

Содержание

1	Меры предосторожности	324
1.1	Общие меры безопасности	324
1.2	Ответственность производителя	326
1.3	Назначение прибора	326
1.4	Утилизация	326
1.5	Идентификационная табличка	327
1.6	Руководство по эксплуатации	327
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	327
2	Описание	328
2.1	Общее описание	328
2.2	Варочная панель	329
2.3	Панель управления	330
2.4	Другие части	331
2.5	Имеющиеся дополнительные принадлежности	331
3	Использование	333
3.1	Меры предосторожности	333
3.2	Первое использование	334
3.3	Использование принадлежностей	335
3.4	Эксплуатация варочной поверхности	336
3.5	Эксплуатация духовок	341
3.6	Рекомендации по приготовлению	343
3.7	Программирующие часы	344
4	Чистка и уход	350
4.1	Меры предосторожности	350
4.2	Чистка прибора	350
4.3	Снятие дверцы	352
4.4	Внеочередное техобслуживание	356
5	Установка	358
5.1	Встраивание	358
5.2	Подключение к электропитанию	361
5.3	Для монтажника	362

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- Не открывайте отсек, когда духовка включена и еще горячая.
- После использования духовки предметы внутри ящика могут быть горячими.



- Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
- **Запрещается устанавливать** этот прибор на катерах или в трейлерах.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы в ящике или поблизости от прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно предписаниям в отношении электромагнитной совместимости, электромагнитная индукционная варочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011)



Меры предосторожности

Для этого агрегата

- Перед заменой лампы удостоверьтесь, что агрегат выключен.
- Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверку.
- Удостоверьтесь, что в дверке не застревают никакие предметы.

1.2 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя любую ответственность за вред, причиненный людям в результате:

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

1.3 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.4 Утилизация



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

Чтобы утилизировать прибор:

- Обрежьте токоподводящий кабель и уберите кабель вместе с вилкой.



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

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



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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве используются следующие понятия для облегчения чтения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и дополнительных принадлежностей.

Эксплуатация



Информация по эксплуатации прибора и дополнительных принадлежностей, рекомендации по готовке.

Очистка и уход



Информация о правильной очистке и уходе за прибором.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

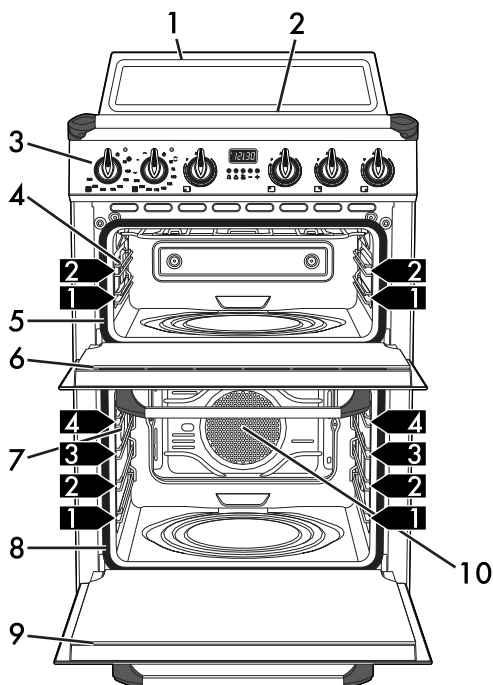
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Доборная планка

2 Варочная панель

3 Панель управления

4 Лампа вспомогательной духовки

5 Прокладка вспомогательной духовки

6 Дверца вспомогательной духовки

7 Лампа основной духовки

8 Прокладки основной духовки

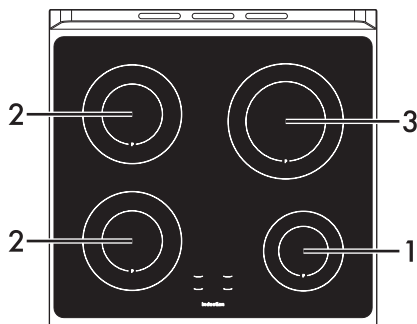
9 Дверь основной духовки

10 Вентилятор

1,2,3... Направляющие опорных рамок для решеток/противней



2.2 Варочная панель



Зона	Внешний диаметр (мм)	Макс. потребляемая мощность (Вт)*	Потребляемая мощность в функции Booster (Вт) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700

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

Преимущества использования индукционной технологии при приготовлении пищи

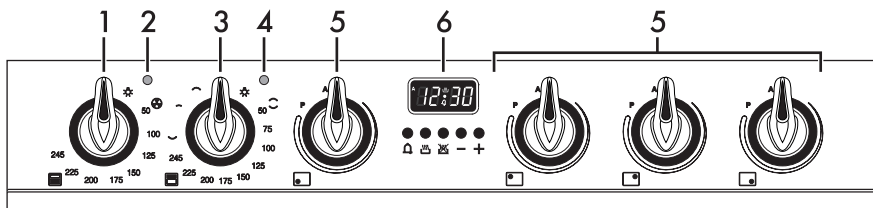


Варочная панель оснащена индукционным генератором на каждую зону приготовления. Каждый генератор под варочной поверхностью из стеклокерамики создает электромагнитное поле, которое передает тепловой ток дну кастрюли. В индукционной зоне приготовления тепло не передается, а создается непосредственно внутри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

- Приготовление со значительной экономией энергии благодаря прямой передаче энергии кастрюле (необходимо использование специальной посуды из намагничивающихся материалов) по сравнению с традиционным приготовлением на электрическом токе.
- Большая безопасность благодаря передаче энергии только той емкости, которая находится на варочной панели.
- Повышенная эффективность передачи энергии от зоны индукционного приготовления на основании кастрюли.
- Высокая скорость нагревания.
- Пониженная опасность ожогов, так как поверхность варочной панели разогревает только основание кастрюли; перелившиеся через края продукты не прилипают к поверхности.



2.3 Панель управления



1 Ручка основной духовки

Позволяет включить освещение внутри рабочей камеры основной духовки или задать температуру приготовления с обдувом в диапазоне от **50°C** до **245°C**.

2 Световой индикатор основной духовки

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

3 Ручка вспомогательной духовки

Позволяет включать подсветку внутри рабочей камеры основной духовки, устанавливать температуру приготовления в статическом режиме в диапазоне от **50°C** до **245°C** или же выбирать различные функции при максимальной температуре.

4 Световой индикатор вспомогательной духовки

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

5 Ручки зон приготовления панели

Предназначены для использования в зонах приготовления пищи индукционной панели. Нажмите и поверните ручку по часовой стрелке, чтобы отрегулировать мощность варочной поверхности от минимальной **1** до максимальной **9**. Рабочая мощность указывается на дисплее, находящемся на варочной панели.

6 Часы программатора

Служит чтобы увидеть текущее время, установить программируемые приготовления и установить таймер.



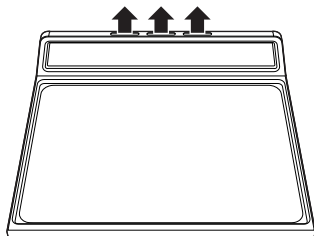
2.4 Другие части

Полки для размещения

Прибор комплектуется полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

Охлаждающий вентилятор

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



Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

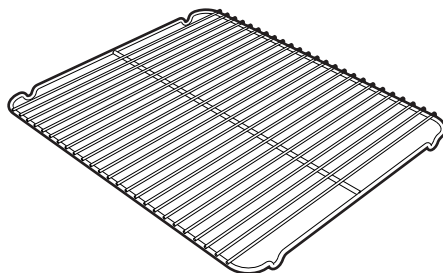
- когда ручка духовки (основной или вспомогательной) устанавливается в положение ;
- когда выбирается любая функция.

2.5 Имеющиеся дополнительные принадлежности



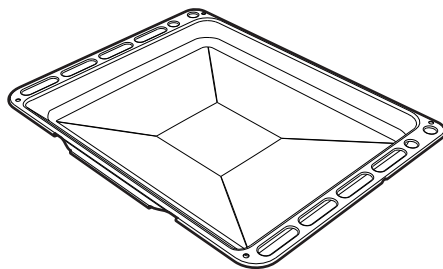
В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.

Решетка для противня



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

Противень

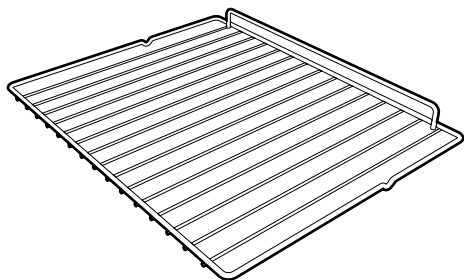
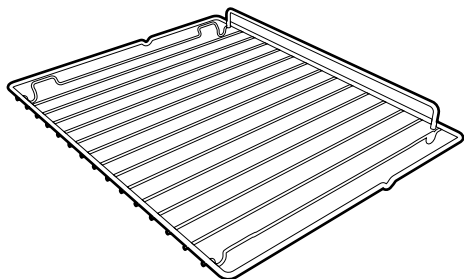


Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.



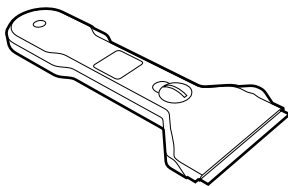
Описание

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Скребок



Полезен для чистки варочной панели.

i

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

i

Принадлежности, входящие в комплект поставки, или дополнительные принадлежности можно заказать в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовок во время использования
Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной поверхности.
- Не ставьте кастрюли с неровным и неправильной формы дном.
- Необходимо избегать падения твердых и тяжелых предметов на поверхность варочной панели.
- Если будут образовываться растрескивания и трещины, выключите сам прибор, отключите электрическое питание и обратитесь в местное сервисное обслуживание.
- Запрещается использовать в качестве опорной поверхности.



**Повышенная температура во время эксплуатации.
Опасность пожара или взрыва**

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если во время приготовления пищи происходит выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).

Духовой шкаф

4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

Стеклокерамическая панель

5. Установите заполненную водой кастрюлю на каждой из передних варочных зон и включите их на максимальной мощности в течение по крайней мере 30 минут.
6. Через 30 минут, выключите передние варочные зоны и повторите операцию в задних варочных зонах и в возможной центральной варочной зоне.
7. В случае, если после данных операций команды не работают правильно, может быть необходимо продлить операции до полного испарения влажности.

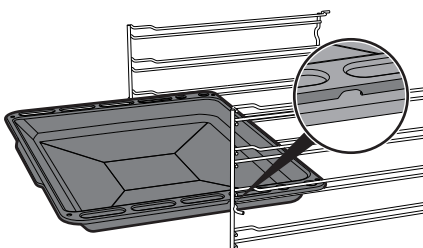
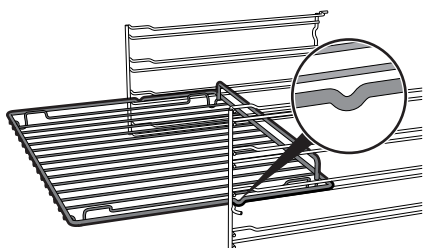


3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

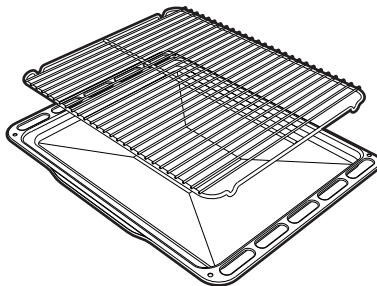
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части духовки.



Решетка для противня

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



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



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



3.4 Эксплуатация варочной поверхности



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



После использования выключите использованные конфорки, переключив соответствующую ручку в положение **0**. Никогда не полагайтесь только на датчик наличия кастрюли.

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. На каждой ручке-рукоятке указана соответствующая ей зона варочной панели.

Достаточно повернуть ручку управления нагревом по часовой стрелке до отметки с желаемым значением мощности.

Емкости для применения при индукционной варке

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

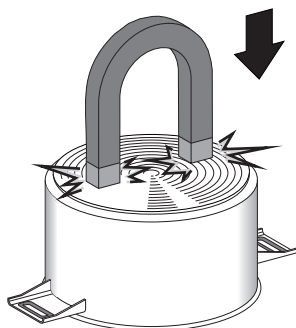
Подходящие емкости:

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

Недопустимо использование следующих типов емкостей:

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

Для проверки пригодности кастрюли поднесите магнит к дну: если он примагничивается, значит кастрюля подходит для индукционной варки. При отсутствии магнита 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.




Необходимо использовать емкости с идеально ровным дном, подходящие для применения на индукционных плитах. Использование кастрюль с неровным дном может снизить эффективность системы нагревания вплоть до препятствия обнаружения кастрюли на плите.



Узнавание кастрюли

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

отображаться символ .

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


дисплее появится символ .

Если активируется функция узнавания кастрюли, несмотря на уменьшенные размеры кастрюль и сковородок, поставленных в зоне приготовления, будет передаваться только необходимая энергия.

Пределы узнавания кастрюли: минимальный диаметр основания кастрюли указан внутренней окружностью варочной зоны. При меньшем диаметре кастрюль существует риск их не обнаружения, а значит индуктор не будет активирован.

Ограничение длительности приготовления

Варочная панель снабжена автоматическим устройством, ограничивающим длительность работы. Если не изменяется программирование варочной зоны, продолжительность максимального функционирования каждой отдельной зоны зависит от выбранного уровня мощности.

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

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



Использование

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр основания кастрюли должен соответствовать диаметру зоны жарки.



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



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

Защита от перегрева

При использовании варочной панели на полной мощности в течение долгого периода возможно возникновение проблем с охлаждением электронных компонентов, если температура окружающей среды - повышенная. Во избежание ситуации, когда в электронике создаются чрезмерно повышенные температуры, мощность зоны варки понижается автоматически.

Уровень мощности

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

Уровень мощности	Подходит для:
0	Положение ВЫКЛ./OFF.
U	Поддержание тепла
1 - 2	Приготовление малого количества пищи (минимальная мощность)
3 - 4	Приготовление
5 - 6	Приготовление больших количеств пищи, жаривание крупных кусков пищи
7 - 8	Жаривание, поджарка с мукой
9	Жаривание
P*	Жаривать / Подрумянивать, варить (максимальная мощность)

* см. функцию **Booster**.



Остаточное тепло



Неправильное использование Опасность ожогов

- Необходимо следить за детьми, поскольку им тяжело определить указания остаточного тепла. После их употребления, варочные зоны остаются очень горячими в течение определенного периода времени, даже если они выключены. Следите, чтобы дети не касались их руками.

После выключения зоны варочной панели, если зона еще горячая, на дисплее будет отображен символ **H**. Когда температура понизится ниже 60°C, символ более не отображается.

Поддержание тепла



Посредством этой функции можно сохранить горячими уже готовые блюда.

Чтобы активировать функцию поддержания тепла:

- Поворачивайте ручку требуемой зоны приготовления до появления символа **U** на соответствующем дисплее.

Ускоритель нагрева



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

Данная функция позволяет достигнуть выбранной мощности за наименьшее возможное время.

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

При этом в любой момент можно увеличить уровень мощности.

Продолжительность режима «максимальная мощность» автоматически изменится.

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



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



Использование

Функция booster (усилитель)

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

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

На дисплее появится символ **P**.

По истечении 5 минут функция Booster будет автоматически дезактивирована и приготовление будет продолжено на уровне мощности **9** (только для зон **2**).

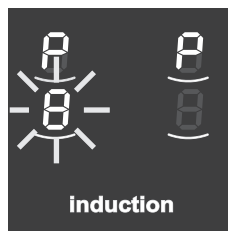
i Функция Booster является приоритетной по сравнению с функцией ускорения нагрева.

Управление мощностью

Варочная поверхность оснащена модулем управления мощностью, оптимизирующим/ограничивающим потребление электроэнергии. Если установленные суммарные уровни мощности превосходят максимально допустимый предел, электронная плата автоматически предусмотрит управление мощностью, выделяемой конфорками.

Модуль контролирует поддержание максимальных пределов уровней распределяемой мощности. На дисплее визуализируются установленные в автоматическом режиме управления уровни мощности.

Мигание одного из показателей мощности указывает на то, что ее значение будет автоматически ограничено до новой величины, выбранной модулем управления мощностью.



i Приоритет называется по последней установленной зоне.




Блокировка

i Блокирование команд - это устройство, позволяющее защиту прибора от случайного, неподходящего и непредвиденного пользования им.

1. При выключенных зонах варочной поверхности поверните одновременно две ручки управления зонами влево, в направлении против часовой стрелки (положение **A**).
2. Держите ручки в повернутом положении до тех пор, пока на дисплее не покажутся символы **L**.
3. Отпустите ручки.

Для снятия блока команд повторите те же операции, что были описаны выше.

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

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

Коды ошибок

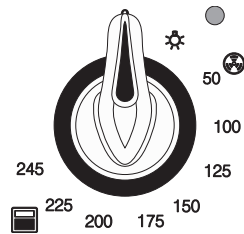
В случае появления на дисплее одного из следующих кодов ошибок **C**, **E** свяжитесь с центром технической поддержки.

3.5 Эксплуатация духовок

Включение основной духовки

Чтобы включить основную духовку:

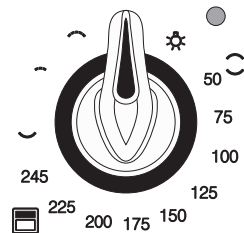
- Поворачивайте ручку по часовой стрелке, чтобы выбрать требуемую температуру в диапазоне от **50°C** до **245°C**.



Включение вспомогательной духовки

Чтобы включить вспомогательную духовку:

- Поворачивайте ручку по часовой стрелке, чтобы выбрать требуемую температуру в диапазоне от **50°C** до **245°C**.
- Поворачивайте ручку дальше по часовой стрелке, чтобы выбрать одну из предусмотренных функций при максимальной температуре.



RU



Использование

Функции основной духовки



Задний нагрев + конвекция

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

Функции вспомогательной духовки



Статический нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы пищевых продуктов. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жаркого любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно рекомендуется для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.



Нижний нагрев

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



Маленький гриль

Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы для приготовления шашлыков, гренков и всех гарниров из овощей на гриле.



Гриль

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



3.6 Рекомендации по приготовлению


Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества пищевых продуктов и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует дожарить в течение еще нескольких минут.

Советы для варки на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- Рекомендуется размещать пищевые продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется повернуть рукоятку температуры на самое высокое значение в соответствии с символом  для оптимизации жарки.

- Приправлять пищевые продукты следует до их помещения в духовку. Заправлять их растительным или расплавленным сливочным маслом также следует до начала приготовления в духовке.
- Необходимо устанавливать противень на первом нижнем уровне для сбора жидкостей, образующихся в процессе приготовления блюд на гриле.
- Продолжительность приготовления на гриле не должна превышать 30 минут во вспомогательной духовке.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°C, установив в случае необходимости большее время приготовления.
- В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.



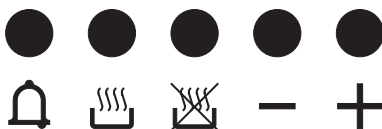
Рекомендации по размораживанию и поднятию теста






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

Для экономии энергии



- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

3.7 Программирующие часы



-  Кнопка таймера
-  Кнопка продолжительности приготовления
-  Кнопка задания времени окончания приготовления
-  Кнопка уменьшения значения
-  Кнопка увеличения значения


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



i Убедитесь, что на часах-программаторе отображается значок продолжительности приготовления  в противном случае духовка не включится. Нажать одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.



Установка текущего времени


i Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

При пользовании в первый раз или после отключения электропитания, на дисплее прибора появятся мигающие  цифры.

1. Одновременно нажать кнопки  и . Точка между часами и минутами мигает.
2. При помощи кнопок  или  можно урегулировать время. Держать нажатым кнопку для быстрого продвижения.
3. Нажать кнопку  или подождать 5 секунд. Точка между часами и минутами прекращает мигать.
4. Символ  на дисплее означает, что прибор готов к началу приготовления.



Приготовление с установкой времени

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

1. После выбора функции и температуры жарки, нажать на кнопку . На дисплее появятся цифры  и символ , расположенный между часами и минутами.
2. Нажимайте на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.
3. Подождите около 5 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .
4. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ  символ  начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах для программирования.




Использование

6. Нажать одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.







Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.





После установки, нажать на кнопку , чтобы показать остаточное время готовки.





Для аннулирования установленной программы нажать одновременно на кнопки  и  и выключить духовку в ручном режиме.

3. Нажимайте на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.

4. Подождите около 5 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами **A** и .

5. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ , символ **A** начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.


6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах для программирования.

7. Нажать одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.



Программируемое приготовление



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

1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе "Приготовление с установкой времени".
2. Нажать на кнопку . На дисплее появится сумма текущего времени с установленным временем продолжительности жарки.



После установки, нажать на кнопку , чтобы показать остаточное время готовки. Чтобы показать время конца приготовления, нажать на кнопку .



Таймер



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


Таймер может быть активирован в любой момент.

1. Нажать на кнопку . На дисплее появятся цифры  и мигающий символ , расположенный между часами и минутами.
2. Нажимайте на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.
3. Подождите около 5 секунд не нажимая на кнопки для окончания регулировки таймера. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .




Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часов.





После программирования таймера на дисплее снова появится текущее время; чтобы визуализировать остаточное время нажать кнопку .

Регулировка уровня звукового сигнала

Уровень звукового сигнала может иметь три разные тональности. Во время действия звукового сигнала нажать на кнопку  для замены установки тональности.

Отмена введенных данных

Нажать одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ. Затем выключить духовку в ручном режиме в случае, если процесс приготовления еще не остановлен.



Использование

Указательная таблица режимов приготовления основной духовки

Блюда	Вес (кг)	Режим	Полож. ниж. на- прав-щих	Температура (°С)	Время (минуты)
Жаркое из телятины	2	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	90 - 100
Свинина, филе	2	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	70 - 80
Ростбиф	1	Задний нагрев+конв.	2	200	40 - 45
Жаркое из кролика	1.5	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	70 - 80
Филе индейки	3	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	110 - 120
Запеч. свиная шейка	2 - 3	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	170 - 180
Цыпленок табака	1,2	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	65 - 70
Сима (из лососевых)	1,2	Задний нагрев+конв.	2	150 - 160	35 - 40
Морской черт	1.5	Задний нагрев+конв.	2	160	60 - 65
Палтус	1.5	Задний нагрев+конв.	2	160	45 - 50
Пицца	1	Задний нагрев+конв.	2	245	8 - 9
Хлеб	1	Задний нагрев+конв.	2	190 - 200	25 - 30
Фокачча	1	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	20 - 25
Пончики	1	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60
Песочное тесто	1	Задний нагрев+конв.	2	160	35 - 40
Пирог из рикотты	1	Задний нагрев+конв.	2	160 - 170	55 - 60
Пельмени с начинкой	1	Задний нагрев+конв.	2	160	20 - 25
Бисквит парадиз	1,2	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60
Заварное печенье	1,2	Задний нагрев+конв.	2	180	80 - 90
Бисквит	1	Задний нагрев+конв.	2	150 - 160	55 - 60
Рисовый пирог	1	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60
Булочки	0,6	Задний нагрев+конв.	2	160	30 - 35

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



Указательная таблица режимов приготовления дополнительной духовки

Блюда	Вес (кг)	Режим	Полож. ниж. направ-щих	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Пицца	1	Статический нагрев	1	245	14 - 16	
Пирог со шпинатом и творогом	1,2	Статический нагрев	1	220 - 230	35 - 40	
Фокачча	0,8	Статический нагрев	1	190 - 200	18 - 20	
Песочное тесто	1	Статический нагрев	1	170 - 180	35 - 40	
Песочное тесто	0.4	Статический нагрев	1	170 - 180	20 - 25	
Печенье из песочного теста	0,8	Статический нагрев	1	170 - 180	18 - 20	
Пельмени с начинкой	1,2	Статический нагрев	1	170 - 180	25 - 30	
Сима (из лососевых)	1,2	Статический нагрев	1	150 - 160	35 - 40	
Жаркое из кролика	1,2	Статический нагрев	1	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	1.5	Статический нагрев	1	180 - 190	80 - 90	
Свинина, филе	1,2	Статический нагрев	1	190 - 200	80 - 90	
Половинка цыпленка на гриле	1,2	Статический нагрев	1	190 - 200	55 - 60	
Свинные колбаски	1.5	Гриль	2	245	13 - 15	
					Сторона 1	Сторона 2
Свинные отбивные	1.5	Гриль	2	245	15	5
Свинные ребрышки	1.5	Гриль	2	245	10	10
Бекон	0,7	Гриль	2	245	7	8
Свиное филе	1.5	Гриль	2	245	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	2	245	10	7

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



4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте струи пара под давлением для очистки прибора.
- Для очистки стальных частей или частей с особыми поверхностными металлизированными обработками (напр., анодизация, никелирование, хромирование) нельзя использовать препараты с содержанием хлора, аммиака или отбеливателя.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Старайтесь не опрокидывать сахар или сладкие смеси на панель во время приготовления пищи, а также не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластик или алюминиевые листы). Если это произойдет, следует немедленно выключить зоны приготовления пищи и очистить их с помощью скребка, идущего в комплекте, пока конфорка еще теплая.

4.2 Чистка прибора



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

Рекомендации по чистке рабочей поверхности

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

Чистка стеклокерамической панели

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.

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

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



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

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

Еженедельная чистка

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

Чистка рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- выдвижные направляющие (в случае наличия)
- прокладку



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

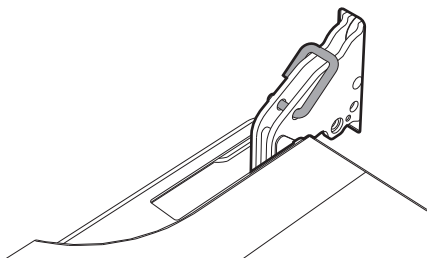


4.3 Снятие дверцы

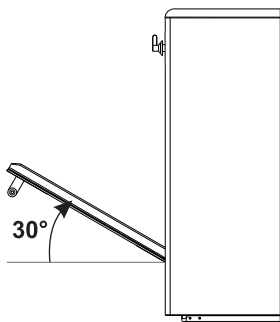
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

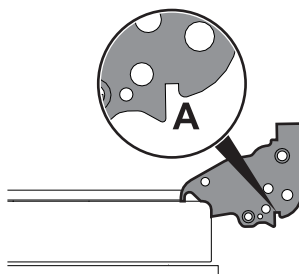
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на фронтальной части духовки, так чтобы шлицы (А) полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.



Чистка стекол дверцы

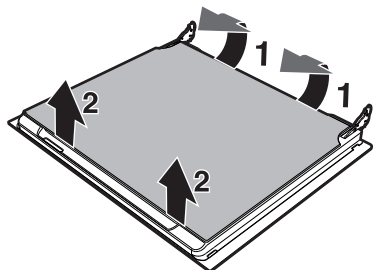
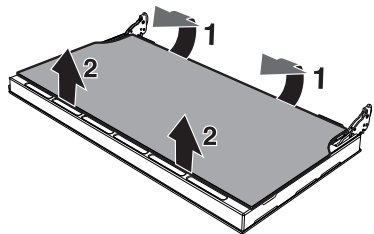
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищаемые загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



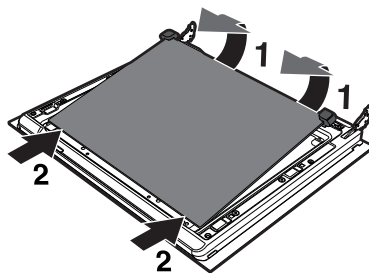
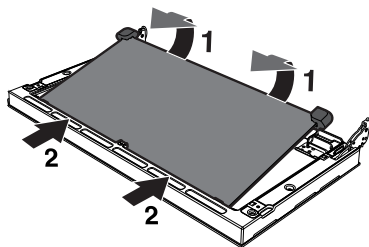
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.



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



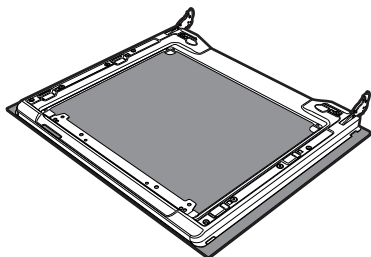
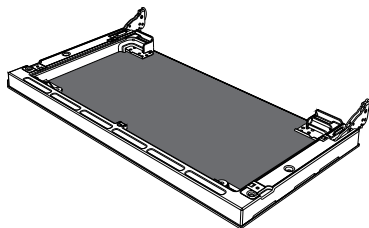
3. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.





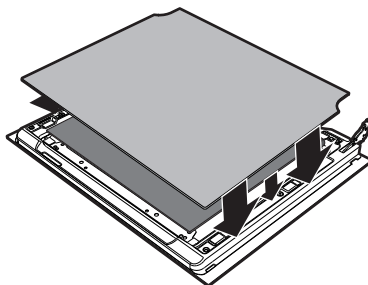
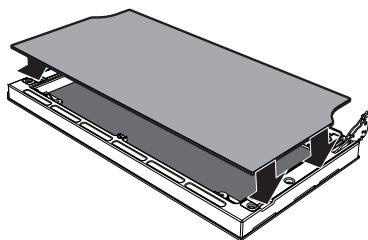
Чистка и уход

4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.

6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



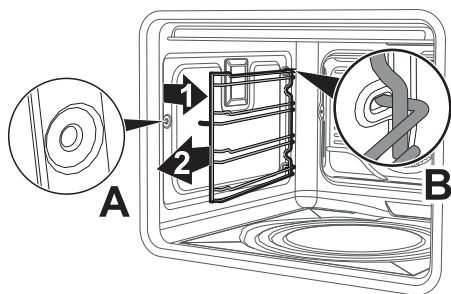


Снятие опорных рамок для решеток/противней

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

Чтобы вынуть опорные рамки для решеток/противней, потяните рамку вовнутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места крепления **(А)**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **(В)**.

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



Очистка верхней части (вспомогательная духовка)



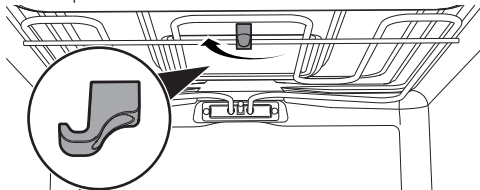
Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

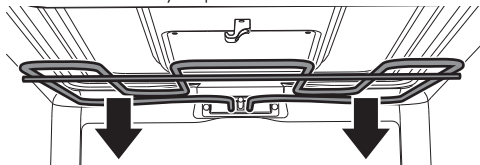
- Описанные далее операции следует выполнять только при выключенной и полностью остывшей духовке.

Прибор оснащен качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части печи.

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и повернуть стопор на 90°, чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

3. По окончании операции по очистке верните нагревательный элемент на место и поверните стопор для блокировки.



4.4 Внеочередное техобслуживание

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением
Опасность электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

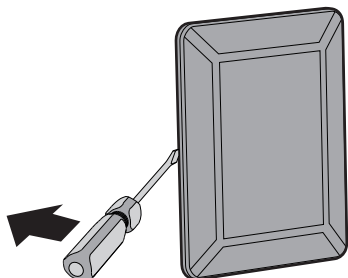


Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

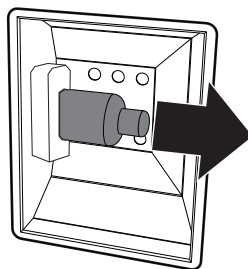
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

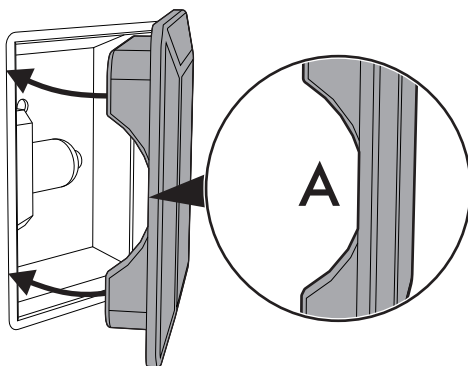


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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



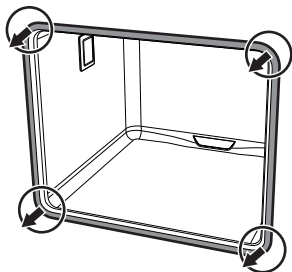
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегла к патрону лампочки.



Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку:

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



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки.

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.

Что делать, если...

Прибор не работает:

- Выключатель неисправен: проверить предохранители и исправность выключателя.
- Падение мощности: проверить исправную работу индикаторных ламп.

Варочная панель дымит:

- Оставить остыть и чистить варочную панель после жарки.
- Проверить, чтобы пища не вывалилась и, если это необходимо, пользоваться большой емкостью.

Имеются поломки или трещины на варочной поверхности:

- Немедленно выключить сам прибор, отключить электрическое питание и обратиться в местную сервисную службу.

Духовка не греет:

- Плавкий предохранитель неисправен: проверить и при необходимости заменить выключатель.
- Ручка выбора функций не установлена: установить ручку выбора функций.

Все блюда, приготовленные в рабочей камере духовки, сгорают в кратчайшее время.

- Термостат неисправен: обратиться в сервисную службу.

Стекло дверцы запотевает, когда духовка нагрета:

- Обычное явление вызываемое разницей в температуре и никоим образом не влияющее на работу духовки.



5 Установка

5.1 Встраивание



**Тяжелый прибор
Опасность получения травм
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения агрегата**

- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во время
функционирования прибора
Риск пожара**

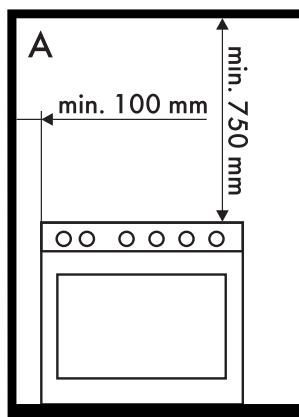
- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (выдерживать температуры до 90°).

Общая информация

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

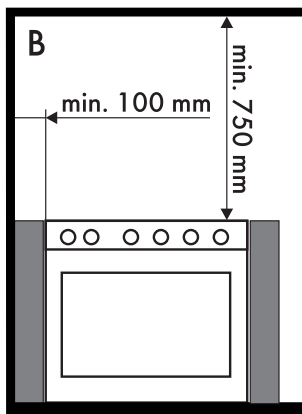
Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. В случае установления вытяжки над варочной панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.

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

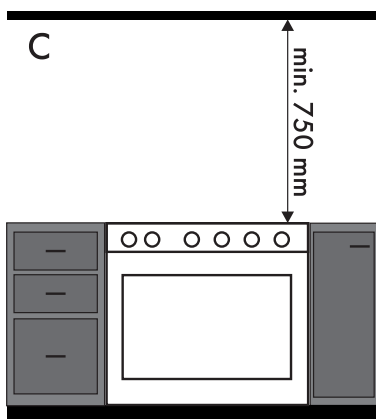


А - Класс 1

(Независимая установка прибора)



B - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



C - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



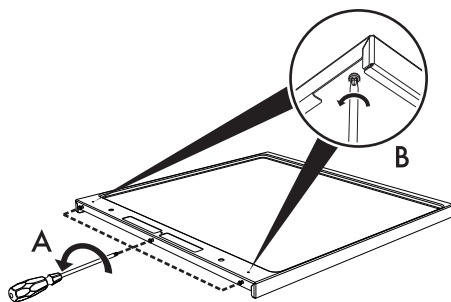
Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

Монтаж доборной планки

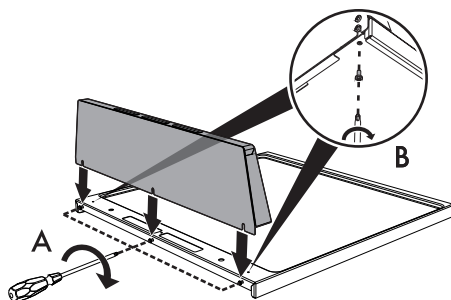
i Доборная планка является неотъемлемой частью изделия и её необходимо прикрепить к прибору перед его установкой.

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

1. Отпустить 3 винтов, расположенных на задней части поверхности панели (A) и отвинтить 2 винта (B), расположенных на боковой части планки.



2. Установить планку на поверхности панели. Совместить 3 отверстий на нижней части планки с ранее ослабленными 3 винтами на задней части панели.
3. Завинтить 3 винтов на задней части варочной панели (A) и ввинтить 2 винта под поверхностью панели (B) для закрепления планки.





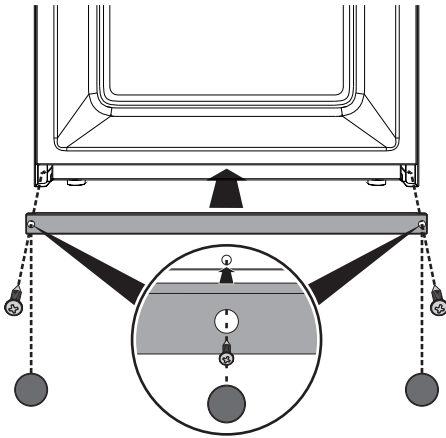
Установка

Монтаж цоколя

i Цоколь является неотъемлемой частью изделия, необходимо прикрепить его к прибору перед его установкой.

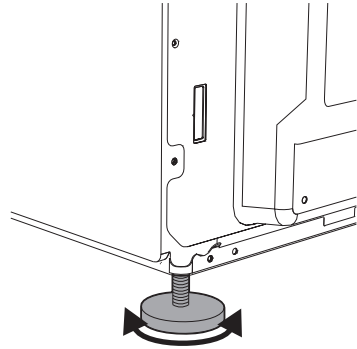
Цоколь должен быть корректно установлен и прикреплен к прибору.

1. Установить цоколь в нижней фронтальной части прибора.
2. Ввинтить два боковых винта для крепления цоколя к прибору.
3. Закрыть отверстия в цоколе пробками из комплекта поставки.



Размещение и выравнивание прибора

После выполнения электрического и/или газового подключения, для обеспечения максимальной устойчивости прибора необходимо правильно выровнять его на полу; путем завинчивания или отвинчивания ножку в задней части прибора добейтесь полного выравнивания и устойчивости прибора на полу.





5.2 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

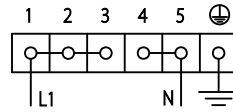
- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Использовать провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90°C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку. Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

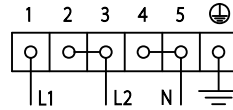
Прибор может работать при следующих условиях:

- **220-240 V 1N~**



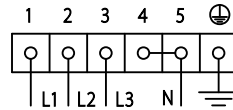
Кабель **трехжильный 3 x 6 мм²**.

- **380-415 V 2N~**



Кабель **четырёхжильный 4 x 4 мм²**.

- **380-415 V 3N~**



Кабель **пятижильный 5 x 1,5 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



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



Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки. Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

5.3 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.