

|  |     |
|--|-----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....            | 372 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....    | 374 |
| 3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ .....            | 376 |
| 4. ЗНАКОМЬТЕСЬ ВАШИМ ПРИБОРОМ .....            | 377 |
| 5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ .....    | 380 |
| 6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ .....          | 384 |
| 7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ .....                  | 390 |
| 8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ .....                       | 396 |
| 9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....     | 404 |
| 10. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ..... | 410 |
| 11. УСТАНОВКА ПРИБОРА .....                    | 412 |



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



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



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Данное руководство является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы аппарата. Рекомендуем перед началом пользования изделием внимательно прочесть данное руководство и все указания, содержащиеся в нем. Установку должен выполнять квалифицированный персонал с соблюдением действующих норм. Этот аппарат предназначен для домашнего применения и соответствует директивам ЕС, действующим в настоящее время. Электроприбор изготовлен для выполнения следующих функций: **приготовление и подогрев пищи**; запрещается использовать электроприбор не по назначению.



Эти инструкции имеют силу только в стране назначения машины, идентификационные символы которой приводятся на обложке настоящего Руководства.



Не загромождать отверстия, прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла; это может привести к неполадкам.



Запрещается использовать этот прибор для обогрева помещений.



На этот прибор нанесен специальный знак в соответствии с директивой ЕС 2002/96/ЕС об утилизации электрических и электронных устройств (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Данная директива определяет правила сбора и утилизации выведенного из эксплуатации оборудования и действует на всей территории Европейского Союза.



Идентификационная табличка с техническими данными, номером паспорта и маркировкой находится на видимом месте, в ящике (если имеется), или в задней части прибора. Копия таблички имеется в настоящей брошюре: рекомендуется размещать идентификационную табличку на задней странице обложки. Запрещается удалять эту табличку.



Перед использованием обязательно удалите все этикетки и защитные пленки с наружных поверхностей прибора.



Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки. Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью. Не допускайте засыхания внутри духовки содержащих сахар продуктов (например, варенья). При сильном засыхании они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.



Не пользоваться приборами или емкостями из пластмассы. Повышенные температуры, достигаемые внутри духовки, могут расплавить этот материал, повредив прибор.



## Общие меры предосторожности

RU



По окончании использования прибора всегда устанавливайте ручки управления в положение “нуль” (выключено).



Не использовать закрытые консервы или емкости. Во время приготовления внутри консервных емкостей может создаться избыточное давление, создавая опасность взрыва.



В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения поверхности, покрытой эмалью.



Не ставьте на варочную поверхность кастрюли с неровным и неправильной формы дном. Нестабильность посуды может стать источником ожогов.



Не прислоняться и не садиться на открытую дверцу прибора. Чрезмерная нагрузка может повредить стабильность прибора.



В процессе работы аппарат сильно нагревается. При выполнении любых операций настоятельно рекомендуется пользоваться специальными теплозащитными перчатками.



Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза (если имеется).



В случае длительного отсутствия, рекомендуется закрывать отсекающий вентиль газа или кран на газовом баллоне.



Обратить внимание, чтобы в дверце духовки не оставалось никаких предметов.



Не открывайте отсек для хранения принадлежностей (если имеется), когда духовка включена и еще горячая. Температура внутри может быть очень высокой.



Если во время приготовления поверхности еще очень горячие, не наливать воду непосредственно в противни. Водяной пар может привести к ожогам и повредить эмалированные поверхности.



Все варки выполняются при закрытой дверце. Излишние потери тепла могут стать источником опасности.



**Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования неоригинальных частей.**



## 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Изучить нормы по безопасности для электрических или газовых приборов и по функциям вентиляции, которые приводятся в инструкции по установке. В ваших интересах и в целях вашей безопасности законом определено, что установка и обслуживание всех электрических и газовых аппаратов должны выполняться квалифицированным персоналом с соблюдением действующих норм. Наши авторизованные монтажники гарантируют удовлетворительное качество работы. Отключение газовых или электрических приборов должно производиться только компетентными лицами.



Перед подключением прибора к электросети проконтролировать данные, указанные на идентификационной табличке и данные самой сети.



В случае установки прибора на приподнятых платформах, предусмотреть необходимые системы крепления.



Перед выполнением работ по установке / эксплуатации убедиться в том, чтобы аппарат не находился под напряжением.



Приборы для варки, если они установлены на автотранспорте (например, автомобиль-фургон, домик на колесах, и т.п.), должны быть использованы исключительно на остановленном автомобиле.



Установить прибор таким образом, чтобы при открытии ящиков или створок мебели, установленной на высоте варочной панели, не могли случайно попасть в контакт с кастрюлями, стоящими на самой панели.



Штепсельная вилка кабеля питания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам. Штепсельная розетка должна быть доступна при установленном электроприборе в его рабочем положении.

Тянуть за шнур при извлечении вилки категорически запрещается.



В случае повреждения шнура питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



Во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагретых элементов. Не позволяйте детям возрастом менее 8 лет приближаться к прибору, за исключением случаев, когда они находятся под контролем взрослых.



Если образуется трещина на стеклокерамической варочной поверхности, немедленно выключить прибор и связаться со службой технического обслуживания.



## Общие меры предосторожности

RU



Запрещается помещать в духовку воспламеняемые предметы: в случае непредвиденного включения это может привести к возникновению пожара.



Аппарат предназначен для пользования взрослыми людьми. Не позволяйте детям подходить близко или играть с ним.



Запрещается эксплуатировать данный прибор детям возрастом менее 8 лет и людям с ограниченными физическими и умственными способностями, а также людям, не имеющим опыта обращения с электроприборами, если они не находятся под наблюдением и контролем и не подготовлены взрослыми людьми, несущими ответственность за их безопасность. Не позволяйте детям, не находящимся под контролем взрослых, выполнять операции по чистке и техобслуживанию прибора.



Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен быть выполнен квалифицированным техником или в авторизованном Центре технического обслуживания. Ненадлежащее пользование инструментами может стать источником опасности.



Этот прибор не должен управляться посредством контроля внешним таймером или отдельной дистанционной системой контроля.



Быть внимательными при быстром нагревании зон приготовления. Избегать нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.



Жиры и масла при перегреве могут загореться. Кроме этого, не рекомендуется удаляться во время приготовления пищи, содержащей масла или жиры. В случае загорания масел или жиров никогда не гасить огонь водой. Накрыть кастрюлю крышкой и выключить зону приготовления.



Будьте внимательны при использовании дополнительными электроприборами в кухне (например, блендеры, тостеры, и т.п.). Провода подключения не должны вступать в контакт с горячими зонами приготовления.



Не используйте для чистки прибора струи пара. Пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



Не распыляйте никакие спреи вблизи электробытового прибора, когда он работает. Не пользуйтесь спреями до тех пор, пока прибор не остынет. Газы, содержащиеся в спреях, могут возгореться.



**Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования неоригинальных частей.**



### 3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

#### 3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии с Директивами 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутого контейнера для мусора, нанесенный на аппаратуру, указывает, что изделие по окончании срока его эксплуатации должно быть переработано отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов, способствует избеганию негативного влияния на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

#### 3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам в этом, принимая необходимые меры по правильной переработке упаковки. Информацию о сборе, реутилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



**Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части без присмотра. Они могут явиться источником опасности удушья детей, в частности, пластиковые мешочки.**

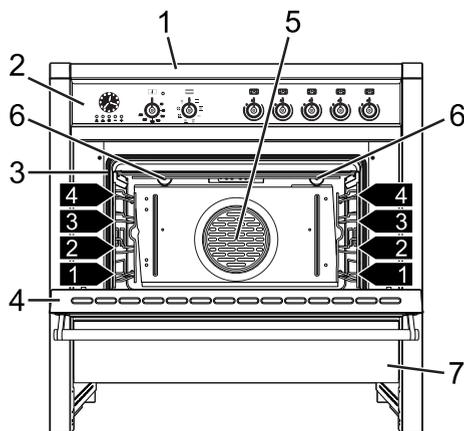
Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

**Внимание:** следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

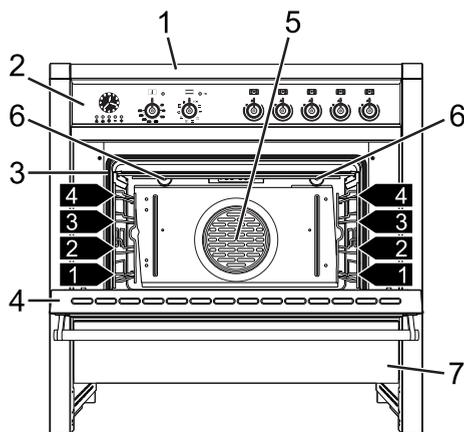
Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.



## 4. ЗНАКОМЬТЕСЬ ВАШИМ ПРИБОРОМ



Многофункциональные модели



Пиролитическая модель

1 Варочная панель

5 Вентилятор

2 Панель управления

6 Лампа освещения духовки

3 Прокладка духовки

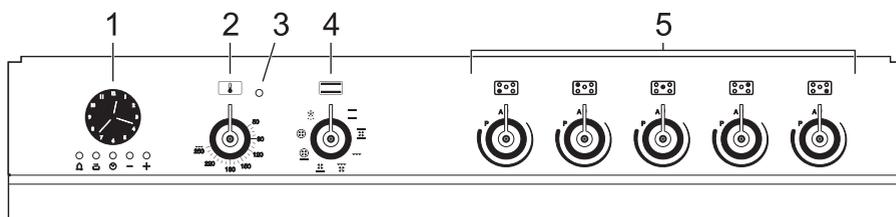
7 Отсек для хранения принадлежностей

4 Дверь

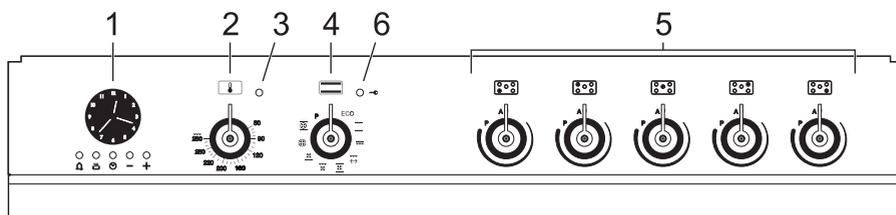
1,2,3... Полка рамы



#### 4.1 Описание органов управления на передней панели



Многофункциональные модели



Пиrolитическая модель

##### 1 Часы программатор

Посредством часов программатора можно визуализировать текущее время, установить таймер или время программируемого приготовления.

##### 2 Ручка выбора температуры

Выбор температуры варки происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от минимума до максимума.



### **3 Индикаторная лампа термостата**

(только на multifunctional моделях)

О том, что конфорка нагревается, свидетельствует загорание индикатора. Выключение этой лампы указывает на достижение заданной температуры. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.

(только на пиролизических моделях)

Когда мигает, означает, что духовка нагревается для достижения установленной температуры посредством ручки термостата. По достижении духовкой выбранной температуры индикатор прекращает мигать и остается включенным, пока духовка не выключится окончательно. Помимо этого, в некоторых моделях индикатор включается, когда начинается цикл автоматической очистки (пиролиз) и остается зажженным, пока цикл не закончится.

### **4 Ручка выбора функции**

Различные функции духовки подходят к различным режимам приготовления. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой терморегулятора. Подробную информацию по функциям варки см.: “8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ”.

### **5 Ручка управления зонами приготовления**

При помощи этих рукояток можно управлять варочными зонами индукционной панели. Над каждой рукояткой указана регулируемая конфорка. Повернуть вправо рукоятку для регулировки рабочей мощности конфорки в диапазоне от минимума 1 до максимума 9. Рабочая мощность указана на дисплее, находящемся на варочной панели.

### **6 Индикаторная лампа блокировки двери (только на пиролизических моделях)**

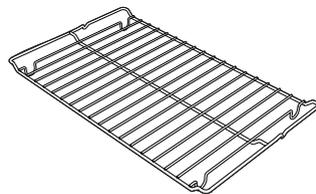
Загорается когда цикл автоматической очистки включается (пиролиз).



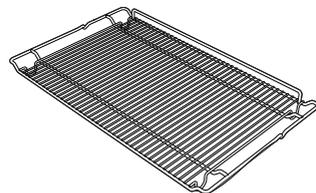
## 5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Комплектация принадлежностями зависит от модели.

**Широкая решетка:** служит в качестве подставки для посуды с готовящимися блюдами. Может использоваться как опорная поверхность, которая кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



**Узкая решетка:** служит для приготовления блюд маленького размера (например мяса). Может использоваться как опорная поверхность, которая кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



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



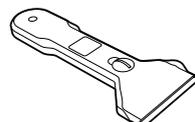
**Опоры для шампура:** служат опорой для штанги шампура.



**Штанга шампура:** служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки по всей поверхности.



**Скребок:** полезен для чистки стеклокерамической полки. **Не пользоваться на других поверхностях.**





- Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21.12.88 г. и Законом. постановления 108 от 25.01.92 г.



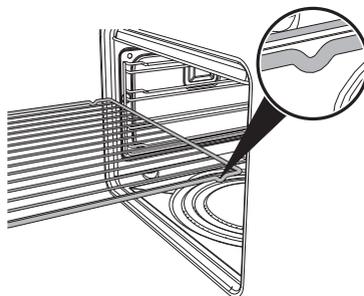
- Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке: Через Авторизованные Сервисные Центры можно запросить фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.
- Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя

## 5.1 Употребление решеток и противней духовки

Решетки или противни оснащены предохранительной механической блокировкой, предотвращающей их случайное извлечение. Для корректной вставки решетки или противня проверить, чтобы эта разблокировка была повернута вниз (как показано на рисунке сбоку).

Для извлечения слегка поднять решетку или противень движением вперед.

Механическая блокировка (или подъем, где имеется) должна быть всегда повернута к задней части духовки.



Аккуратно вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

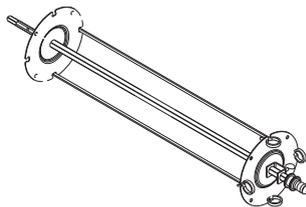
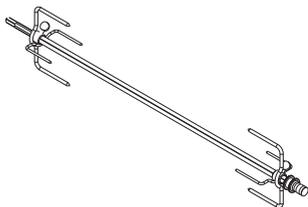


## 5.2 Использование штанги шампура



Во время варки дверца духовки должна быть закрыта.

Использовать вилки в оснастке, чтобы приготовить штангу шампура с насаженным продуктом. Можно блокировать вилки с помощью крепежных винтов.

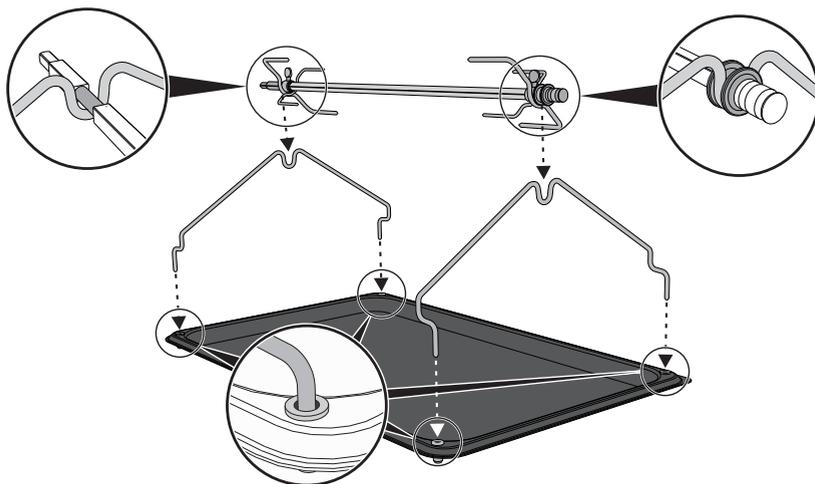


Установить опоры шампура на вставки, расположенные в углах противня.

Опоры должны быть размещены, как показано на рисунке сбоку.



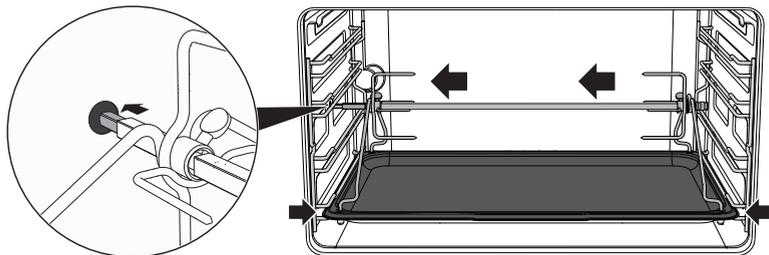
Положить штангу шампура на опоры. Обратите внимание на то, чтобы защелки были корректно вставлены в профилированную часть опор.





После приготовления штанги шампура, устанавливать противень на первую полку для установки (смотреть 4. ЗНАКОМЬТЕСЬ ВАШИМ ПРИБОРОМ).

Посредством качающегося движения опор шампура, вставить острие штанги в гнездо моторяка шампура, расположенное на боковой левой стенке духовки.



В конце приготовления, для удобного перемещения шампура с пищей завинтить специальную ручку в оснастке.



Во избежание образования дыма, налить в противень немного воды.



Периодическое мигание индикатора термостата является нормальным явлением и означает, что температура в духовке поддерживается на постоянном уровне.



## 6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

### 6.1 Общие меры предосторожности и рекомендации



При первом подключении к электрической сети автоматически выполняется проверка функционирования и все индикаторные лампы загораются на несколько секунд.



После пользования варочной панелью выключить использованные конфорки, приводя соответствующую ручку в положение "0". Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.



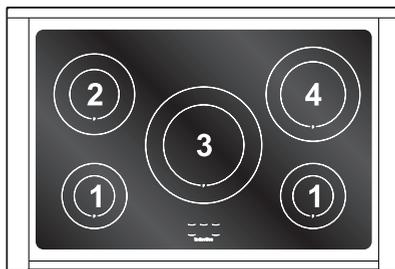
Не прислонять металлические предметы, такие как посуда или приборы, на поверхность индукционной варочной панели, так как они могут перегреваться; имеется опасность ожогов.



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 зоны приготовления и прочистить их скребком из комплекта, в то время как плитка еще теплая.

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

### 6.2 Расположение зон приготовления



| Зона | Внешний диаметр (мм) | Потребляемая мощность макс (Вт) * | Потребляемая мощность в функции Booster (Вт) * |
|------|----------------------|-----------------------------------|--|
| 1    | 145                  | 1400                              | 2200   |
| 2    | 180                  | 1850                              | 3000   |
| 3    | 270                  | 2600                              | 3700   |
| 4    | 210                  | 2300                              | 3700   |

\*мощность носит приблизительный характер и может изменяться в зависимости от использованной посуды или от выбранных установок параметров.



Во избежание повреждения аппарата или мебели, расположенной рядом с варочной панелью, всю посуду или гриль-посуду необходимо ставить так, чтобы она не выступала за периметр самой панели.

## 6.3 Кастрюли для применения при индукционной жарке

При первом подключении к электрической сети автоматически выполняется проверка функционирования и все индикаторные лампы загораются на несколько секунд.



Пользоваться только кастрюлями с подходящим дном для индукционных конфорок.

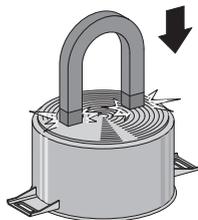
### Подходящие емкости:

- 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.

### Неподходящие емкости:

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

Для проверки пригодности кастрюли, достаточно поднести магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной жарки. При отсутствии магнита возможно налить в емкость немного воды, поставить ее на зону готовки и включить плиту. Если на дисплее появляется символ , это означает, что кастрюля не подходит.



Пользоваться исключительно емкостями с идеально ровным дном. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагрева вплоть до препятствия обнаружения кастрюли на плите.



#### 6.4 Ограничение длительности приготовления

---

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим долготу работы.

Если не изменяются установки зоны приготовления; долгота максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

Когда активируется устройство по ограничению долготы работы, варочная зона выключается, издается короткий сигнал, и, если она горячая, на дисплее визуализируется символ **H**.

#### 6.5 Защита от перегревания варочной панели

---

При пользовании варочной панелью на полной мощности в течение долгого периода, электроника может иметь проблемы охлаждения, если температура окружающей среды - повышенная. Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность варочной зоны будет управляться автоматически.

#### 6.6 Советы по экономии электроэнергии

---

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны.
- Во время покупки кастрюли проверить, относится ли указанный диаметр к дну или к верхнему диаметру емкости, так как этот последний почти всегда по величине больше диаметра дна.
- При приготовлении блюд с продленными темпами жарки можно экономить время и энергию, используя скороварку, которая, кроме этого, позволяет сохранять витамины, содержащиеся в продуктах.
- Убедится в том, чтобы скороварка содержала достаточное количество жидкости, так как перегрев из-за нехватки жидкости может привести к повреждению кастрюли и варочной зоны.
- Если возможно, всегда накрывать кастрюли подходящими крышками.
- Всегда выбирать кастрюлю, подходящую по количеству приготовляемого блюда. Большая, но полуполная кастрюля ведет к ненужным тратам энергии.



## 6.7 Уровни мощности

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

| Уровень мощности | Подходит для   |
|------------------|--|
| 0                | Положения ВЫКЛ./OFF.   |
| U                | Разогрева пищи   |
| 1 - 2            | Приготовления пищи при его уменьшенных количествах ( <b>минимальная мощность</b> ) |
| 3 - 4            | Приготовления  |
| 5 - 6            | Приготовления больших количеств пищи, зажаривание крупных кусков пищи              |
| 7 - 8            | Зажаривания, поджарки с мукой  |
| 9                | Зажаривать   |
| P*               | Зажаривать / Подрумянивать, варить ( <b>максимальная мощность</b> )                |

\*см. функцию Booster.

## 6.8 Узнавание кастрюли

В случае, если в зоне приготовления не имеется ни одной кастрюли, или кастрюля очень маленькая, не передается никакой энергии и на дисплее будет визуализироваться символ .

Если в зоне приготовления имеется подходящая кастрюля, система узнавания выявляет ее присутствие и зажигает панель на установленный уровень мощности при помощи ручки. Передача энергии прерывается также тогда, когда кастрюля удаляется из зоны приготовления (на дисплее появится символ ). В случае, если активируется функция узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль и сковородок, поставленных в зоне приготовления, будет передаваться только необходимая энергия.

**Пределы узнавания кастрюли:** Минимальный диаметр основания кастрюли указан внутренней окружностью варочной зоны. При меньшем диаметре кастрюли может не произойти ее обнаружения, а значит индуктор не будет активирован.



## 6.9 Остаточное тепло

После выключения зоны приготовления, если зона еще горячая, на дисплее будет визуализироваться символ **H**. Когда температура понизится ниже 60°C, символ не будет больше визуализироваться.



Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания остаточного тепла. После использования зоны приготовления сохраняют сильный жар в течение некоторого периода времени, хотя они выключены.

## 6.10 Ускоритель нагревания

Каждая зона приготовления оснащена ускорителем нагревания, который позволяет выделять тепло максимальной мощности на время, пропорциональное выбранной мощности.

Повернуть ручку влево в положение “А” и затем отпустить ее; символ **A** появится на дисплее. В течение 3 секунд выбрать желаемую мощность нагревания (1..8). Выбранная мощность и символ **A** переменного мигают на дисплее.

В любой момент возможно увеличить уровень мощности, период “максимальной мощности” будет изменен автоматически.



Если же мощность уменьшается путем вращения рукоятки против часовой стрелки, ускоритель нагревания автоматически выключится.



Можно активировать одновременно до четырёх зон приготовления в функции ускорения нагревания (см. 6.12 Управление мощностью). В случае активации пятой зоны система автоматически деактивирует зоны, активированные предварительно.

## 6.11 Функция booster (усилитель)

Функция booster позволяет активировать зону приготовления на максимальную мощность на максимальный период времени 10 минут. Полезна для быстрого достижения кипения большого количества воды или перехода на большой огонь для приготовления мяса.

Повернуть ручку по часовой стрелке в положение “P” на две секунды и затем отпустить ее; символ **P** появится на дисплее. По истечении 10 минут функция booster будет автоматически деактивирована и приготовление будет продолжаться на уровне мощности “9”.

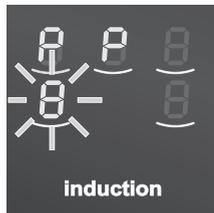


Функция booster является приоритетной по сравнению с функцией ускорения нагревания.



## 6.12 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 конфорками.



Модуль будет поддерживать максимальные уровни выделяемой мощности, на дисплее будут визуализироваться уровни, установленные автоматическим управлением. Мигание одной мощности указывает на то, что она будет автоматически ограничена до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.



Приоритет называется по последней установленной зоне.

## 6.13 Блокировочное устройство органов управления

Блокирование команд - это устройство, позволяющее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования им. Со всеми выключенными варочными зонами, повернуть одновременно влево (положение "A") первые две ручки. Держать повернутыми до тех пор, пока на дисплее не появятся символы , далее отпустить ручки.

Для снятия блока команд повторить те же операции, описанные выше.



Если ручки поддерживались повернутыми в положении "A" на более чем 30 секунд, на дисплее появится сообщение об ошибке .



После долговременного прерывания электроэнергии блокирование команд будет дезактивировано. В случае его активации проследовать, как указано ранее.



## 7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

### 7.1 Перед использованием прибора

---



- Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), противней, лотков или с варочной поверхности.
- Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора, включая противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.
- Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе “9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”.



**Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры** для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.

### 7.2 Охлаждающая вентиляция

---

Духовка снабжена системой охлаждения, которая начинает работать с началом приготовления пищи. При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора и может продолжаться еще некоторое время после выключения прибора.

### 7.3 Отсек для хранения принадлежностей

---

В нижней части кухонного гарнитура, под духовками, находится отсек для хранения принадлежностей. Открыть его можно, потянув за нижнюю сторону крышки.

Не размещать в отсеке воспламеняющихся материалов, тряпок, бумагу и т.п., а по возможности металлическую оснастку прибора.



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

### 7.4 Лампы внутреннего освещения

---

Лампы духовки зажигаются выбирая любую функцию.



## 7.5 Инструкции и общие рекомендации по пользованию



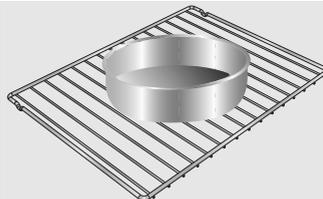
**Все типы приготовления выполняются при закрытой дверце. Излишние потери тепла могут стать источником опасности.**



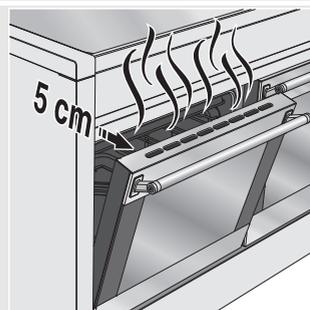
При приготовлении блюд не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой и не ставьте на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. При необходимости использовать специальную бумагу для выпечки, следует располагать ее так, чтобы она не перегораживала циркуляцию горячего воздуха внутри духовки.



Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.



При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.



После окончания приготовления, во избежание чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри углубления на длительное время.



**В процессе приготовления выпечки или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.**



**Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.**



## 7.6 Часы программатор



-  Таймер
-  Конец приготовления
-  Регулировка времени и сброс
-  Уменьшение значения
-  Увеличение 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.

## 7.7 Функционирование аналоговых часов

### 7.7.1 Установка времени суток

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.

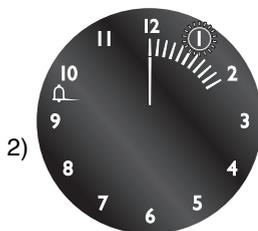
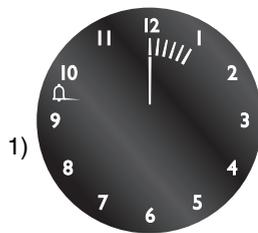
С помощью двух кнопок изменения значения установите точное текущее время. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать с установленного времени.



## 7.7.2 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.



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

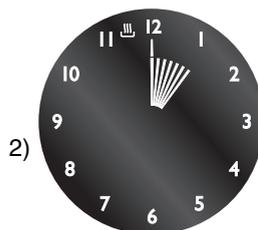
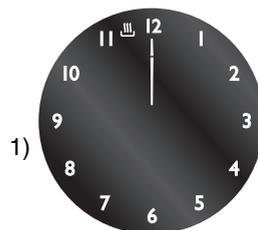
**Невозможно установить время приготовления, превышающее 4 часов.**



### 7.7.3 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 приготовления).
- 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 долготы и необходимо будет выключить духовку вручную, в случае, если идет процесс приготовления.



**Невозможно установить время приготовления, превышающее 12 часов.**



**Начало приготовления:** кроме этого, возможно установить долготу приготовления, а также определить время начала приготовления (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 приготовления. На дисплее появится символ , мигающий вместе с текущим временем с внутренними сегментами, указывающими на окончание приготовления. Посредством кнопки **+** или **—** 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.
- В 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.



**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.

## 7.74 Уменьшенная освещенность дисплея

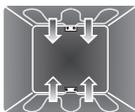
Для понижения расхода электроэнергии в режиме ожидания кратковременным нажатием на кнопку , можно установить освещенность дисплея в уменьшенном режиме. Для возвращения к нормальной освещенности необходимо заново нажать на кнопку .



## 8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ



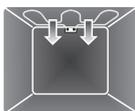
**СТАТИЧЕСКИЙ:** Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для жирного мяса типа гуся или утки.



**СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:** Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное пожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях.



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



**ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:** Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).



**ДНО С ОБДУВОМ:** Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для завершения варки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд.

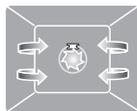


**ДНО + ОБДУВ КОЛЬЦЕВОГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА:** Жарка с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеален для приготовления любых блюд.

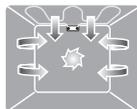




**КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:** Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



**РАЗМОРАЖИВАНИЕ:** Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор, который гарантирует однородное распределение воздуха при температуре окружающей среды внутри духовки.

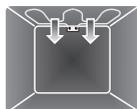


ECO

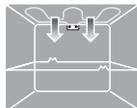
**ЕСО (ЭКОНОМИЧНЫЙ):** Указывает, какая функция будет достигнута при меньшем потреблении энергии. Сочетание гриля и нижнего нагревательного элемента особенно рекомендуется для варки на отдельной полке, с малым потреблением энергии.



**ШИРОКИЙ ГРИЛЬ:** Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при варке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце варки единообразную корочку. Идеален для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Эта функция позволяет поджаривать на гриле единообразно большие количества блюд, в частности, мясных.



**ГРИЛЬ С ШАМПУРОМ:** Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



**ТУРБО:** Сочетание вентилируемой варки с традиционной варкой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



P

**ПИРОЛИЗ:** Устанавливая эту функцию, духовка достигает температур, достигающих до 500°C, разрушая все загрязнения и жиры, образовавшиеся на ее внутренних стенках.



## 8.1 Рекомендации и советы по способам варки

---

### 8.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.

- При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- В процессе приготовления выпечки или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.

### 8.1.2 Рекомендации для жарки мяса

- Темпы жарки, особенно для мясных блюд, зависят от толщины, качества начального продукта, и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо, и если оно твердое, значит оно готово, в противном случае блюдо следует дожаривать еще несколько минут.

### 8.1.3 Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Предпочтительно пользоваться металлическими формами для темных выпечек, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпечки зависят от качества и консистенции теста.
- Проверить качество пропекания внутри: по окончании выпечки вставить зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после извлечения из духовки выпечка оседает, то при следующем приготовлении уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°C, установив в случае необходимости большее время выпекания.



## 8.1.4 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Блюдо должно размораживаться без упаковки.
- Размораживаемые пищевые продукты должны быть размещены равномерно, избегая наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку, расположенную на второй полке, где расположена еда, и разместить один противень на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части могут покрываться тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.

## 8.1.5 Советы для варок в режиме Гриль или Вентилируемый гриль

- В режиме гриль (если имеется) варка мяса на гриле может выполняться также при холодной духовке, если желаете изменить качество жарки, рекомендуется предварительный нагрев.
- В функции вентиляруемого гриля (если имеется), напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле
- Рекомендуется размещать пищу по центру решетки.

## 8.2 Для экономии энергии

---

Для экономии энергии во время пользования прибором можно пользоваться следующими рекомендациями:

- Приостановить варку на несколько минут раньше до окончания обычного времени. Варка продолжится на несколько минут теплом, скопившимся внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла понизить до минимума открытие дверцы.
- Использовать функцию ЭКО (если имеется) для варки на отдельной полке.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.



## 8.3 Таблица режимов готовки

| БЛЮДА                                 | ВЕС      | ФУНКЦИЯ  |
|---------------------------------------|----------|--|
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                   |          |  |
| ЛАЗАНЬЯ                               | 3-4 кг   |  Статический                      |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ДУХОВКЕ          | 2 кг     |  Статический                      |
| <b>МЯСО</b>                           |          |  |
| ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ                    | 1,2 кг   |  Статический с обдувом            |
| СВИНОЙ ОКОРОК                         | 1,2 кг   |  Статический с обдувом            |
| СВИНАЯ ЛОПАТКА                        | 1,2 кг   |  Турбо                            |
| ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА                     | 1,2 кг   |  Кольцевой нагревательный элемент |
| ФИЛЕ ИНДЕЙКИ                          | 1,5 кг   |  Статический с обдувом            |
| ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ ГОЛОВЫ | 2 кг     |  Турбо                            |
| ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА                       | 1,2 кг   |  Турбо                            |
| <b>МЯСО НА ГРИЛЕ</b>                  |          |  |
| СОСИСКИ ИЗ СВИНИНЫ                    | 1,2 кг   |  Гриль с обдувом                  |
| СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ               | 1,2 кг   |  Гриль                           |
| ГАМБУРГЕРЫ                            | 0,8 кг   |  Гриль                          |
| БЕКОН                                 | 0,8 кг   |  Гриль с обдувом                |
| КРУИЦА НА ВЕРТЕЛЕ                     | 1-1,2 кг |  Гриль с шампуром               |
| <b>РЫБА</b>                           |          |  |
| СИМА (ИЗ ЛОСОСЕВЫХ)                   | 1,2 кг   |  Обдув дна                      |



| НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ<br>УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ) | ТЕМПЕРАТУРА<br>°C | ВРЕМЯ В МИНУТАХ |             |
|--|-------------------|-----------------|-------------|
|  |                   |                 |             |
| 1  | 220 - 230         | 50 - 60         |             |
| 1  | 220 - 230         | 40              |             |
|  |                   |                 |             |
| 2  | 180 - 190         | 70 - 80         |             |
| 2  | 180 - 190         | 70 - 80         |             |
| 2  | 180 - 190         | 90 - 100        |             |
| 2  | 180 - 190         | 70 - 80         |             |
| 2  | 180 - 190         | 80 - 90         |             |
| 2  | 180 - 190         | 190 - 210       |             |
| 2  | 180 - 190         | 60 - 70         |             |
|  |                   | 1-я СТОРОНА     | 2-я СТОРОНА |
| 3  | 250 - 280         | 7 - 9           | 5 - 6       |
| 4  | 250 - 280         | 15              | 5           |
| 4  | 250 - 280         | 9               | 5           |
| 3  | 250 - 280         | 13              | 3           |
|  | 250 - 280         | 70 - 80         |             |
|  |                   |                 |             |
| 2  | 150 - 160         | 35 - 40         |             |



| БЛЮДА   | ВЕС    | ФУНКЦИЯ   |
|---|--------|---|
| ПИЦЦА   | 1 кг   |  Пицца   |
| ХЛЕБ  | 1 кг   |  Кольцевой нагревательный элемент  |
| ЛЕПЕШКА   | 1 кг   |  Турбо   |
| ВЫПЕЧКА   |        |   |
| КРЕНДЕЛЬ  | 1 кг   |  Статический с обдувом   |
| ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ                                   | 1 кг   |  Статический с обдувом   |
| ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО                                    | 0,5 кг |  Обдув дна   |
| ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С НАЧИНКОЙ                  | 1,2 кг |  Турбо   |
| АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)              | 1,2 кг |  Статический с обдувом   |
| ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ                                 | 0,8 кг |  Турбо   |
| КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ                              | 0,8 кг |  Кольцевой нагревательный элемент  |
| РИСОВЫЙ ПИРОГ                                     | 1 кг   |  Турбо   |
| БРИОШИ  | 0,6 кг |  Кольцевой нагревательный элемент  |
| СДОБНАЯ БУЛКА (на нескольких полках)              |        |          |
| ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках) |        |    |

Время, указанное в следующих таблицах, дано без учета длительности предварительного разогрева.



| НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ) | ТЕМПЕРАТУРА °С | ВРЕМЯ В МИНУТАХ |
|---|----------------|-----------------|
| 1                                       | 250 - 280      | 6 - 10          |
| 2                                       | 190 - 200      | 25 - 30         |
| 2                                       | 180 - 190      | 15 - 20         |
|   |                |                 |
| 2                                       | 160            | 50 - 60         |
| 2                                       | 160            | 30 - 35         |
| 2                                       | 160 - 170      | 20 - 25         |
| 2                                       | 160            | 20 - 25         |
| 2                                       | 160            | 55 - 60         |
| 2                                       | 150 - 160      | 40 - 50         |
| 2                                       | 150 - 160      | 45 - 50         |
| 2                                       | 160            | 40 - 50         |
| 2                                       | 160            | 25 - 30         |
| 1 è 3                                   | 160 - 170      | 16 - 20         |
| 1 è 3                                   | 160 - 170      | 16 - 20         |



Для варок на нескольких полках рекомендуется использовать исключительно следующие функции  ,  ,  и пользоваться 1° и 3° полками.



## 9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не используйте для чистки прибора струи пара. Пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



**ВНИМАНИЕ:** Для обеспечения вашей безопасности перед выполнением любой операции по чистке или внеочередному техническому обслуживанию рекомендуется пользование защитными перчатками.



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

### 9.1 Чистка поверхностей

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

### 9.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали пользоваться всегда и только специальными средствами, 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 тканью или салфеткой из микрофибры.

### 9.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

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

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки содержащих сахар продуктов (например, варенья). При сильном засыхании они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.





## 9.4 Чистка стеклокерамической панели



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 жарки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели. Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).



**Крупинки песка**, которые могут упасть на варочную поверхность во время приготовления во время чистки картофеля или салата, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль.

Следовательно, немедленно удалить возможные крупинки песка с поверхности варочной панели.

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

Могут образоваться **блестящие поверхности**, исходящие от трения дна кастрюль, особым образом, из алюминия, и использования неподходящих жидких моющих средств. Достаточно трудно удалять их обычными продуктами для чистки. Может стать необходимым повторение чистки несколько раз. Применение агрессивных моющих средств, или трение дном кастрюль, может отшлифовать со временем декоративную отделку варочной панели и может способствовать образованию темных пятен.

## 9.5 Еженедельная чистка

Чистить и следить за варочной панелью один раз в неделю обычным моющим средством для стеклокерамики. Всегда соблюдать указания производителя. Силикон, имеющийся в этих продуктах, создает непромокаемую защитную пленку, а также против загрязнений. Все пятна останутся на пленке и, следовательно, могут быть легко удалены. Высушить поверхность сухой тряпкой. Обращать внимание на то, чтобы не оставалось остатков моющего средства на варочной поверхности, так как может иметь агрессивную реакцию при нагреве, что может изменить ее структуру.



## 9.6 Чистка духовки



Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет. Извлечь все съемные части.

- Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.
- Для облегчения операций чистки дверцу можно снять (см. параграф “10.2 Демонтаж дверцы”).



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удалить остатки, осевшие внутри рабочей камеры духовки.



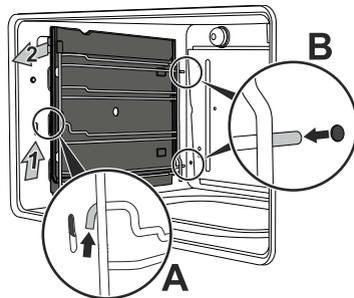
По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

### 9.6.1 Удаление направляющих рамок

Удаление направляющих рамок позволяет дополнительное упрощение чистки боковых стенок.

Для управления направляющих рамок:

- 1 Потянуть рамку вверх таким образом, чтобы отсоединить его от места вклинивания **A**, далее вынуть ее из гнезд, расположенных сзади **B**.
- 2 По окончании чистки повторить все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.



## 9.7 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и обычным чистящим средством.



Не используйте абразивные или едкие средства для чистки стекол дверцы (например, порошкообразные средства, пятновыводители и металлические губки).

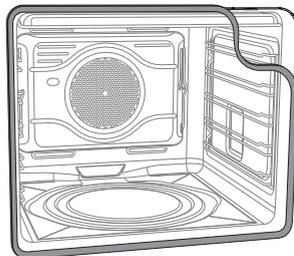
Запрещается использовать для очистки стеклянных дверец духовки грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать стеклянную поверхность.



## 9.8 Демонтаж прокладки (за исключением пиролитических моделей)

Для тщательной чистки духовки возможно удаление прокладки двери.

С четырех сторон расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону края прокладки для отсоединения крючков. Прокладка должна быть заменена, когда теряет эластичность и затвердевает.



## 9.9 Чистки прокладки

Для поддержания прокладки чистой пользоваться неабразивной губкой и прохладной водой. Прокладка должна быть мягкой и эластичной (за исключением пиролитических моделей).

В пиролитических моделях прокладка может сжаться с течением времени и потерять свою начальную форму. Для восстановления пощипать прокладку по всему периметру, эта операция полезна также для удаления загрязнений, накапливающихся на самой прокладке.

## 9.10 Чистка самоочищающихся панелей (цикл катализа)

Если самоочищающиеся панели загрязнены **небольшим количеством** в основном жира, можно выполнить цикл их регенерации при помощи нагревания.

Сначала очистить дно и верхнюю защиту салфеткой из микрофибры, смоченной водой с нейтральным моющим средством для посуды и тщательно прополоскать.

Установить цикл регенерации, выбирая вентилируемую функцию при максимальной температуре на один час.

Если панели **загрязнены особым образом**, после цикла регенерации демонтировать и промыть нейтральным моющим средством для посуды. Тщательно прополоскать и высушить.

Установить заново панели и установить вентилируемую функцию при температуре 180°C на один час, так, чтобы тщательно их высушить.



Рекомендуется выполнять цикл регенерации самоочищающихся панелей каждые 15 дней.



Цикл регенерации панелей – это способ, подходящий для чистки от жирных и сахаристых остатков.



## 9.11 Пиролиз: автоматическая очистка духовки

**Р**

Пиролиз может выполняться в любое время дня или ночи (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергии).



Время первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, происходящие от обычного испарения маслянистых веществ, используемых при изготовлении духовки. Речь идет о нормальном явлении, которое исчезает уже после первого цикла чистки.



Перед началом цикла автоматической чистки убедиться, чтобы в духовке не находилось продуктов питания или крупных следов перелива через край, появившихся в ходе предыдущих жарок.



В ходе цикла пиролиза блокирующее дверцу устройство препятствует каждой попытке открытия.

### 9.11.1 Перед началом цикла автоматической чистки

Пиролиз может выполняться в любое время дня или ночи (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергии).

- Удалить полностью все принадлежности из духовки, включая верхнюю защиту.
- Удалить направляющие рамки, см. “9.6.1 Удаление направляющих рамок”.



**Чтобы не повредить внутренне стекло**, перед запуском автоматического цикла очистки настоятельно рекомендуется очистить его, как это делается при обычной уборке (см. 9.7 Чистка стекол дверцы). В случае наличия сильного загрязнения зафиксируйте дверцу с помощью имеющихся стержней и снимите стекло. Разбрызгать средство для очистки духовок на стекло (необходимо уделять внимание предупреждениям, имеющимся на продукте); оставить на 60 минут, затем смыть и вытереть стекло бумажной салфеткой или тканью из микрофибры. По окончании этой операции установить стекло на дверцу и вытащить стержни, которые его блокируют.

- Удалить направляющие рамки, см. “9.6.1 Удаление направляющих рамок”.
- По окончании чистки, когда духовка остынет, вставить рамки, повторив в обратном порядке операции, выполненные ранее.
- Проверить, чтобы дверца духовки была плотно закрыта.



Ссылаться на следующую схему для установки долготы цикла чистки:

| ПРОДОЛЖИТЕЛ<br>ЬНОСТЬ<br>ЧИСТКИ | СЛАБАЯ<br>ЗАГРЯЗНЕННОС<br>ТЬ | СРЕДНЯЯ<br>ЗАГРЯЗНЕННОС<br>ТЬ | СИЛЬНАЯ<br>ЗАГРЯЗНЕННОС<br>ТЬ |
|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|                                 | 120 МИНУТ                    | 165 МИНУТ                     | 210 МИНУТ                     |



Во время автоматической чистки вентиляторы вырабатывают достаточно интенсивный шум, вызванный наибольшей скоростью вращения; это нормальная работа, предусмотренная для благоприятствованию рассеяния тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически на период времени, достаточный во избежание перегревов стенок мебели и передней части духовки.



Если результат пиролиза при минимальной продолжительности не удовлетворительный, рекомендуется установить большее время для следующих циклов чистки.

## 9.11.2 Установка цикла чистки

Повернуть ручку выбора на символ **P** для выбора цикла чистки.

Держа нажатой кнопку ; нажать на кнопку  или  для установления долготы цикла, установка варьирует от минимума 2 часа до максимума 3,30 часа.

Для подтверждения запуска пиролиза нажать кнопку .

Через две минуты после начала цикла чистки (Пиролиза) срабатывает устройство блокировки дверцы, которое препятствует самопроизвольному открытию дверцы.  О срабатывании этого блокировочного устройства сигнализирует свечение индикаторной лампы.

По окончании цикла чистки устройство блокировки дверцы остается активным до тех пор, пока температура внутри духовки не достигнет порога безопасности. Когда духовка охладится, собрать влажной тканью из микроволокна остатки от автоматической чистки.

Для выбора цикла чистки с задержкой необходимо после выбора продолжительности, один раз нажать на клавишу . На дисплее появится время, когда цикл чистки будет завершен.

Держа нажатой клавишу , нажать на клавишу  или  для установки желаемого времени окончания цикла чистки.



Невозможно выбирать функции при включенном устройстве блокировки дверцы. Ждать, пока индикатор  не погаснет.



## 10. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

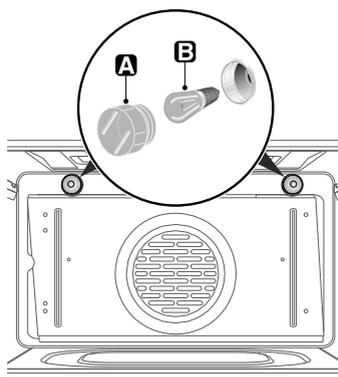


Если проблема не может быть решена посредством текущего планового ремонта или при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местное сервисное предприятие.

### 10.1 Замена лампочки освещения

Снять защитный колпачок **A**, свинтив его против часовой стрелки, заменить лампочку **B** другой такого же типа. Установить на прежнее место защитный колпачок **A**

Использовать только лампочки для духовки (Т 300°С)

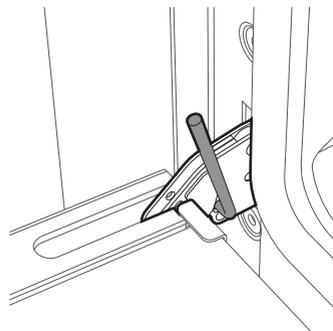




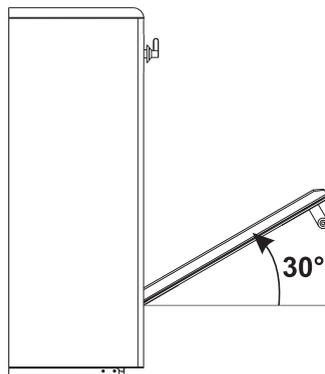
## 10.2 Демонтаж дверцы

Полностью открыть дверцу.

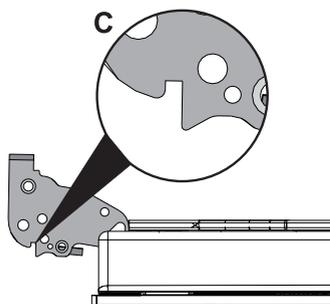
Вставить два стержня в отверстия указанных петель сзади их самих до их закрепления.



Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **С** прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и после ее установки вынуть стержни из отверстий петель.





## 11. УСТАНОВКА ПРИБОРА

### 11.1 Установка в кухонном гарнитуре



Фанеровки, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплостойкими (не ниже 90°C). Если недостаточно теплостойкие, могут деформироваться с течением времени.

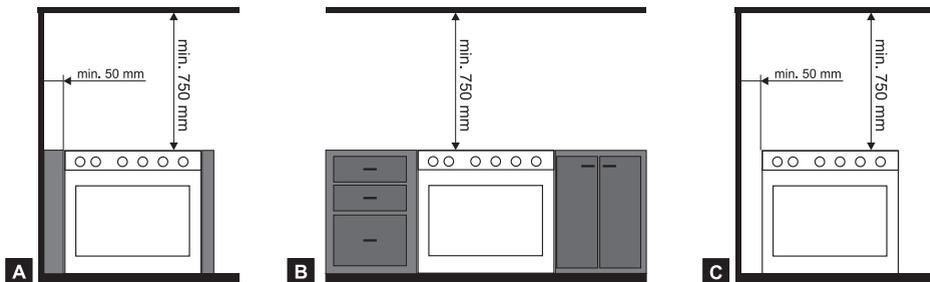


Прибор должен устанавливать квалифицированный мастер с соблюдением действующих норм.

Этот прибор в соответствии с типом установки принадлежит 2-му классу 1-подклассу (Рис. А - Рис. В) или классу 1 (Рис. С).

Может приближаться к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности, не ближе 50 мм от боковой стороны прибора, как изображено в рисунках А и С, в зависимости от классов установки.

Удостоверьтесь, что расстояние от огня конфорок до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, не менее 750 мм. В случае установления дымоуловителя над варочной панелью, рекомендуется ссылаться на руководство инструкции, чтобы сохранить правильное расстояние.



**A** Встроенный аппарат (2 Класс 1 подкласс)

**B** Встроенный аппарат (2 Класс 1 подкласс)

**C** Прибор свободной установки (Класс 1)



## 11.2 Подключение к электропитанию



Убедиться в том, чтобы напряжение и параметры сети питания соответствовали характеристикам, указанным на табличке, расположенной на приборе. Запрещается удалять данную табличку. Копия таблички прилагается к инструкциям.



Электрическое подключение прибора должно выполняться квалифицированным техником.



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



В случае подключения к электрической сети посредством штепсельной вилки и розетки, обе они должны быть одного и того же типа и подсоединяться к шнуру электропитания в соответствии с действующими нормами. Штепсельная розетка должна быть доступна при встроеном электроприборе в его рабочем положении.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТСОЕДИНЕНИЕ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ЕГО ВЫТЯГИВАНИЕМ ЗА ПРОВОД.**



В случае опасности: провод заземления должен быть длиннее проводов электропроводки, таким образом, чтобы в случае вытягивания из розетки шнура электропитания, он был бы последним при отсоединении.



Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



При подключении к стационарной электросети на линии питания прибора необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



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



| ВОЗМОЖНЫЕ ТИПЫ СОЕДИНЕНИЙ     | ТИП ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ<br>(если не имеется)   |
|-------------------------------|---|
| <p><b>380 - 415 V 3N~</b></p> | <p>пятижильный <b>5 x 2,5 мм</b> H05V2V2-F</p>  |
| <p><b>380 - 415 V 2N~</b></p> | <p>четырёхжильный <b>4 x 4 мм</b> H05V2V2-F</p> |
| <p><b>220 - 240 V 1N~</b></p> | <p>трехжильный <b>3 x 6 мм</b> H05V2V2-F</p>    |



- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °C или выше типа H05V2V2-F.
- Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

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

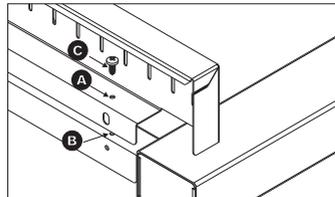


## 11.3 Расположение доборной планки



**ВНИМАНИЕ:** Доборная планка является неотъемлемой частью изделия, необходимо прикрепить её к прибору перед его установкой.

- Разместите доборную планку сверху панели, таким образом, чтобы соответствовали отверстия **A** с отверстиями **B**.
- Закрепите доборную планку на панели, завинтив винты **C**.



## 11.4 Позиционирование и выравнивание прибора

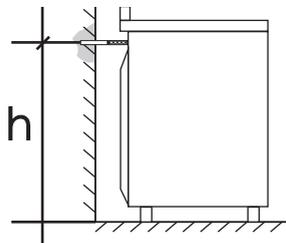
После выполнения электрического и/или газового соединения, для достижения наибольшей стабильности необходимо, чтобы прибор был корректно выровнен с полом; закрутить или отвинтить ножку в задней части до выравнивания и установления стабильности прибора с землей.





### 11.5 Сведения о креплении к стене (только на некоторых рынках)

- 1 Крепить к стене пробку с крючком (не в оснастке) на высоте ( $h$ ), равной **800 мм** с пола.



При установке аппарата, установщик должен предоставить пробку с крючком.

- 2 Прикрепить карабинный крючок к цепи.



- 3 Прикрепить конец цепи к пробке с крючком, подкрепленным к стене.

- 4 Наконiec, закрепить карабинный крючок на подходящем отверстии в задней части прибора.

