

1.	ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ _____	164
2.	УСТАНОВКА ПРИБОРА _____	166
3.	ОПИСАНИЕ КОМАНД _____	168
4.	ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ _____	175
5.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ _____	181
6.	ИМЕЮЩИЕСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ _____	182
7.	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД _____	183
8.	ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ _____	191
9.	ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ _____	195



**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА:** предназначены для **квалифицированных техников**, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата.



**ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:** содержат советы по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



Дополнительная информация по изделиям представлена на веб-сайте [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПРИБОРА. ХРАНИТЕ ЕГО В ЦЕЛОСТНОСТИ ПОД РУКОЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЛИТЫ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ, ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЛИТЫ. УСТАНОВКУ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ **ДИРЕКТИВАМ ЕС**. ОН ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ.

**КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИМНЕНИЯ, ОТЛИЧАЮЩИЕСЯ ОТ УКАЗАННЫХ.**



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ НЕХРАНИМЫЕ ОСТАТКИ УПАКОВКИ В ДОМЕ. ОТДЕЛИТЕ ОТХОДЫ УПАКОВКИ И СДАЙТЕ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ СБОРА СООТВЕТСТВУЮЩЕГО УТИЛЯ.



ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, ВЫПОЛНЕННОЕ, КАК ПРЕДУСМОТРЕНО ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК.



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

**НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ, ВЫНИМАЯ ВИЛКУ.**



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВЫПОЛНИТЕ КРАТКУЮ ПРОВЕРКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ УКАЗАНИЯМ. В СЛУЧАЕ НЕПОЛАДОК ОТКЛЮЧИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА ПОМОЩЬЮ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.**



ПО ОКОНЧАНИИ ЛЮБОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ БЫЛИ В ПОЛОЖЕНИИ 0 (ВЫКЛЮЧЕНО).



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОМЕЩАТЬ В ДУХОВКУ ВОСПЛАМЕНЯЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ: ПРИ СЛУЧАЙНОМ ПОПАДАНИИ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.



ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ РАСПОЛОЖЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ ВНУТРИ ОТСЕКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.**



ЭТО УСТРОЙСТВО НЕ ДОЛЖНО УСТАНОВЛИВАТЬСЯ НА ПРИПОДНЯТЫХ ПЛАТФОРМАХ.



ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. НЕ КАСАТЬСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.



**НЕ СТАВЬТЕ НА РЕШЕТКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ И НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ ДНОМ.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ КАК РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.**



**ВНИМАНИЕ:** ЕСЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ НАКЛОНЕНА, ОТКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ДАННЫЙ ПРИБОР ЛЮДЯМ С ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ОТКЛОНЕНИЯМИ (А ТАКЖЕ ДЕТЯМ) И ЛИЦАМ, НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ОБРАЩЕНИЯ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ, КРОМЕ КАК ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ И КОНТРОЛЕМ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ, ОТВЕЧАЮЩИХ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



ЭТОТ АППАРАТ ИМЕЕТ ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/СЕ ДЛЯ ОТСЛУЖИВШИХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ АППАРАТОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ ОТРАБОТАВШИХ АППАРАТОВ.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА.



**Компания-производитель снимает с себя любую ответственность** за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей варочной панели и использования неоригинальных запчастей.



## 2. УСТАНОВКА ПРИБОРА



Это устройство снабжено защитным противопожарным устройством (типа Y) и может размещаться рядом со стенами, превышающими высоту рабочего уровня.

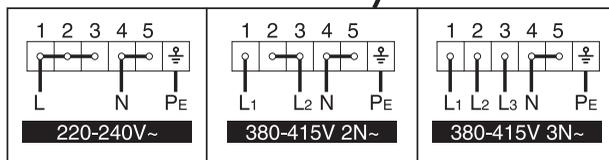
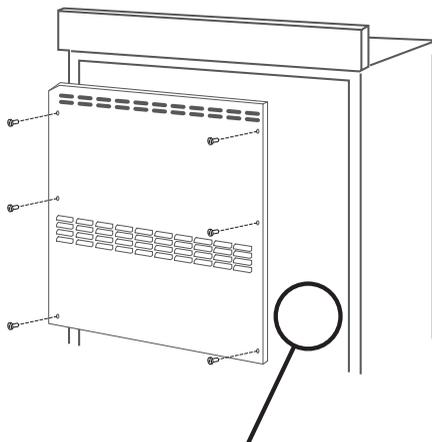
В соответствии с правилами электромагнитной совместимости, плита с электромагнитной индукцией относится к группе 2 п классу B (EN 55011).

### 2.1 Подключение электропитания

Убедитесь в том, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке, расположенной внутри отсека для хранения принадлежностей. **Запрещается удалять данную табличку.**

Установите на линии питания многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее **3 мм**, расположив его рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

Электроприбор снабжен расположенной сзади клеммной коробкой для электрического подключения (см. схему). Коробка доступна при снятии задней защитной крышки.





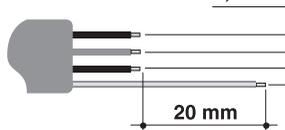
## Инструкции для установщика

RU



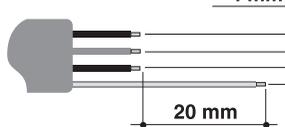
**Эксплуатация при 380-415 В 3N ~:** используйте пятижильный кабель типа H05V2V2-F (кабель 5 x 2,5 мм<sup>2</sup>).

**380-415V 3N~** 2,5 мм<sup>2</sup>



**Эксплуатация при 380-415 В 2N ~:** используйте четырехжильный кабель типа H05V2V2-F (кабель 4 x 4 мм<sup>2</sup>).

**380-415V 2N~** 4 мм<sup>2</sup>



**Эксплуатация при 220-240В ~:** используйте трехжильный кабель типа H05V2V2-F (кабель 3 x 6 мм<sup>2</sup>).

**220-240V~** 6 мм<sup>2</sup>



На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься жила заземления (желто-зеленая) длиннее, по крайней мере, на 20 мм.



Компания-производитель снимает с себя ответственность за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.



### 2.2 Выравнивание

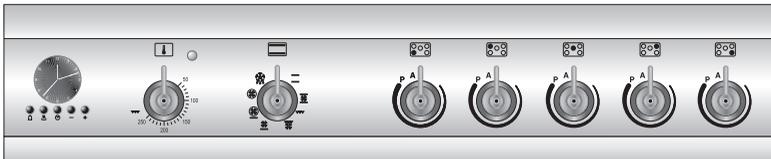
С помощью четырех регулируемых ножек выставьте устройство горизонтально на полу. Для выполнения регулировки ослабьте контрагайку и отвинтите ножку. Ход регулировочного винта составляет 10 мм.



### 3. ОПИСАНИЕ КОМАНД

#### 3.1 Передняя панель

Все органы управления аппарата сгруппированы на передней панели.



При первом использовании или после отключения тока нажмите на 1 - 2 секунды центральную кнопку , чтобы включить нагрев духовки.

#### ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

	ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ДУХОВКИ		ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЦЕНТРАЛЬНАЯ
	ФУНКЦИИ ДУХОВКИ		ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДНЯЯ ПРАВАЯ
	ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРЕДНЯЯ ЛЕВАЯ		ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРЕДНЯЯ ПРАВАЯ
	ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДНЯЯ ЛЕВАЯ		

#### РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Выбор температуры приготовления производится вращением ручки по часовой стрелке до установления нужной температуры от 50° до 250°C. Включение светового индикатора свидетельствует о том, что духовка разогревается. Выключение индикатора означает достижение выбранной температуры. Регулярное мигание означает, что температура во внутренней части духовки постоянно поддерживается на установленном уровне.





# Инструкции для пользователя



## РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ФУНКЦИЙ

Вращением ручки можно выбрать одну из следующих функций:



ФУНКЦИЯ НЕ УСТАНОВЛЕНА



ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ



ВЕРХН. И НИЖН. НАГР. ЭЛЕМЕНТЫ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



НАГР. ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ



НАГР. ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



НИЖ. НАГР. ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



НИЖ. НАГР. ЭЛЕМЕНТ + НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ КОНВЕКЦИОННОГО НАГРЕВА



НАГР. ЭЛЕМЕНТ КОНВЕКЦИОННОГО НАГРЕВА + ВЕНТИЛЯЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

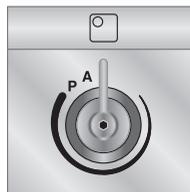


## РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ПАНЕЛЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эти ручки используются для управления зонами приготовления индукционной панели.

На каждой ручке обозначена соответствующая ей конфорка. Символ сбоку относится к ручке управления задней левой зоной приготовления. Повернуть ручку вправо и установить уровень нагрева конфорки, который может составлять от 1 до 9.

Рабочая мощность указана на дисплее на варочной панели.





### Ускорение разогрева

Каждая зона приготовления снабжена ускорителем разогрева.

Эта система обеспечивает работу конфорки с максимальной мощностью в течение времени, соответствующего выбранной мощности.

Для включения ускорителя разогрева повернуть ручку влево, выбрать положение "А" и оставить в этом положении. Буква "А" появится на дисплее на варочной панели.

После этого в течение трех секунд необходимо установить требуемый уровень нагрева.

После выбора уровня в диапазоне от 1 до 9 на дисплее будут поочередно мигать символ "А" и цифра, соответствующая уровню нагрева.

Во время работы ускорителя разогрева можно в любой момент увеличить уровень нагрева. Соответственно изменится и продолжительность работы на "полной мощности".

Если же уменьшить мощность поворотом ручки против часовой стрелки, функция "А" ускорения разогрева будет автоматически отменена.

### Функция Power

Функция Power позволяет включить в непрерывном режиме любую зону нагрева на максимальную мощность не более, чем на 10 минут. Эта функция позволяет, например, быстро закипятить большое количество воды или включить высокий уровень для приготовления мяса.

Повернуть ручку по часовой стрелке, установить интенсивность разогрева на позицию 9, выбрать посредством ручки позицию "Р" и оставить ее в этом положении. На дисплее на варочной панели появится символ "Р".

Через 10 минут мощность автоматически понизится, вернувшись на уровень 9, а символ "Р" исчезнет.

Отменить функцию Power можно в любой момент, уменьшив уровень нагрева.

Если выбирается функция Power для одной конфорки (например, передней левой), мощность второй конфорки (задней левой) может быть уменьшена с целью подачи максимальной энергии на первую конфорку.

Кроме того, функция Power является приоритетной по сравнению с ускорителем разогрева.

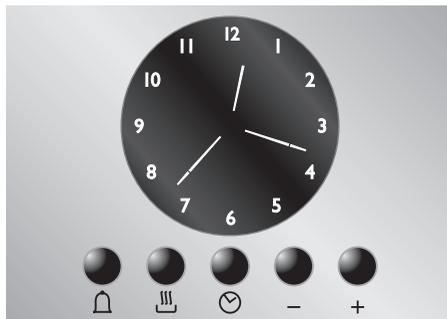
Если посуду снять с зоны нагрева в то время, когда активирована функция Power, функция автоматически отменяется.



## Инструкции для пользователя



### 3.2 Аналоговые электронные часы (только на некоторых моделях)



#### СПИСОК ФУНКЦИЙ



КНОПКА ТАЙМЕРА



КНОПКА ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ И СБРОС



КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



*Звуковой сигнал, который вмешается по окончании каждого программирования, будет состоять из 10 звуковых сигналов, которые будут повторяться 3 раза с интервалами примерно в 1 минуту. В любом случае, звуковой сигнал может быть прерван в любой момент любой кнопкой.*

#### 3.2.1 Установка текущего времени

При первом использовании духовки или после прерывания электропитания на дисплее высвечивается мигающая индикация.

Чтобы остановить  мигание дисплея, нажмите кнопку. Нажать заново на кнопку в течение 2 секунд; теперь можно начать регулировку текущего времени. Нажатие кнопок изменения значения  или  соответствует увеличению или уменьшению времени на одну минуту при каждом нажатии. С помощью двух кнопок изменения значения установите точное текущее время. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать с установленного времени.



### 3.2.2 Таймер

Эта функция не прерывает процесса приготовления, а приводит в действие только звуковой сигнал.

- Нажимая на кнопку  дисплей засветится, как показано на рисунке 1;
- В течение 5 секунд нажать кнопки  или  для установки таймера. При каждом нажатии зажжется или выключится внешний сегмент, представляющий 1 минуту приготовления (на рисунке 2 представлен 1 час 10 минут).
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия, часы начнут работать, отсчитывая время в обратном порядке, по окончании которого включится звуковой сигнал.
- Во время обратного отсчета времени возможно визуализировать текущее время, нажав 1 раз на кнопку , повторное нажатие вернет дисплей в режим таймера.



1



2



*По окончании обратного отсчета времени необходимо вручную остановить духовку, повернув термостат и переключатель функций на "0".*



*Невозможно установить время, превышающее 4 часа.*



## 3.2.3 Программирование

**Продолжительность приготовления:** нажимая на 2-ю кнопку  можно установить продолжительность приготовления. Перед установкой длительности приготовления необходимо установить термостат на температуру для приготовления и ручку переключателя функций в любое положение. Для установки длительности приготовления необходимо выполнить следующие операции:

- Нажать на кнопку ; стрелка установится в положении 12 и замигает символ  сбоку (Рис. 1).
- В течение 5 секунд нажать на кнопки  или  для установки продолжительности приготовления: каждое нажатие кнопки  соответствует добавлению 1 минуты к длительности приготовления, и каждые 12 минут будет заново загораться новый внутренний сегмент (на рисунке 2 показана продолжительность в 1 час).
- По достижении желаемой длительности готовки после примерно 5 секунд после последнего нажатия на кнопку  или .
- На дисплее появятся текущее время, показываемое двумя неподвижными сегментами, и мигающие оставшиеся до окончания готовки минуты (каждый мигающий сегмент указывает на 12 минут, оставшихся до окончания готовки).
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Можно произвести обнуление продолжительности приготовления, аннулируя установленную программу: Нажав на центральную кнопку  в течение 2 секунд, произойдет аннулирование установленной длительности и необходимо будет выключить духовку вручную.



1



2



**Внимание:** невозможно установить время приготовления, превышающее 12 часов.



**Начало приготовления:** кроме этого, возможно установить долготу готовки, а также определить время начала готовки (с максимальной задержкой до 12 часов по отношению к текущему времени). Для установки времени начала/окончания готовки выполнить следующие операции.

Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе.

- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки  или  нажать заново на кнопку  для определения времени начала и окончания готовки. На дисплее появится символ  мигающий вместе с текущим временем с внутренними сегментами, указывающими на окончание приготовления. Посредством кнопки  и  установить время начала готовки.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки на дисплее появится текущее время, время начала и окончания приготовления, которые будут представлены внутренними светящимися сегментами. До тех пор, пока текущее время не будет соответствовать началу готовки, сегменты дисплея будут неподвижны; как только текущее время достигнет установленного начала готовки, внутренние сегменты начнут мигать, пока не начнется готовка.
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Для отмены всей установленной программы держать нажатой в течение 2 секунд центральную кнопку ; если приготовление уже началось, необходимо будет выключить духовку вручную.
- На рисунке сбоку показан пример программирования: текущее время - 7:06, начало приготовления запрограммировано на 8:00, и окончание - на 9:00.
- Когда наступит 8:00, внутренние сегменты между 8 и 9 начнут мигать, и стрелка часов останется неподвижной.



1



**Внимание:** чтобы духовка начала приготовление в соответствии с только что описанным программированием, необходимо, чтобы термостат и переключатель функций были правильно установлены на желаемые температуру и функцию.

### 3.2.4 Уменьшенная освещенность дисплея

Для понижения расхода электроэнергии в режиме ожидания кратковременным нажатием на кнопку , можно установить освещенность дисплея в уменьшенном режиме. Для возвращения к нормальной освещенности необходимо заново нажать на кнопку .



## 4. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Не оставляйте металлические предметы, например, столовые приборы или крышки, на варочной панели, потому что они могут расплавиться.

### 4.1 Зоны варочной панели

Аппарат оснащен 5 варочными зонами различных диаметров и мощностей. Их расположение ясно показано кругами, а тепло ограничено окружностями, начерченными на стекле. Все 5 зон приготовления относятся к типу HIGH-LIGHT, включаются за несколько секунд, а нагрев регулируется имеющимися на передней панели органами управления в диапазоне от минимума до максимума.



Под каждой зоной готовки находится бобина, которая называется *индуктор*, подключается к электронной системе и создает переменное магнитное поле. Когда кастрюля помещается в подобное магнитное поле, высокочастотный ток сосредотачивается непосредственно на кастрюле и вырабатывают тепло, необходимое для приготовления продуктов.

5 индикаторов, расположенных перед варочными зонами, загораются, когда одна или несколько зон нагреваются до температуры выше 60°C. Индикаторы гаснут только тогда, когда температура опускается ниже 60°C.



#### 4.1.1 Мощность нагрева

Ниже приведена таблица с указанием мощности работающих конфорок.

Зона номер:	Диаметр зоны	Потребляемая мощность	
		Нормальная работа	2300 Вт
1	210 мм	С функцией Power:	3200 Вт
		Нормальная работа	1400 Вт
2	145 мм	С функцией Power:	1800 Вт
		Нормальная работа	1850 Вт
3	180 мм	С функцией Power:	2500 Вт
		Нормальная работа	1400 Вт
4	145 мм	С функцией Power:	1800 Вт
		Нормальная работа	2300 Вт
5	210 мм	С функцией Power:	3200 Вт
		Общая потребляемая мощность	9250



*Используя варочную панель в первый раз, рекомендуется нагреть ее до максимальной температуры на некоторое время, достаточно, чтобы сжечь возможные остатки заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах блюдам.*

#### **4.1.2 Типы кастрюль**

Для эксплуатации приборов данного типа необходимы специальные кастрюли.

Дно кастрюли должно быть изготовлено из стали/железа для произведения магнитного поля, необходимого для нагревания.

Запрещается использование емкостей, изготовленных из:

- стекла;
- керамики;
- глины;
- стали, алюминия или меди, не обладающих магнитными свойствами;

Чтобы проверить, отвечает ли кастрюля данным требованиям, достаточно поднести магнит ко дну: если магнит притягивается ко дну, кастрюля пригодна для приготовления пищи при помощи индукции. При отсутствии магнита можно налить в емкость немного воды, поставить ее на варочную зону и включить плиту. Если на дисплее вместо мощности появляется символ  кастрюля непригодна для использования.

Используемые кастрюли должны обладать минимальным диаметром для обеспечения правильного функционирования.

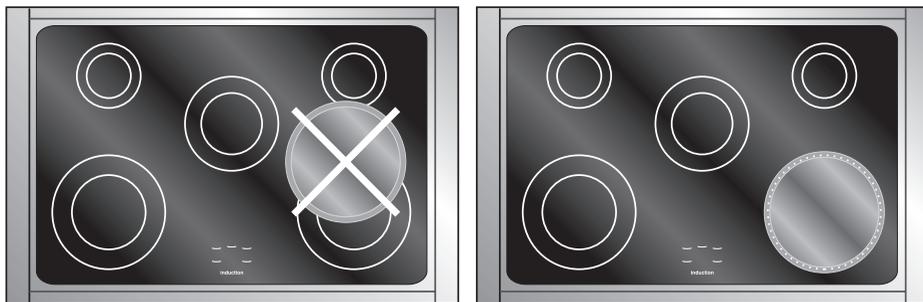
Ниже приведена таблица с указанием минимальных диаметров кастрюль, обеспечивающих правильную работу варочных зон.

Номер зоны	Мин. диаметр кастрюль	Можно также использовать кастрюли большего диаметра, чем конфорки, однако при этом необходимо следить, чтобы дно кастрюли не соприкасалось с другими конфорками и всегда располагалось по центру варочной зоны.
1	140 мм	
2	90 мм	
3	110 мм	
4	90 мм	
5	140 мм	



## Инструкции для пользователя

RU



Используйте только посуду, специально спроектированную для индукционного приготовления блюд, с **толстым и совершенно ровным дном**, а при отсутствии таких кастрюли с **ровным дном** (не выпуклым и не вогнутым).



### 4.1.3 Индикатор присутствия кастрюли

Каждая зона приготовления снабжена устройством "присутствия кастрюли", которое начинает приготовление только тогда, когда на конфорке находится емкость с подходящими характеристиками.

Если емкость расположена неправильно или сделана из непригодного материала, а конфорка все же включается, на дисплее через несколько секунд после включения конфорки появится символ U, сигнализирующий об ошибке.

### 4.1.4 Остаточное тепло

Каждая конфорка оборудована сигнальным устройством наличия остаточного тепла. На дисплее, после выключения любой конфорки, появляется мигающий символ "H". Этот сигнал показывает, что данная варочная зона еще не остыла. К приготовлению блюд можно снова приступить при мигающем символе "H": в этом случае выполните действия, описанные в параграфе "3".



#### 4.1.5 Блокировка плиты

В режиме ожидания панель полностью блокируется от случайного включения, например, детьми.

Когда конфорки выключены, одновременно поверните влево ручки конфорок 2 и 4 до тех пор, пока на дисплее не появится уровень 5 L, после чего отпустите ручки.

Чтобы разблокировать плиту, выполните действия в обратном порядке: на дисплее конфорок появится цифра 0, означающая, что блокировка конфорок снята.

#### 4.1.6 Тепловая защита электронной платы

Устройство снабжено датчиком, который постоянно измеряет температуру электронной платы.

Если температура превышает установленные значения, датчик активирует определенные функции, чтобы снизить температуру и обеспечить непрерывную и правильную работу стеклокерамической плиты.

Ниже приведена таблица с операциями, которые включаются автоматически, и соответствующая температура приготовления:

Операции	Температура срабатывания
Включение вентилятора на низкой скорости	50° С
Включение вентилятора на высокой скорости	60° С
Возобновление работы вентилятора на низкой скорости	55° С
Отключение вентилятора	45° С
Снижение уровня мощности в режиме Power до 9	76° С
Снижение мощности на один уровень для каждой зоны приготовления	85° С
Отключение всех зон приготовления	90° С
Возобновление работы зон приготовления на пониженной мощности	85° С
Нормальная работа всех зон приготовления	80° С

О каждом действии такого рода варочная панель сигнализирует загоранием лампочки дисплея мощности.



## Инструкции для пользователя



### 4.1.7 Термическая защита стеклокерамической панели

Каждая зона приготовления оборудована датчиком, который постоянно измеряет ее температуру.

Если температура превышает установленные значения, датчик активирует определенные функции, чтобы снизить температуру и обеспечить непрерывную и правильную работу стеклокерамической плиты. Ниже приведена таблица с операциями, которые включаются автоматически, и соответствующая температура приготовления:

Операции	Температура срабатывания
Снижение уровня мощности в режиме Power до 9	250° C
Снижение мощности на один уровень	280° C
Отключение зоны приготовления	300° C
Восстановление установленного уровня мощности	250° C

О каждом действии такого рода варочная панель сигнализирует загоранием лампочки дисплея мощности. В случае выключения варочной зоны будет визуализирован мигающий  символ.

*Стараться не просыпать сахар или сладкие смеси на панель в течение варки или ставить материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга); а если такое случится то, чтобы избежать ухудшения состояния поверхности, немедленно выключить нагрев и прочистить скребком из комплекта, в то время как плитка еще теплая. **Если панель из стеклокерамики не будет очищена немедленно, возникнет риск образования корки, которую невозможно будет убрать после того, как панель остынет.***



### **Внимание!**

Следите за детьми, так как они не смогут сами увидеть горящих индикаторов остаточного тепла. После использование зоны приготовления остаются горячими в течение некоторого времени, хотя они выключены. **Следите, чтобы дети не касались их руками.**

Не оставляйте на поверхности панели столовые приборы или металлические предметы: они могут расплавиться.



#### **4.2 Режим ожидания**

Данный режим предназначен для того, чтобы поддерживать температуру дна посуды на уровне примерно 65°C. Это нужно для того, чтобы поддерживать

блюда в горячем состоянии при оптимальном уровне затрат энергии или же для бережного разогрева блюд. Максимальная продолжительность использования режима ограничена двумя часами.

Режим ожидания находится между [0] и [1], и о его активировании свидетельствуют индикаторы соответствующих зон приготовления.



## 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

### 5.1 Общие предостережения и советы

Используя духовку в первый раз, рекомендуется нагреть ее до максимальной температуры (250°C) на некоторое время, достаточное, чтобы сжечь возможные остатки заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах блюдам.

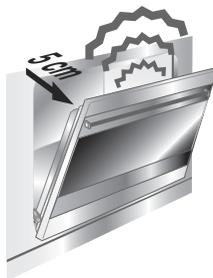
При первом использовании после отключения тока нажмите на 1 - 2 секунды центральную кнопку ☺, чтобы включить нагрев духовки. См. регулирование в параграфе "3.2 Аналоговые электронные часы".



*В процессе приготовления не стелить на дно духовки алюминиевую или оловянную фольгу и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке*



*При необходимости удалить образовавшийся внутри духовки пар открывайте дверцу в два приема: сначала следует слегка приоткрыть ее (примерно на 5 см) на 4-5 секунд, затем открыть ее полностью. Если потребуется поправить готовящееся блюдо, дверцу следует открывать на максимально короткое время, чтобы температура внутри духовки не понизилась до отметки, при которой ухудшится качество приготовления.*



### 5.2 Подсветка духовки

Подсветка загорается при повороте функциональной ручки в любое положение или же, при выключенной духовке, при открытии дверцы.

### 5.3 Отсек для хранения принадлежностей

В нижней части плиты, под духовкой, находится отсек для хранения принадлежностей. Чтобы открыть его, потяните за дверцу под окном.

Ни в коем случае не оставляйте горючие материалы, например, тряпки или бумагу; отсек предназначен исключительно для хранения металлических принадлежностей плиты.





*Не открывайте его, когда духовка включена и еще горячая. Температура внутри может быть очень высокой.*

## 6. ИМЕЮЩИЕСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В духовке имеется 4 направляющих для установки противня и решетки на разной высоте.



**Решетка духовки:** для приготовления блюд в плоской посуде, небольших пирожных, антрекотов или блюд, требующих приготовления на тонкой решетке.



**Решетка для противня** подставляется под противень для приготовления блюд, с которых может капать жир.



**Противень для жарки:** используется для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на установленной выше решетке.



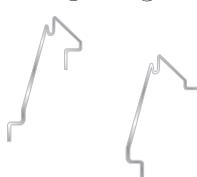
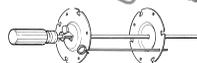
**Противень для выпечки:** для выпечки пирогов, пиццы и сладостей.



**Штанга шампура:** служит для обжаривания цыпленка и блюд, которые требуют равномерного обжаривания всей поверхности.



**Опоры шампура:** вставляются в отверстия противня перед использованием штанги шампура.





## Инструкции для пользователя



### 7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД



*Всегда рекомендуется заранее прогревать духовку с вентиляцией до температуры на 30-40°C выше температуры приготовления. Это позволяет значительно сократить время приготовления и снизить затраты электроэнергии, а также улучшает результаты приготовления.*



**Во время приготовления дверца духовки должна быть закрытой.**

#### 7.1 Традиционное приготовление



#### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РУЧКИ



#### ТЕРМОСТАТ УСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ 50 - 250°C



Этот традиционный вид приготовления, при котором тепло поднимается снизу вверх, пригоден для приготовления блюд на одном противне. Необходимо прогреть духовку до нужной температуры. Блюдо помещается в духовку только после того, как погаснет лампа термостата. Очень жирное мясо можно ставить в еще холодную духовку. Замороженное мясо можно сразу ставить в духовку без процедуры размораживания. В качестве единственной меры предосторожности установите температуру на 20°C ниже и время приготовления на 1/4 дольше, чем при приготовлении свежего мяса.



**Используйте посуду с высокими стенками, чтобы брызги не попали на стенки духовки.**





## 7.2 Приготовление с конвекцией



### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РУЧКИ



### ТЕРМОСТАТ УСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ 50 - 250°C



Эта система предназначена для приготовления на нескольких противнях, а также для приготовления блюд различного характера (мяса, рыбы и т.д.); при этом вкус и запах не передается от одного блюда к другому. Циркуляция воздуха в духовке обеспечивает равномерное распределение тепла. Предварительный прогрев не обязателен.



*Приготовление нескольких блюд возможно при условии, что температура их приготовления одинакова.*



## Инструкции для пользователя

RU

### 7.3 Приготовление на гриле



#### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РУЧКИ



#### ТЕРМОСТАТ НА МАКСИМАЛЬНОМ УРОВНЕ



Обеспечивает быстрое приготовление блюда. Рекомендуется устанавливать противень на самый высокий уровень. Для короткой обработки небольших количеств можно устанавливать решетку на третью направляющую снизу. При более длительном времени приготовления и для обжаривания устанавливайте решетку на более низкую направляющую, учитывая при этом размер блюда.

**Во время приготовления дверца духовки должна быть закрытой. Держите дверцу духовки закрытой во время приготовления на гриле. Приготовление на гриле с открытой дверцей может привести к непоправимому ремонту повреждению духовки и нарушению безопасности во время функционирования.**





### 7.4 Приготовление на гриле с конвекцией



#### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РУЧКИ



#### ТЕРМОСТАТ ОТ 50° ДО 250°C



Обеспечивает равномерное распределение тепла и более глубокое его проникновение в продукты. Продукты остаются мягкими внутри, а на поверхности образуется золотистая корочка.

**Во время приготовления дверца духовки должна быть закрытой, а максимальное время приготовления не должно превышать 60 минут.**



***Держите дверцу духовки закрытой во время приготовления на гриле. Приготовление на гриле с открытой дверцей может привести к неподрезающему ремонту повреждению духовки и нарушению безопасности во время функционирования.***



## Инструкции для пользователя

RU

### 7.5 Размораживание



#### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РУЧКИ



#### ТЕРМОСТАТ В ПОЛОЖЕНИИ 0



Циркуляция воздуха, поступающего через окно, обеспечивает более быстрое размораживание блюда. Циркулирующий в духовке воздух имеет комнатную температуру.



*Преимуществом размораживания при комнатной температуре является то, что вкус и запах продуктов остаются неизменными.*



## 7.6 Приготовление на шампуре



### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РУЧКИ



### ТЕРМОСТАТ НА МАКСИМАЛЬНОМ УРОВНЕ

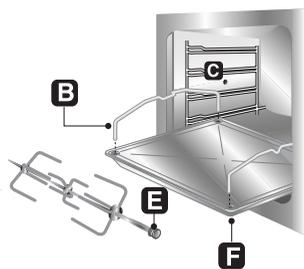
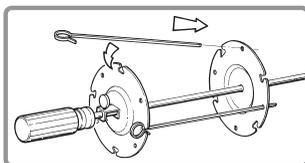


Приготовить шампур с насаженным продуктом, затянуть винты **A** на вилке. Установить опоры **B** в отверстия поддона **F**. Установить штангу шампюра так, чтобы рама **E** попадала в паз опоры **B** с правой стороны. Полностью вставить поддон в духовку так, чтобы конец штанги оказался в отверстии **C**. Затем боковым движением опоры **B** вставьте конец штанги шампюра в отверстие **C** в боковой части духовки для передачи движения от мотора к шампюру. Налить немного воды на поддон для предотвращения образования дыма.

**Во время приготовления дверца духовки должна быть закрытой.**



*Регулярное мигание индикатора термостата во время приготовления является нормальным и указывает на поддержание постоянной температуры в духовке.*



**ВНИМАНИЕ:** опоры **B** должны устанавливаться так, как показано на рисунке сбоку.





# Инструкции для пользователя



## 7.7 Таблица рекомендуемых параметров приготовления

Длительность приготовления, особенно для мясных блюд, зависит от толщины, качества блюда и от вкуса потребителя.

### ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



	НАПРАВЛЯЮЩИЕ, СЧИТАЯ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ (*)
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
ЛАЗАНЬЯ	2 - 3	210 - 230	30
ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА	2 - 3	210 - 230	40
<b>МЯСО</b>			
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	2	170 - 200	30 - 40 НА КГ
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА	2	210 - 240	30 - 40 НА КГ
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	2	170 - 200	30 - 40 НА КГ
КУРЯТИНА	2	170 - 200	45 - 60
УТКА	2	170 - 200	45 - 60
ГУСЬ, ИНДЕЙКА	2	140 - 170	45 - 60
КРОЛИК	2	170 - 200	50 - 60
БАРАНЬЯ НОЖКА	1	170 - 200	15 НА КГ
ЖАРЕНАЯ РЫБА	1 - 2	170 - 200	В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРА
ПИЦЦА	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>БУЛОЧКИ</b>			
БЕЗЕ	1 - 2	50 - 70	60 - 90
СДОБА	1 - 2	170 - 200	15 - 20
КРЕНДЕЛЬ	1 - 2	165	35 - 45
БИСКВИТ	1 - 2	150	30 - 50
СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)	1 - 2	170 - 200	40 - 45
ФРУКТОВОЕ ПИРОЖНОЕ	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(\*) = С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ РАЗОГРЕВОМ ДУХОВКИ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



	НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
		ПЕРВАЯ СТОРОНА	ВТОРАЯ СТОРОНА
СВИНОЙ БИФШТЕКС	4	7 - 9	5 - 7
СВИНОЕ ФИЛЕ	3	9 - 11	5 - 9
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ	3	9 - 11	9 - 11
ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ	4	2 - 3	2 - 3
ЭСКАЛОП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	4	7 - 9	5 - 7
ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА	3	9 - 14	9 - 11
СОСИСКИ	4	7 - 9	5 - 6
КОТЛЕТЫ	4	7 - 9	5 - 6
РЫБНОЕ ФИЛЕ	4	5 - 6	3 - 4
ТОСТЫ	4	2 - 4	2 - 3



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ



	НАПРАВЛЯЮЩИЕ, СЧИТАЯ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
ЛАЗАНЬЯ	2	190 - 210	20 - 25
ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА	2	190 - 210	25 - 30
РИС ПО-КРЕОЛЬСКИ	2	190 - 220	20 - 25
<b>МЯСО</b>			
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	2	150 - 170	65 - 90
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	2	150 - 160	70 - 100
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА	2	160 - 170	65 - 90
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ	2	160 - 180	35 - 45
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2	130 - 150	100 - 130
РОСТБИФ	2	170 - 180	40 - 45
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	2	170	70 - 90
ЖАРЕНАЯ УТКА	2	160 - 170	100 - 160
ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА	2	150 - 160	160 - 240
ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК	2	150 - 160	80 - 100
ЖАРЕННЫЙ ЗАЯЦ	2	160 - 170	30 - 50
ЖАРЕННЫЙ ГОЛУБЬ	2	140 - 170	15 - 25
РЫБА	2 - 3	150 - 170	В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРОВ
ПИЦЦА	2 - 3	210 - 240	30 - 50
<b>БУЛОЧКИ (ВЫПЕЧКА)</b>			
КРЕНДЕЛЬ	2 - 3	150 - 170	35 - 45
ФРУКТОВОЕ ПИРОЖНОЕ	2 - 3	170 - 190	40 - 50
КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ	2 - 3	190 - 220	25 - 35
СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)	2 - 3	160 - 170	40 - 60
СТРУДЕЛЬ	1 - 2	150	25 - 35
БИСКВИТНЫЙ ПУДИНГ	2 - 3	160 - 170	30 - 40
ХЛЕБ	2 - 3	190 - 210	40
ТОСТЫ	1 - 2	220 - 240	7



# Инструкции для пользователя



## 8. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не используйте для чистки прибора струю пара.

### 8.1 Чистка стеклокерамической панели



Перед каждой такой операцией необходимо отключить электропитание прибора.



Стеклокерамическая панель должна регулярно чиститься, лучше после каждого использования, после того, как погаснут индикаторные лампы остаточного тепла.

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после варки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное использование скребка значительно снижает расход химических средств для ежедневной чистки панели.

Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).



### 8.2 Чистка нержавеющей стали

#### 8.2.1 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали пользоваться всегда и **только** специальными составами, не содержащими абразивных веществ или кислот на основе хлора.

**Способ применения:** налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшей.



### 8.2.2 Пятна от блюд

Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлическую сетку и острые скребки.

Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты.

Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Подобные засохшие пятна могут разрушить эмаль, покрывающую духовку изнутри.





## 8.3 Чистка духовки (без самоочищающихся панелей)



Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет. Извлеките все съемные части. Снять боковые решетки; для этого приподнять переднюю часть и извлечь заднюю часть из отверстий.



- Промыть решетки и боковые направляющие горячей водой и очистить не абразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.

### 8.3.1 Самоочищающиеся панели

Духовка оборудована самоочищающимися панелями.

Такие панели облегчают чистку и обеспечивают поддержание эффективной работы.

### 8.3.2 Использование самоочищающихся панелей

Периодически с целью поддержания внутренней части духовки в постоянной чистоте и удаления остатков продуктов и неприятных запахов рекомендуется прогревать пустую духовку до температуры не ниже 200° С на 30-60 минут, чтобы самоочищающиеся панели за это время выжгли остатки загрязнения, после чего, при остывшей духовке, достаточно протереть внутреннюю часть влажной губкой.

### 8.3.3 Обслуживание самоочищающихся панелей

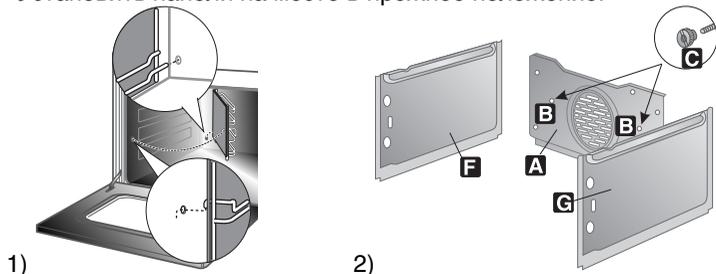
Для чистки самоочищающихся панелей не рекомендуется применять абразивные пасты или бытовые чистящие средства. Ограничиться применением влажной губки, чтобы не повредить покрывающий панели слой.



### 8.3.4 Снятие самоочищающихся панелей

Извлеките все принадлежности, находящиеся в духовке, и выполните следующие действия:

1. Снять боковые решетки (Рис. 1)
2. Снять боковые панели "F" и "G" (Рис. 2);
3. Снять заднюю панель "A", предварительно открутив гайку "C" (Рис. 2);
4. Установить панели на место в прежнее положение.



### 8.4 Стеклопанель

Рекомендуется постоянно поддерживать ее в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудноудаляемого загрязнения промыть влажной губкой и обычным чистящим средством. Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлическую сетку и острые скребки.



## 9. ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

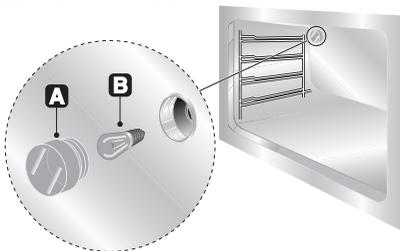
Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки и заменять такие изнашиваемые части, как прокладки, лампочки и т.д. Ниже приводятся специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



**Перед каждой такой операцией необходимо отключить электропитание прибора.**

### 9.1 Замена лампы освещения

Снять защитный колпачок **A**, отвинтив его против часовой стрелки, заменить лампу **B** новой с такими же характеристиками. Поставить на место защитный колпачок **A**.

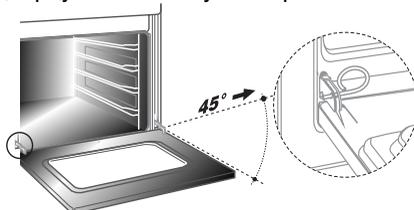


**Использовать только специальные лампочки для духовок (Т 300°С).**



### 9.2 Демонтаж дверцы

Полностью открыть дверцу и вставить стержни (из комплекта поставки) в отверстия с внутренней стороны. Прикрыть дверцу на угол приблизительно 45 градусов, приподнять ее и вытащить. Для обратной сборки вставить петли В в специальные пазы, затем опустить дверцу вниз и вынуть стержни.



### 9.3 Прокладка дверцы духовки

Для тщательной очистки духовки прокладка дверцы выполнена съемной. Перед тем, как снимать прокладку, демонтировать дверцу, выполнив описанные выше действия. После снятия дверцы снять прокладку, потянув за углы, как показано на рисунке.

