

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	254
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	256
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	258
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	259
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ	262
6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	266
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ	268
8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ.....	274
9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	284
10. ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	290
11. УСТАНОВКА ПРИБОРА	292
12. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА.....	300



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат советы по использованию, описание органов управления, а также правил чистки и технического обслуживания прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, запуск эксплуатацию и испытание прибора.



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте:
www.smeg.com



1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Настоящее руководство является неотъемлемой частью данного прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Рекомендуется перед началом пользования прибором внимательно прочесть данное руководство и все указания, содержащиеся в нем. Установку прибора должен выполнять квалифицированный персонал с соблюдением действующих норм. Данный прибор предназначен для домашнего применения и соответствует директивам ЕС, действующим в настоящее время. Прибор изготовлен для выполнения следующих функций: **приготовление и подогрев пищи**; запрещается использовать прибор не по назначению.



Настоящие инструкции имеют силу только в стране назначения машины, идентификационные символы которой приодятся на обложке настоящего руководства.



Не загромождайте отверстия, прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла; это может привести к неопладкам.



Запрещается использовать этот прибор для обогрева помещений.



На этот прибор нанесен специальный знак в соответствии с директивой ЕС 2002/96/ЕС об утилизации электрических и электронных устройств (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Данная директива определяет правила сбора и утилизации выведенного из эксплуатации оборудования и действует на всей территории Европейского Союза.



Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой находится на видимом месте в ящике (если он имеется) или на задней части прибора. Копия данной таблички включена в книгу инструкций по эксплуатации: рекомендуется наклеить ее на предусмотренное для этого место на задней части обложки. Запрещается удалять эту табличку.



Перед использованием прибора обязательно удалите все этикетки и защитные пленки с наружных поверхностей прибора.



Во избежание повреждения поверхностей прибора запрещается использовать металлические мочалки и острые сребки. Применяйте обычные неабразивные моющие средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно промойте водой и протрите насухо мягкой тканью. Не допускайте засыхания внутри духовки содержащих сахар продуктов (например, варенья). При сильном засыхании они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.



Не пользуйтесь пластмассовыми столовыми приборами или емкостями. Повышенные температуры, достигаемые внутри духовки, могут расплавить этот материал, повредив прибор.



Общие меры предосторожности

RU



По окончании использования прибора всегда устанавливайте ручки управления в положение “нуль” (выключено).



Не разогревайте в приборе закрытые консервы или емкости. Во время приготовления внутри таких емкостей может создаться избыточное давление, создавая опасность взрыва.



В процессе приготовления не покрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой и не ставьте на него кастрюли или противни во избежание повреждения поверхности, покрытой эмалью.



Не ставьте на варочную поверхность кастрюли с неровным дном и дном неправильной формы. Неустойчивость емкостей может стать причиной ожогов.



Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу прибора. Чрезмерная нагрузка может привести к неустойчивости прибора.



В процессе работы данный прибор сильно нагревается. При выполнении любых операций настоятельно рекомендуется пользоваться специальными теплозащитными перчатками.



Не используйте варочную панель при выполнении процесса пиролиза в духовке (если она имеется).



В случае длительного отсутствия рекомендуется закрывать отсекающий газовый вентиль или кран на газовом бллоне.



Обратите внимание, чтобы в дверце духовки не оставалось никаких предметов.



Не открывайте отсек для хранения принадлежностей (если он имеется), когда духовка включена и еще горячая. Температура внутри отсека может быть очень высокой.



Если во время приготовления поверхности еще очень горячие, не наливайте воду непосредственно в противни. Водяной пар может привести к ожогам и повредить эмалированные поверхности.



Приготовление пищи должно выполняться при закрытой дверце. Потери тепла могут стать источником опасности.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, неправильным использованием каких-либо частей прибора или использованием не оригинальных частей.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Изучите нормы по безопасности для электрических или газовых приборов и по функциям вентиляции, которые приводятся в инструкции по установке. В ваших интересах и в целях вашей безопасности законодательством определено, что установка и обслуживание всех электрических и газовых приборов должны выполняться квалифицированным персоналом с соблюдением действующих норм. Наши сертифицированные специалисты по установке гарантированно выполняют работы по установке надлежащего качества.

Демонтаж газовых или электрических приборов должен производиться только компетентным персоналом.



Перед подключением прибора к электросети сопоставьте ее данные с данными, указанными на идентификационной табличке.



В случае установки прибора на приподнятых платформах следует предусмотреть необходимые системы крепления.



Перед выполнением работ по установке или техобслуживанию убедитесь в том, что прибор не находится под напряжением.



Приборы для варки, если они установлены в автотранспортных средствах (например, в автомобиле-фургоне, трейлере и т.п.), должны использоваться исключительно при остановленном автомобиле.



Устанавливайте прибор таким образом, чтобы при открытии ящиков или створок мебели, установленной на высотной варочной панели, не могли случайно соприкоснуться с кастрюлями, стоящими на этой панели.



Устанавливайте прибор таким образом, чтобы при открытии ящиков или створок мебели, установленной на высотной варочной панели, не могли случайно соприкоснуться с кастрюлями, стоящими на этой панели.



Штепсельная вилка кабеля питания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам. Электрическая розетка должна быть доступной при установленном электроприборе.

Тянуть за шнур питания при извлечении штепсельной вилки из розетки категорически запрещается.



В случае повреждения шнура питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.



Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.



Во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов. Не позволяйте детям возрастом менее 8 лет приближаться к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром взрослых.



Общие меры предосторожности

RU



Не помещайте легковоспламеняющиеся предметы в духовку: при случайном включении духовки они могут вызвать пожар.



Данный прибор предназначен для пользования взрослыми людьми. Не позволяйте детям приближаться к прибору или играть с ним.



Запрещается использовать данный прибор детям возрастом менее 8 лет и людям с ограниченными физическими и умственными способностями, а также людям, не имеющим опыта обращения с подобными приборами, если они не находятся под присмотром или не обучены безопасному использованию прибора и не понимают рисков, связанных с использованием прибора. Не позволяйте детям играть с данным прибором. Не позволяйте детям, не находящимся под присмотром, выполнять операции по чистке и техобслуживанию прибор.



Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен выполняться сертифицированным техником или в сертифицированном Центре технического обслуживания. Ненадлежащее использование инструментов может стать источником опасности.



Запрещается управление данным прибором с помощью внешнего таймера или отдельной дистанционной системой управления.



Будьте внимательными при быстром нагревании зон приготовления. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.



Жиры и масла при перегреве могут загореться. Поэтому не рекомендуется отходить от прибора во время приготовления блюд, содержащих масла или жиры. В случае загорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Накройте кастрюлю крышкой и выключите зону приготовления.



Будьте внимательны при использовании дополнительных электроприборов на кухне (например, блендеров, тостеров и т.п.). Провода подключения не должны соприкасаться с горячими зонами приготовления.



Не используйте для чистки прибора струи пара. Пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



Не распыляйте никакие спреи вблизи данного электробытового прибора во время его работы. Не используйте спреи, пока прибор не остынет. Газы, содержащиеся в спреях, могут воспламениться.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, неправильным использованием каких-либо частей прибора или использованием не оригинальных частей.



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Забота об окружающей среде со стороны изготовителя



В соответствии с Директивами 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC об уменьшении использования опасных веществ в электронной и электрической аппаратуре и об утилизации отходов, символ перечеркнутого мусорного контейнера, нанесенный на аппаратуру, указывает, что данное изделие по окончании срока его эксплуатации должно сдаваться в утиль отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или передать его продавцу при покупке аналогичного прибора в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на утилизацию для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует снижению их негативного влияния на окружающую среду и на здоровье людей, а также содействует повторному использованию материалов, из которых состоит аппаратура. Незаконная переработка изделия пользователем влечет применение административных санкций.

Данное изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья людей и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

3.2 Забота об окружающей среде со стороны пользователя

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, не причиняющие вред окружающей среде и пригодные для повторного использования. Просим вас оказать содействие в деле защиты окружающей среды, принимая необходимые меры по правильной переработке упаковки. Информацию о сборе, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в местных компетентных органах.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части без присмотра. Они, особенно пластиковые пакеты, могут стать источником риска удущения детей.

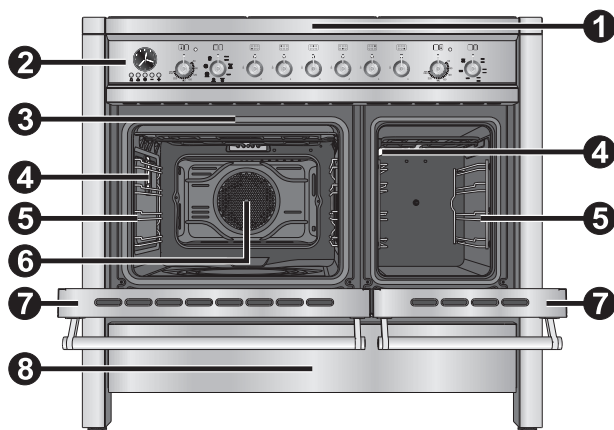
Соблюдение правил переработки требуется и в отношении вашего старого прибора.

Внимание: следует сдать прибор местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумным образом повторно использовать ценные материалы.

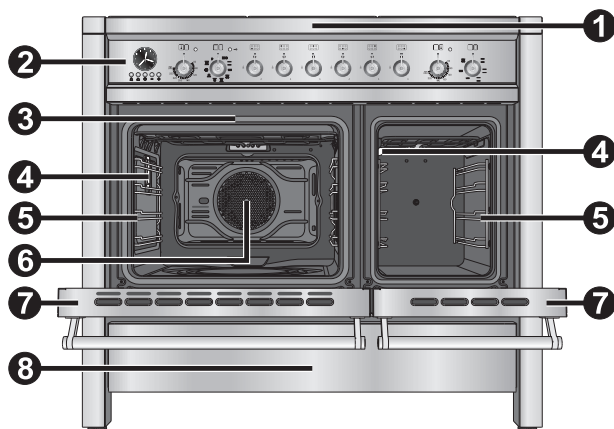
Прежде чем выбрасывать ваш прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки в положении, как при их использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также отрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе со штепсельной вилкой.



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Многофункциональная модель

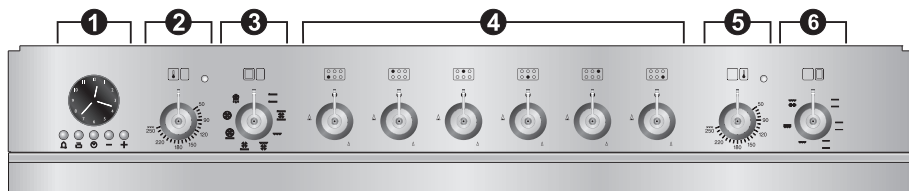


Пиролитическая модель

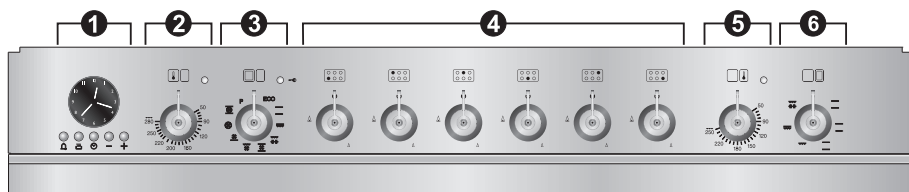
- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Варочная панель | 5 Опорные рамки для решеток и противней |
| 2 Панель управления | 6 Вентилятор |
| 3 Прокладки духовки | 7 Дверца |
| 4 Лампа освещения духовки | 8 Отсек для хранения принадлежностей |



4.1 Описание органов управления на передней панели



Многофункциональная модель



Пиролитическая модель

4.1.1 Часы-программатор

- 1 С помощью часов-программатора можно отобразить текущее время, установить таймер или время программируемо приготовления.

4.1.2 Ручка выбора температуры

- 2 Выбор температуры варки осуществляется путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от минимума до максимума.

(только на многофункциональных моделях)

Загорание индикаторной лампы свидетельствует о нагреве духовки. Выключение этой лампы указывает на достижение заданной температуры. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.

(только на пиролитических моделях)


Когда лампа мигает, это означает, что духовка нагревается для достижения установленной с помощью ручки терморегулятора. По достижении духовкой выбранной температуры индикаторная лампа прекращает мигать и продолжает гореть, пока духовка не выключится. Помимо этого, в некоторых моделях индикаторная лампа загорается, когда начинается цикл автоматической очистки (пиролиз), и продолжает гореть, пока цикл не закончится.



4.1.3 Ручка выбора функции





3

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выбрав необходимую функцию, установите температуру приготовления с помощью ручки терморегулятора. Подробную информацию по функциям приготовления см. в разделе: «8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ».

Индикатор блокировки дверцы () загорается только тогда, когда активируется цикл автоматической чистки.

4.1.4 Ручка команды конфорки варочной панели

4

Розжиг конфорки осуществляется нажатием и поворотом ручки против часовой стрелки на символ максимального пламени (). Для регулирования пламени поверните ручку в положение между максимумом () и минимумом (). Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение .

4.1.5 Рукоятка температуры вспомогательной духовки

5

С помощью этой рукоятки можно выбирать температуру приготовления вспомогательной духовки. Для перевода рукоятки в положение “0” поверните ее против часовой стрелки.

Загорание индикаторной лампы свидетельствует о нагреве духовки.

Когда эта индикаторная лампа гаснет, это означает, что установленная температура достигнута. Регулярное мигание означает, что температура в духовке постоянно поддерживается на установленном уровне.

4.1.6 Ручка функций вспомогательной духовки

6

С помощью этой рукоятки можно выбирать режим приготовления вспомогательной духовки. Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выбрав необходимую функцию, установите температуру приготовления с помощью ручки терморегулятора. Подробную информацию по функциям приготовления см. в разделе: «8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ».

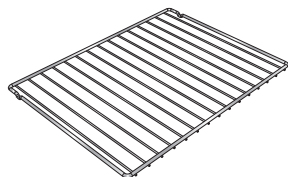


5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, КОМПЛЕКТЕ

ПОСТАВЛЯЕМЫЕ

В

ЗАМЕЧАНИЕ: Комплектация принадлежностями зависит от модели.



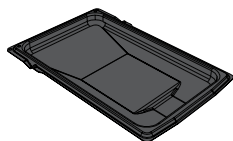
Решетка: служит в качестве подставки для посуды с готовящимися блюдами.

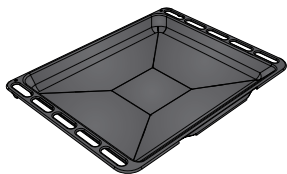


Решетка для противня: устанавливается сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.

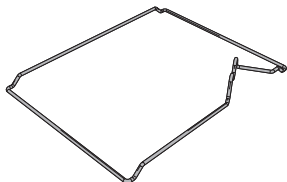


Противень: служит для сбора жира, стекающего с блюд, размещенных на расположенной сверху решетке.

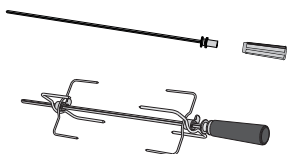
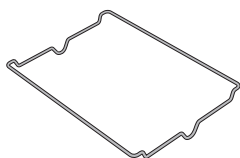




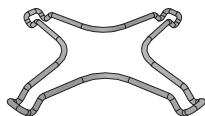
Глубокий противень: служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки в духовке.



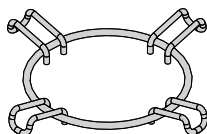
Рамка из круглого прута для вертела: служит в качестве опоры штанги вертела.



Штанга вертела: служит для жарки цыплят и блюд, которые требуют однородной обжарки по всей поверхности.



Переходная решетка: приспособление для размещения небольшой посуды.



Переходная решетка для вока: приспособление для использования вока (китайской сковороды).



- Принадлежности духовки, которые могут оказаться в контакте с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих Регламенту 1935/2004/ЕС.



- Принадлежности, поставляемые по запросу: Через сертифицированные сервисные центры можно заказать оригинальные принадлежности, входящие в комплект поставки или поставляемые дополнительно.
- Используйте только оригинальные принадлежности, поставляемые изготовителем.

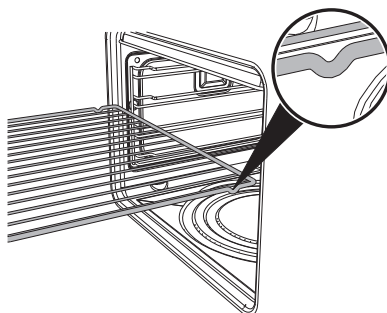


5.1 Пользование решеткой

Решетки и противни оснащены предохранительной механической блокировкой, предотвращающей их случайное извлечение. Для правильной вставки решетки или противня проверьте, чтобы эта блокировка была повернута вниз (как показано на рисунке).

Для извлечения решетки или противня слегка приподнимите их спереди.

Механическая блокировка (или подъемное устройство, где оно имеется) должна быть всегда повернута в сторону задней части духовки.



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.



В моделях с направляющими необходимо вымыть противни перед их первым использованием. Операция по очистке предотвратит появление небольших царапин на боковых стенках внутри духовки, вызванных возможными шероховатостями на противне, при его помещении вовнутрь.

5.2 Использование опорной решетки

Опорная решетка вставляется внутрь противня (как показано на рисунке).

Она позволяет собирать стекающий с приготовляющегося блюда жир.



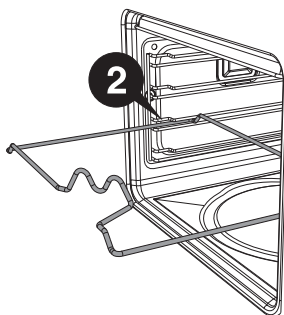


5.3 Использование штанги вертела

При жарке на вертеле установите рамку из металлического прута на втором уровне (см. 7.2 Полки для установки). Профилированная часть после вставки круглого прута должна оставаться повернутой к внешней стороне (как показано на рисунке).

После этого подготовьте вертел с блюдом, используя вилки и защелку, поставляемые в комплекте.

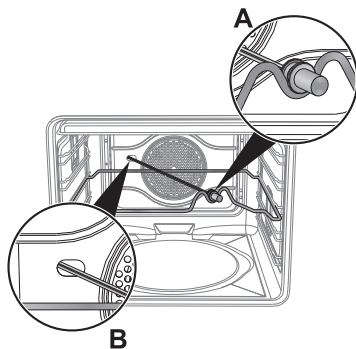
Для удобного перемещения вертела с блюдом привинтите специальную ручку, поставляемую в комплекте.



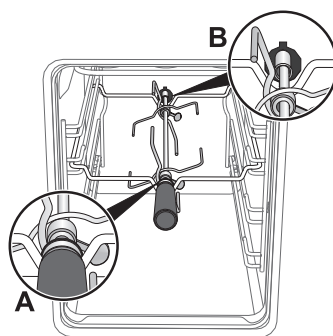
Подготовив вертел с блюдом, установите его на направляющей рамке, как показано на рисунке.

Вставьте вертел в отверстие (деталь В) таким образом, чтобы он вошел в разъем двигателя вертела.

Убедитесь, чтобы защелка была правильно вставлена в направляющую рамку (деталь А).



Основная духовка



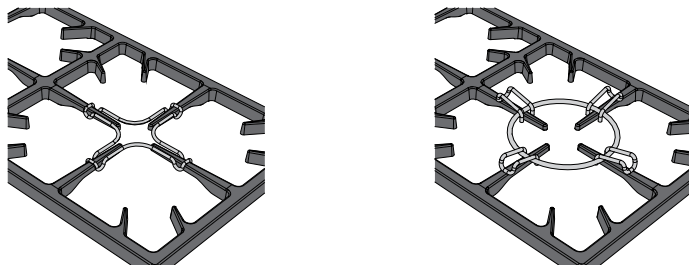
Вспомогательная духовка



5.4 Использование переходных решеток

Переходные решетки устанавливаются на решетки варочной панели, как указано на рисунке сбоку. Убедитесь, чтобы они находились в устойчивом положении.

Использование решетки для вока допускается только для специальных емкостей.



6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

6.1 Общие меры предосторожности и рекомендации



Перед включением конфорок варочной панели убедитесь, что корончатые рассекатели находятся в правильном положении в своих гнездах с соответствующими крышками.

6.2 Розжиг конфорок панели



Все органы управления и сигнализации прибора расположены на передней панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Прибор оснащен устройством электрического зажигания. Чтобы включить его, достаточно нажать на ручку и повернуть ее против часовой стрелки на символ максимального пламени до включения. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорится, поверните ручку на 0 и попробуйте зажечь конфорку снова через 60 секунд. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термopару разогреться. Конфорка может выключаться при отпуске ручки: это означает, что термopара не достаточно разогрелась.

Подождите несколько секунд и повторите операцию, удерживая ручку нажатой несколько дольше.

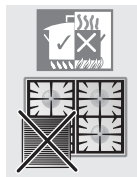


Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом крае. В этом случае переведите ручку в положение "выключено" и попробуйте зажечь конфорку снова, подождя не менее 60 секунд.



6.3 Практические советы по использованию конфорок варочной панели

Для достижения оптимальной производительности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не распространялось по ее боковым стенкам (см. пункт “6.4 Диаметр посуды”). В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



В случае переливания жидкости удалите ее с варочной панели. Во время приготовления пищи, во избежание ожогов или повреждения варочной панели, всю посуду или гриль-посуду необходимо устанавливать так, чтобы она не выступала за периметр панели. Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.

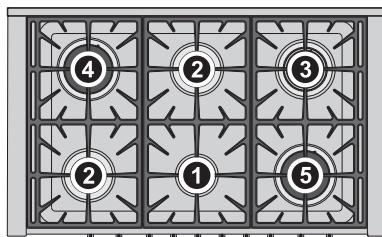
Если пламя случайно погаснет, выключите конфорку с помощью ручки управления и произведите повторный розжиг не ранее, чем через 1 минуту.



При использовании масел и жиров будьте предельно внимательны, так как при перегреве возможно их возгорание.

6.4 Диаметр посуды и расположение конфорок

Конфорка	Ø мин. (см)	Ø макс. (см)
1 Вспомогательная	12	14
2 Полубыстрая	16	20
3 Быстрая	18	24
4 Сверхбыстрая	20	24
5 Сверхбыстрая	20	26



Во избежание ожогов или повреждения варочной панели, всю посуду или гриль-посуду необходимо устанавливать так, чтобы она не выступала за периметр панели.



7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

7.1 Перед использованием прибора



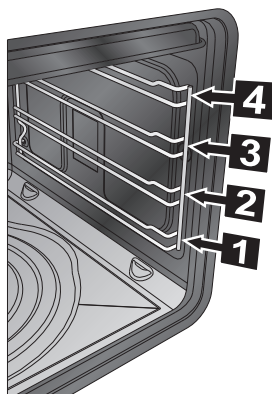
- Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с противней, лотков и варочной поверхности.
- Удалите защитные пленки со всех внутренних и внешних частей прибора, включая противни, лотки, плитку для пиццы и глубокую крышку.
- Перед первым использованием прибора извлеките все принадлежности из духовки и вымойте их, как указано в главе “9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”.



Разогрейте пустую духовку до максимальной температуры, чтобы удалить возможные производственные остатки, которые могут передать неприятный запах приготовляемой пище.

7.2 Полки для установки

Духовка располагает 4 уровнями для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. рисунок).



7.3 Охлаждающая вентиляция

Духовка снабжена системой охлаждения, которая начинает работать с началом приготовления пищи. При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора и може продолжать выходить еще некоторое время после выключения прибора.



7.4 Лампы внутреннего освещения

Лампы духовки загораются при выборе любой функции.

7.5 Отсек для хранения принадлежностей

В нижней части прибора, под духовкой, находится отсек для хранения принадлежностей. Открыть его можно, потянув за нижнюю сторону дверцы. Не размещайте в этом отсеке легковоспламеняющиеся материалы, тряпки, бумагу и т.п. Размещайте только металлические приспособления для прибора.



Не открывайте отсек, когда духовка включена и еще горячая. Температура внутри отсека может быть очень высокой.

7.6 Инструкции и общие рекомендации по использованию



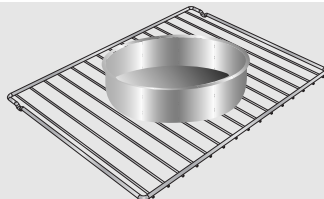
Приготовление блюд всех типов должно выполняться при закрытой дверце. Потери тепла могут стать источником опасности.



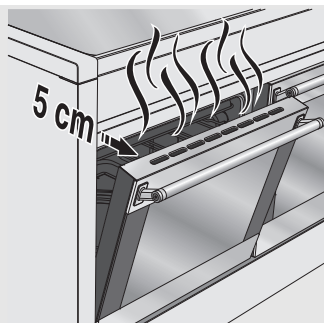
В процессе приготовления не покрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой и не ставьте на него кастрюли и противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.



Чтобы пар, который может присутствовать внутри духовки, не создавал проблем, открывать дверцу духовки следует в два приема: сначала приоткройте ее (примерно на 5 см) и удерживайте в таком положении в течение 4-5 секунд, затем откройте ее полностью. Если во время приготовления блюд необходимо произвести с ними какие-либо операции, открывать дверцу следует на как можно меньшее время во избежание ухудшения качества приготовления из-за понижения температуры внутри духовки.





После окончания приготовления, во избежание чрезмерного образования конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри камеры духовки на длительное время.

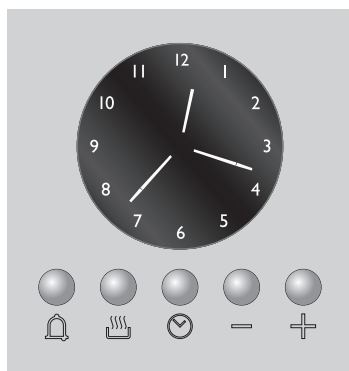


В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.



Разогрейте пустую духовку до максимальной температуры, чтобы удалить возможные производственные остатки, которые могут передать неприятный запах приготовляемой пище.

7.7 Часы-программатор (основная духовка)



СПИСОК КНОПОК ФУНКЦИЙ



КНОПКА ТАЙМЕРА



КНОПКА ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ
ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ И СБРОС



КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



Часы-программатор управляют только основной духовкой.







Звуковой сигнал, который подается по окончании каждого запрограммированного времени, будет состоять из 10 звуковых сигналов, которые будут повторяться 3 раза с интервалом примерно в 1 минуту. Звуковой сигнал можно отключить в любой момент, нажав на любую кнопку.



7.8 Функционирование аналоговых часов

7.8.1 Установка текущего времени

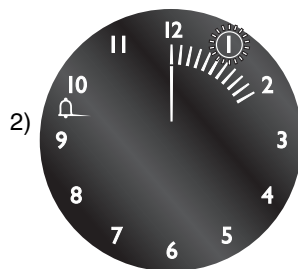
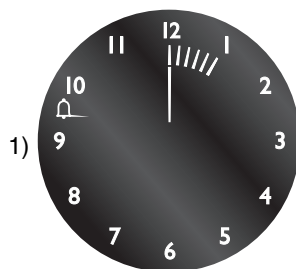
При первом использовании духовки или после прерывания электропитания дисплей начинает мигать с равномерной частотой. Нажмите кнопку , чтобы остановить мигание дисплея. Нажмите снова кнопку  и удерживайте ее в течение 2 секунд; после этого можно начать установку текущего времени. Нажатие кнопок изменения значения  или  увеличивает или уменьшает время на одну минуту при каждом нажатии.

С помощью этих двух кнопок изменения значения установите точное текущее время. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать с установленного времени.

7.8.2 Таймер

Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только приводит в действие звуковой сигнал.

- При нажатии кнопки  дисплей засветится, как показано на рисунке 1;
- В течение 5 секунд нажмите кнопку  или  для настройки таймера. При каждом нажатии будет загораться или гаснуть внешний сегмент, соответствующий 1 минуте приготовления (на рисунке 2 показано время 1 час 10 минут).
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать, отсчитывая время в обратном порядке, по окончании которого включится звуковой сигнал.
- Во время обратного отсчета времени можно вывести на дисплей текущее время, нажав один раз кнопку ; повторное нажатие этой кнопки вернет дисплей в режим таймера.




По окончании обратного отсчета времени необходимо вручную остановить духовку, повернув терморегулятор и выключатель функций на "0".











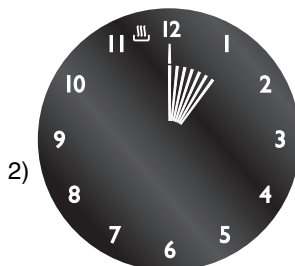
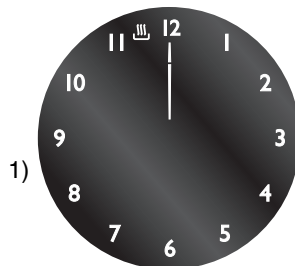
Невозможно установить время, превышающее 4 часа.



7.8.3 Программирование

Во время приготовления: нажав 2-ю кнопку , можно установить длительность приготовления. Перед установкой длительности приготовления необходимо установить терморегулятор на нужную температуру приготовления, а ручку переключателя функций - в любое положение. Для установки длительности приготовления необходимо выполнить следующие действия:

- Нажмите кнопку ; стрелка установится в положение "12", и замигает символ  сбоку (рис. 1).
- В течение 5 секунд нажмите кнопку  или  для установки длительности приготовления: каждое нажатие кнопки  соответствует добавлению 1 минуты к длительности приготовления, и каждые 12 минут будет заново загораться овый внутренний сегмент (на рисунке 2 показана продолжительность приготовления в 1 час).
- После установки желаемой длительности приготовления, примерно через 5 секунд после последнего нажатия на кнопку  или  начнется процесс приготовления.
- На дисплее появятся текущее время, отображаемое двумя неподвижными сегментами, и мигающие минуты, оставшиеся до окончания приготовления (каждый мигающий сегмент соответствует 12 минутам, оставшимся до окончания приготовления).
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Можно произвести обнуление длительности приготовления, отменив установленную программу: Если нажать центральную кнопку  и удерживать ее в течение 2 секунд, произойдет аннулирование установленной длительности приготовления, и, если идет процесс приготовления уже начался, будет необходимо выключить духовку вручную.



Внимание: невозможно установить длительность приготовления, превышающую 12 часов.





Начало приготовления: помимо установки длительности приготовления, можно также установить время начала приготовления (с максимальной задержкой до 12 часов по отношению к текущему времени). Для установки времени начала/окончания приготовления выполните следующие действия.

- Установите длительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки **+** или **-** нажмите снова кнопку  для ввода времени окончания приготовления. На дисплее появятся символ , мигающий вместе со значением текущего времени, и светящиеся внутренние сегменты, указывающие на окончание приготовления. С помощью кнопок **+** или **-** установите время окончания приготовления.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопок на дисплее появится текущее время, время начала и окончания приготовления, которые будут представлены внутренними светящимися сегментами. До тех пор пока текущее время не совпадет со временем начала приготовления, сегменты на дисплее будут неподвижными; как только текущее время достигнет установленного времени начала приготовления, внутренние сегменты начнут мигать, указывая, что процесс приготовления в духовке начался.
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Для отмены всей установленной программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд центральную кнопку ; если приготовление уже началось, необходимо будет выключить духовку вручную.
- На картинке сбоку представлен пример программирования времени: текущее время - 7:06, начало приготовления запрограммировано на 8:00, а окончание - на 9:00.
- Когда наступит 8:00, внутренние сегменты между 8 и 9 начнут мигать, и стрелка часов останется неподвижной.



Внимание: чтобы духовка начала приготовление в соответствии с описанным выше процессом программирования, необходимо, чтобы терморегулятор и переключатель функций были правильно установлены на желаемые температуру и функцию.

7.8.4 Уменьшенная освещенность дисплея

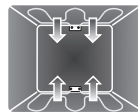
Для снижения расхода электроэнергии в режиме ожидания, можно нажатием кнопки , установить режим пониженной освещенности дисплея. Для возвращения к нормальной освещенности необходимо заново нажать на кнопку .



8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ



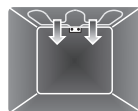
СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ: Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет с помощью этого режима готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного люда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.



ВЕРХ+НИЗ+КОНВЕКЦИЯ: Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях.



ГРИЛЬ: Этот режим позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, жарить небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гренки, любые гарниры из овощей на гриле.



ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ: Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).



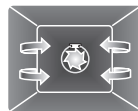
НИЗ + КОНВЕКЦИЯ: Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Этот режим рекомендуется для завершения приготовления блюд, которые хорошо прожарились сверху, но не внутри, и поэтому требуют подачи умеренного тепла сверху. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



НИЖНИЙ ТЕН+КОНВЕНЦИЯ: Жарка с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеально подходит для приготовления любых блюд.

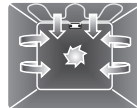


ЗАДНИЙ НАГРЕВ+КОНВЕКЦИЯ: Сочетание работы вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) позволяет приготавливать несколько блюд на разных уровнях, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких уровнях) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.





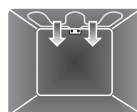
РАЗМОРАЖИВАНИЕ: Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор, который гарантирует однородное распределение воздуха с температурой окружающей среды внутри духовки.



ЭКО (ЭКОНОМИЧНЫЙ): Указывает, при какой функции будет достигнуто наименьшее потребление энергии. Сочетание работы гриля и нижнего нагревательного элемента особенно рекомендуется для приготовления на отдельной полке, с малым потреблением энергии.



ШИРОКИЙ ГРИЛЬ: Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле, прежде всего кусков мяса средней / малой толщины. В сочетании с вертелом (если входит в комплект) этот режим позволяет создать в конце жарки равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.



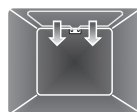
ГРИЛЬ+ВЕРТЕЛ: Вертел применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



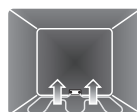
ТУРБО: Сочетание режима конвекции с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на нескольких уровнях без смешения запахов или вкусовых оттенков. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ: Данная функция позволяет закончить процесс приготовления блюд, которые требуют повышенной температуры в верхней части, не ухудшая качества подрумянивания. Кроме того, эта функция рекомендуется для разогрева блюд.



НИЖНИЙ НАГРЕВ: Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает приготовление блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая качества подрумянивания.



ПИРОЛИЗ: При выборе этой функции духовка нагревается до температур, достигающих до 500 °С, которые разрушают все жировые загрязнения, образовавшиеся на ее внутренних стенках.



8.1 Рекомендации и советы по способам приготовления

8.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку только после ее предварительного разогрева.

- При приготовлении блюд на нескольких уровнях рекомендуется использовать режим с обдувом для получения равномерной прожарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки посредством увеличения температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.

8.1.2 Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления, особенно для мясных блюд, зависит от толщины, качества начального продукта и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ожкой на поджариваемое мясо: если оно твердое, значит, оно готово, в противном случае блюдо следует дожаривать в течение еще нескольких минут.

8.1.3 Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется пользоваться металлическими формами для темных десертов: они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Проверьте качество пропекания внутри: по окончании выпечки вставьте зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив, в случае необходимости, большее время приготовления.



8.1.4 Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- В режиме гриль (если он имеется) при жарке мяса на гриле можно помещать мясо в не разогретую духовку; если вы желаете изменить степень прожарки, духовку рекомендуется предварительно разогреть.
- В режиме гриль+конвекция (если он имеется), напротив, рекомендуется предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

8.1.5 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Блюдо должно размораживаться без упаковки.
- Пищевые продукты, подлежащие разморозке, следует размещать равномерно, без наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется решетку с блюдом расположить на втором уровне, а на первый уровень установить противень. Так блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста рекомендуется установить на дно духовки емкость с водой.

8.2 Для экономии энергии

Для экономии энергии во время пользования прибором можно воспользоваться следующими рекомендациями:

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Используйте режим ЭКО (если он имеется) для приготовления блюд на одном уровне.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.



8.3 Таблица режимов приготовления (основная духовка)

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
ЛАЗАНЬЯ	3-4 кг	Статический нагрев
ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА	2 кг	Статический нагрев
МЯСО		
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1,2 кг	Верх+низ+конвекция
СВИНОЙ ОКОРОК	1,2 кг	Верх+низ+конвекция
СВИНАЯ ЛОПАТКА	1,2 кг	Турбо-режим
ЖАРЕНый КРОЛИК	1,2 кг	Задний нагрев+конвекция
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	1,5 кг	Верх+низ+конвекция
ЗАПЕЧЕНый СВИНОЙ ОШЕЕК	2 кг	Турбо-режим
ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК	1,2 кг	Турбо-режим
МЯСО НА ГРИЛЕ		
СВИНЫЕ КОЛБАСКИ	1,2 кг	Гриль + конвекция
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ	1,2 кг	Гриль
ГАМБУРГЕРЫ	0,8 кг	Гриль
БЕКОН	0,8 кг	Гриль + конвекция
ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ	1-1,2	Гриль + вертел
РЫБА		
СИМА	1,2 кг	Низ+конвекция



НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
1	220 - 230	50 - 60	
1	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	80 - 90	
2	180 - 190	190 - 210	
2	180 - 190	60 - 70	
		1-я СТОРОНА	2-я СТОРОНА
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
4	250 - 280	15	5
4	250 - 280	9	5
3	250 - 280	13	3
	250 - 280	70 - 80	
2	150 - 160	35 - 40	






БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПИЦЦА	1 кг	 Верх+низ+конвекция
ХЛЕБ	1 кг	 Задний
ФОКАЧЧА	1 кг	 Турбо-режим
ДЕСЕРТЫ		
ПОНЧИКИ	1 кг	 Верх+низ+конвекция
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	1 кг	 Верх+низ+конвекция
ВЫПЕЧКА ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА	0,5	 Низ+конвекция
ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ	1,2	 Турбо-режим
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)	1,2	 Верх+низ+конвекция
ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ	0,8	 Турбо-режим
БИСКВИТ	0,8	 Задний нагрев+конвекция
РИСОВЫЙ ПИРОГ	1 кг	 Турбо-режим
БУЛОЧКИ	0,6	 Задний нагрев+конвекция
БУЛОЧКИ (на нескольких полках)		  
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках)		  

Время, указанное в следующих таблицах, приведено без учета времени предварительного разогрева и является ориентировочным.



НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °С	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	50 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30
1 и 3	160 - 170	16 - 20
1 и 3	160 - 170	16 - 20



Для приготовления блюд на нескольких уровнях рекомендуется использовать только следующие функции:  ,  ,  и использовать 1-й и 3-й уровни.



8.4 Таблица режимов приготовления (вспомогательная духовка)

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
МЯСО		
ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ	1-1,2 кг	 Гриль + вертел
СВИНОЙ ОШЕЕК НА ВЕРТЕЛЕ	2,5 кг	 Гриль + вертел
ЖАРЕНый КРОЛИК	1 кг	 Статический нагрев
ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК	1 кг	 Статический нагрев
МЯСО НА ГРИЛЕ		
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ	0,8 кг	 Гриль
ГАМБУРГЕРЫ	0,6 кг	 Гриль
СВИНЫЕ КОЛБАСКИ	0,6 кг	 Гриль
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	0,7 кг	 Гриль
БЕКОН	0,6 кг	 Гриль



НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
		1-я СТОРОНА	2-я СТОРОНА
	220 - 250	70 - 80	
	200	200 - 220	
2	190 - 200	85 - 90	
2	190 - 200	80 - 85	
		1-я СТОРОНА	2-я СТОРОНА
4	250	13	5
4	250	7	3
4	250	15	
4	250	30 - 35	
4	250	10	3



9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не используйте для чистки прибора струи пара. Пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



ВНИМАНИЕ: Для обеспечения вашей безопасности, перед выполнением любой операции по чистке или внеочередному техническому обслуживанию рекомендуется надеть защитные перчатки.



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированные, никелированные, хромированные) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

9.1 Чистка поверхностей

Чтобы сохранить поверхности духовки в хорошем состоянии, следует регулярно чистить их после остывания.

9.2 Плановая ежедневная чистка

Для поддержания чистоты и сохранности поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте только специально предназначенные для таких поверхностей средства, не содержащие абразивных веществ или кислотных соединений на основе хлора.

Способ применения: налейте средство на влажную ткань и проведите по поверхности; затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

9.3 Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Применяйте обычные неабразивные моющие средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки остатков содержащих сахар продуктов (например, варенья). При сильном засыхании они в дальнейшем могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.





9.4 Чистка компонентов варочной панели

9.4.1 Решетка

Извлеките решетки и промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удалив все пятна накипи. Тщательно высушите их и установите обратно на варочную панель.

Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи них, подверженных воздействию тепла. Это естественное явление, которое никаким образом не изменяет рабочие характеристики данного компонента.

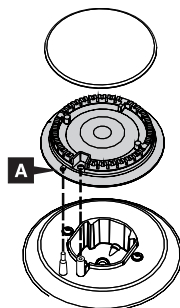


Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

9.4.2 Крышки и рассекатели конфорок

Крышки конфорок и рассекатели пламени можно снимать для упрощения их чистки. Вымойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством, стараясь удалить всю накипь, и подождите, пока они не высохнут полностью.

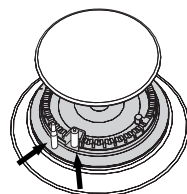
Установите на место корончатые рассекатели конфорок, убедившись в том, чтобы они были установлены в правильных гнездах с соответствующими крышками, стараясь, чтобы отверстия рассекателей конфорок А соответствовали запальным свечам и термопарам.



Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

9.4.3 Запальные свечи и термопары

Для правильной работы запальных свечей и термопар, они должны быть всегда хорошо очищенными. Почаще проверяйте их и, при необходимости, очищайте влажной тряпкой. Присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированные, никелированные, хромированные) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.



9.5 Чистка духовки



чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания. извлеките все съемные части.

- Промойте решетки горячей водой и очистите неабразивными чистящими средствами, затем сполосните и вытрите насухо.
- Чтобы облегчить операции чистки, можно снять дверцу (см. параграф "10.3 Снятие дверцы").



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут для удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.



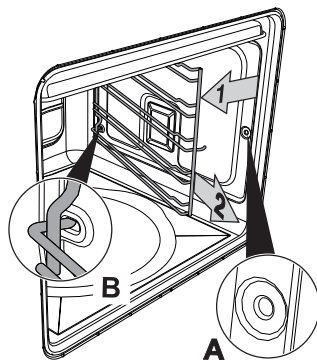
По окончании вышеуказанных операций рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

9.5.1 Извлечение направляющих рамок

Извлечение направляющих рамок и самоочищающихся панелей упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

- 1 потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.
- 2 Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.





9.6 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла дверцы в чистоте. Для чистки используйте кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений смойте их с омощью влажной губкой и обычного чистящего средства.

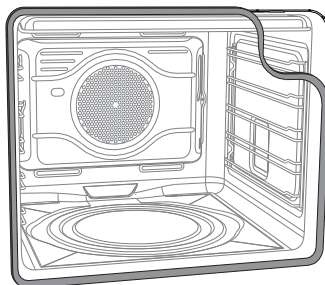


Не используйте абразивные или едкие средства (например, порошкообразные средства, пятновыводители и металлические губки) для чистки стекол дверцы. Запрещается использовать для чистки стеклянных дверец духовки грубые, абразивные материалы, а также острые металлические скребки, так как они могут поцарапать стеклянную поверхность.

9.7 Снятие прокладки (за исключением пиролитических моделей)

Для тщательной чистки духовки можно снять прокладку двери.

С четырех сторон расположены крючки крепления прокладки к краю духовки. Потяните наружу края прокладки для отсоединения крючков. Прокладку следует заменить, если она потеряла эластичность и затвердела.



9.8 Чистка прокладки

Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды. Прокладка должна быть мягкой и эластичной (за исключением пиролитических моделей).

В пиролитических моделях прокладка может сжаться с течением времени и потерять свою начальную форму. Для восстановления свойств прокладки пощипайте прокладку по всему периметру; эта операция полезна также для удаления загрязнений, накапливающихся на прокладке.



9.9 Пиролиз: автоматическая чистка духовки

Р

Пиролиз можно выполнять в любое время суток (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергией)



Во время первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, являющиеся следствием нормального испарения маслянистых веществ, используемых при изготовлении духовки. Это нормальное явление, которое исчезает уже после первого цикла чистки.



Перед началом цикла автоматической чистки убедитесь, что в духовке нет продуктов питания или крупных следов перелившихся через край жидкостей, появившихся в ходе предыдущих жарок.



В ходе цикла пиролиза устройство блокирования дверцы препятствует всякой попытке ее открытия.

9.9.1 Перед началом цикла автоматической чистки

Пиролиз можно выполнять в любое время дня или ночи (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергией).

- Извлеките полностью все принадлежности из духовки, включая верхнюю защиту.
- Извлеките направляющие рамки, см. пункт «9.5.1 Извлечение направляющих рамок».



Чтобы не повредить внутреннее стекло, перед запуском автоматического цикла очистки настоятельно рекомендуется очистить его, следуя инструкциям по обычной чистке (см. пункт 9.6 Чистка стекол дверцы). В случае наличия сильного загрязнения зафиксируйте дверцу с помощью поставляемых в комплекте стержней и снимите стекло. Распылите средство для очистки духовок на стекло (примите во внимание предупреждения, указанные на упаковке со средством); оставьте на 60 минут, затем промойте стекло и вытрите его бумажной салфеткой или тканью из микрофибры. По окончании этой операции установите стекло на дверцу и извлеките фиксирующие стержни.

- Извлеките направляющие рамки, см. пункт «9.5.1 Извлечение направляющих рамок».
- По окончании чистки, когда духовка остынет, вставьте рамки, повторив в обратном порядке операции, выполненные ранее.
- Проверьте, чтобы дверца духовки была плотно закрыта.



Для установки продолжительности цикла чистки следуйте приведенной ниже схеме:

ПРОДОЛЖИТЕЛЬН ОСТЬ ЧИСТКИ	СЛАБАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СРЕДНЯЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СИЛЬНАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ
	120 МИНУТ	165 МИНУТ	210 МИНУТ



Во время цикла автоматической чистки вентиляторы создают достаточно интенсивный шум, вызванный высокой скоростью вращения; это является нормальным функционированием, предусмотренным для более интенсивного рассеяния тепла.




По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.



Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.

9.9.2 Установка цикла чистки


Повернуть ручку выбора на символ **P** для выбора цикла чистки.

Удерживая нажатой кнопку , с помощью кнопок  или  установите длительность цикла, которая может составлять от 2 ч (минимум) до 3 ч 30 мин (максимум).

Для подтверждения запуска процесса пиролиза нажмите кнопку .


Через две минуты после начала цикла чистки (пиролиза) срабатывает устройство блокировки дверцы, которое препятствует открытию дверцы. О срабатывании этого блокировочного устройства сигнализирует горящая индикаторная лампа. По окончании цикла чистки устройство блокировки дверцы остается активным до тех пор, пока температура внутри духовки не достигнет безопасного уровня. Когда духовка остынет, соберите влажной тканью из микрофибры остатки после автоматической чистки.



Для выбора цикла чистки с задержкой необходимо после выбора длительности цикла один раз нажать кнопку . На дисплее появится время окончания цикла чистки.

Удерживая нажатой кнопку , с помощью кнопок  или  установите желаемое время окончания цикла чистки.



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. Подождите, пока индикатор  не погаснет.



10. ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически нужно проводить небольшие операции по техническому обслуживанию духовки или по замене изнашивающихся деталей, таких как прокладки, лампочки и т.д. Ниже приведены специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом любой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить прибор от электрического питания.

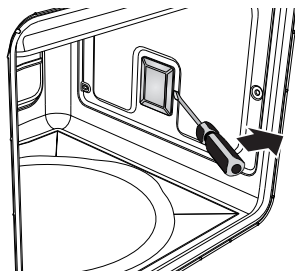


Если какая-либо проблема не может быть устранена посредством планового техобслуживания, либо при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местный сервисный центр.

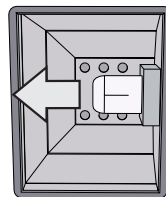
10.1 Замена лампочки освещения

В случае необходимости вышедшей из строя или перегоревшей лампочки, извлеките направляющие рамки (если имеются) - см. "9.5.1 Снятие направляющих рамок".

После этого снимите крышку лампочки при помощи специального инструмента (например, отвертки).



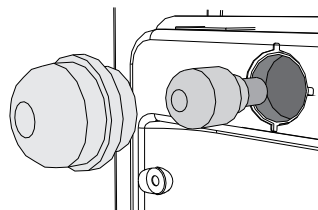
Извлеките лампочку, отвинтив (для лампочек со спиральной нитью) или вынув ее (для галогенных ламп) в указанном направлении. Замените лампочку на аналогичную (на 25 Вт для лампочек со спиральной нитью или на 40 Вт для галогенных ламп).



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

10.2 Замена лампочки освещения (вспомогательная духовка)

При необходимости замены вышедшей из строя или перегоревшей лампочки, отвинтите крышку лампочки. Извлеките лампочку, отвинтив ее, и замените на аналогичную (на 25 Вт).

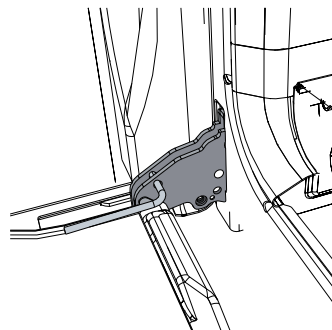




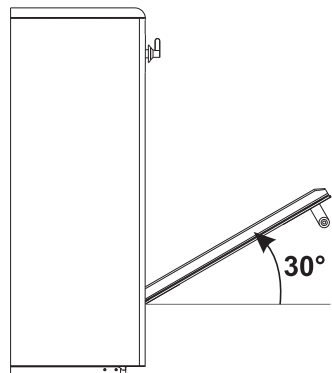
10.3 Снятие дверцы

Полностью откройте дверцу.

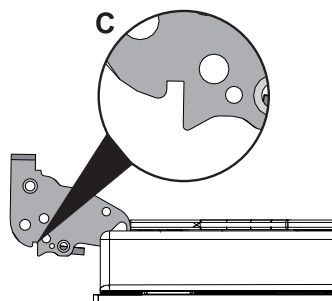
Вставьте два стержня в отверстия соответствующих петель, расположенные за ними, до закрепления.



Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и извлеките.



Для повторной установки вставьте петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **С** полностью опираются на отверстия. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.





11. УСТАНОВКА ПРИБОРА

11.1 Встраивание в кухонный гарнитур



Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплостойкими (выдерживать температуры до 90°C). Если они недостаточно теплостойкие, то они могут деформироваться с течением времени.

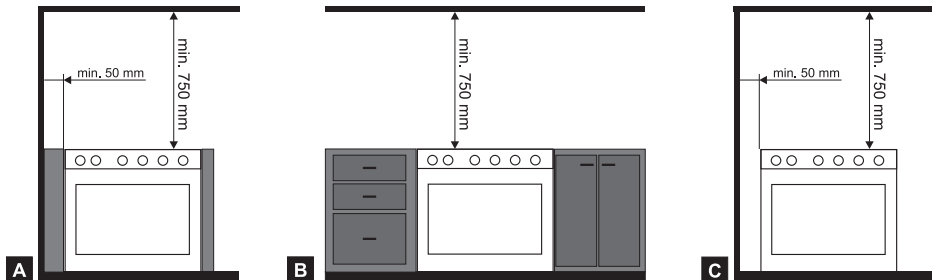


Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

В зависимости от вида установки, данный прибор принадлежит к классу 2 - подклассу 1 (Рис. А - Рис. В) или к классу 1 (Рис. С).

Прибор можно приставить к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности не менее чем на 50 мм с боковой стороны прибора, как изображено на рисунках А и С, в зависимости от классов установки.

Убедитесь, что расстояние от пламени конфорок до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, составляет не менее 750 мм. Если над варочной поверхностью устанавливается вытяжка, ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации, чтобы соблюсти нужное расстояние до



A Встроенный прибор (Класс 2 подкласс 1)

B Встроенный прибор (Класс 2 подкласс 1)

C Прибор свободной установки (Класс 1)



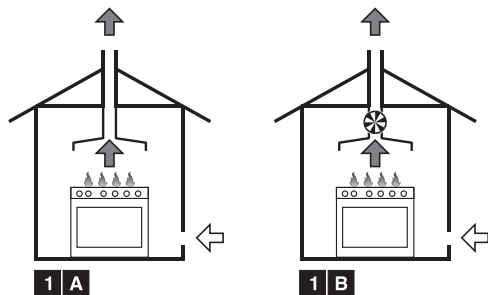
11.2 Проветривание помещений и отвод продуктов сгорания



Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как это предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера, в соответствии с действующими нормами, и расположены так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично. В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, образуемых при приготовлении блюд; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов.



Отвод продуктов сгорания должен обеспечиваться посредством вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой, или с помощью систем принудительной вытяжки. Для установки эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного специалиста, уполномоченного их производить. По окончании установочных работ специалист по установке должен выдать свидетельство о соответствии.



1 Отвод продуктов сгорания с помощью вытяжки.

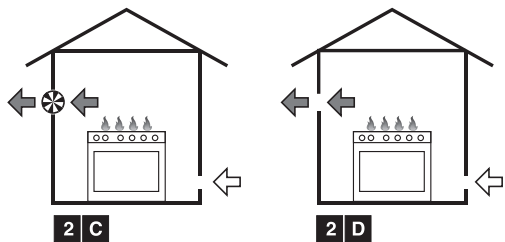
2 Отвод продуктов сгорания без вытяжки.

A Отдельная дымовая труба с естественной тягой.

B Отдельная дымовая труба с электрическим вентилятором.

C Отвод продуктов сгорания непосредственно во внешнюю атмосферу с помощью настенного или закрепленного на стекле электрического вентилятора.

D Отвод продуктов сгорания непосредственно во внешнюю атмосферу через отверстие в стене.



Воздух

Продукты сгорания

Электрический вентилятор



11.3 Подключение к газовой сети



После установки проверьте подключение на наличие утечек с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.



Момент затяжки между переходниками, в которые вставлены прокладки, должен составлять 10-15 Нм.



После каждой операции с прибором проверяйте правильность затяжки газовых подключений.



В случае работы прибора на жидком газе используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам; выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице "12.3 Таблица характеристики конфорок и форсунок".



11.3.1 Подключение с помощью резинового шланга



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны только для установок класса 1. См. рис. С в разделе "11.1 Встраивание в кухонный гарнитур"



Подключение с помощью резинового шланга, соответствующего действующим нормам, может быть выполнено только в том случае, если шланг можно проверить по всей его длине.



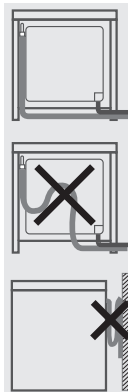
Внутренний диаметр шланга должен составлять 8 мм для ЖИДКОГО ГАЗА и 13 мм для ГАЗА МЕТАНА и ГАЗА ГОРОДСКОЙ СЕТИ.



Установка с использованием резинового шланга, соответствующего действующим нормам, должна производиться таким образом, чтобы общая длина шланга не превышала 1,5 м. Убедитесь, что шланг не защемлен и не соприкасается с движущимися частями.

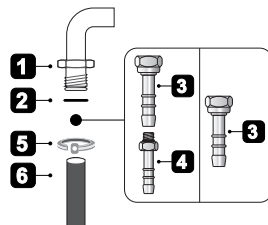
Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

- шланг крепится к фитингу с помощью надежного хомута;
- нигде по трассе прокладки шланг не соприкасается с горячими стенками (температура стенок не должна превысить 50 °С);
- шланг не подвергается воздействию растягивающих или натягивающих усилий, не пережимается и не сдавливается;
- шланг не соприкасается с острыми краями или выступами;
- если шланг недостаточно герметизирован и является источником выброса газа в окружающую среду, **не пытайтесь его отремонтировать**: замените его на новый шланг; проверьте, чтобы срок хранения шланга, указанный на его поверхности, не был превышен.



Для подключения к газовой магистрали используйте резиновый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам (проверьте, указан ли на шланге необходимый стандарт).

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, вставив между ними прокладку **2**. В зависимости от диаметра используемой газовой трубы, можно навинтить также фитинг **4** на фитинг **3**. После затягивания фитингов, наденьте концы газовой трубы **6** на фитинг и закрепите их хомутом **5**, соответствующим действующим нормам.



11.3.2 Подключение с использованием гибкого стального шланга



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для всех типов установок, см. рис. А, В, С в главе “11.1 Встраивание в кухонный гарнитур”:

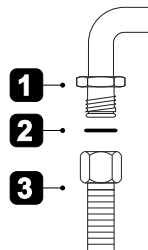


Используйте исключительно бесшовные гибкие стальные шланги, соответствующие действующим нормам, длиной не более 2 метров.

Этот тип установки может быть использован как для встроенных приборов, так и для приборов свободной установки.

Подключите прибор к газовой сети, используя бесшовный гибкий стальной шланг с характеристиками, соответствующими действующим нормам.

Аккуратно привинтите патрубок **3** к газовому патрубку **1** (резьба S" ISO 228-1) прибора, вставив между ними прокладку **2**.





11.3.3 Соединение с помощью гибкого стального шланга с коническим патрубком (если он имеется)



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для всех типов установок, см. рис. А В, С в главе “11.1 Встраивание в кухонный гарнитур”:

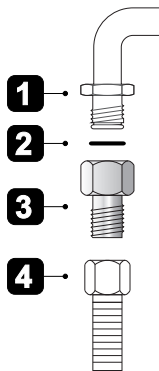


Используйте исключительно бесшовные гибкие стальные шланги, соответствующие действующим нормам, длиной не более 2 метров.

Этот тип установки может быть использован как для встроенных приборов, так и для приборов свободной установки.

Подключите прибор к газовой сети, используя бесшовный гибкий стальной шланг с характеристиками, соответствующими действующим нормам.

Аккуратно привинтите патрубок 3 к газовому патрубку 1 (резьба S” ISO 228-1) прибора, вставив между ними прокладку 2. Нанесите изолирующий материал на резьбу патрубка 3, затем привинтите гибкий стальной шланг 4 к патрубку 3.



11.4 Подключение к электропитанию



Убедитесь в том, чтобы напряжение и параметры сети электропитания соответствовали характеристикам, указанным на табличке, расположенной на приборе. Запрещается удалять данную табличку. Копия таблички прилагается к данной инструкции.



Электрическое подключение прибора должно выполняться квалифицированным техническим специалистом.



Перед каждой операцией, связанной с электрическим подключением, необходимо отключить прибор от электропитания.



Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.



В случае подключения к электрической сети посредством штепсельной вилки и розетки, вилка и розетка должны быть одного и того же типа и подсоединяться к шнуру электропитания в соответствии с действующими нормами. Электрическая розетка должна быть доступна при встроеном электроприборе. **ТЯНУТЬ ЗА ШНУР ПИТАНИЯ ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ ИЗ РОЗЕТКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.**



В случае замены: контакт заземления должен быть длиннее контактов электропроводки, так чтобы при извлечении из розетки шнура электропитания контакт заземления был последним при отсоединении.



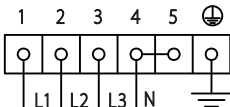
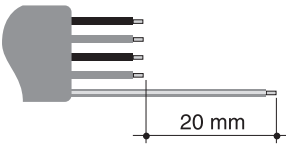
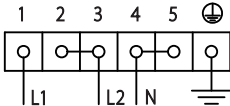
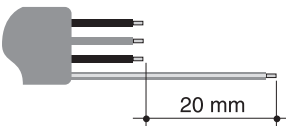
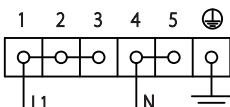
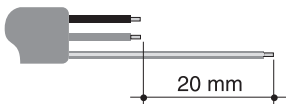
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.



При подключении к стационарной электросети на линии питания прибора необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов не менее **3 мм**, расположенный в доступном месте рядом с прибором.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний или неправильным использованием каких-либо частей прибора.

ВОЗМОЖНЫЕ ТИПЫ СОЕДИНЕНИЙ	ТИП КАБЕЛЯ (если имеется)
<p>380 - 415 В ^{3Н} ~</p> 	<p>пятижильный 5 x 1,5 мм² H05V2V2-F</p> 
<p>380 - 415 В ^{2Н} ~</p> 	<p>четырёхжильный 4 x 1,5 мм² H05V2V2-F</p> 
<p>220 - 240 В ^{1Н} ~</p> 	<p>трехжильный 3 x 2,5 мм² H05V2V2-F</p> 

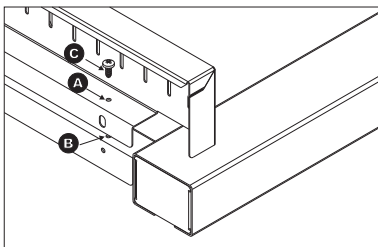


- Используйте провода, рассчитанные на максимальную температуру не ниже 90 °С типа H05V2V2-F.
- Вышеуказанные значения относятся к внутреннему кабелю электропроводки.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Характеристики указанных выше проводов электропитания должны учитывать коэффициент одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

11.5 Расположение защитной планки

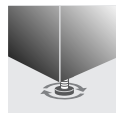
- Установите защитную планку на панели, совместив отверстия **A** с отверстиями **B**.
- Закрепите защитную планку на панели, завинтив винты **C**.





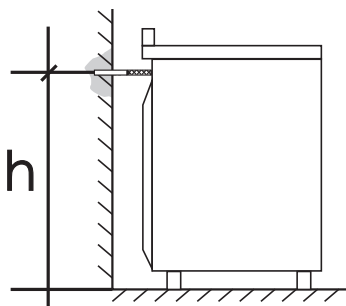
11.6 Размещение и выравнивание прибора

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



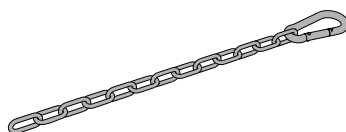
11.7 Инструкции по креплению к стене (только для отдельных стран поставки прибора)

- 1 Крепить к стене пробку с крючком (не в оснастке) на высоте (h), равной **800 мм** от пола

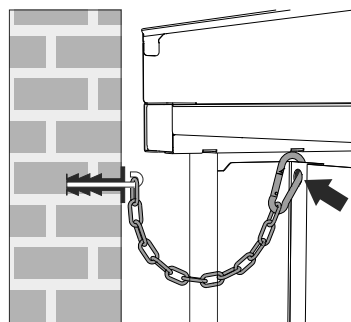


При установке прибора специалист по установке должен предоставить пробку с крючком.

- 2 Прикрепите карабинный крючок к цепи.



- 3 Прикрепите конец цепи к пробке с крючком, закрепленной к стене.
- 4 Наконiec, закрепите карабинный крючок в соответствующем отверстии в задней части прибора.





12. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА



ПЕРЕД КАЖДОЙ ОПЕРАЦИЕЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧАТЬ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

Прибор отрегулирован для **МЕТАН G20 (2H), под давлением 20 мбар** работы на газе: (см. этикетку на изделии)

При эксплуатации прибора на газе, отличающемся от фабричных установок (см. этикетку на изделии) необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя с помощью газовых вентиляей.

Для замены форсунок выполните описанные ниже процедуры.

12.1 Замена форсунок варочной панели

- 1 Снимите решетки, а также все крышки и рассекатели для доступа к чашам конфорок.
- 2 Торцевым трубчатым ключом на 7 мм отвинтите форсунки конфорок.
- 3 Замените форсунки конфорок в соответствии с используемым типом газа (см. 12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок).
- 4 Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.

**12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок**

Расположение конфорок см. в “Инструкциях для пользователя - 6.4 Диаметр посуды и расположение конфорок”.

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Газ метан - G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)
1 Вспомогательная	1.05	72	400
2 Полубыстрая	1.8	97	500
3 Быстрая	3.0	115	800
4-5 Сверхбыстрая	3.9	135	1600

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Жидкий газ - G30/G31 28/37 мбар			
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)	Расход г/ч, G30	Расход г/ч, G31
1 Вспомогательная	1.05	50	400	76	75
2 Полубыстрая	1.8	65	500	131	129
3 Быстрая	3.0	85	800	218	215
4-5 Сверхбыстрая	3.9	100	1600	290	286

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Газ городской сети - G110 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)
1 Вспомогательная	1.05	145	400
2 Полубыстрая	1.8	185	500
3 Быстрая	3.0	260	800
4-5 Сверхбыстрая	3.9	350	1200



Форсунки для газа городской сети можно найти в сертифицированных сервисных центрах технического обслуживания.



12.3 Заключительные операции

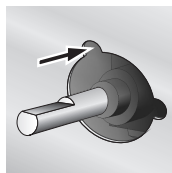
После выполнения операций по замене форсунок установите на место корончатые рассекатели пламени, крышки конфорок и решетки.



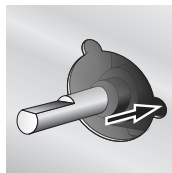
После регулировки на тип газа, отличный от типа, для которого прибор был отрегулирован на заводе изготовителя, замените этикетку с указанием газовой регулировки, наклеиваемый на прибор, на этикетку, соответствующую новому типу газа. Этикетка находится в пакете с форсунками (если имеется).

12.3.1 Регулировка минимальной подачи метана или газа городской сети

Разожгите конфорку и установите ее на минимальное пламя. Снимите ручку газового крана, после чего ослабьте или затяните регулировочный винт, находящийся сбоку от стержня крана (в зависимости от модели), настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.



Установите ручку на место и проверьте устойчивость пламени конфорки (при резком повороте ручки из максимального в минимальное положение пламя не должно погаснуть). Повторите эту операцию для всех газовых кранов.



12.3.2 Регулировка минимального уровня пламени для жидкого газа

Для регулировки минимального уровня при использовании жидкого газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, размещенный сбоку от стержня газового крана.