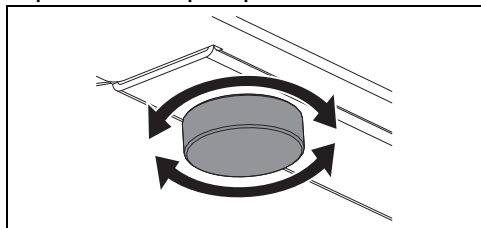
<sup>2</sup> Минимальная ширина шкафа (=A)

## Размеры прибора



Положение подключения к электрической сети

## Выравнивание прибора



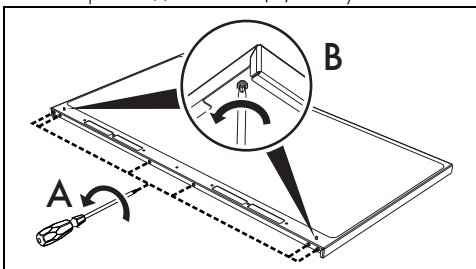
Чтобы обеспечить устойчивое положение прибора, необходимо правильно выровнять его на полу:

- Заверните или отверните ножки в нижней части для достижения выровненного и устойчивого положения прибора на полу.

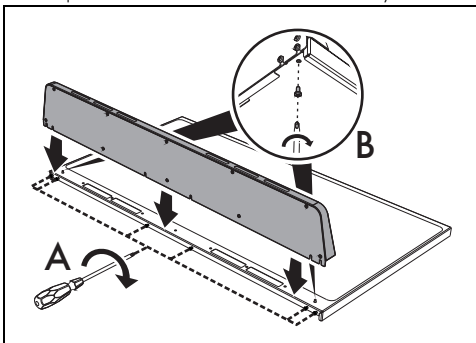
## Монтаж доборной планки

Доборная планка должна быть установлена и правильно закреплена к прибору.

1. Отверните 6 винтов (А), расположенных с задней стороны варочной панели, и отверните два винта (В) снизу.

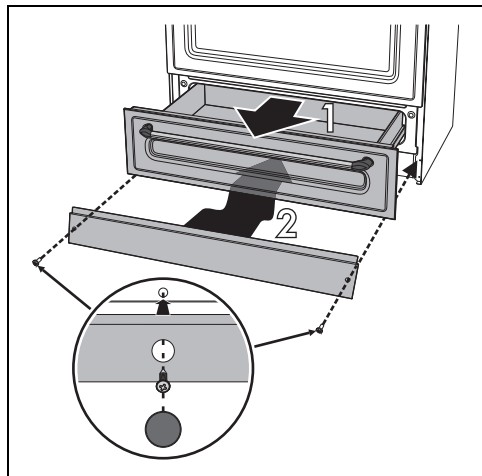


2. Установите планку на поверхности варочной панели. Совместите 6 отверстий на нижней части планки с ранее отвернутыми 6 винтами на задней части панели.
3. Отверните 6 винтов с задней стороны варочной панели и 2 винта снизу.



Доборная планка является неотъемлемой частью изделия, которую необходимо закрепить к прибору перед его установкой.

## Монтаж цоколя



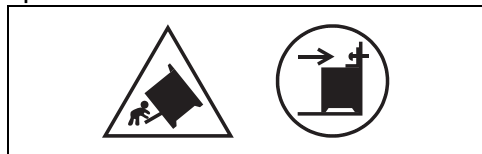
Цоколь должен быть правильно установлен и прикреплен к прибору.

1. Откройте ящик.
2. Установите цоколь в нижней фронтальной части прибора.
3. Ввинтите четыре боковых винта для крепления цоколя к прибору.
4. Закройте отверстия в цоколе пробками из комплекта поставки.



Цоколь является неотъемлемой частью изделия, которую необходимо закрепить к прибору перед его установкой.

## Крепление к стене

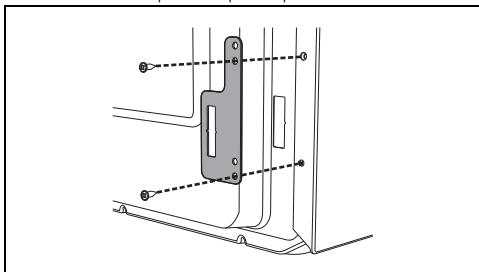


Вышеуказанные символы касаются опасности, вызванной отсутствием устройств стабилизации, и важности их правильной установки.

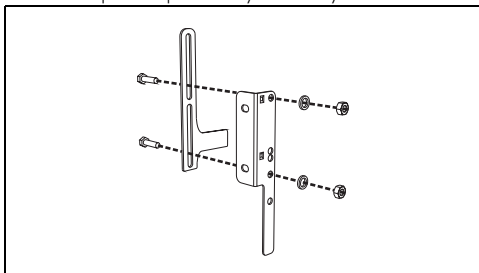


Во избежание опрокидывания прибора должны быть установлены устройства стабилизации.

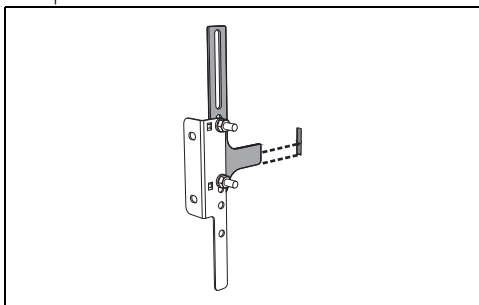
1. Привинтите закрепляющую пластинку, на задней стороне прибора, к стене.



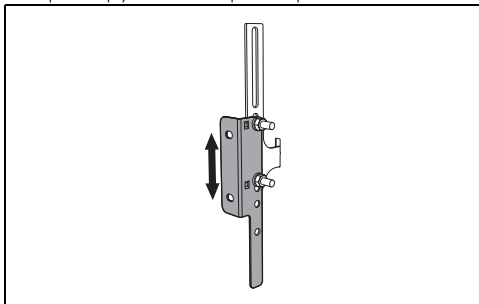
2. Отрегулируйте высоту 4 ножек.
3. Соберите крепежную скобу.



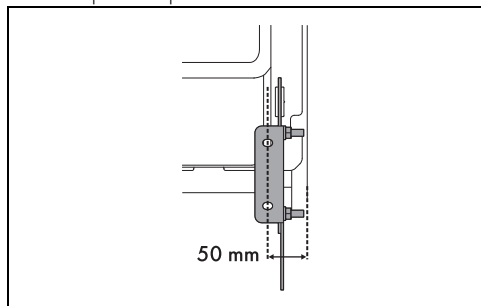
4. Выровняйте основу крюка крепежной скобы с основой отверстия пластины крепления к стене.



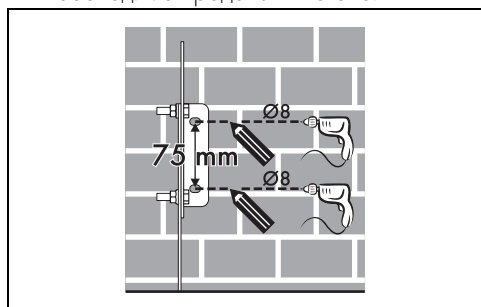
5. Выровняйте основание крепежного кронштейна с полом и затяните винты, фиксируя данные размеры.



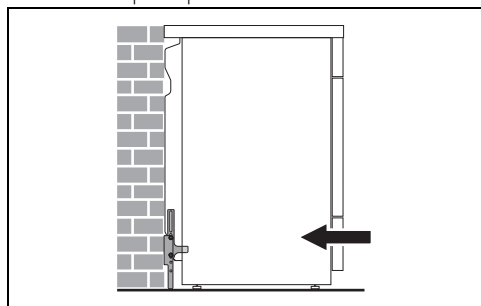
6. Необходимо учитывать расстояние 50 мм от боковой стороны прибора до отверстий кронштейна.



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



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



## Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

## Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики

электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

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

Никогда не снимайте эту табличку.

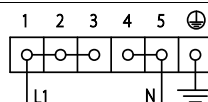
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор может работать при следующих условиях:

**220-240 V 1N~**

3 x 10 мм<sup>2</sup>

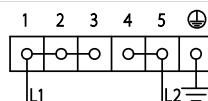
трехжильный кабель



**220-240 V 2~**

3 x 10 мм<sup>2</sup>

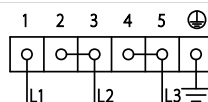
трехжильный кабель



**220-240 V 3~**

4 x 4 мм<sup>2</sup>

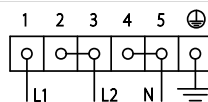
четырёхжильный кабель



**380-415 V 2N~**

4 x 4 мм<sup>2</sup>

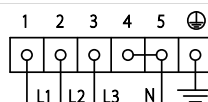
четырёхжильный кабель



**380-415 V 3N~**

5 x 1,5 мм<sup>2</sup>

пятижильный кабель

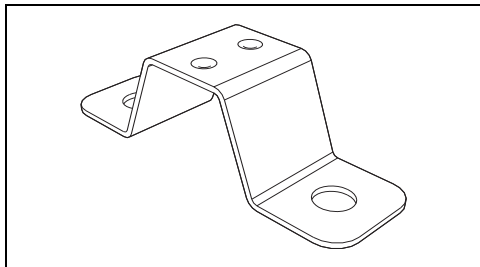


Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



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

## Заместительный мостик



В случае подключения посредством кабеля с внутренним сечением на 10 кв. мм для его правильного крепления необходимо заменить уже установленную скобу на скобу 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.

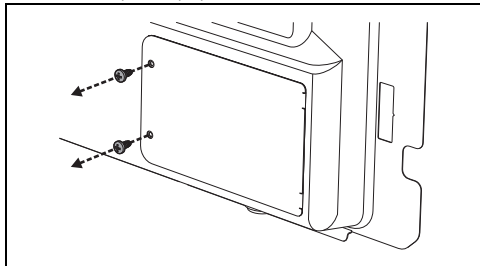
### Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

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

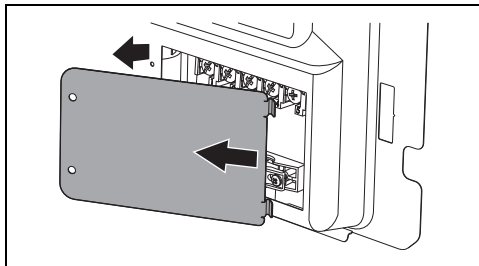
## Доступ к клеммной панели

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

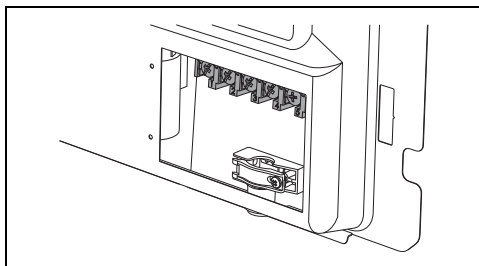
1. Снимите винты, которые крепят дверцу к заднему кожуху.



2. Слегка поверните дверцу и выньте ее из гнезда.

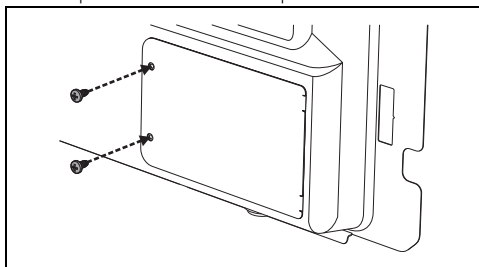


3. Подключите кабель питания.



Рекомендуется ослабить винт крепления кабеля перед подключением кабеля питания.

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



## Для монтажника

- В случае соединения посредством вилки последняя должна всегда оставаться доступной после установки.
- Не сгибайте и не зажимайте кабель электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Не пытайтесь отвинтить или применять силу к резьбовому колену шульца. Вы рискуете повредить эту часть оборудования, что приведет к прекращению действия гарантии



производителя.

- Для проверки утечек газа на всех соединениях используйте воду и мыло. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать открытый огонь для проверки возможных утечек газа.
- Включите каждую конфорку по отдельности, а затем все конфорки одновременно, чтобы проверить исправность работы газового клапана, конфорки и системы розжига.
- Поверните ручку конфорок в положение минимального огня и проверьте устойчивость пламени каждой конфорки, как по отдельности, так и всех одновременно.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После того как прибор был правильно установлен, научите пользователя правильно использовать его.