

6K-EBMF



286426

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: 2022-10-19

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	7
1.4	Использование не по назначению	7
2	Общие сведения	8
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	8
2.2	Защита авторских прав.....	8
2.3	Декларация соответствия.....	8
3	Транспортировка, упаковка и хранение	9
3.1	Транспортная инспекция	9
3.2	Упаковка.....	9
3.3	Хранение	9
4	Технические данные.....	10
4.1	Технические характеристики.....	10
4.2	Обзор компонентов прибора	12
4.3	Функции прибора.....	14
5	Инструкции по инсталляции.....	15
5.1	Инсталляция.....	15
5.2	Электрическое подсоединение	17
6	Инструкции по использованию	18
6.1	Использование индукционной плиты	18
6.2	Обслуживание индукционной плиты	23
6.3	Использование многофункциональной духовки	28
6.4	Обслуживание многофункциональной духовки	30
7	Очистка.....	40
7.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	40
7.2	Очистка	41
8	Возможные неисправности	46
9	Утилизация.....	48



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.

Безопасность во время работы с индукционной плитой

- Во время работы конфорка становится очень горячей.
Информация: Индукционная тепловая поверхность как таковая не вырабатывает тепло в процессе приготовления. Однако температура кухонной посуды нагревает конфорку, а поверхность после использования остается горячей. Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора.
- Прибор можно транспортировать и очищать только после того, как он полностью остынет.

- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не следует оставлять на конфорке металлические предметы, крышки, ножи или другие металлические предметы. После включения прибора эти предметы могут нагреваться.
- Следует обратить внимание на то, что такие предметы, как кольца, часы и т. д. могут нагреваться, когда они находятся вблизи варочной поверхности.
- Во избежание перегрева не следует класть алюминиевую фольгу или металлические пластины на варочную поверхность.
- На конфорке индукционной тепловой поверхности нельзя подогревать закрытые емкости, например консервированные продукты в жестяных банках. Возникающее избыточное давление может привести к взрыву емкости или жестяной банки (может лопнуть). Консервы в жестяных банках лучше всего разогревать, открывая их и помещая в кастрюлю, наполненную небольшим количеством воды, которую с целью подогрева следует поместить на конфорке.
- Поверхность конфорки выполнена из устойчивого к температуре стекла. В случае повреждения, даже если речь идет только о небольшой трещине, прибор следует немедленно отключить от источника электропитания, и связаться с пунктом сервисного обслуживания.

Электромагнитное поле

- Намагнитенные предметы, такие как кредитная карточка, носители данных или калькуляторы не могут находиться в непосредственной близости к включенному прибору. Магнитное поле могло бы стать причиной их повреждения.
- Не открывать нижнюю защитную панель!
- Кухонная посуда должна всегда находиться в центре варочной поверхности так, чтобы дно кастрюль максимально покрывало электромагнитное поле.
- Научные исследования подтверждают, что индукционные приборы не создают угрозы. Тем не менее лица с кардиостимулятором должны соблюдать как минимум 60 см расстояния от работающего прибора.

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 младше 8-и лет должны находиться вдали от устройства и соединительного кабеля, за исключением тех случаев, когда они находятся под постоянным присмотром.

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.
- Кастрюли и сковороды следует всегда поднимать с зоны индукционной конфорки, и не перемещать, в противном случае их дно может поцарапать стекло.

1.3 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 подогревание блюд при использовании соответствующей посуды.

1.4 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:	Индукционная плита 6К-ЕВМФ
Номер артикула:	286426
Материал:	сталь
Материал варочной поверхности:	стекло
Количество конфорок:	6
Расположение конфорок:	6 x 3 кВт
Размер конфорок в мм:	225 x 225
Размеры стеклянной панели (шир. x гл.) в мм:	880 x 520
Материал камеры термообработки духовки:	эмалированная
Температурный диапазон от – до в °С:	50 - 250
Настройка таймера от - до в мин.:	5 - 55
Размеры духовки (шир. x гл. x выс.) в мм:	665 x 400 x 340
Объем духовки в литрах:	87
Количество пар направляющих:	4
Расстояние между парами направляющих в мм:	60
Потребляемая мощность духовки в кВт:	2,45
Присоединительная мощность:	10,5 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	900 x 600 x 940
Вес в кг:	99,6

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Модель / характеристики

- Тип прибора: отдельно стоящий прибор
- Подключение прибора: 3 NAC
- Режим работы: электрический
- Тип конфорок: индукционные
- Тип питания: электрическое
- Многофункциональная духовка
- Функции:
 - размораживание
 - функция двойного грилевания
 - Есо
 - гриль + вентилятор
 - многофункциональность (циркуляция воздуха + вентилятор)
 - очистка
 - статическая + вентилятор
 - нижний нагреватель + гриль + вентилятор
 - предварительный нагрев
- Характеристики духовки:
 - тройное остекление
 - освещение духового шкафа
 - таймер (5 -55 мин.)
- Вытяжка испарений
- Ножки, регулируемые по высоте
- Регулируемая высота: 900 x 940 мм
- В комплекте:
 - 1 противень для выпекания
 - 1 решетка

4.2 Обзор компонентов прибора



RU

Рис. 1

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Индукционная плита | 2. Панель управления |
| 3. Дверца прибора с ручкой | 4. Отсек для принадлежностей |
| 5. Ножки (4x), регулируемые по высоте | 6. Направляющие |
| 7. Решетка | 8. Вентилятор |
| 9. Внутреннее светодиодное освещение | |

Индукционная плита / расположение конфорок

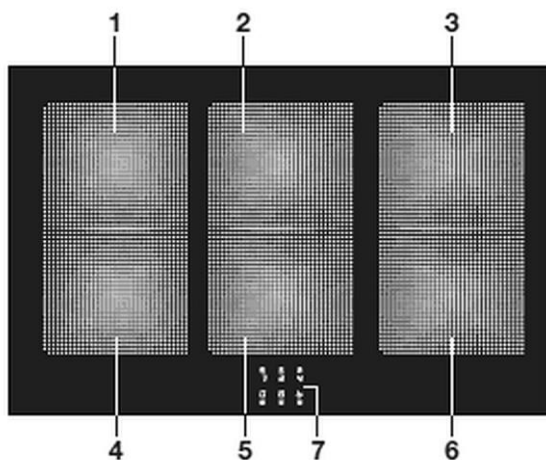
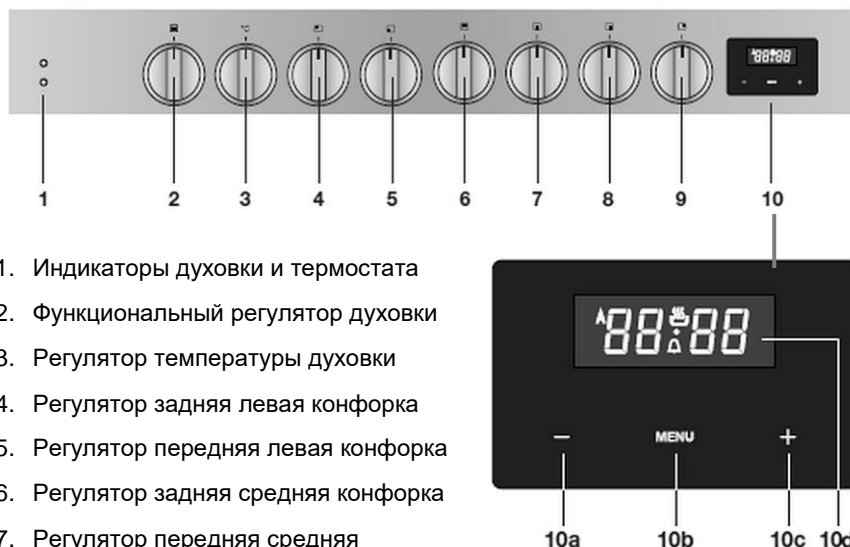


Рис. 2

1. Задняя левая конфорка
2. Задняя средняя конфорка
3. Задняя правая конфорка
4. Передняя левая конфорка
5. Передняя средняя конфорка
6. Передняя правая конфорка
7. Цифровой дисплей индукционной плиты

Элементы управления / индикаторы



1. Индикаторы духовки и термостата
2. Функциональный регулятор духовки
3. Регулятор температуры духовки
4. Регулятор задняя левая конфорка
5. Регулятор передняя левая конфорка
6. Регулятор задняя средняя конфорка
7. Регулятор передняя средняя конфорка
8. Регулятор передняя правая конфорка
9. Регулятор задняя правая конфорка
10. Цифровые часы
- 10a Кнопка «-»
- 10b Кнопка «Меню»
- 10c Кнопка «+»
- 10d Цифровой дисплей часов

Рис. 3

4.3 Функции прибора

Индукционная плита предназначена для приготовления и подогревания блюд с применением соответствующей посуды.

6 конфорок и большая многофункциональная электрическая духовка предлагают не только большую поверхность для приготовления вкусных блюд. Кроме того, универсальность многофункциональной духовки впечатляет при выборе идеальной программы термообработки.

5 Инструкции по установке

5.1 Установка



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесные 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 / установка

ВНИМАНИЕ!

Из-за большого веса прибора, его транспортировку, а также распаковку и монтаж должны выполнять два человека.

- 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 элементы из пенопласта.

- Следует обращать внимание, чтобы не повредить заводскую табличку и предупредительных указаний на приборе.
- **Категорически запрещается** устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор следует устанавливать так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединениям 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
 - с хорошей вентиляцией.
- Чтобы установить прибор, нужно выполнить следующие действия:
 - Снять с прибора упаковку, кроме поддона.
 - Поднять прибор с помощью автопогрузчика и переместить его в запланированное место установки. Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор. Контролируйте стабильность, чтобы не потерять равновесие прибора.
 - Нельзя тянуть и перемещать прибор – он может опрокинуться. Внешние части или ножки прибора могут повредиться.
 - Снять поддон, как только прибор окажется в месте планируемой установки.
 - Выровнять прибор, закрутив или выкрутив ножки.
 - Наконец, удалить защитную пленку с прибора.

RU

Минимальные отступы

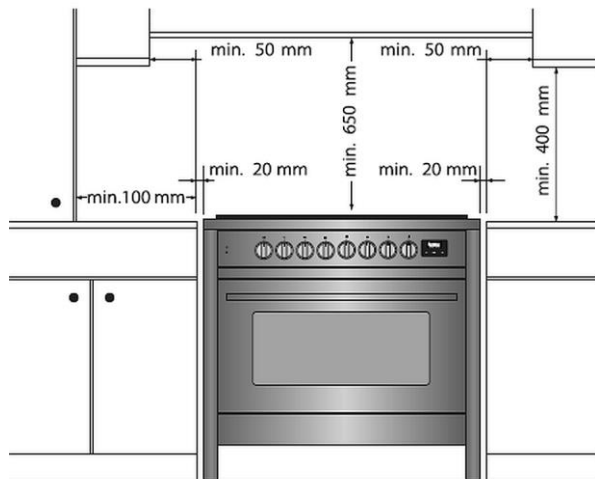


Рис. 4

- Если прибор установлен рядом с высоким шкафом или стеной из горючего материала, необходимо соблюдать расстояние не менее 50 мм между прибором и шкафом/стеной.
- Соблюдать минимальное расстояние 650 мм между конфоркой и установленной над ней вытяжкой.
- Если прибор установлен стационарно между двумя кухонными шкафами, обшивка мебели должна выдерживать температуру не ниже 90 °С.

5.2 Электрическое подсоединение

Подсоединение - ток

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) параметрам имеющейся электрической сети.
- Подсоединение прибора к системе электропитания должно быть выполнено квалифицированным электриком согласно действующим международными, отечественными и локальными предписаниями.
- Индукционная плита оснащена проводом питания. Он должен быть соединен со штепсельной вилкой или подключен непосредственно к соответствующей сетевой розетке.
- Настенная розетка и вилка должны быть всегда доступны.
- Присоединительный провод следует проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.
- Следить за тем, чтобы присоединительный провод не соприкасался с элементами духовки, которые нагреваются.
- Если необходимо выполнить постоянное соединение, необходимо убедиться, что на линии питания установлен многополюсный переключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Запрещается подключать прибор к сети с помощью сетевого тройника или удлинителя. В этом случае безопасное использование прибора не может быть гарантировано.
- Не использовать для прибора внешнее реле времени или пульт дистанционного управления.

6 Инструкции по использованию

Перед использованием

1. Извлечь из духовки все принадлежности.
2. Перед началом эксплуатации прибор следует очистить согласно указаниям, приведенным в разделе 6 «Очистка».
3. Перед первым использованием нагревать прибор без блюд в течение часа при максимальной температуре с включенными верхним и нижним нагревателями, с учетом указаний, приведенных в разделе «Настройки».
4. Перед первым использованием прибор нагреть без блюд, руководствуясь указаниями, приведенными в разделе «Настройки», с целью исключения возможных неприятных запахов, исходящих от теплоизоляции. Выбрать максимальную температуру и время.

Во время этого процесса должна быть удалена защитная смазка, использованная при производстве.

Возможно появление небольшого количества дыма или неприятного запаха. При первом использовании это нормальное явление, и при следующих включениях такого не происходит.

По возможности включить кухонную вытяжку или проветрить помещение.

5. После нагрева открыть дверцу духовки, чтобы могли выйти остатки дыма.
6. После остывания очистить духовку теплой водой и мягкой тканью или губкой.
7. Тщательно осушить прибор.

6.1 Использование индукционной плиты

Принцип действия индукционных тепловых поверхностей

В индукционных тепловых поверхностях электрическое напряжение подается на проводящую катушку под стеклом. Это создает магнитное поле, которое вследствие физического эффекта непосредственно нагревает дно посуды.

Это экономит время и энергию, поскольку здесь нет - как в случае традиционных конфорок - предварительного нагрева нагревателя и стеклянной варочной поверхности.

Очередным преимуществом - благодаря описанным выше техническим характеристикам - является очень короткое время приготовления.

Кроме того, подача тепла изменяется немедленно при каждом изменении настроек и ее можно точно отрегулировать. Индукционная тепловая поверхность реагирует на изменения настроек так же быстро, как газовая

Инструкции по использованию

плита, потому что энергия немедленно поступает в кастрюлю, без необходимости сначала нагревать другие материалы.

Индукционная технология сочетает в себе эту скорость реакции с основным преимуществом тока, что позволяет точно контролировать подачу тепла.

Соответствующая кухонная посуда

- Кухонная посуда из железа
- Кухонная посуда из эмалированного железа
- Кастрюли/сковородки из стали или эмалированного чугуна
- Чугунные кастрюли/сковородки
- Кухонная посуда из нержавеющей стали 18/0 и алюминия, если она обозначена как пригодная для индукции (обратите внимание на описание кухонной посуды)



Вследствие особого принципа работы индукционной плиты подходит только кухонная посуда с намагничивающимся дном.

Для достижения наилучших результатов следует пользоваться только сковородками/кастрюлями с диаметром от 12 см до 24 см.

RU

Несоответствующая кухонная посуда

- Емкости с выпуклым дном
- Алюминиевая, бронзовая или медная кухонная посуда, если она не имеет четкого обозначения как пригодная для индукции
- Кастрюли/сковородки диаметром менее 12 см
- Кухонная посуда с ножками
- Керамическая кухонная посуда
- Стеклокерамическая кухонная посуда



Распознавание наличия посуды



- Электронный датчик определяет наличие или отсутствие кастрюли на конфорке. Если кастрюля не подходит для приготовления с помощью магнитной индукции или слишком мала, на дисплее появляется соответствующий символ (рис. слева).

- Если кастрюля будет снята с конфорки во время процесса приготовления без установки соответствующего регулятора в положение «0», ранее установленное и отображаемое на соответствующем дисплее значение автоматически заменяется символом.
- Когда кастрюля правильно поставлена на конфорку, символ гаснет, и процесс приготовления продолжается в обычном режиме. В противном случае символ также гаснет через 10 минут.
- Если перед тем, как поставить кастрюлю на конфорку, ручку повернуть в произвольное положение, на дисплее сначала отобразится установленный уровень мощности, а затем сразу же появится символ распознавания наличия посуды. Конфорка остается в режиме ожидания в течение 10 минут. Процесс приготовления начинается, если в течение этого времени посуда для приготовления будет правильно установлена на конфорку. В противном случае конфорка выключается, а символ распознавания наличия посуды гаснет. Чтобы снова включить конфорку, прежде чем выбрать желаемый уровень мощности, необходимо сначала соответствующий регулятор установить на «0».

Автоматическое распределение мощности

- Максимальная мощность распределяется между активными конфорками.
- Уровень мощности, установленный первым, имеет приоритет над следующими настройками других конфорок. После активации последних конфорок значения на дисплеях начинают мигать и раздается двойной звуковой сигнал. Автоматически отображается наивысший установленный уровень мощности.
- Если нагревательная способность одной из конфорок уменьшается вручную, разница мощности распределяется на остальные конфорки.
- Мощность автоматически распределяется между левыми, центральными и правыми конфорками.

Звуки индукционной плиты

Тикающий звук

Слабый тикающий звук вызван распределением мощности от передней к задней конфорке. Слабые тикающие звуки также могут быть слышны на низких уровнях приготовления.

Посуда для приготовления издает звуки

Посуда в процессе приготовления может сама по себе издавать звуки.

Причиной этого является поток энергии от конфорки к посуде для приготовления пищи. В случае некоторых кастрюль/сковородок это особенно часто встречается при высоких уровнях приготовления. Это не вредит ни посуде для приготовления, ни конфорке.

Вентилятор издает звуки

Прибор оснащен вентилятором для продления срока службы электроники. При интенсивном использовании прибора включается вентилятор, из-за чего возникает гудящий звук.

Также после выключения прибора еще некоторое время можно слышать звук работающего вентилятора.

Ограничение времени приготовления

ВНИМАНИЕ!

Ограничение времени приготовления – это функция, обеспечивающая безопасность индукционной плиты. Если конфорка используется очень долго, она автоматически выключается.

В зависимости от установленного уровня мощности время приготовления ограничивается следующим образом:

Уровень мощности	Конфорка автоматически выключается по истечении:
1	480 минут
2	360 минут
3	300 минут
4	300 минут
5	240 минут
6	90 минут
7	90 минут
8	90 минут
9	90 минут
boost (P)	10 минут

Индикатор остаточного тепла



- Конфорка после интенсивного использования может еще некоторое время оставаться горячей. Пока конфорка горячая, на цифровом дисплее индукционной плиты мигает буква «H» (рис. слева).

Температурная защита

- Каждая конфорка оснащена датчиком. Он постоянно контролирует температуру дна посуды для приготовления и элементов конфорки, чтобы избежать риска перегрева, например, из-за пустой кастрюли.
- В случае чрезмерно высокой температуры мощность конфорки автоматически снижается или конфорка полностью выключается.

6.2 Обслуживание индукционной плиты

Предупредительные указания



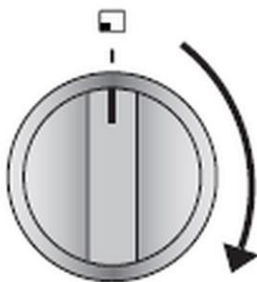
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность получения ожогов!

Конфорка и корпус прибора сильно нагреваются от горячей посуды и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения.

Категорически запрещается касаться горячих поверхностей прибора.

Включение конфорки



1. Перед активацией конфорки на выбранную конфорку необходимо поставить подходящую кастрюлю.
2. Повернуть соответствующую ручку по часовой стрелке и выбрать требуемую мощность.

Загораются все индикаторы дисплея.

Раздается звуковой сигнал.

На дисплее выбранной конфорки отображается установленное значение мощности, на дисплеях других конфорок появляется «0».

При вращении другой ручки звуковой сигнал отсутствует.

На дисплее отображается установленное для выбранной конфорки значение мощности.

Изменение уровней мощности

1. Чтобы увеличить мощность данной конфорки, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке, чтобы уменьшить мощность – против часовой стрелки.

Уровень мощности устанавливается от «0» до «9». Кроме того, имеется уровень Boost (усиленный).

Выбранная мощность отображается на дисплее соответствующей конфорки.

Установка ручки по умолчанию - «0».



2. Установить регулятор выбранной конфорки на необходимую мощность.

Выбранная мощность отображается на соответствующем дисплее.

3. Чтобы активировать уровень Boost, необходимо установить регулятор в положение «9»
4. Затем повернуть ее еще на один уровень дальше.

Раздается звуковой сигнал. На дисплее появится «P».

5. Затем повернуть ручку обратно в положение «9».

Ручное выключение



1. Повернуть регулятор в положение «0».

На всех дисплеях появляется мигающая точка, как показано на рисунке рядом.

Через 15 секунд все дисплеи выключаются.

Раздается звуковой сигнал.

Прибор переходит в режим ожидания.

Функция быстрого нагрева

Эта функция позволяет быстрее достичь желаемого уровня мощности, но остается активной в течение ограниченного времени (см. таблицу ниже).



1. Поворачивать ручку, начиная от «0» против часовой стрелки, пока не раздается звуковой сигнал.

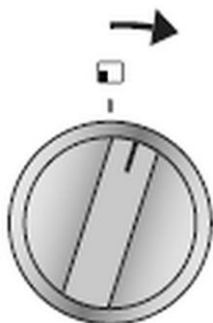
На дисплее отображается символ «А» (см. рисунок).

2. С помощью регулятора установить в течение 10 секунд требуемый уровень мощности для выбранной конфорки.

При этом на дисплее будет попеременно мигать символ «А» и только что установленный уровень мощности.

Уровень мощности	Конфорка автоматически выключается по истечении:
1	48 секунд
2	144 секунд
3	230 секунд
4	312 секунд
5	408 секунд
6	120 секунд
7	168 секунд
8	216 секунд
9	-

Функция поддержания тепла



Эта функция позволяет подогревать подходящую для индукционных плит емкость, так, чтобы внутри емкости поддерживалась постоянная температура.

Это удобно для подогрева и сохранения в тепле ранее приготовленных блюд в емкостях для приготовления. Таким образом оптимизируется энергопотребление.

Максимальное постоянное время теплоотдачи составляет 120 минут.

1. Повернуть регулятор в направлении по часовой стрелке на символ «U».

На соответствующем дисплее отображается символ, представленный на рисунке рядом.

Соединение конфорок между собой

С помощью этой функции две конфорки объединяются в одну большую общую конфорку. Всегда можно соединить между собой обе левые, обе средние или обе правые конфорки. Конфорки, которые могут быть объединены, управляются только с помощью регулятора для передней из двух соединенных между собой отдельных конфорок.



1. Регуляторы обоих левых, средних или правых конфорок повернуть по часовой стрелке до уровня мощности «9».
2. Затем взять за оба регулятора одновременно и перевести их с уровня мощности «9» на уровень Boost «P», так чтобы был слышен звуковой сигнал.

Об успешном подключении конфорок будут свидетельствовать символы на соответствующих дисплеях (рис. выше).

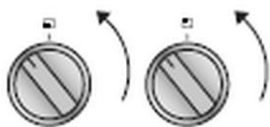
3. Повернуть регулятор передней конфорки на необходимый уровень мощности.

Если в процессе приготовления посуда для приготовления снимается с конфорки и не ставится обратно на конфорку в течение 10 минут, эта функция автоматически деактивируется.

Чтобы вручную деактивировать функцию, необходимо повернуть регуляторы обратно в положение «0».

RU

Защита от детей



Возможна блокировка конфорок.

1. Повернуть регуляторы левых передних и левых задних конфорок одновременно против часовой стрелки и удерживать их в этом положении не менее 2 секунд, пока на всех дисплеях не появится «L».



Через несколько минут символы исчезнут. Однако при повороте любого регулятора вышеуказанные символы блокировки снова появятся на всех дисплеях, а конфорки не активируются.

Деактивация неограничена по времени. Более продолжительный перерыв в подаче электропитания может отменить деактивацию.

2. Чтобы повторно активировать конфорки необходимо одновременно повернуть оба первых регулятора слева против часовой стрелки.

Использование уровней приготовления

Следующий перечень имеет исключительно ориентировочный характер, так как значение настройки зависит от количества и состава блюда, а также от посуды.

Уровни приготовления	Применительно к:
Уровень «Boost» / Уровень 9	<ul style="list-style-type: none">• Быстрое доведение до кипения блюд/воды• Отваривание зеленых листовых овощей• Подогрев масла и жира• Создание давления в скороварке
Уровень 8	<ul style="list-style-type: none">• Поджаривание мяса• Жарка рыбы• Жарение омлета• Обжаривание вареного картофеля• Жарка в «глубоком» жиру
Уровень 7	<ul style="list-style-type: none">• Жарка блинов• Жарка крупных кусков мяса в панировке• Жарка грудинки• Жарка сырого картофеля• Выпечка французских тостов• Жарка рыбы в панировке
Уровень 6 / Уровень 5	<ul style="list-style-type: none">• Варка• Размораживание овощей• Жарка и отваривание тонкого мяса
Уровень 1 – Уровень 4	<ul style="list-style-type: none">• Варка бульона• Тушение мяса• Тушение овощей• Плавление шоколада• Плавление сыра

6.3 Использование многофункциональной духовки

Указания по выпеканию и жарке

Энергосберегающее использование духовки

- Дверцу духовки открывать как можно реже.
- Готовить блюда при более или менее одинаковой температуре термообработки (например, яблочный пирог и запеканка) с одинаковым временем приготовления на одной и той же решетке или одно над другим с функцией термоциркуляции. Обжаренное мясо можно одновременно тушить.
- Готовить несколько блюд одно за другим, например, запеканку после пирога. Время приготовления второго блюда часто может быть на 10 минут меньше, потому что в духовке все еще много тепла.
- Благодаря изоляции духовки блюда, которые готовятся дольше (дольше 1 часа), могут готовиться с использованием остаточного тепла духовки. Выключить духовку на 10 минут раньше, чем указано, но оставить дверцу закрытой.
- Как правило, предварительный разогрев не требуется, за исключением блюд, время приготовления которых составляет менее 30 минут, или это указано в рецепте.
- Перед выпечкой вынуть из духовки все ненужное.
- Выключить духовку, прежде чем вынимать из нее приготовленные блюда.

RU

Посуда для духовки

- В принципе, можно использовать любую жаропрочную посуду.
- Не ополаскивать стеклянную посуду холодной водой сразу после использования. Их-за резкого перепада температур стекло может треснуть.
- Использовать темные или черные формы для выпекания. Они лучше проводят тепло и позволяют продуктам пропекаться равномерно.

Не закрывать дно

- Нельзя закрывать дно камеры термообработки. Закрывание дна, например, алюминиевой фольгой или противнем может привести к перегреву и повреждению эмали.
- Чтобы исключить загрязнение дна духовки потеками из формы для выпечки торта, можно сформовать мисочку из алюминиевой фольги и установить ее на решетку под форму или подложить под форму бумагу для выпечки.

Настройка времени

1. Выбрать время приготовления на 5 минут меньше, чем указано в рецепте. Благодаря этому на последнем этапе можно контролировать, готово ли блюдо или пирог и имеет ли он нужный цвет.

Если нет, закрыть дверцу духовки и через некоторое время снова проверить. Дверцу духовки необходимо открывать и закрывать медленно. Лучше всего не открывать дверцу духовки, пока не пройдет три четверти времени приготовления.

Поддержание тепла

- Духовку можно использовать для поддержания тепла уже приготовленных блюд. Для этого необходимо выбрать функцию горячего воздуха и температуру 75°C. Блюда, которые должны оставаться теплыми, необходимо прикрыть, чтобы предотвратить их высыхание.

Запекание мяса

- Лучше всего подходит мясо в виде куска весом более 1 кг. Мясо приобретает равномерную, хрустящую корочку, практически без потери веса.
- За четверть часа мясо натереть солью и специями. Для запекания использовать от 80 до 100 г сливочного масла или жира (или смеси) на 500 г мяса.

RU

Время выпекания

- Плоские, тонкие куски мяса требуют в среднем на 5 минут меньше времени для запекания, чем толстые или свернутые рулетиками. Для больших кусков мяса для каждого дополнительных 500 граммов необходимо запланировать время запекания на 15–20 минут больше.
- Поместить мясо в противень и полить его сливочным маслом и/или жиром. Если мясо по краям жирное, положите его сверху для запекания. Нежирное мясо подливать каждые 15 минут. Жирное мясо подливать каждые 30 минут.
- Если соус становится слишком темным, во время запекания время от времени добавлять несколько столовых ложек воды.
- После приготовления перед нарезкой оставить мясо накрытым алюминиевой фольгой примерно на 10 минут.

Уровни выпечки

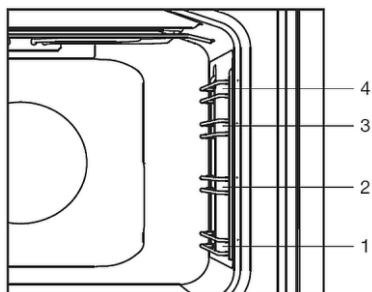


Рис. 5

Камера термообработки прибора имеет несколько уровней выпечки.

Поместить решетку или противень между направляющими для данного уровня.

Выбрать уровень в соответствии с данными, указанными в рецепте или на упаковке пищевого продукта, который необходимо приготовить.

6.4 Обслуживание многофункциональной духовки

Настройка часов



При первом подключении прибора мигают символы «А» и «0 00». Необходимо установить правильное время.

1. Нажать одновременно кнопки «+» и «-» и удерживать, пока точка между часами и минутами не начнет мигать.

Символ «А» исчезает, а над точкой появляется символ выпечки.

2. Нажать на кнопку «-» или «+», чтобы установить время.

3. После установки правильного времени необходимо подождать некоторое время.

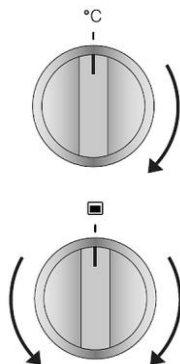
Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал.

На дисплее отображается текущее время, и точка перестает мигать.

Пока точка мигает, можно устанавливать время.

Когда на дисплее отображается текущее время, его можно настроить, снова одновременно нажав и удерживая нажатыми кнопки «-» и «+». Точка начинает мигать. Нажать кнопку «-» или кнопку «+», чтобы настроить время.

Включение / выключение прибора



1. С помощью регулятора температуры выбрать настройку температуры и функцию духовки с помощью регулятора функций.

Загораются индикаторы духовки и термостата; духовка включена.

В таблице ниже представлена информация о различных функциях духовки, которые можно выбрать.

2. По истечении времени термообработки регулятор температуры и регулятор функций необходимо установить на «0», чтобы выключить духовку.

ВНИМАНИЕ!

Если духовка не работает, возможно, были запрограммированы электронные часы; при этом на дисплее появляется «А». Прервать программирование согласно инструкциям, приведенным в разделе «Временное выключение духовки».

RU

Если дверцу духовки открыть во время работы прибора, индикатор термостата гаснет. После закрытия дверцы духовки индикатор через некоторое время снова автоматически загорится.

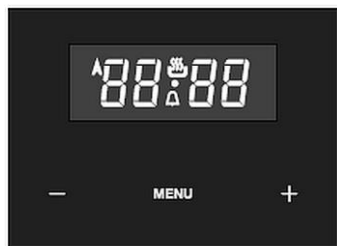
Функции духовки

	<p>Функция очистки</p> <p>Эту функцию можно использовать для очистки духовки. Путем соединения верхнего и нижнего нагревательных элементов и добавления 300 мл воды в противень для выпечки в камере термообработки образуется пар.. Более подробную информацию можно найти в разделе «Функция очистки».</p>
	<p>Горячий воздух Turbo</p> <p>Воздух в духовке нагревается калорифером. Вентилятор на задней стенке нагнетает горячий воздух в духовку. Таким образом блюда подогреваются. Можно выпекать на нескольких уровнях одновременно, экономя таким образом электроэнергию. Благодаря интенсивному переносу тепла можно выбрать температуру на 20-30°C ниже указанной в обычных рецептах.</p>

	<p>Гриль + вентилятор + нижний нагреватель</p> <p>Тепло от нагревателя гриля и нижнего нагревателя равномерно распределяется вентилятором. Это гарантирует равномерную выпечку даже сложных блюд. Идеально подходит для пиццы, тортов и пирогов.</p>
	<p>Быстрый нагрев</p> <p>Эта функция быстро нагревает духовку, сокращая общее время выпекания.</p>
	<p>Maxi-Grill</p> <p>Нагреватель гриля включается одновременно с верхним нагревателем. Тепло нагревателя гриля излучается непосредственно на блюдо. Для оптимизации процесса нагрева включается также верхний нагреватель. Этот метод нагрева идеально подходит для приготовления небольших кусков мяса, таких как стейки, бифштексы, колбаски и котлеты.</p>
	<p>Верхний и нижний нагреватель (обычно) + вентилятор</p> <p>Верхний и нижний нагреватели в духовке обеспечивают равномерный нагрев. Вентилятор равномерно распределяет тепло. Эта функция подходит для быстрого приготовления мяса и выпечки тортов на нескольких уровнях.</p>
	<p>ECO</p> <p>Блюда нагреваются за счет тепла от верхнего и нижнего нагревателей. Эта функция подходит для жарки, например, мяса при более низкой температуре (и, следовательно, более медленной).</p>
	<p>Верхний нагреватель + вентилятор</p> <p>Блюда подогреваются за счет верхнего нагревателя. Тепло распределяется вокруг блюда с помощью вентилятора. Эта функция подходит для подрумянивания верхнего слоя хлеба, выпечки и десертов.</p>
	<p>Размораживание</p> <p>Вентилятор вращается. Воздух в духовке циркулирует, причем нагреватели не включены. Этот метод используется для медленной разморозки пищевых продуктов.</p>

Обслуживание духовки с помощью цифровых часов

Цифровые часы можно использовать по-разному:



- Можно задать продолжительность выпекания / грилевания. Духовка выключается по истечении установленного времени. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал.
- Можно также установить, когда должен закончиться процесс выпекания / грилевания. Духовка работает до установленного времени с ранее заданными температурой и функцией. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал.
- Либо же можно ввести как продолжительность, так и время окончания (автоматический процесс выпекания). Духовка включается и выключается автоматически. Когда автоматический процесс выпекания завершится, раздается звуковой сигнал.
- Цифровые часы также можно использовать как таймер для приготовления яиц. Таймер для приготовления яиц не выключает духовку.

RU

Программирование времени выпекания

1. С помощью регулятора температуры выбрать настройку температуры и функцию духовки с помощью регулятора функций.

Загораются индикаторы духовки и термостата; духовка включена.



2. Держать нажатой кнопку «Меню».

На дисплее появится мигающий символ часов, а время установлено на «0.00».



3. Сразу же после этого еще раз нажать на кнопку «Меню».

Символ часов исчезнет, а на дисплее замигает буква «А». Кроме того, на дисплее попеременно будут появляться «dig» и «0.00».



4. С помощью кнопок «+» и «-» установить время приготовления.

После установки правильного времени необходимо подождать некоторое время. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал.

На дисплее отображается текущее время, а буква «А» перестает мигать.

По истечении установленного времени выпекания раздастся звуковой сигнал, и духовка автоматически отключится.

Индикаторы духовки и термостата гаснут, символ термообработки исчезает, и снова начинает мигать буква «А».

5. Чтобы отключить звуковой сигнал, необходимо нажать на любую кнопку.
6. Теперь необходимо установить регулятор температуры и регулятор функций на «0», чтобы полностью выключить духовку.
7. Удерживать нажатой кнопку «Меню», чтобы снова убрать букву «А» с дисплея.

УКАЗАНИЕ!

В любой момент можно отобразить на дисплее оставшееся время, нажав и удерживая кнопку «Меню» до тех пор, пока не начнет мигать символ часов. Затем сразу же еще раз нажать на кнопку «Меню».

Чтобы выбрать время выпекания, необходимо удерживать нажатой кнопку «Меню» до тех пор, пока не отобразится мигающий символ часов. Затем сразу же снова нажать на кнопку «Меню», а затем на кнопку «+» или «-», чтобы выбрать время.

Программирование времени окончания выпекания

1. С помощью регулятора температуры выбрать настройку температуры и функцию духовки с помощью регулятора функций.

Загораются индикаторы духовки и термостата; духовка включена.



2. Держать нажатой кнопку «Меню».

На дисплее появится мигающий символ часов, а время установлено на «0.00».



3. Сразу после этого дважды нажать на кнопку «Меню».

Символ часов исчезнет, а на дисплее замигает буква «А». Кроме того, на дисплее появятся «End», попеременно с текущим временем.



4. С помощью кнопки «+» установить время окончания.

5. После установки правильного времени необходимо подождать некоторое время.

Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал.



На дисплее отображается текущее время, а буква «А» перестает мигать.



По достижении времени окончания раздастся звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается.

RU

Индикаторы духовки и термостата гаснут, символ термообработки исчезает, и снова начинает мигать буква «А».

6. Чтобы отключить звуковой сигнал, необходимо нажать на любую кнопку.
7. Теперь необходимо установить регулятор температуры и регулятор функций на «0», чтобы полностью выключить духовку.



8. Удерживать нажатой кнопку «Меню», чтобы снова убрать букву «А» с дисплея.

УКАЗАНИЕ!

В любой момент времени можно отобразить на дисплее время окончания, нажав и удерживая кнопку «Меню» до тех пор, пока не начнет мигать символ часов. Затем сразу же дважды нажать на кнопку «Меню».

Чтобы задать время окончания, необходимо удерживать нажатой кнопку «Меню» до тех пор, пока не отобразится мигающий символ часов. Затем сразу же дважды снова нажать на кнопку «Меню», а затем на кнопку «+» или «-», чтобы задать время окончания.

Программирование автоматического процесса выпечки

Духовку можно включать и выключать автоматически, устанавливая время выпекания и время окончания. Духовка сама рассчитывает время начала, а по истечении времени выпекания автоматически выключается.



Пример

Текущее время: 17:30, установленное время процесса выпекания: 1 час 15 минут, установленное время окончания процесса выпекания: 19:45. Духовка начинает процесс выпекания в 18:30 с ранее заданной температурой и функцией, а в 19:45 закончит.



1. Держать нажатой кнопку «Меню».

На дисплее появится мигающий символ часов, а время установлено на «0.00».



2. Сразу после этого дважды нажать на кнопку «Меню».

Символ часов исчезнет, а на дисплее замигает буква «А». Кроме того, на дисплее попеременно будут появляться «dur» и «0.00».



3. С помощью кнопок «+» и «-» установить время приготовления.



4. Если установлено правильное время, снова нажать кнопку «Меню».



На дисплее появится «End» попеременно с текущим временем.

5. С помощью кнопки «+» установить время окончания.

Символ термообработки исчезает.



6. После установки правильного времени необходимо подождать некоторое время. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал. На дисплее отображается текущее время, а буква «А» перестает мигать.

7. С помощью регулятора температуры выбрать температуру, а функцию духовки – с помощью регулятора функций.

8. Когда приходит время включения, духовка автоматически включается.

Загораются индикаторы духовки и термостата; а на дисплее появляется символ термообработки.

9. По достижении времени окончания раздается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается.

Индикаторы духовки и термостата гаснут, символ термообработки исчезает, и снова начинает мигать буква «А».

10. Чтобы отключить звуковой сигнал, необходимо нажать на любую кнопку.

11. Теперь необходимо установить регулятор температуры и регулятор функций на «0», чтобы полностью выключить духовку.

12. Удерживать нажатой кнопку «Меню», чтобы снова убрать букву «А» с дисплея.

УКАЗАНИЕ!

В любой момент времени можно отобразить на дисплее время приготовления или время окончания, нажав и удерживая кнопку «Меню» до тех пор, пока не появится мигающий символ часов. Затем сразу же снова одно- или двукратно нажать на кнопку «Меню».

Чтобы выбрать время приготовления, необходимо удерживать нажатой кнопку «Меню» до тех пор, пока не появится мигающий символ часов. Затем сразу же снова одно- или двукратно нажать на кнопку «Меню», а затем на кнопку «+» или «-», чтобы выбрать время.

Временное выключение духовки

1. Держать нажатой кнопку «Меню».

На дисплее появится мигающий символ часов, а время установлено на «0.00».

2. Сразу же после этого одно- или двукратно нажать на кнопку «Меню».

Символ часов исчезнет, а на дисплее замигает буква «А». Кроме того, на дисплее отображается «digi» или «End», чередующиеся с текущим временем приготовления или окончания.

3. Нажать одновременно на кнопки «+» и «-», чтобы удалить установленное время.

Таймер для приготовления яиц



Таймер для приготовления яиц подает сигнал только по истечении установленного времени приготовления. Таймер для приготовления яиц не выключает духовку.

1. Держать нажатой кнопку «Меню».

На дисплее появится мигающий символ часов, а время установлено на «0.00».

2. С помощью кнопок «+» и «-» установить необходимое время.

После установки правильного времени необходимо подождать некоторое время. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал.

На дисплее снова отображается текущее время, и часы перестают мигать.

УКАЗАНИЕ!

В любой момент времени на дисплее можно отобразить установленное время, нажав на кнопку «Меню».

Чтобы настроить время выпекания, необходимо удерживать нажатой кнопку «Меню». Когда символ часов начнет мигать, на дисплее можно установить время с помощью кнопок «+» и «-».

Чтобы установить выпекания на 0, необходимо удерживать нажатой кнопку «Меню». Когда символ часов начнет мигать, необходимо одновременно нажать кнопки «+» и «-».

Настройка звукового сигнала



Если ни одна из функций духовки не была установлена, с помощью кнопки «-» можно настроить звуковой сигнал. Есть три разных сигнала.

1. Нажать одновременно кнопки «+» и «-» и удерживать, пока точка между часами и минутами не начнет мигать.

2. Нажать кнопку «Menu».

На дисплее появятся «Top» и 1, 2 или 3.

3. Нажать на кнопку «-».

Будет слышен звуковой сигнал, который соответствует данному номеру.

4. Нажать второй раз на кнопку «-».

Будет слышен другой звуковой сигнал.

5. Нажать на кнопку третий раз.

Снова будет слышен еще один звуковой сигнал.

6. Выбрать один из этих трех сигналов, нажав (несколько раз) на кнопку «-».

7. После установки требуемого сигнала необходимо подождать некоторое время.

Через несколько секунд раздастся установленный звуковой сигнал.

Звуковой сигнал установлен, и на дисплее снова появится текущее время.

Функция очистки

Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) рекомендуется использовать «функцию очистки». Выполнить следующие действия:

1. Поставить противень для выпекания на уровень 2.
2. Налить на противень для выпекания максимум 300 мл. воды.
3. С помощью регулятора функций выбрать «функцию очистки».
4. Установить таймер на 60 минут.

Остатки блюд на эмали размягчатся и затем их можно будет удалить влажной тряпкой.

ВНИМАНИЕ!

Не превышать максимального количества воды (300 мл)!

Во время очистки на пол может попасть несколько капель воды. Это нормальное явление.

7 Очистка

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.

7.2 Очистка

Индукционная плита

ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается использовать абразивные средства. Эти средства вызывают царапины, в которых накапливаются известковый налет и грязь.

Не использовать острые предметы, такие как стальная мочалка или очистители.

Индукционная плита изготовлена из высококачественных материалов, которые легко чистятся.

УКАЗАНИЕ!

Перед очисткой конфорки активировать защиту от детей.

Ежедневная очистка

1. Очищать конфорку непосредственно после использования с помощью мягкого чистящего средства и мягкой влажной ткани.
2. Тщательно вытереть чистой тканью или кухонным полотенцем.
3. В завершение высушить конфорку мягкой тканью.

RU

Стойкие пятна

- Стойкие пятна также можно удалить с помощью мягкого чистящего средства (например, жидкости для мытья посуды).
- Пятна от воды или остатки известкового налета можно удалить с помощью уксуса.
- Остатки металла (появившиеся в результате перемещения кастрюль) часто трудно удалить. Использовать имеющиеся в продаже специальные средства с учетом инструкций производителя.
- Остатки блюд удалять с помощью скребка для стекла. С его помощью также можно удалить расплавленный пластик и сахар.

Чистка духовки

Наружные поверхности

1. Наружные поверхности прибора (корпус, дверца духовки извне) чистить теплой водой, мягким чистящим средством и мягкой тканью.
2. Ручки/регуляторы/кнопки и дверную ручку чистить мягкой влажной тканью и мягким жидким моющим средством, подходящим для гладких окрашенных поверхностей. Также можно использовать чистящее средство,

специально предназначенное для этого типа поверхности. В этом случае следовать инструкциям производителя.

Внутренняя камера

1. Внутреннюю камеру духовки чистить теплой водой, мягкой тканью и мягким чистящим средством.
2. Промыть чистой водой.
3. Для регулярной очистки после приготовления пищи использовать «функцию очистки» прибора. Следовать указаниям, приведенным в разделе «Обслуживание духовки» / Функция очистки.
4. Для удаления стойких загрязнений использовать имеющиеся в продаже средства для очистки духовок. Следовать указаниям производителя.

В случае возникновения стойких пятен необходимо действовать следующим образом:

- Очистку следует начинать после того как духовка остынет.
- Очищать духовку и принадлежности после каждого использования, чтобы избежать пригорания грязи в духовке.
- Удалять жирные пятна теплой водой с мылом, пока духовка еще теплая.
- В случае стойких загрязнений использовать имеющееся в продаже средство для очистки духовки. Следовать указаниям производителя. Затем внутреннюю камеру тщательно сполоснуть чистой водой с целью полного удаления остатков моющего средства.
- Категорически запрещается использовать агрессивные чистящие средства, такие как стальная мочалка, губки для мытья посуды, пятновыводители и т. д.
- Окрашенные, оцинкованные поверхности, поверхности из благородной стали и элементы из алюминия ни в коем случае не должны контактировать со спреями для очистки духовок, поскольку они могут быть повреждены и обесцвечены. То же самое относится к датчику термостата (если прибор оснащен датчиком) и нагревателям, расположенным на верхней стенке.

Снятие и очистка направляющих

Чтобы облегчить очистку направляющих, их можно вытащить из духовки. Необходимо учесть следующие указания:

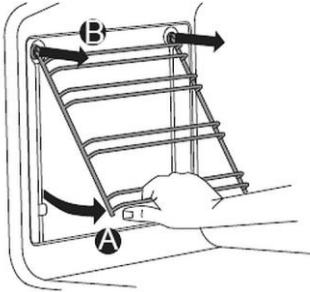


Рис. 6

1. Придерживать направляющие снизу и наклонить их к центру духовки (А).
2. Вынуть направляющие из отверстий в стенке духовки (В).
3. Очистить направляющие теплой водой, мягким чистящим средством и мягкой тканью.
4. Промыть чистой водой.
5. Высушить направляющие.
6. Закрепить направляющие в отверстиях в стенке духовки.

Замена лампы духовки

ВНИМАНИЕ!

Лампа в этом приборе предназначена только для освещения этого прибора. Лампа не пригодна для освещения помещений.

1. Если лампа духовки не горит, ее необходимо заменить.
2. Открутить стеклянный плафон (в направлении против часовой стрелки).
3. Выкрутить поврежденную лампу.
4. Вкрутить новую лампу.

Нужна лампа со следующими характеристиками: Цоколь: E14, 230 В / 25 Вт / 300 °С.

5. Установить на место стеклянный плафон и закрутить его (в направлении по часовой стрелке).

Снятие дверцы духовки

При очистке дверцу духовки снимать не нужно. Если вам все же нужно сделать это, необходимо выполнить следующие действия:

ВНИМАНИЕ!

Дверца духовки очень тяжелая и ее следует надежно подпереть.

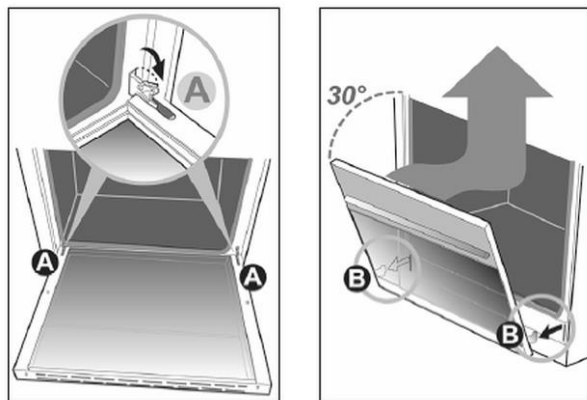


Рис. 7

1. Открыть дверцу духовки и полностью отвести защелку A на обеих петлях наружу.
2. Прикрыть дверцу духовки наполовину, чтобы уменьшить натяжение пружин (дверца духовки должна находиться под углом ок. 30°).
3. Крепко держа дверцу духовки с двух сторон, выполнять движение, закрывающее дверцу духовки, и одновременно поднимать ее.
4. Повернуть нижнюю часть дверцы так, чтобы петли B были обращены к вам.

Дверца духовки снята.

5. Дверцу духовки чистить мягкой влажной тканью. При необходимости использовать мягкое чистящее средство.

Дверцу духовки можно наклонить для того чтобы очистить пространство между стеклянными поверхностями мягкой тканью.

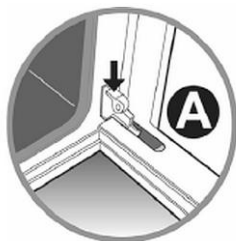


Рис. 8

6. Чтобы снова установить дверцу духовки, действовать в обратном порядке.
Дверные петли должны быть в разложенном состоянии.
7. Вставить дверные петли в отверстия для петель.
8. Наклонить дверцу духовки в горизонтальное положение и защелкнуть петли, наклонив защелку А внутрь.

ВНИМАНИЕ!


После закрепления дверцы духовки необходимо снова установить защиту петель.

8 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.

Индукционная плита		
Проблема	Возможная причина	Устранение
Вентиляция продолжает работать еще несколько минут после выключения конфорки	Конфорка охлаждается	Это нормальное явление
При первой термообработке чувствуется характерный для новых приборов запах	Запах выделяется в результате нагревания прибора	Это нормальное явление Запах постепенно исчезает Проветрить помещение
Слышно легкое тиканье в конфорке	Звук связан с включением и выключением нагревателей Тиканье также может быть слышно при более низких уровнях мощности	Это нормальное явление
Кастрюли и сковородки издают звуки во время готовки	Это вызвано потоком энергии от конфорки к посуде для приготовления	Это нормально на более высоких уровнях мощности для некоторых кастрюль и сковородок. Это не вредит конфорке и посуде для приготовления

Индукционная плита		
Проблема	Возможная причина	Устранение
При включении конфорки на дисплее продолжает отображаться (U).	Используемая кастрюля не подходит для приготовления пищи на индукционной плите или имеет слишком маленький диаметр	Использовать подходящую посуду для приготовления
Одна конфорка внезапно отключается Слышен звуковой сигнал	Установленное время истекло	Нажать на кнопку, чтобы выключить сигнал
Конфорка не работает Дисплей не горит	Нет подачи электропитания из-за неисправного электрического соединения или неправильного подключения	Проверить предохранители или подключение прибора
Код ошибки 	Панель управления грязная или влажная	Очистить панель управления
	Одновременно были нажаты две или более кнопки	Всегда нажимать только одну кнопку
	Программная ошибка	Сбросить прибор до заводских настроек, ненадолго отключив его от электропитания, вынув вилку шнура питания из розетки
Код ошибки F	Другая неисправность	Обратиться в сервисный центр

Духовка		
Проблема	Возможная причина	Устранение
Духовка не включена	Духовка не настроена на ручное управление	Переключить на ручное управление (раздел « Обслуживание духовки »)
После вставлении вилки в розетку духовка не включается	Время еще не установлено	Установите время (раздел « Обслуживание духовки ») После этого духовка готова к работе
Духовка не нагревается	Не установлена температура	Установить температуру с помощью регулятора температуры

9 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.