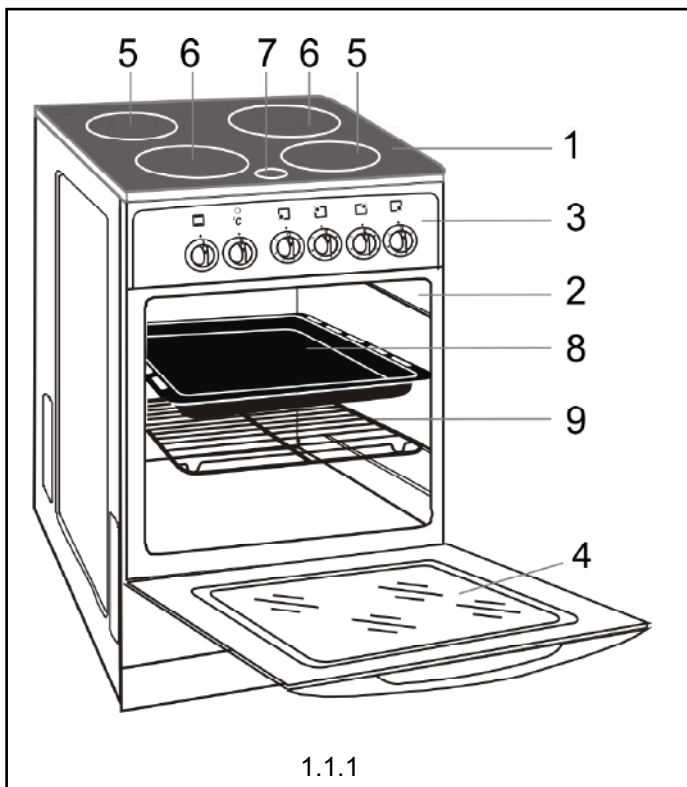


Brandt

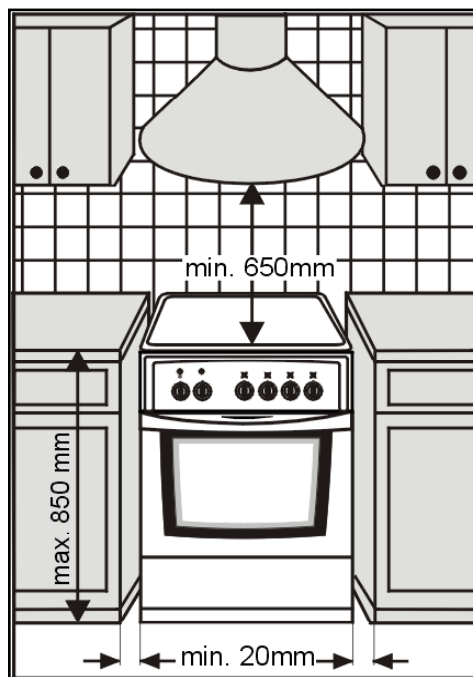
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ

KV 2428BMV

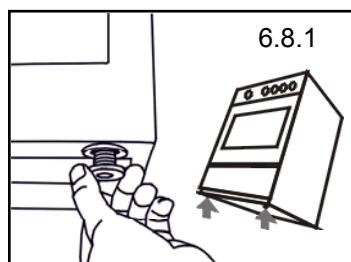


**1****6**

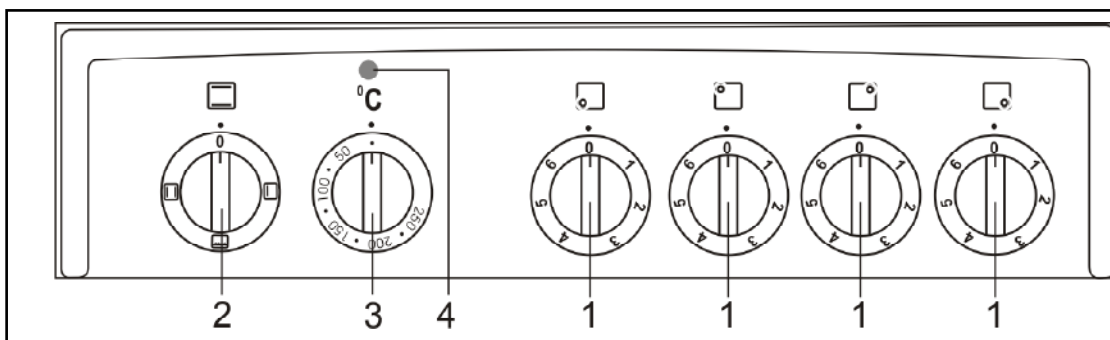
1.1.1



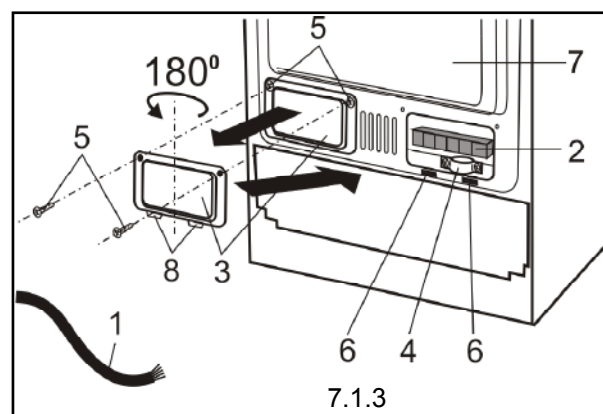
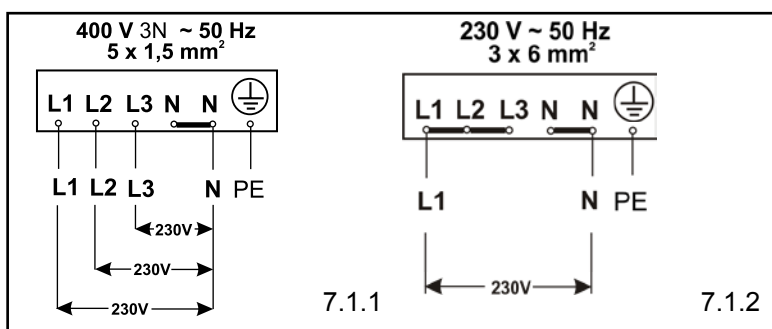
6.6.1



6.8.1

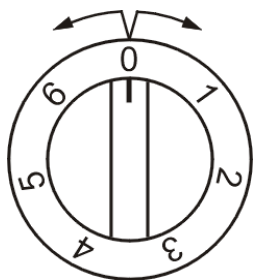
**2**

2.7.1

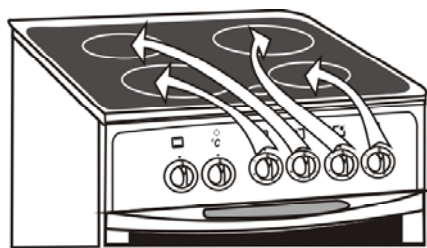
**7**



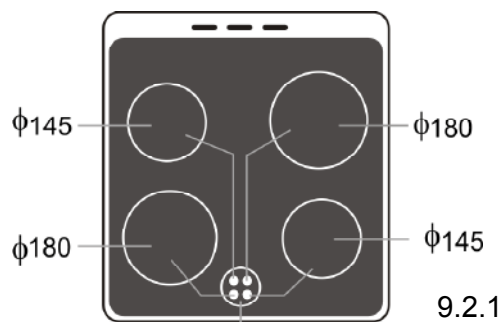
9



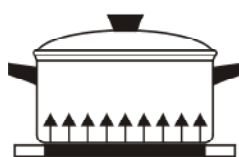
9.1.1



9.1.2



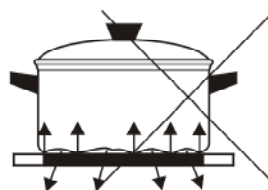
9.2.1



9.3.1



9.3.2



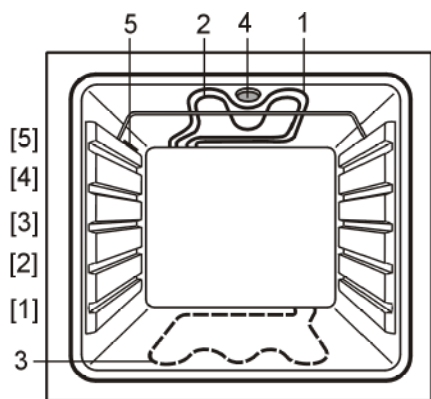
9.3.3



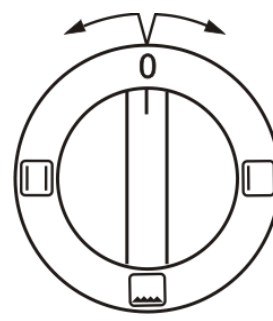
9.3.4



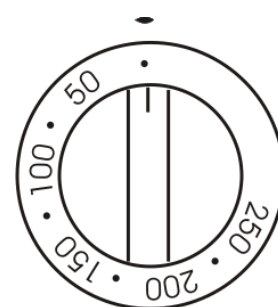
10



10.1.1



10.2.1



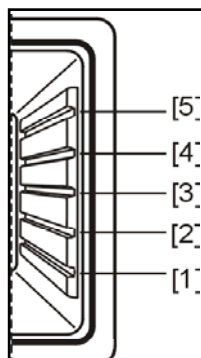
10.3.1



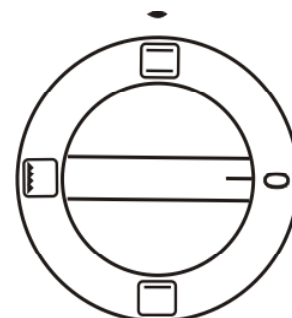
10.6.1



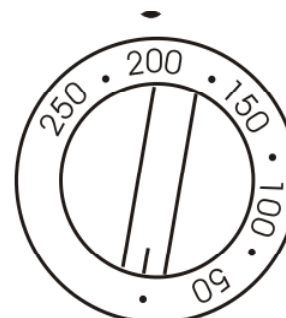
10.6.2



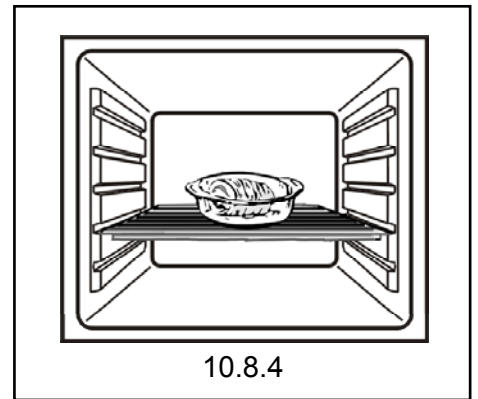
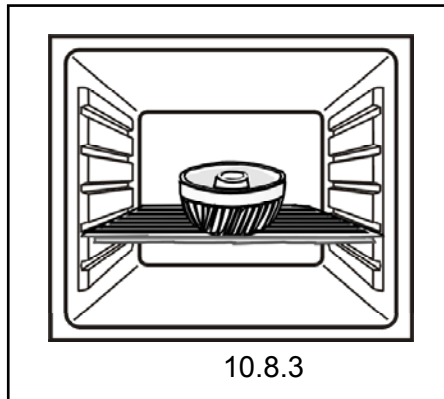
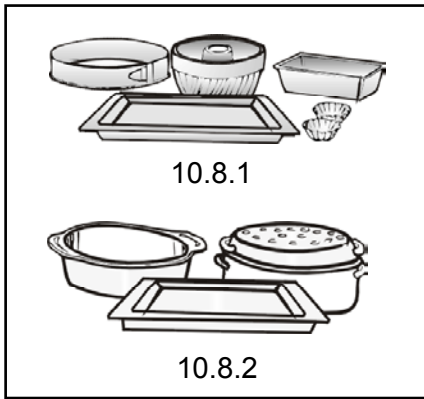
10.7.1



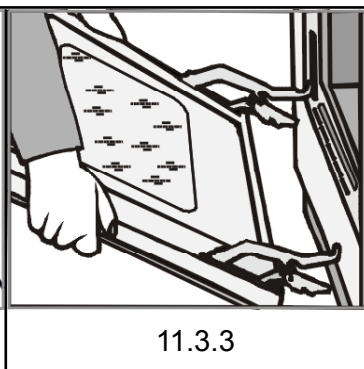
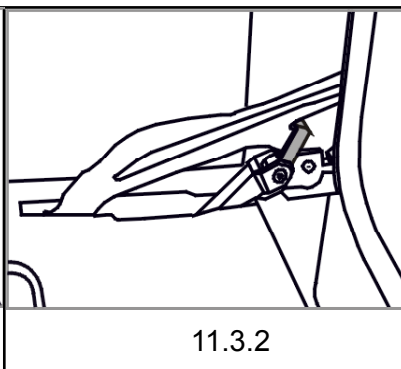
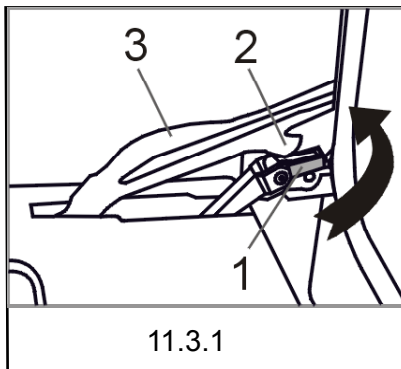
10.7.2



10.7.3



11



*Кухонные плиты соответствуют требованиям следующих директив:
2006/95/WE – низковольтные электрические изделия
2004/108/WE – электромагнитная совместимость*



ВАЖНО!

Перед установкой и использованием плиты просим внимательно изучить инструкцию по эксплуатации. Инструкция содержит рисунки, а номера рисунков соответствуют нумерации глав в тексте.



1 Идентификация



3 Важная информация

Приобретенный Вами прибор указан на рис. 1.1.1.



2 Характеристика изделия

2.1 Предназначение

Кухонная плита предназначена для приготовления блюд исключительно в домашнем хозяйстве. Запрещается применять ее для других целей.

2.2 Класс прибора – 1 (отдельностоящие)

2.3 Номинальное напряжение электропитания - 400 В, 3 Ф, ~ 50 Гц

2.4 Номинальная электрическая мощность
7,8 кВт

2.5 Номинальная мощность электрических зон нагрева

Электрическая зона нагрева $\phi 145\text{мм}/1200\text{Вт}$
Электрическая зона нагрева $\phi 180\text{мм}/1700\text{Вт}$

2.6 Описание кухонной плиты (1.1.1)

- 1 – керамическая варочная поверхность
- 2 – электрический духовой шкаф
- 3 – панель управления
- 4 – дверца духового шкафа
- 5 – электрическая зона нагрева $\phi 145\text{ мм}$
- 6 – электрическая зона нагрева $\phi 180\text{ мм}$
- 7 - указатель нагрева конфорок
- 8 – противень для обжаривания
- 9 – решетка для обжаривания

2.7 Панель управления (2.7.1)

- 1 – ручки электрических зон нагрева
- 2 – ручка выбора функции духового шкафа
- 3 – ручка регулятора температуры
- 4 – индикатор регулятора температуры

1. Данный прибор не предназначен для применения лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также лицами, не имеющими опыта либо не обладающими знаниями, чтобы пользоваться прибором, за исключением ситуаций, когда прибор применяется под контролем или в соответствии с инструкциями, предоставленными им лицами, отвечающими за их безопасность. Следует обратить внимание на детей, чтобы они не играли с прибором.
2. Подключение плиты к электрической сети должен выполнять только квалифицированный специалист по монтажу электрооборудования или технический специалист авторизованного сервис-центра, что должно быть подтверждено отметкой в гарантийном талоне изделия. При отсутствии такой отметки гарантия аннулируется. Элементы упаковки держите вне досягаемости детей, поскольку они могут быть для них опасными.
3. Следует устанавливать изделие после 8 часов его адаптации в кухонном помещении.
4. В случае неисправности плиты ее нужно выключить и немедленно связаться с сервис-центром. Запрещается пользоваться неисправной плитой.
5. Запрещается проводить самостоятельно какие-либо ремонты, за исключением замены лампочки освещения духового шкафа, в противном случае гарантия теряет свою силу.
6. Запрещается поднимать кухонную плиту за

ручку дверцы духового шкафа .

7. Изготовитель оставляет за собой право вводить изменения с целью модернизации и постоянного повышения качества изделия без прежнего извещения. Однако эти изменения не вызовут затруднений для пользователей.



4 Правила безопасности



Предостережение !

1. В случае появления на керамической варочной поверхности трещин плиту следует выключить, чтобы предупредить возможность поражения электрическим током.
 2. Зоны нагрева остаются горячими некоторое время после выключения, о чем сигнализирует индикатор нагрева (9.2.1).
- Кухонная плита нагревается во время пользования. Рекомендуется соблюдать осторожность и не прикасаться к горячим элементам внутри духовой камеры. Особенное внимание следует обратить на детей.
 - Присоединительные кабели приборов домашней техники, употребляемых вблизи от плиты в ходе ее работы, следует держать подальше от ее горячих элементов. Следует обратить внимание, чтобы не прищемить этих проводов горячей дверцей духовки.
 - При снятии блюд с варочной панели и извлечении форм из духовки следует пользоваться сухими защитными рукавицами.
 - Не оставлять плиту без присмотра, особенно во время жарки, поскольку перегретый жир может загореться.
 - Не следует класть легковоспламеняющиеся или чувствительные к высокой температуре предметы в духовой шкаф.
 - Не перегружайте открытую дверцу духового шкафа. Не следует на нее садиться или становиться.
 - Прежде чем открыть дверцу духового шкафа, следует отойти в сторону, чтобы накопленный горячий воздух мог развеяться.
 - На кухонной плите не следует применять посуду,

которая выходит за ее пределы.

- Запрещается использовать прибор для обогрева помещений.



5 Указания по эксплуатации

1. Необходимо беречь плиту от падения на нее твердых предметов, поскольку это может привести к появлению трещин.
2. Следует быть внимательным, чтобы не поцарапать варочную поверхность острыми краями посуды или других предметов.
3. Посуду следует ставить посередине обозначенной графической зоны нагрева. Посуду следует переставлять, а не передвигать, чтобы не поцарапать варочную поверхность.
4. Включать зону нагрева следует после того, как на нее будет поставлена посуда с приготавливаемым блюдом. Запрещается включать зоны, на которых стоит пустая посуда или посуда с деформированным дном, поскольку это может привести к повреждению зоны.
5. Не готовить на варочной поверхности блюда в алюминиевой фольге или пластиковой посуде. Не ставить на плиту какие-либо предметы из пластика.
6. Электрическая зона нагрева не может использоваться для того, чтобы отставлять на нее посуду.



6 Установка плиты

- 6.1 Распакуйте прибор и проверьте, нет ли на нем заметных повреждений. Запрещается подключать плиту, если она была повреждена во время транспорта.
- 6.2 С плиты следует удалить все возможные наклейки и тщательно отмыть остатки клея от наклеек.
- 6.3 Кухонное помещение должно быть сухим и обладать хорошей вентиляцией.
- 6.4 Установка прибора должна обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления. Не рекомендуется устанавливать плиту на цоколь.
- 6.5 Следует установить прибор далеко от легковоспламеняющихся материалов. Стена помещения, которая прилегает к плите, должна быть выполнена из несгораемых

материалов.

- 6.6 Над плитой следует обеспечить свободное пространство для отвода кухонных испарений. Лучше всего установить вытяжку для поглощения или отвода таких испарений. Минимальное расстояние между вытяжкой и кухонной плитой должно составлять 650 мм (6.6.1).
- 6.7 Плиту можете установить в мебельную линию высотой 850 мм как максимум. Запрещается вешать кухонные шкафчики непосредственно над плитой.
- 6.8 Плита оснащена регулируемыми ножками для ее выравнивания по высоте. Доступ к этим ножкам получается после наклона плиты (6.8.1). Поворачивайте ножками влево или вправо, в зависимости от Вашего желания.



7 Подключение плиты к электросети

- *Этикетка следует подключать к электросети с предохранительным выключателем, предоставляющим возможность отключить плиту в аварийной ситуации. Расстояние между разведенными контактами выключателя должно составлять 3 мм как минимум.*
- *Если плита оснащена проводом питания без вилки либо она оснащена присоединительной рейкой, тогда подключение к электросети должно проводиться квалифицированным установщиком, в соответствии с действующими стандартами по безопасности. Запрещается переделывать либо проводить изменения электропроводки плиты.*

Следует помнить о том, что:

- Зелено-желтый (защитный) провод следует присоединить к защитному зажиму ,
- Синий провод нейтрален (нуль),
- Коричневый, черный и красный провода являются фазными (линия),
- Провод не должен соприкасаться с горячими поверхностями, нагретыми до температуры превышающей 75°C,
- Если плиту поставили без провода питания, следует применить кабель типа H05RR-F или H05V2V2 с соответствующим сечением.

Возможные схемы подключений указаны на рис. 7.1.1, 7.1.2.

- Если плита оснащена присоединительной рейкой, подключите провод питания **1** к зажимам рейки **2** в соответствии со схемой, указанной на внутренней стороне обшивки **3** (7.1.3). Для этого следует отвинтить шурупы **5**, крепящие обшивку **3** к задней стенке плиты.
- Присоединительная рейка находится на задней стенке **7** плиты и имеет шесть нарезных зажимов, в том числе три фазных зажима, обозначенных символами L1-L2-L3 и два зажима нулевого провода N-N (7.1.1). Зажимы должны быть соединены. **3** якоря прилагаются к присоединительной рейке. Защитный зажим обозначен символом.
- Присоединительный провод **1** поместите в обойму с помощью **4** шурупов. Доступ к шурупам возможен благодаря зазорам, находящимся под отверстиями **6** (7.1.3).
- После подключения плиты, поверните обшивку **3** на 180° вокруг вертикальной оси, чтобы прикрыть отверстие выпуклой стороной, а затем крючками **8** поместить ее в отверстия **6**, прижать к задней стенке плиты и повторно прикрутить шурупами **5**.



8 Подготовка плиты к эксплуатации

- Эмалированные и стеклянные поверхности протрите мягкой, влажной тряпочкой.
- Керамическую рабочую поверхность тщательно вымыть и вытереть досуха мягкой тряпкой, можно также прогреть по очереди все греющие поля в течение 3 минут без установки на них кастрюль, благодаря чему устранится запах устройства. Выньте принадлежности из духовки и удалите из них пленку, а затем помойте в воде с жидкостью для мытья посуды.
- Перед первым вводом плиты в эксплуатацию, закройте дверцу духовки и включите духовку на около 30 минут. Духовой шкаф должен быть пустым. Установите ручку выбора функции в положении , и установите 250°C с помощью ручки регулятора температуры. Образующиеся при этом дым и запах будут незначительными, если позаботитесь о хорошей вентиляции помещения, напр. открывая окна. После охлаждения следует провести чистку духового шкафа в соответствии с указаниями, содержащимися в разделе „Уход и чистка”.



9 Пользование плитой

9.1 Ручка переключателя мощности

- Нагревательная мощность зоны нагрева регулируется скачкообразно с помощью 7-позиционной ручки. Ручку можно поворачивать в обоих направлениях. На ручке находятся цифры от 1 до 6 (9.1.1). Положение ручки соответствует определенной мощности зоны. Принадлежность зон нагрева к ручкам указано на рисунке (9.1.2).
- Для включения на минимальную мощность нужно повернуть ручку против часовой стрелки и установить ее в положение „1”. Чтобы быстро разогреть или довести до кипения блюдо, рекомендуется сначала установить ручку в положение „6”, а затем уменьшить мощность.

ВНИМАНИЕ !

Электрические зоны нагрева, после выключения еще через некоторое время остаются горячими. Не прикасайтесь к ним и не ставьте на них никакой посуды или предметов. Обратите особое внимание на детей.

9.2 Указатель нагрева конфорок

- Рядом с указателем нагрева находятся четыре лампочки, соответствующие отдельным конфоркам.
- Если температура конфорки превысит 50°C, горит соответствующая ей лампочка указателя.
- По выключении конфорки изменяется ее цвет. Это однако, не означает, что конфорка так быстро охлаждается. Уровень нагрева сигнализируется указателем нагрева (9.2.1).
- Лампочки указателя могут перегореть и тогда сигнал, что конфорка горячая, отсутствует. В таком случае следует обратиться к авторизованному сервису.

9.3 Подбор посуды

- Основным условием правильной эксплуатации стеклокерамической варочной панели является подбор соответствующей посуды.
- Посуда должна быть чистой и сухой, так как тогда она хорошо проводит и задерживает тепло.
- Дно посуды должно быть плоским, ровным и толстым, диаметр которой должен

соответствовать диаметру используемых конфорок или немного его превышать. Если диаметр посуды меньше диаметра конфорки, тогда значительное количество тепла не используется.

- Неровное дно посуды увеличивает время приготовления блюда и потребление электроэнергии.
- Во время варки посуда должна быть прикрыта плотно прилегающими крышками. При этом следует обратить внимание, чтобы крышки не высовывались за посуду, а конденсированная вода не капала на варочную панель.

На рис. 9.3.1 указана правильно подобранная посуда по отношению к величине зоны.

Благодаря так подобранной посуде получается:

- Малое потребление тока**
- Хорошая теплопроводность**
 - посуда немного больше конфорки
 - ровное дно посуды
 - правильно прилегающая крышка

На рисунках 9.3.2, 9.3.3 и 9.3.4 указана неправильно подобранная посуда.

9.3.2 - Посуда слишком малая для данной зоны нагрева

9.3.3 - Деформированное дно посуды

9.3.4 - Загрязненное дно посуды или зона нагрева

Неправильно подобранная посуда вызывает:

- Большое потребление тока**
- Плохая теплопроводность**
- Долгое время варки**



10 Пользование духовкой

10.1 Элементы духовки (10.1.1)

[1], [2], [3], [4], [5] – уровни направляющих

1 – верхний нагреватель

2 – нагреватель гриля

3 – нижний нагреватель

4 – лампочка освещения духовки

5 – датчик температуры

10.2 Ручка выбора функции (10.2.1)

Ручка выбора функции духовки позволяет выбрать наиболее соответствующую функцию для данного блюда. Ручка вращается в обоих направлениях.



Нагрев нижним нагревателем

Отдает тепло нижний нагреватель,

размещенный под полом духовки. Эта функция позволяет допекать блюдо снизу. Ее используют в течение последних 10 – 15 минут выпекания.



Традиционное жарение

При этой функции тепло выделяется сверху и снизу духового шкафа. Блюда следует помещать только на одном уровне, лучше всего посередине. Этот способ нагрева хорошо подходит для выпекания теста, хлеба, пиццы, жарения мяса, рыбы и т.п.



Традиционное запекание

Функция предназначена для запекания блюд малых размеров (стейки, шашлыки, сосиски, рыбы, тосты, гренки, запеканки и др.).

Блюдо следует поместить на подносе или решетке на посередине.

Время запекания принимается в пределах 8-10 минут на каждый сантиметр толщины. Духовой шкаф предварительно следует разогреть при максимальной температуре. Запекаемые порции, по истечении половины времени следует перевернуть на другую сторону.

Во время запекания мяса на решетке рекомендуется установить на нижнем уровне поднос для сбора стекающего жира и влить в него приблизительно 0,5 л воды.

Пользование духовкой:

- разогрейте духовку, устанавливая максимальную температуру,
- прикройте дверцу духовки,
- ручку переключателя функций установите в позиции ,
- выберите желаемую температуру и запрограммируйте ориентировочное время обжаривания,
- по истечении половины времени обжариваемые порции поверните на другую сторону.

10.3 Ручка регулятора температуры

Регулятора температуры предоставляет возможность установить и автоматически поддерживать температуру в духовке на запрограммированном уровне (10.3.1).

На ручке обозначены настройки, которые соответствуют выбранным температурам внутри духовки (после нагрева).

Установка температуры:

- Поверните ручку вправо и установите ее в желаемом положении в пределах 50–250°C.

После окончания жарения – поверните ручку влево и установите ее в нулевом положении „•”.

10.4 Контрольная лампочка (2.6.1)

Лампочка контрольная красная сигнализирует работу регулятора температуры. Лампочка включается после установки в духовке любой температуры, а гаснет когда духовка достигнет этой температуры. Лампочка будет включаться и гаснуть во время жарения, сигнализируя включение и выключение нагревателей для поддержания температуры.

11.5 Лампочка освещения духовки

Для Вашей безопасности и удобства, чтобы Вы могли наблюдать за блюдом во время жарения или выпечки, в духовке включается лампочка. Лампочка горит только в случае, когда духовка включена.

10.6 Принадлежности

Кухонные плиты стандартно оснащены одним противнем (10.6.1) и решеткой для обжаривания (10.6.2).

Решетка предназначена для посуды любого типа, в которой находится блюдо для жарения или запекания. Можете поставить на нее также некоторые блюда напр. мясо, колбаски, рыбу. В таком случае, под решеткой следует поставить поддон для сборки скапливаемого жира и влить ок. 0,5 л воды, чтобы духовка осталась чистой.

10.7 Работа духовки

1. Духовку следует нагреть, а затем поместить блюдо в посуду и поставить ее на соответствующем уровне духовки (10.7.1).
2. Выберите способ нагрева духовки с помощью ручки выбора функции, напр.  (10.7.2).
3. С помощью ручки регулятора температуры установите соответствующую температуру для блюда, напр. 200°C (10.7.3).
5. После окончания жарения установите ручки выбора функции и регулятора температуры в нулевом положении.

Внимание !

1. *Не оставляйте духовки без досмотра во время пользования. Доступные части плиты становятся горячими. Не допускайте к ним детей !*
2. *Не помещайте блюд на самом высоком уровне [5] направляющих.*

10.8 Эксплуатация духовки

- Для выпечки тест можно использовать традиционные металлические формочки, а также покрытые тефлоном, керамические, стеклянные и из алюминиевой фольги (10.8.1). Из-за разнообразия форм и возможности применения наиболее универсальны жестяные формочки. Перед употреблением первый раз новой металлической формы следует поддержать ее в сильно нагретой духовке, чтобы она потеряла свой запах.
- Формочки наполняйте тестом до 2/3 их высоты, оставляя достаточно много места для его подъема.
- Для жарения мяса можно использовать керамическую, стеклянную, металлическую (покрытую эмальей) и чугунную посуду с ручками, стойкими к высокой температуре (10.8.2).
- Следует помещать блюда в нагретую духовку.
- Во время выпечки тесто должно равномерно нагреваться. Данное условие выполняется после выбора функции .
- Если верх теста слишком темный, в следующий раз форму с тестом всуньте на более низкий уровень духовки и выберите более низкую температуру, но запекайте немного дольше.
- Если нижняя часть теста слишком темная, всуньте в следующий раз тесто выше и выберите более низкую температуру.
- При выпечке избегайте слишком высокой температуры, поскольку тесто не поднимется и может получиться закал. Вследствие слишком долгого пребывания в нагретой духовке тесто может пригореть и высохнуть.
- Выбирая температуру и время выпечки, надо учитывать массу и консистенцию теста.
- Посуду с блюдами помещайте на соответствующий уровень духовки.
- Пользователь, руководствуясь своими наблюдениями и опытом, сам должен выбрать наиболее оптимальный уровень для отдельных блюд, а также температуру и режим работы духовки.
- При первой выпечке лучше всего если начинать со средних величин температур, указанных в кулинарных рецептах, а при необходимости в следующий раз установить температуру ниже или выше. Более низкая температура способствует равномерному подрумянению теста.
- Чтобы проверить, готово ли тесто, надо несколько минут до выключения духовки проколоть его деревянным прутиком. Если

тесто не приклеивается к прутику – оно готово. После выпечки тесто оставьте в духовке на еще около 5 минут.

- Во время пользования духовкой соблюдайте нижеследующие указания:
 - не держите в духовке ненужных принадлежностей,
 - формы для тест и запеканок, а также посуду для жаренья мяса ставьте на решетку, не на противень, в центральное место духовки (10.8.3 и 10.8.4),
 - выбирая параметры выпечки или жарения, учитывайте вид посуды, так как, в зависимости от вида материала, толщины стенок и цвета посуда имеет разную теплопроводность.

Самых лучших результатов жарения мяса в собственном соку можете добиться, используя функцию , в частности для нежирного мяса.

При наблюдении сильного испарения во время выпечки или жарения очень влажных блюд, рекомендуется прикрыть посуду крышкой и снять ее к концу приготовления, чтобы подрумянить блюдо.

Важно!

В нижеследующих таблицах указаны ориентировочные температуры и времена жарения для разных видов блюд. На практике могут выступать различия, которые пользователь должен откорректировать по собственному опыту. Лучше всего если Вы сделаете несколько попыток для отдельных блюд, а затем запишете оптимальное время и температуру.

Запекание мяса традиционным методом

Таблица 1

Вид мяса	Количество [кг]	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Говядина	1	220 - 250	2:00 - 2:30
Свинина	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Телятина	1	210 - 225	1:45 - 2:00
Баранина	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Дичь (заяц)	2	разогретый духовой шкаф 210 - 230	1:00 - 1:50
Курица	1	225 - 250	0:45 - 1:00
Рыба	1	210 - 225	0:45 - 1:00

Обжаривание на решетке

Таблица 2

Вид блюда	Время обжаривания [мин.]	
	1 сторона	2 сторона
МЯСО		
Свинная котлета и шницель	8 – 10	6 - 10
Отварная свинина	10 – 12	6 - 8
Колбаски	8 – 10	6 - 8
Шашлыки	7 – 8	5 - 6
Стейк говяжий	6 - 7	5 - 6
Отварная говядина	10 – 12	10 - 12
Телячья котлета	6 – 8	6 - 8
Стейк телячий	6 – 7	5 - 6
Баранья котлета	8 – 10	6 - 8
Цыпленок - половина	10 - 15	10 - 12
РЫБА		
Филе	6 – 7	4 - 5
Фарель	4 – 7	6
ХЛЕБ		
Гренки	2 – 3	2 - 3
Тосты	3 – 5	2 - 3



11 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ !

Перед чисткой отключите плиту от электросети.

11.1 Общие указания

- Следует регулярно чистить кухонную плиту. Для чистки плиты не используйте крупнозернистые средства, царапающие поверхность, проводочные терки, агрессивные химические средства и острые предметы.
- Ручки и панель управления чистите мягкими жидкими средствами, не содержащими абразивов.
- Эмалированные поверхности чистите мягкой тряпочкой или губкой, помоченной в теплой воде с мягким детергентом, избегая слишком большого количества воды. Сильные загрязнения устраняйте специальными средствами для чистки плиты.
- Для чистки стеклянных поверхностей не используйте жесткие средства для чистки или металлические предметы, поскольку они могут поцарапать поверхность, вследствие чего стекло может лопнуть.
- Противни и формы для теста, а также противни для жарения мяса немедленно после употребления вымочите в теплой воде с жидкостью для мытья посуды, тщательно помойте и вытрите досуха.
- Обратите внимание, чтобы уплотнитель дверцы духовки всегда был чист.

11.2 Чистка стеклокерамической варочной панели

- Поверхность стеклокерамической варочной панели надо чистить регулярно после каждого пользования, поскольку наименьшие даже загрязнения пригорают во время очередного пользования панелью.
- Варочную панель мойте специальными средствами для этой цели. Для очистки не применяйте проводочных терок и порошков.
- Незначительные загрязнения устраняйте при помощи влажной тряпочки или губки (рис. 11.2.1), намоченной в теплой воде с мягким чистящим средством, а затем вытрите досуха.
- Сильно загрязненную панель следует чистить

специальными средствами для чистки стеклокерамических рабочих поверхностей.

- Для устранения остатков блюд из стеклокерамической панели пользуйтесь лучше всего деревянной лопаткой или специальной скребкой (рис. 11.2.2), обращая внимание, чтобы не царапать стеклокерамическую поверхность.

ВНИМАНИЕ!

Для очистки стеклокерамической варочной панели не употребляйте средств для чистки духовок, поскольку они очень агрессивны и могут вызвать неустранимые повреждения поверхности панели.

- Предметы, которые могут расплавиться, такие как алюминиевая фольга или пластмассы держите подальше от нагретых конфорок. В случае, если они все-таки расплавились, сразу же (еще в горячем состоянии) устраните их из поверхности варочной панели. Подобным же образом действуйте в случае, когда на панели разольется блюдо, содержащее значительное количество сахара: на разогретой поверхности сахар быстро расплавляется, вследствие чего на стеклокерамической поверхности могут образоваться неустранимые пятна. Изменение цвета поверхности панели не влияет на ее правильную работу.
- После мытья можете применить консервирующее средство, напр. CERA FIX.
- Кухонная посуда, используемая для приготовления блюд на стеклокерамической варочной панели всегда должна быть чистой и сухой. Обратите особенное внимание на дно посуды, поскольку приклеенные к нему остатки блюд во время работы панели пригорают.

11.3 Чистка духовки

- Перед выполнением действий по чистке, следует подождать, пока духовка не остынет. Горячие нагреватели угрожают ожогом.
- Духовку лучше всего чистить после каждого применения, чтобы не допустить к повторному пригоранию остатков блюд и пятен жира.
- Не вливайте воды на дно духовки, поскольку она может залить нижний нагреватель.
- Во время мытья верхней стенки духового шкафа следует обратить внимание на находящиеся там электрические нагреватели, датчик температуры и лампочку подсветки духовки. Не нарушайте позиции установки датчика.
- Для облегчения чистки духовки можете снять ее дверцу.

Демонтаж дверцы духовки:

- Полностью откройте дверцу,
- Застопорьте обе петли (11.3.1) с обеих сторон дверцы, накладывая обойму **1** на прицеп **2** дуги **3** петли (11.3.2),
- Затем медленно поверните дверцу в направлении закрытия на ок. 45° и выньте петли из гнезд (11.3.3).

ВНИМАНИЕ !

- 1. Дуга петли сильно напряжена и поэтому во время снятия дверцы духовки будьте внимательны, чтобы не прищемить себе пальцев.*
- 2. Запрещается чистить духовку устройствами, создающими пар под давлением.*

- При загрязнении колпака лампочки духовки отвинтите его, помойте и вытрите досуха.
- Камера духового шкафа покрыта керамической эмалью.
- Чистите духовку средствами для чистки кухонных плит.
- Для удаления трудноудаляемых пятен можно применять специальные средства, предназначенные для чистки духовок. Однако эти препараты едки и поэтому следует применять их в минимальном количестве и очень осторожно, соблюдая указания производителя этих средств.

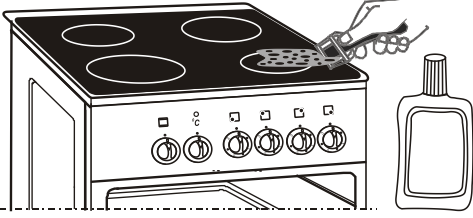
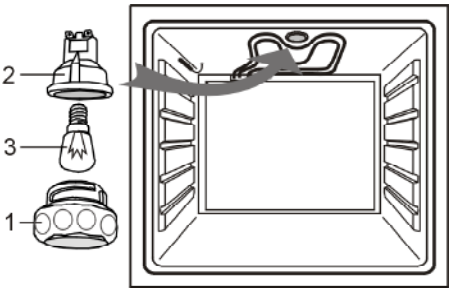


12

Устранение поломок
**ВНИМАНИЕ !**

Прежде чем приступить к устранению неполадок, во избежание поражения током, отключите кухонную плиту от электросети.

- В срок действия гарантии всякие ремонты, кроме нижеуказанных, должны проводиться авторизованным сервис-центром.
- Если во время эксплуатации прибора возникнут проблемы, проверьте на основании представленных ниже указаний, можете ли самостоятельно удалить неполадку.

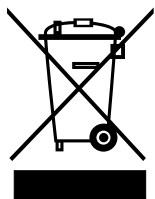
Неполадка	Решение
На элементах из нержавеющей стали (inox) образуются пятна, которых нельзя удалить с помощью стандартных средств 	– Поверхности из нержавеющей стали следует чистить каждый раз после загрязнения, применяя для этого исключительно средства, предназначенные для чистки нержавеющей стали.
В духовке образуется дым 	Дым, образующийся во время обжаривания, это нормальное явление. • Откройте окна, чтобы проветрить помещение. • После охлаждения, очистите духовой шкаф.
Подсветка духовки не работает 	1. Проверьте, подключена ли плита к электросети. 2. Лампочка не докручена или перегорела. Перед устранением неполадок отключите плиту от электросети. – Выкрутите стеклянный колпак 1 лампочки из патрона 2 и докрутите лампочку 3 или замените ее новой (тип: E14 230В 25Вт устойчивость к температуре 300°C).
Выпечка не получается	– Параметры выпечки указанные в руководстве по эксплуатации являются ориентировочными. На практике, эти параметры зависят от веса блюда, консистенции теста, уровня, на котором находится блюдо, и т.п. Поэтому мы советуем провести несколько попыток для Ваших любимых блюд, а затем записать оптимальное время и температуру.

ВНИМАНИЕ !

Если после проведения вышеуказанных действий прибор все-таки не работает или работает неправильно, следует связаться с инфолинией либо заявить о необходимости провести ремонт в авторизованном сервис-центре.



13 Внешняя среда



Данное устройство обозначено в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС знаком перечеркнутого мусорного контейнера.

Такой знак информирует, что данное оборудование после завершения его эксплуатации не может быть помещено вместе с другими отходами домашнего хозяйства.

Пользователь обязан сдать устройство специальным органам, занимающимся сбором отработанного электрического и электронного оборудования.

Надлежащее обращение с отработанным электрическим и электронным оборудованием способствует избежанию опасных для здоровья людей и внешней среды последствий, возникающих вследствие неправильного хранения и переработки такого оборудования.

Технические параметры духового шкафа

	KV 2428BMV
Класс энергетической эффективности ¹⁾	A
Потребление электроэнергии – традиционное запекание [кВт] ²⁾	0,79
Потребление электроэнергии – конвекционное запекание [кВт] ²⁾	-
Полезный объем духового шкафа [л]	58
Размер камеры духового шкафа	средний
Время необходимое на прогревание стандартной выпечки [мин]	45
Полезная поверхность самого большого подноса для запекания [см ²]	1080

¹⁾ В диапазоне от A (наиболее эффективный) до G (наименее эффективный)

²⁾ Для стандартной выпечки

