

CS	Návod k použití	2
DE	Benutzerinformation	16
RU	Инструкция по эксплуатации	29
SK	Návod na používanie	46
UK	Інструкція	59

USER MANUAL

Elektrický sporák
Elektroherd
Электрическая плита
Elektrický sporák
Електрична плита

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	29	Духовой шкаф - Полезные советы и рекомендации _____	35
Описание изделия _____	32	Таблицы приготовления пищи _____	36
Перед первым использованием _____	33	Варочная поверхность: чистка и уход _____	41
Варочная поверхность: повседневная эксплуатация _____	34	Духовой шкаф: чистка и уход _____	41
Духовой шкаф: повседневная эксплуатация _____	34	Что делать, если ... _____	43
Варочная поверхность: полезные советы и рекомендации _____	35	Установка _____	44
		Утилизация _____	44

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности.

Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.

- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.

- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут нагреться.
- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не лейте воду непосредственно в прибор;
 - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвигном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

Крышка (если имеется)

- В закрытом положении защищает поверхность от загрязнения, в открытом – собирает брызги жира. **Не используйте крышку в других целях. Прежде чем закрывать крышку, проверьте, чтобы плита остыла.**
- Постоянно следите, чтобы крышка была чистой.

Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.

- Для чистки прибора не применяйте парочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повредятся, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жиронавливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на

территории которой устанавливается прибор!

- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждения гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенца и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плиту на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим

отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.

- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

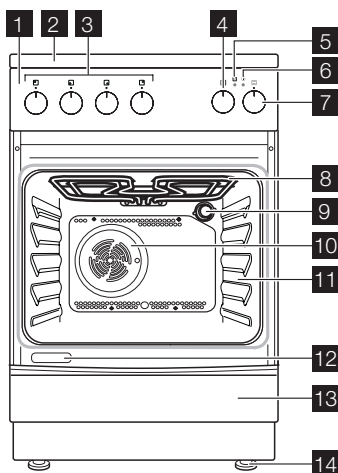
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Применяйте только оригинальные запасные части. Обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр.

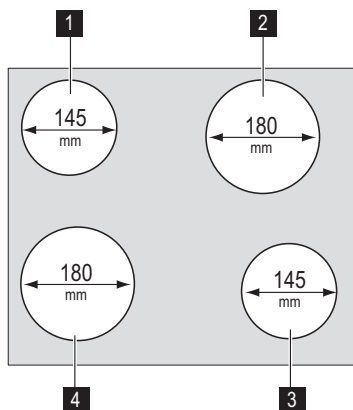
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Варочная поверхность
- 3 Ручки управления конфорками варочной поверхности
- 4 Ручка термостата духового шкафа
- 5 Индикаторная лампочка термостата
- 6 Индикатор включения варочной панели
- 7 Ручка выбора режима духового шкафа
- 8 Гриль
- 9 Лампочка освещения духового шкафа
- 10 Вентилятор
- 11 Направляющая решетки
- 12 Табличка с техническими данными
- 13 Выдвижной ящик
- 14 Регулируемые ножки

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Одноконтурная конфорка 1000 Вт
- 2** Одноконтурная конфорка 1500 Вт
- 3** Одноконтурная конфорка 1000 Вт
- 4** Одноконтурная конфорка 2000 Вт

Принадлежности

- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**

Для пирогов и печенья.

- **Ящик для хранения принадлежностей (если предусмотрен)**

Под камерой духового шкафа находится ящик для хранения принадлежностей.

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора ящик для хранения принадлежностей может нагреваться.

Перед первым использованием

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.


⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

Варочная поверхность: повседневная эксплуатация


Уровни мощности нагрева


Ручка управления	Выполняемое действие
0	Положение "Выкл"
1-6	Уровни мощности нагрева (1 = самая низкая мощность нагрева; 6 = самая высокая мощность нагрева)

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой мощности нагрева.

2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

Быстрая конфорка

 Красная отметка показывает на быструю конфорку на варочной поверхности. Конфорки имеют встроенную защиту от перегрева.

 **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Духовой шкаф: повседневная эксплуатация

Включение и выключение духового шкафа


1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духо-





вого шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.


Режимы работы духового шкафа

Режимы духового шкафа	Назначение
0	Духовой шкаф выключен.
	Традиционный режим приготовления Нагрев обеспечивается одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.


Режимы духового шкафа		Назначение
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Используется для выпечки пирогов с хрустящей или толстой основой.
	Режим "Полный гриль"	В этом режиме нагревательный элемент гриля включен полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Также используется для приготовления тостов. В этом режиме максимальная температура нагрева равна 210 °C
	Приготовление в режиме конвекции	Позволяет одновременно жарить или запекать разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Пицца: экономичный режим	Для быстрого запекания или выпечки и запекания на одном уровне с использованием гриля и нижнего нагревательного элемента с участием вентилятора.

Варочная поверхность: полезные советы и рекомендации

Кухонная посуда


-  • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.


Экономия электроэнергии


-  • По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

Духовой шкаф - Полезные советы и рекомендации

 **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

 Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

 Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок

уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.

- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.

- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.

- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления



Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.



Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.



Таблицы приготовления пищи

i Чтобы определить, какой режим духового шкафа следует использовать, см. список режимов духового шкафа в гла-

ве "Духовой шкаф: повседневная эксплуатация".


Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления ⌚ в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
	Изделия из взбитого теста	2	170	2	160	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Изделия из песочного теста	2	170	2 (1 и 3)	160	20 ~ 30	В форме для выпечки на решетке
	Сырный сливочный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)	170	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	На противне для выпечки на решетке
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Фруктовый торт	1	175	1	160	45 ~ 60	В форме для выпечки
	Бисквитный торт	1	175	2	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Рождественский пирог	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Сливовый торт	1	170	1	160	50 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Пирожные	2	170	2 (1 и 3)	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Печенье	3	190	3	170	15 ~ 25	На противне для выпечки
	Безе	2	100	2	100	90 ~ 120	На противне для выпечки

Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления ⌚ в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °С	Уровень 	Темп. °С		
	Булочки	2	190	2	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Заварные пирожные	2	200	2 (1 и 3)	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	2 батона на противне для выпечки
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В форме для выпечки хлеба на решетке
500	Булочки	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 шт. на противне для выпечки
250	Пицца	1	200	2 (1 и 3)	190	15 ~ 30	На противне для выпечки на решетке
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)	175	40 ~ 50	В форме для выпечки на решетке
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)	175	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Открытые пироги	1	200	2 (1 и 3)	180	35 ~ 45	В форме для выпечки на решетке
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 65	В форме для выпечки на решетке
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	В форме для выпечки на решетке
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке или противне

Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления ⌚ в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке или противне
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке или противне
1500	Ростбиф (с кровью)	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке или противне
1500	Ростбиф (среднепрожаренный)	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке или противне
1500	Ростбиф (хорошо прожаренный)	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке или противне
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	Со шкуркой - на противне
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 шт. - на противне
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога - на противне
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком - на противне
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком - на противне
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком - на противне
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком - на противне
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Разрезанный на куски
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком


Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
1200	Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)	175	30 ~ 40	3-4 штуки
1500	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	25 ~ 35	4-6 кусков филе

Режим "Гриль"

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Режим "Гриль"		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	210	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	210	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	210	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	210	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	210	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	210	12-15	12-14
Гамбургеры	6	600	3	210	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	210	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	210	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Экономичный режим "Пицца"

 **ВНИМАНИЕ!** Используйте этот режим с максимальной температурой 210°C.

	Положение решетки, считая снизу	Предварительный прогрев (мин)	Температура °C	Время приготовления (мин)
Эмалированный противень	1	-	200°	20-30


Варочная поверхность: чистка и уход

ВАЖНО! Опасность ожога из-за остаточного тепла!


Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.

 **ВНИМАНИЕ!** Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.

Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений вашей безопасности **запрещена**.


 Царапины или темные пятна не оказывают никакого влияния на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. Для удаления загрязнений используйте мелкозернистый чистящий порошок или чистящую губку.

2. Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
3. Прогрейте конфорку на низкой температуре и дайте ей высохнуть.
4. Для поддержания конфорок в надлежащем состоянии периодически натирайте их небольшим количеством машинного масла, протирая после этого впитывающей бумажной салфеткой.

ВАЖНО! Для чистки кромок из нержавеющей стали используйте чистящие средства для нержавеющей стали.

 Кромка конфорки из нержавеющей стали может немного изменить свой цвет из-за тепловой нагрузки.

Духовой шкаф: чистка и уход

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.

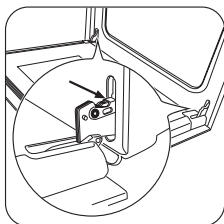
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

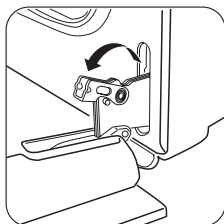
Прежде чем приступить к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

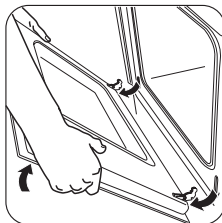
! **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрыв мягкой тканью.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

i **Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампочка освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.

2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Не произведены необходимые установки	Проверьте установки
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюдо было оставлено в духовом шкафу на слишком длительное время	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

i **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

Установка

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Безопасность".

Технические данные

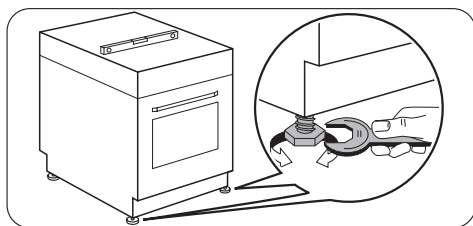
Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем камеры духового шкафа	49 л


! **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

Выравнивание по высоте

С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



Утилизация

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным лицом.

i Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использовать кабели следующих типов : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к

местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные

материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.