

5K-EBMF



155670

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2023-12-12

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Остаточный риск	6
1.4	Средства индивидуальной защиты	8
1.5	Использование по назначению	9
1.6	Использование не по назначению	9
2	Общие сведения	10
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	10
2.2	Защита авторских прав.....	10
2.3	Декларация соответствия.....	10
3	Транспортировка, упаковка и хранение	11
3.1	Транспортная инспекция	11
3.2	Упаковка.....	11
3.3	Хранение	11
4	Технические данные.....	12
4.1	Технические характеристики.....	12
4.2	Функции прибора.....	13
4.3	Обзор компонентов прибора	14
5	Инструкции по инсталляции.....	15
5.1	Инсталляция.....	15
5.2	Электрическое подсоединение	19
6	Инструкции по использованию	20
6.1	Запуск.....	20
6.2	Управление электрической плитой.....	21
6.3	Обслуживание многофункциональной духовки	22
7	Очистка и технический уход.....	31
7.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	31
7.2	Очистка	32
7.3	Консервация	35
8	Утилизация.....	36



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Обслуживающий персонал

- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными отклонениями, а также лица с небольшим опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж на тему безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней потенциальные угрозы. Дети не должны играть прибором.
- Очистку и эксплуатационное техобслуживание прибора не могут выполнять дети.

Неправильное использование








- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.
- Пары алкоголя в рабочей камере термообработки могут воспламениться. Не готовить в печи блюда, содержащие большое количество напитков с высоким содержанием алкоголя.
- В блюда следует добавлять только небольшое количество напитков с высоким содержанием алкоголя.
- Осторожно открывать дверцу духовки прибора.

1.3 Остаточный риск

Остаточный риск	Опасная ситуация	Предостережение
Опасность скольжения или падения	Оператор из-за наличия воды или грязи может поскользнуться на полу.	При использовании прибора следует носить нескользящую защитную обувь.
Ожог	Оператор намеренно трогает компоненты прибора. Оператор намеренно трогает горячие вещества (масло, вода, пар, ...).	
Электрический шок (Поражение электрическим током)	Касание электропроводящих компонентов прибора во время технического обслуживания без предварительного отключения электропитания. Пользователь выполняет действия (с помощью электроинструмента или без прерывания электропитания), лежа на мокром полу.	Техническое обслуживание прибора может осуществляться только квалифицированным персоналом, оснащенным средствами индивидуальной защиты от поражения электрическим током.
	Поражение электрическим током, вызванное неисправной системой заземления или неисправными электрическими защитными приборами.	Перед прибором должны быть установлены защитные приборы в соответствии со стандартами.
Опасность падения	Оператор выполняет на верхней части прибора действия, используя неадекватные вспомогательные средства (например, лестницу со ступеньками или подъем на прибор).	Не выполнять действия на верхней части прибора с помощью неадекватной помощи (например, лестницы со ступеньками или подъема на прибор).
Опасность опрокидывания груза	Перемещение прибора или компонентов прибора без надлежащей помощи.	При перемещении прибора или его упаковки использовать вспомогательные средства или подъемное оборудование.

Остаточный риск	Опасная ситуация	Предостережение
Химические материалы	Оператор имеет дело с химическими веществами (например: чистящие средства, средства для удаления накипи и т. д.)	Необходимо принять соответствующие меры предосторожности. Необходимо всегда следовать инструкциям на паспортах безопасности и этикетках используемых продуктов. Использовать средства индивидуальной защиты, рекомендованные в паспортах безопасности.
Риск пореза	Во время технического обслуживания существует риск порезов, в случае касания внутренних частей рамы машины.	Техобслуживание может выполнять только квалифицированный персонал, оснащенный соответствующими средствами индивидуальной защиты (защитные перчатки, устойчивые к порезам, протекторы предплечий).
Опасность раздавливания	При перемещении движущихся компонентов персонал рискует раздавить пальцы или руки.	Техническое обслуживание может выполнять только квалифицированный персонал, оснащенный средствами индивидуальной защиты (защитные перчатки).
Эргономика	Оператор работает с прибором без использования необходимых средств индивидуальной защиты.	Оператор, работая с прибором, должен использовать средства индивидуальной защиты.

1.4 Средства индивидуальной защиты

Фаза	Защитная одежда	Защитная обувь	Рукавицы	Защита зрения	Средства защиты слуха	Защита дыхательных путей	Защита головы
							
Транспорт		X					
Перемещение		X					
Распаковка		X					
Сборка		X					
Стандартное использование	X	X	X (*)				
Настройки		X					
Стандартная очистка		X					
Специальная очистка		X	X				
Техобслуживание		X	X (*)				
Демонтаж		X					
Сдача на слом		X					

X	Предусмотренные средства индивидуальной защиты
	Средства индивидуальной защиты доступны или должны использоваться при необходимости
	Непредусмотренные средства индивидуальной защиты

* Перчатки, предназначенные для стандартного использования и технического обслуживания, должны быть устойчивы к высоким температурам, чтобы защитить руки оператора при прикосновении к горячим элементам прибора или горячим веществам (масло, вода, пар,...)

1.5 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Приготовление и разогрев пищи (жарка мяса, варка, тушение, закуска, выпечка тортов и т.д.) с использованием соответствующей посуды и аксессуаров для выпечки.

Данный прибор можно использовать в домашнем хозяйстве и подобных местах, например:

- в кухнях для работников в магазинах, офисах или подобных зонах работы;
- в аграрных хозяйствах;
- клиентами в гостиницах, отелях и других типичных жилых местах;
- в пансионатах.

1.6 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Обогревание помещений
- Разогрев горючих, вредных для здоровья, легко испаряющихся или подобных жидкостей или материалов.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование:	Плита электрическая 5К-ЕВМФ
Номер арт.:	155670
Материал:	нержавеющая сталь, стекло
Количество конфорок:	5
Расположение конфорок:	1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Размер конфорок в мм:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Количество духовок:	1
Объем духовки в литрах:	104
Размеры духовки (шир. x гл. x выс.) в мм:	670 x 435 x 360
Материал рабочей камеры:	сталь, эмалированная
Количество пар направляющих:	4
Расстояние между вставками в мм:	35 60 65
Температурный диапазон от – до в °С:	50 - 250
Подключение духовки:	2,5 kW
Класс энергоэффективности:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Индекс энергоэффективности:	95,3
Энергопотребление режима верхнего/нижнего нагревания в кВтч/цикл:	0,94
Энергопотребление режима конвекции в кВт ч/цикл:	0,96
Потребляемая мощность:	11,5 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	900 x 600 x 890
Вес в кг:	72,4

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Модель / характеристики

- Подключение прибора: 3 NAC
- Тип: стационарный прибор
- Режим работы: электрический
- Тип питания: электрическое
- Многофункциональная духовка
- Функции духовки:
 - размораживание с помощью горячего воздуха
 - гриль
 - гриль + горячий воздух
 - горячий воздух
 - верхний / нижний нагреватель
 - тепловой контур
 - нижний нагреватель с горячим воздухом
- Характеристики духовки:
 - тройное остекление
 - освещение духовки
 - таймер
 - герметичность рабочей камеры печи
 - отсек для хранения под духовкой: шир. 660 x гл. 450 x выс. 120 мм
- Ножки, регулируемые по высоте
- Регулируемая высота: 890 – 915 мм
- Характеристики: ручки из нержавеющей стали
- В комплект поставки входит:
 - 1 противень для выпечки
 - 2 решетки

4.2 Функции прибора

Плита электрическая с 5 варочными зонами предназначена для варки, жарки или тушения на стеклокерамической панели. Многофункциональная духовка с таймером отличается наличием различных функций, таких как горячий воздух, верхний/нижний нагреватель, конвекция или гриль. Благодаря герметичности рабочей камеры, духовка отличается высокой энергоэффективностью и очень проста в очистке.

4.3 Обзор компонентов прибора

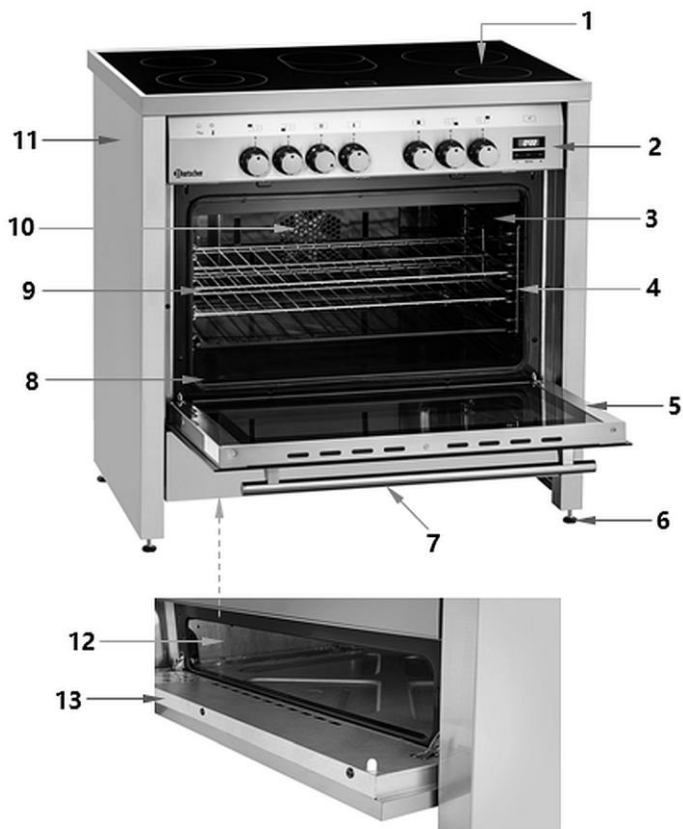


Рис. 1

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Конфорка | 2. Панель управления |
| 3. Камера термообработки духовки | 4. Направляющие |
| 5. Дверца духовки | 6. Ножки (4x), регулируемые по высоте |
| 7. Ручка дверцы духовки | 8. Противень для выпечки (1x) |
| 9. Решетка (2x) | 10. Вентилятор |
| 11. Корпус | 12. Отсек для принадлежностей |
| 13. Крышка отсека для принадлежностей | |

5 Инструкции по инсталляции

5.1 Инсталляция



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.

Распаковка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние элементы упаковки, а также транспортные фиксаторы.



ОСТОРОЖНО!

Опасность удушья!

Исключить возможность доступа детей к упаковочным материалам, таким как пластиковые мешки и компоненты из пенопласта.

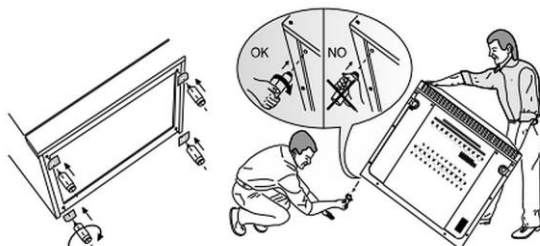


Рис. 2

Прикрепить прилагаемые к прибору ножки, вкручивая их в подготовленные для этого отверстия под прибором (рис. 2)

ВНИМАНИЕ!

Никогда не использовать прибор без ножек.

Перенос прибора

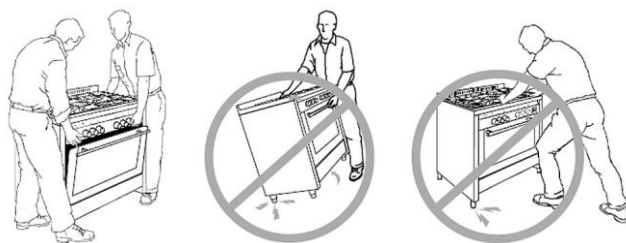


Рис. 3

1. Прибор можно переносить исключительно при участии двух человек.
2. Не поднимать прибор за ручку духовки. Открыть двери духовки и придерживая прибор за верхнюю часть рабочей камеры, поднять прибор (рис. 3).
3. **Никогда** не следует передвигать или тянуть прибор.

Установка

- **Категорически запрещается** устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор следует устанавливать так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к соединениям с целью быстрого отключения.
- Прибор следует размещать на поверхности со следующими характеристиками:
 - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
- Никогда не устанавливайте прибор непосредственно возле стен, перегородок, мебели или других предметов, изготовленных из горючих материалов.
- Соблюдать минимальное расстояние **150 мм** между боковой и задней стенками и этими предметами или стенами. Между поверхностью прибора и горизонтальными поверхностями, которые находятся над прибором следует сохранить расстояние как минимум 750 мм.
- Если соблюдение этого минимального расстояния невозможно, стены следует изолировать негорючими теплоизоляционными материалами (например, пленками из термостойкого материала, выдерживающими температуру не менее 65 °С). Учесть действующие правила в области противопожарной безопасности.
- Необходимо обеспечить достаточные боковые зазоры для технического обслуживания в случае возможных работ по обслуживанию или ремонту.
- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- Выравнивать небольшие неровности на месте установки путем вкручивания и выкручивания регулируемых по высоте ножек.

ВНИМАНИЕ!

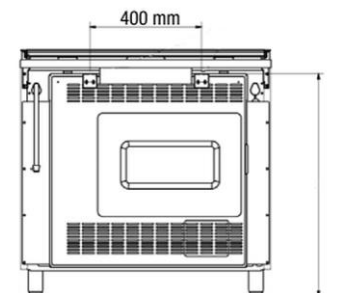
Прибор не предназначен под мебельную застройку.

Стабилизирующий прибор

ВНИМАНИЕ!

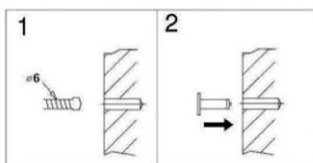
При нагрузке прибор может наклониться вперед.

Закрепить прилагаемый стабилизирующий прибор (уголки, штифты и винты) на стене.



A

Рис. 4



B

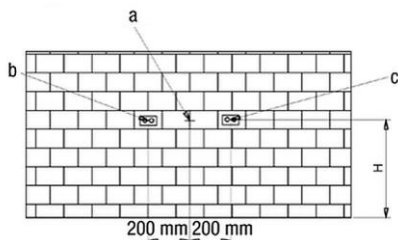
Рис. 5

RU

На задней стороне прибора находится защитная стенка духовки.

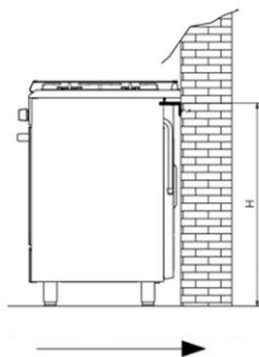
1. Следует тщательно отмерить расстояние Н от самой высокой точки защитной стенки до пола (А).

2. Использовать отмеренную величину Н для того, чтобы на стене, при которой будет установлен прибор, отметить места отверстий под дюбеля (В).



C

Рис. 6



D

Рис. 7

3. Отметить на стене также середину плиты, на той же высоте, что отмеренная предварительно величина Н (С).
 - Просверлить в стене отверстия.
4. Теперь следует установить оба распорных кронштейна на расстоянии 400 мм (200 мм от центра), используя по 2 винта.
5. Установить плиту у стены под обеими опорами (D).

5.2 Электрическое подсоединение

- Подсоединение прибора к системе электропитания должно быть выполнено квалифицированным электриком согласно действующим международными, отечественными и локальными предписаниями.
- Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания. Допуск напряжения, не превышающий допуск $\pm 10\%$.
- Перед прибором, в легкодоступном месте, должен быть установлен предохранительный выключатель достаточной мощности для отключения всех полюсов от электросети, с шириной раскрытия контактов не менее 3 мм и соответствующий действующим правилам установки (заземляющий кабель не должен прерываться выключателем).
- Защитный провод соединить с клеммой, обозначенной символом заземления рядом с входной клеммной колодкой.
- Соединить металлическую конструкцию электроприбора с защитным прибором для выравнивания потенциалов.
- Соедините провод с клеммой, обозначенной символом выравнивания потенциалов на внешней стороне прибора.
- Этот символ указывает, что прибор должен быть интегрирован в систему выравнивания потенциалов и подключен в соответствии с действующим законодательством.
- Присоединительный провод следует проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или об него споткнуться.
- Провод питания следует уложить таким образом, чтобы он нигде не был подвержен воздействию температуры выше 50°C.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

6 Инструкции по использованию

Элементы управления

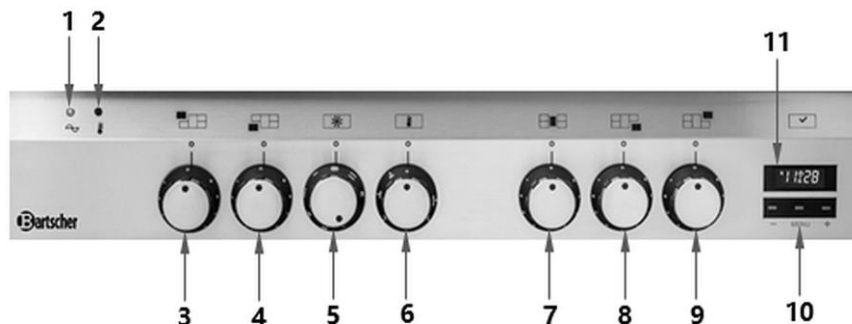


Рис. 8

- | | |
|--|--|
| 1. Контрольная лампа работы (оранжевая) | 2. Контрольная лампа подогрева (оранжевая) |
| 3. Поворотный регулятор задней левой конфорки | 4. Поворотный регулятор передней левой конфорки |
| 5. Функциональный регулятор духовки | 6. Регулятор температуры духовки |
| 7. Поворотный регулятор средней конфорки | 8. Поворотный регулятор передней правой конфорки |
| 9. Поворотный регулятор задней правой конфорки | 10. Таймер |
| 11. Цифровой дисплей | |

6.1 Запуск

1. Перед началом эксплуатации прибор следует тщательно очистить согласно указаниям в разделе **«Очистка»**.
2. Тщательно осушить прибор.
3. Подсоединить прибор к источнику электропитания.

6.2 Управление электрической плитой

Указания для пользователя

- Следует использовать кастрюли/сковороду с плоским дном и диаметром, подходящим для конфорки.
- Дно кастрюль должно быть чистым, гладким и сухим, чтобы не поцарапать поверхность стеклокерамики.
- Не класть алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячую варочную панель прибора.
- Не использовать варочную панель в качестве поверхности для размещения каких-либо предметов.
- Вблизи конфорок нельзя класть или размещать какие-либо предметы.
- Если поверхность стеклокерамики разбилась, необходимо выключить прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- Никогда не оставлять прибор без надзора, когда на нем подогреваются жиры и масла.

Приготовление / поддержание блюд в теплом состоянии

ВНИМАНИЕ!

Не ставить пустую посуду на конфорку, так как это может привести к повреждению прибора и посуды.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Для обеспечения оптимальной работы конфорок не следует использовать посуду, диаметр которой меньше диаметра конфорок.

4. Поместить емкость с содержимым на соответствующую конфорку/конфорки.
5. Для выбранной конфорки/конфорок установить нужную температуру с помощью соответствующего поворотного регулятора в диапазоне 1 - 9 (вращением по часовой стрелке).
Загорается оранжевая контрольная лампочка нагревания и светит до тех пор, пока поворотный/ые регулятор/ы не будет/ут установлен/ны на «0».
6. Приготовить блюда
7. Во время приготовления необходимо следить за блюдом и регулировать температуру в зависимости от фазы приготовления, повышая или понижая температуру.

Выключение электрической плиты

1. Если прибор больше не используется, поворотный/е регулятор/ы следует перевести в положение «0».
2. Отсоединить прибор от источника электропитания.

Индикаторы остаточного тепла для варочных зон

Конфорка оснащена индикаторами остаточного тепла для соответствующей варочной зоны.

Эти индикаторы загораются при включении варочных зон и остаются включенными в течение всего времени работы. Они предупреждают пользователя о том, что варочная зона горячая и к ней нельзя прикасаться во избежание ожогов.

После выключения варочной зоны (зон) индикаторы остаточного тепла будут гореть до тех пор, пока температура не опустится ниже 50 °С.

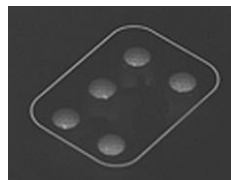


Рис. 9

6.3 Обслуживание многофункциональной духовки

Перед первым использованием

1. Перед первым использованием необходимо удалить из отсека духовки все входящие в комплект аксессуары и материалы.
2. Разогреть пустую духовку не менее часа на самом высоком уровне температуры, с закрытой дверцей (не использовать гриль).
3. Затем выключить прибор.
4. Открыть двери духовки.
5. Проветрить помещение.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Возникающий при разогреве запах обусловлен испарением герметизирующих и защитных веществ духовки.

Рекомендации и советы

- Различная величина кусочков и использование контейнеров из разных материалов и толщины (терракота, стекло, алюминий, сталь) могут привести к отклонениям от рецептурных данных в отношении времени термической обработки.
- По возможности, для деликатных продуктов и продуктов, приготовленных с использованием разрыхлителей, старайтесь не открывать дверцу духовки, чтобы не изменить внутреннюю температуру.

Инструкции по использованию

- Для экономии энергии при длительной термообработке необходимо выключить духовку на несколько минут раньше, чем указано в рецепте, и держать стеклянную дверцу духовки закрытой, чтобы использовать остаточное тепло. Изоляция внутри рабочей камеры гарантирует отличные результаты термообработки.

Настройки

Настройки многофункциональной печи можно выполнить с помощью регулятора функций, регулятора температуры и таймера на панели управления.

Функции



Прибор оснащен различными функциями. Использование отдельных функций описано в следующей таблице.

- Чтобы приготовить желаемое блюдо в духовке, необходимо установить нужную функцию с помощью регулятора функций.

ВНИМАНИЕ!

Дверца печи должна быть закрыта во время работы для всех видов термообработки.

RU

Символ	Функция	Символ	Функция
	<p>Верхний/нижний нагреватель</p> <p>Тепло вырабатывается нагревательными резисторами в нижней и верхней частях духовки. Подходит для кондитерских изделий и традиционных рецептов.</p>		<p>Нижний нагреватель с горячим воздухом</p> <p>Тепло от нижнего нагревательного резистора циркулирует. Рекомендуется для завершения термической обработки и для стерилизации.</p>
	<p>Горячий воздух</p> <p>Тепло от нижнего и верхнего нагревательных резисторов вместе с вентилятором обеспечивает оптимальное распределение тепла и позволяет готовить несколько блюд одновременно.</p>		<p>Конвекция</p> <p>Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке внутри печи, обеспечивая равномерную тепловую обработку на всех уровнях без разнесения запахов.</p>

	<p>Размораживание с вентилятором</p> <p>Вентилятор включается без нагревательных резисторов.</p> <p>Быстрое и оптимальное размораживание всего за несколько минут.</p>		<p>Гриль</p> <p>Оптимально подходит для жарки и тепловой обработки тонких кусков мяса.</p>
	<p>Гриль + горячий воздух</p> <p>С помощью вентилятора гриль равномерно распределяет тепло.</p> <p>Идеально подходит для средних/больших кусков мяса, чтобы сделать их хрустящими снаружи и мягкими внутри.</p>		<p>Освещение духовки</p> <p>Освещает рабочую камеру термообработки. Служит для наблюдения за состоянием термообработки блюд.</p>

Табл. 1

RU

Температура

1. С помощью регулятора температуры установить температуру термообработки/выпечки, необходимую для выбранного блюда.

Температура может быть установлена в диапазоне от 50 °C до 250 °C.

Температуру можно изменить в любой момент, повернув регулятор температуры по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Контрольная лампочка нагревания на панели управления горит, пока прибор нагревается, и гаснет при достижении заданной температуры.

2. Поместить желаемое блюдо в рабочую камеру.

Когда температура в духовке понизится, снова загорится контрольная лампочка нагрева, и прибор повторно нагреется до заданной температуры.

ВНИМАНИЕ!

Каждая из перечисленных выше функций может использоваться только при условии правильной установки температуры.

Следует соблюдать инструкции по настройке температуры, приведенные в следующих разделах

Гриль

Настройка температуры: 60 °C - припл. 250 °C

Функция гриля предназначена для поджаривания, запекания и подрумянивания блюд. Время термообработки не должно превышать 5 минут.

Гриль + горячий воздух

Настройка температуры: 60 °C – 200 °C

Эту функцию следует выбрать для приготовления мяса, овощей и птицы на гриле. При приготовлении на гриле необходимо поставить противень, наполненный небольшим количеством воды, на уровень ниже, чтобы уменьшить разбрызгивание жира и образование дыма.

Конвекция

Настройка температуры: 60 °C – 250 °C

При выборе этой функции горячий воздух внутри духовки равномерно распределяется по всем уровням, что обеспечивает оптимальные результаты при одновременной термообработке/выпечки блюд с достаточным временем термообработки на разных уровнях. Перед установкой продуктов духовка должна быть предварительно разогрета.

Эта функция особенно подходит для выпечки тортов и приготовления больших объемов пищи.

RU

Размораживание

Чтобы ускорить процесс размораживания мяса, рыбы и хлеба, необходимо установить температуру в диапазоне от 80°C до 100°C.

Эта функция используется для размораживания всех типов пищевых продуктов. Особенно рекомендуется для приготовления деликатных блюд, не требующих нагрева, таких как сливочный или ванильный соус, десерты, фруктовые торты и т.д.

При размораживании с помощью этой функции благодаря вентилятору время размораживания сокращается примерно вдвое.

Освещение духовки

После нажатия регулятора функций загорится освещение духовки. Он загорается, когда духовка работает, и гаснет, когда прибор выключается.

Время термообработки / выпечки

Время термообработки / выпечки зависит от типа и количества блюд, индивидуальных предпочтений и опыта.

ПОДСКАЗКА!

При установке времени термообработки необходимо учесть время, необходимое для предварительного разогрева духовки.

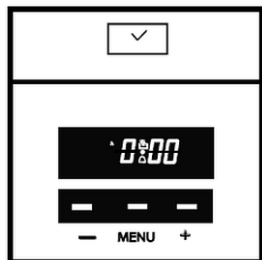


Рис. 10

Сенсорный программатор работает 3 способами:

1. **Счетчик минут:** После установки времени термообработки/ выпечки начнется отсчет заданного времени, по окончании которого раздастся звуковой сигнал.
2. **Автоматическое завершение времени термообработки:** По истечении установленного времени духовка автоматически прекращает работу и раздается звуковой сигнал.
3. **Отложенный старт:** После установки времени термообработки/выпечки и времени выключения духовка включается и выключается автоматически.

Блокировка клавиатуры: Таймер оснащен автоматической блокировкой клавиатуры, если в течение 7 секунд не было зафиксировано никаких действий. Чтобы снять блокировку, необходимо удерживать любую кнопку нажатой в течение 2 секунд.

Настройка времени программатора: Удерживать нажатыми одновременно кнопки «+» и «-» до тех пор, пока центральный курсор между часами и минутами не начнет мигать. Затем нажать «+» или «-», чтобы установить время. После установки времени не нажимать другие кнопки. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал, подтверждающий выполненную настройку.

Установка обратного отсчета (функция минутного счетчика): минутный счетчик работает независимо от духовки и может использоваться для всех функций приготовления. Нажимать кнопку «Menu» до тех пор, пока не изменится цифровой дисплей.

Отпустить кнопку и установить время (минуты) с помощью кнопок «+» и «-». По достижении нужного времени необходимо отпустить кнопку и дождаться звукового сигнала для подтверждения. На дисплее появится значок колокольчика. По истечении минут раздастся звуковой сигнал. Для удаления необходимо нажать любую кнопку. Чтобы удалить иконку колокольчика с цифрового дисплея, необходимо удерживать кнопку «Menu».

Проверка оставшегося времени (перед истечением времени): удерживать нажатой кнопку «Menu». Чтобы сбросить установленное время, необходимо нажимать кнопку «Menu» до тех пор, пока не изменится цифровой дисплей, затем одновременно нажать кнопки «+» и «-». Это приведет к сбросу установленного времени.

Настройка автоматического отключения: Включить е духовку и установить функцию и температуру. Нажимать кнопку «Menu» до тех пор, пока не изменится цифровой дисплей, затем снова нажать кнопку. На цифровом

дисплее появятся буквы «DUR» (обозначающие продолжительность). Нажимая кнопки «+» и «-», установить время термообработки / выпечки. Затем необходимо дождаться подтверждающего звукового сигнала, не нажимая других кнопок. По истечении заданного времени духовка выключается и раздается звуковой сигнал. Для удаления необходимо нажать любую кнопку.

Циркуляционный вентилятор для охлаждения прибора

Циркуляционный вентилятор позволяет снизить температуру поверхности прибора за счет циркуляции воздуха между дверцей духовки, панелью управления и внутренней частью под уровнем приготовления.

Циркуляционный вентилятор между варочными уровнями и верхней частью духовки включается автоматически через несколько минут после включения духовки. Прибор продолжает работать даже после выключения духовки, пока внешняя поверхность не остынет.

Отсек для хранения под дверцей духовки

Прибор оснащен отсеком для хранения, в котором можно хранить металлические аксессуары, когда они не используются.

ОСТОРОЖНО!

Не хранить в отсеке для хранения горючие материалы, такие как бумага, ткани и т.д.

RU

Уровни духовки

Духовка имеет 4 уровня: 1 нижний, 2 средних, 1 верхний.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Уровни всегда должны выбираться в соответствии с блюдами.

Средние уровни подходят для большинства процессов термообработки, так как температура, установленная на терморегуляторе, идеально стабильна в этой области.

Интервалы между уровнями следующие:

- 35 мм
- 60 мм
- 65 мм



Рис. 11

Выключение духовки

1. Если духовка больше не используется, регулятор функций и регулятор температуры необходимо перевести в положение «0».
2. Отсоединить прибор от источника электропитания.

Таблицы термообработки

Блюда для печения/термообработки	Уровень полки	Температура в °C	Время термообработки / выпечки в мин.
Сладкие блюда			
Песочное тесто	2 (1-3)	180-190	30-35
Замешанное тесто	2 (1-3)	190-200	30-35
Хрустящая выпечка	2 (1-3)	180-190	30-35
Сливовый пирог	2 (1-3)	180-190	30-35
Фруктовый пирог	2 (1-3)	165-180	35-45
Ореховый пирог	2 (1-3)	180-190	40-45
Струкла	2 (1-3)	185-195	35-45
Песочное тесто	2 (1-3)	185	35-45
Карамельный пудинг	2 (1-3)	130	30-35
Шоколадный пирог	2 (1-3)	180	35-40
Бриошь	2 (1-3)	180-190	25-30
Печенье	2 (1-3)	165	20
Хлебобулочные изделия	2 (1-3)	200-230	10-15
Сладкие булочки с джемом	1 (1-2)	180-190	20
Маффины	2 (1-3)	185-200	25-35
Хлеб и пицца			
Пицца	2 (1-3)	195-210	20-30
Лепешки	2 (1-3)	190-210	20-30
Хлеб	3 (2-3)	215-230	40-50

Блюда для печения / термообработки	Уровень полки	Температура в °С	Время термообработки / выпечки в мин.
Суфле/запеканки			
Лазанья	2 (2-4)	165-180	30-40
Макаронная запеканка	2 (2-4)	180-190	35-45
Овощная запеканка	2 (1-3)	170-180	30-40
Мясо			
Говядина 1 кг	2 (1-3)	200-220	50-60
Баранина 1 кг	2 (1-3)	180-200	50-60
Свинина 1 кг	2 (1-3)	180-200	60-70
Телятина 1 кг	2 (1-3)	180-200	60-70
Домашняя птица	2 (1-3)	195-210	40
Утка	2 (1-3)	195-210	120-180
Гусь	2 (1-3)	195-210	120
Индейка	2 (1-3)	195-210	120
Кролик	2 (1-3)	200-210	40
Фазан	2 (1-3)	195-210	40-50
Рыбы			
Филе и кусочки мяса	2 (1-3)	160-170	20-30
Жаркое	2 (1-3)	180-190	25-35
Запекание в фольге	2 (1-3)	190-200	25-35

Табл. 2
Указания по термообработке/выпечке

- Приведенные данные следует расценивать как руководство к действию. Их можно и нужно изменять в соответствии с вашими вкусами и привычками.
- Время термообработки/выпечки, указанное в таблице, не учитывает время предварительного нагрева духовки, которое всегда рекомендуется.
- Указанные время и температура приготовления относятся к среднему количеству продуктов (1/1,5 кг мяса, десертного теста, пиццы, 0,5/0,8 кг хлеба).
- Необходимо выполнить несколько тепловых обработок на разных уровнях, используя посуду для приготовления пищи на средней полке.

Таблица приготовления на гриле

Продукт для приготовления на гриле	Уровень полки	Температура в °C	Время термообработки / выпечки в мин.
Тосты	3-4	200	3-4
Гамбургер	3-4	200	5-7
Рыбные шашлыки	3-4	200	6-8
Ракообразные	3-4	200	6-8
Колбаски	3-4	200	7-10
Ребрышки	3-4	200	7-10
Мясные шашлыки	3-4	200	8-10
Стейки	3-4	200	8-12
Домашняя птица	3-4	200	30-35

Табл. 3

RU

Заметки по приготовлению на гриле:

- Для рецептов, требующих предварительного разогрева, достаточно будет 5-10 минут.
- Время указано для одной стороны блюда, поэтому его следует перевернуть.
- На нижний уровень духовки поставить противень, наполненный небольшим количеством воды (около 0,2 л), чтобы собрать излишки жира и дыма.

7 Очистка и технический уход

7.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

ВНИМАНИЕ!

Использование неподходящих чистящих средств может привести к коррозии прибора или повреждению поверхности.

Для очистки поверхностей из нержавеющей стали (корпус, варочная поверхность, выдвижная решетка, дверца духовки, направляющие духовки и решетка) используйте только специальные средства.

При использовании стальной ваты, стальных щеток или стальных скребков на них могут оседать частицы железа, которые в результате окисления образуют пятна ржавчины.

Не использовать для очистки рабочей камеры термообработки чистящие тряпочки или другие средства, которые могут повредить эмалированную поверхность рабочей камеры термообработки. Использовать соответствующие чистящие средства

Нельзя применять чистящие средства, содержащие хлор (отбеливатели, соляная кислота и т.п.).

Следует соблюдать инструкции производителей используемых чистящих средств.

7.2 Очистка

Для обеспечения надлежащей функциональности, гигиены и производительности прибор следует тщательно очищать в конце рабочего дня (при необходимости чаще). Благодаря этому можно избежать пригорания остатков еды.

Варочная поверхность / корпус

1. Ежедневные загрязнения на варочной поверхности и на корпусе (отпечатки пальцев, пятна от еды или грязь, которая не содержит сахар, на стекле) следует очищать мягкой влажной тряпочкой для мытья посуды или губки.
2. Протереть корпус и панель управления прибора мягкой влажной тряпочкой.
3. Протереть салфеткой с чистой водой.
4. Высушить промытые поверхности.

Многофункциональная духовка

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

1. Снять с духовки все съемные детали и аксессуары.
2. Решетки (или использованные противни) вымыть теплой водой с неабразивным чистящим средством.
3. Сполоснуть очищенные решетки (или использованные противни) чистой водой и оставить до полного высыхания или вытереть мягкой тряпочкой.
4. Направляющие и рабочую камеру термообработки следует тщательно очистить с помощью мягкой тряпочки или губки и мягкого моющего средства, предназначенного для эмалированных поверхностей.
5. Тщательно сполоснуть теплой водой, обращая внимание, чтобы не остались следы моющего средства.
6. В завершение необходимо высушить рабочую камеру термообработки и направляющие.

ВНИМАНИЕ!

После очистки специальными чистящими средствами необходимо включить духовку на максимальную мощность на 20 минут, чтобы удалить все остатки из рабочей камеры.

Дверца духовки

1. Дверца духовки может быть снята для легкой очистки рабочей камеры термообработки. Действовать следующим образом (рис. ниже):

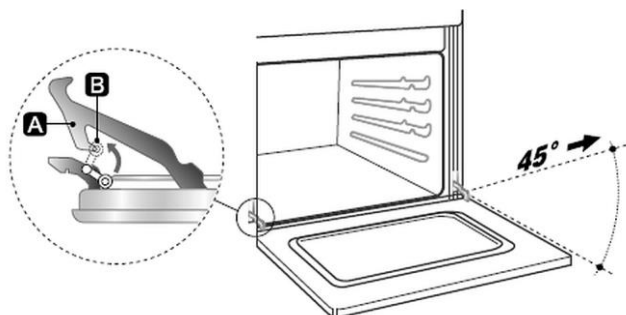


Рис. 12

- полностью открыть дверцу духовки;
 - поднять рычаг **В** и взяться обеими руками за дверцу духовки возле петель **А**;
 - поднять дверцу духовки так, чтобы она находилась под углом 45° по отношению к духовке,
 - вынуть двери духовки.
2. Очищать двери духовки с помощью мягкой тряпочки и мягкого моющего средства. Вытереть сухой салфеткой.
 3. После очистки повторно установить дверцы духовки, вставляя шарниры **А** в шпунты вниз, и зацепляя рычаг **В**.

RU

Внутреннее стекло дверцы духовки

ВНИМАНИЕ!

Не использовать абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность стекла и разбить его.

1. В случае необходимости внутреннее стекло дверей духовки можно вынуть с целью очистки. Это можно выполнять только в случае остывшего прибора.

Чтобы извлечь внутреннее стекло из дверцы духовки, необходимо выполнить следующие действия (рис. ниже):

- слегка открыть дверцу духовки;
- одновременно нажать черные кнопки при боковых кронштейнах стеклянных дверей духовки, и переместить их вверх;
- удалить верхний профиль дверей духовки.
- вынуть внутреннее стекло, вытягивая его на себя.

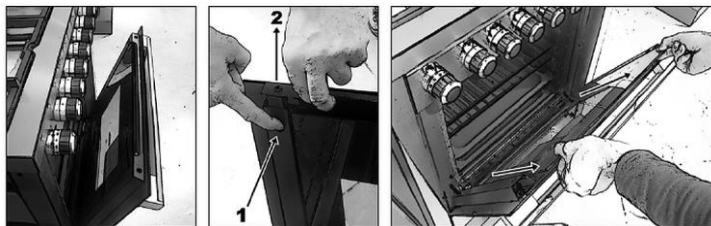


Рис. 13

2. Внутреннее стекло дверей духовки следует очищать с помощью мягкой, влажной тряпочки и мягкого моющего средства.
3. Тщательно высушить внутреннее стекло с обеих сторон.
4. Для того чтобы установить внутреннее стекло на место, следует действовать в обратной очередности (рис. ниже).
5. При этом следует убедиться, что внутреннее стекло расположено правильно по отношению к к боковым кронштейнам, а также, что в нижнем углу, обозначенном стрелкой, находится надпись VIT, после чего повторно установить профиль дверей духовки.

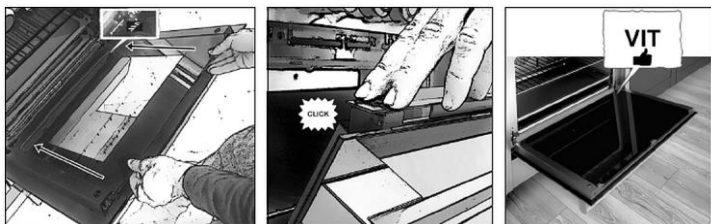


Рис. 14

7.3 Консервация

Проверять прибор у квалифицированного техника не реже одного раза в год или по мере необходимости.

Замена лампы духовки

1. Если не работает внутренне освещение духовки, лампочку следует заменить следующим способом:
 - убедиться, что прибор отключен от источника электропитания;
 - оставить прибор до полного остывания;
 - отвинтить плафон **A** лампы духовки;
 - отвинтить поврежденную лампу духовки **B**;
 - заменить поврежденную лампу духовки на термостойкую (300°C) лампу той же мощности;
 - завинтить обратно плафон **A** лампы духовки по часовой стрелке.

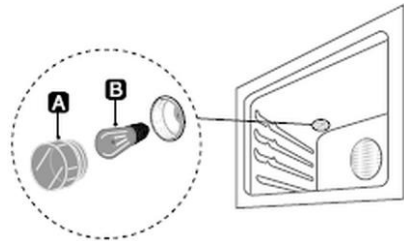


Рис. 15

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.