

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	254
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	256
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	258
4. ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ ПРИБОРОМ	259
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ	262
6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЮ	266
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	268
8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ	274
9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	284
10. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	290
11. УСТАНОВКА ПРИБОРА	292
12. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА	300



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



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



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Данное руководство является неотъемлемой частью аппарата. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы аппарата. Рекомендуем перед началом пользования изделием внимательно прочесть данное руководство и все указания, содержащиеся в нем. Установку должен выполнять квалифицированный персонал с соблюдением действующих норм. Этот аппарат предназначен для домашнего применения и соответствует директивам ЕС, действующим в настоящее время. Электроприбор изготовлен для выполнения следующих функций: **приготовление и подогрев пицци**; запрещается использовать электроприбор не по назначению.



Эти инструкции имеют силу только в стране назначения, идентификационные символы которой приводятся на обложке настоящего Руководства.



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



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, номером паспорта и маркировкой находится на видимом месте, в ящике (если имеется), или в задней части прибора. Копия таблички имеется в настоящей брошюре: рекомендуется размещать идентификационную табличку на задней странице обложки. Запрещается удалять эту табличку.



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



Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки. Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно промыть и протереть 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 пользоваться приборами или емкостями из пластмассы. 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 использовать закрытые консервы или емкости. Во время приготовления внутри консервных емкостей может создаться избыточное давление, создавая опасность взрыва.



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



Не ставьте на варочную поверхность кастрюли с неровным и неправильной формы дном. Нестабильность посуды может стать источником ожогов.



Не прислоняться и не садиться на открытую дверцу прибора. Чрезмерная нагрузка может повредить стабильность прибора.



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



Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза (если имеется).



В случае длительного отсутствия, рекомендуется закрывать отсекающий вентиль газа или кран на газовом баллоне.



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



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



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



Все варки выполняются при закрытой дверце. Излишние потери тепла могут стать источником опасности.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования неоригинальных частей.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Изучить 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 законом определено, что установка и обслуживание всех электрических и газовых аппаратов должны выполняться квалифицированным персоналом с соблюдением действующих норм. Наши авторизованные монтажники гарантируют удовлетворительное качество работы. Отключение газовых или электрических приборов должно производиться только компетентными лицами.



Перед подключением прибора к электросети проконтролировать данные, указанные на идентификационной табличке и данные самой сети.



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



Перед выполнением работ по установке / эксплуатации убедиться в том, чтобы аппарат не находился под напряжением.



Приборы для варки, если они установлены на автотранспорте (например, автомобиль-фургон, домик на колесах, и т.п.), должны быть использованы исключительно на остановленном автомобиле.



Установить прибор таким образом, чтобы при открытии ящиков или створок мебели, установленной на высоте варочной панели, не могли случайно попасть в контакт с кастрюлями, стоящими на самой панели.



Штепсельная вилка кабеля питания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам. Штепсельная розетка должна быть доступна при установленном электроприборе в его рабочем положении.

Тянуть за шнур при извлечении вилки категорически запрещается.



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



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



Во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагретых элементов. Не позволяйте детям возрастом менее 8 лет приближаться к прибору, за исключением случаев, когда они находятся под контролем взрослых.



Общие меры предосторожности

RU



Запрещается помещать в духовку воспламеняемые предметы: в случае непредвиденного включения это может привести к возникновению пожара.



Аппарат предназначен для пользования взрослыми людьми. Не позволяйте детям подходить близко или играть с ним.



Запрещается эксплуатировать данный прибор детям возрастом менее 8 лет и людям с ограниченными физическими и умственными способностями, а также людям, не имеющим опыта обращения с электроприборами, если они не находятся под наблюдением и контролем и не подготовлены взрослыми людьми, несущими ответственность за их безопасность. Не позволяйте детям играть с электроприбором. Не позволяйте детям, не находящимся под контролем взрослых, выполнять операции по чистке и техобслуживанию прибора.



Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен быть выполнен квалифицированным техником или в авторизованном Центре технического обслуживания. Ненадлежащее пользование инструментами может стать источником опасности.



Этот прибор не должен управляться посредством контроля внешним таймером или отдельной дистанционной системой контроля.



Быть внимательными при быстром нагревании зон приготовления. Избегать нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.



Жиры и масла при перегреве могут загореться. Кроме этого, не рекомендуется удаляться во время приготовления пищи, содержащей масла или жиры. В случае загорания масел или жиров никогда не гасить огонь водой. Накрыть кастрюлю крышкой и выключить зону приготовления.



Будьте внимательны при использовании дополнительными электроприборами в кухне (например, блендеры, тостеры, и т.п.). Провода подключения не должны вступать в контакт 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 электробытового прибора, когда он работает. Не пользуйтесь спреями до тех пор, пока прибор не остынет. Газы, содержащиеся в спреях, могут возгореться.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования неоригинальных частей.



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии с Директивами 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутого контейнера для мусора, нанесенный на аппаратуру, указывает, что изделие по окончании срока его эксплуатации должно быть переработано отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов, способствует избеганию негативного влияния на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам в этом, принимая необходимые меры по правильной переработке упаковки. Информацию о сборе, реутилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части без присмотра. Они могут явиться источником опасности удушья детей, в частности, пластиковые мешочки.

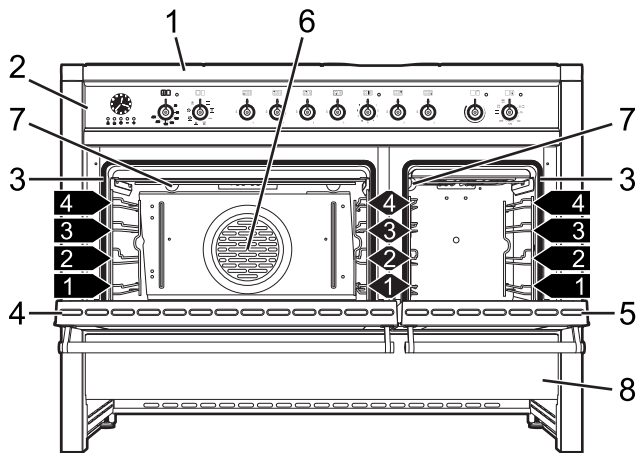
Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Внимание: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.



4. ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ ПРИБОРОМ



1 Варочная панель

6 Вентилятор

2 Панель управления

7 Лампа освещения духовки

3 Прокладки духовки

8 Отсек для хранения принадлежностей

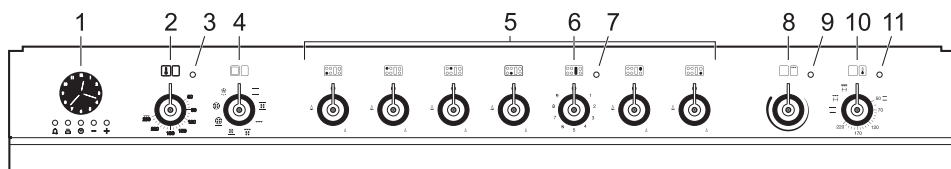
4 Дверь основной духовки

1,2,3... Полка рамы

5 Дверь вспомогательной
духовки



4.1 Описание органов управления на передней панели



1 Часы программатор

Посредством часов программатора можно визуализировать текущее время, установить таймер или время программируемого приготовления.

2 Ручка терморегулятора основной духовки

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




3 Световой индикатор терморегулятора основной духовки

О том, что конфорка нагревается, свидетельствует загорание индикатора. Выключение этой лампы указывает на достижение заданной температуры. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.

4 Ручка выбора функции

Различные функции духовки подходят к различным режимам приготовления. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой терморегулятора. Подробную информацию по функциям варки см.: “8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ”.

5 Ручка управления конфорками варочной панели

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





6 Ручка регуляции мощности нагревательного элемента барбекю

Эта ручка позволяет регулировать мощность нагрева решетки барбекю на варочной панели.



Установить ручку в любое положение от “1” до “9” для включения нагревательного элемента. Включение светового индикатора означает, что элемент работает.

Для выключения элемента переведите ручку в положение “0”.

7 Световой индикатор нагревательного элемента барбекю

Включение светового индикатора означает, что устройство барбекю работает.

8 Ручка варьируемого гриля вспомогательной духовки

Установите ручку терморегулятора вспомогательной духовки в положение  или .

Поверните ручку варьируемого гриля по часовой стрелке в желаемое положение.

9 Индикатор варьируемого гриля вспомогательной духовки

Включение светового индикатора означает, что гриль включен.

10 Ручка терморегулятора вспомогательной духовки

Выбор температуры приготовления происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от 50° до 220°C.

11 Световой индикатор терморегулятора вспомогательной духовки

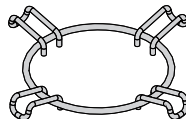
О том, что вспомогательная конфорка нагревается, свидетельствует загорание индикатора. Выключение этой лампы указывает на достижение заданной температуры. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.



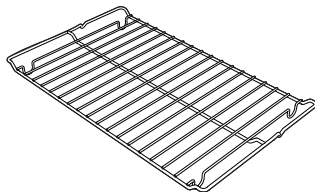
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: В некоторых моделях не все принадлежности присутствуют.

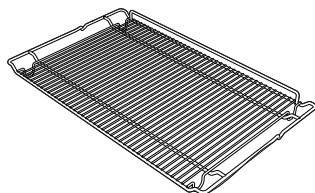
Переходник WOK: приспособление для использования емкости “WOK” (китайская сковорода).



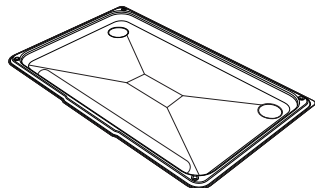
Широкая решетка: служит в качестве подставки для посуды с готовящимися блюдами. Может использоваться как опорная поверхность, которая кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



Узкая решетка: служит для приготовления блюд маленького размера (например мяса). Может использоваться как опорная поверхность, которая кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



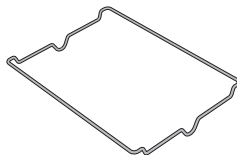
Противень: используется для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на установленной выше решетке. Служит для употребления шампура.



Опоры для шампура: служат опорой для штанги шампура основной духовки.

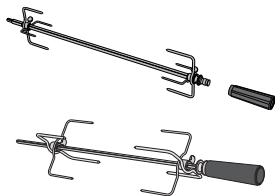


Рамка из круглого проката для шампура: служат опорой для штанги шампура вспомогательной духовки.





Шампур для гриля: служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки по всей поверхности.



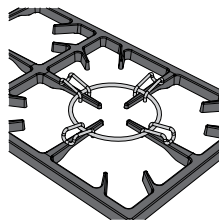
- Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21.12.88 г. и Законод. постановления 108 от 25.01.92 г.



- Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке: Через Авторизованные сервисные центры можно запросить фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.
- Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя

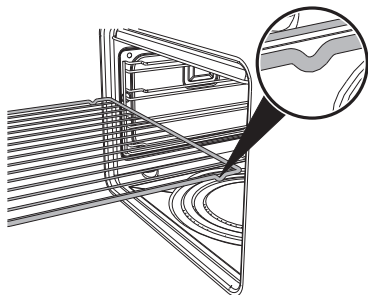
5.1 Использование переходной решетки WOK

Решетка WOK надевается на решетки варочной панели, как показано в рисунке сбоку. Убедиться в том, чтобы они находились в стабильном положении. Использование решетки WOK допускается только со специальной емкостью.



5.2 Употребление решеток и противней духовки

Решетки или противни оснащены предохранительной механической блокировкой, предотвращающей их случайное извлечение. Для корректной вставки решетки или противня проверить, чтобы эта разблокировка была повернута вниз (как показано на рисунке сбоку). Для извлечения слегка поднять решетку или противень движением вперед. Механическая блокировка (или подъем, где имеется) должна быть всегда повернута к задней части духовки.



Аккуратно вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

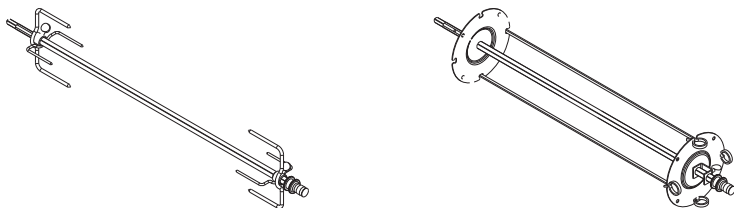


5.3 Использование штанги шампура (основная духовка)



Во время жарки дверца духовки должна быть закрыта.

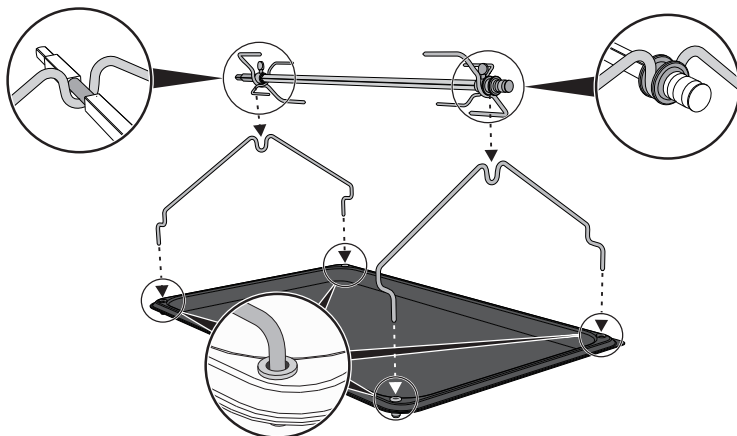
Использовать вилки в оснастке, чтобы приготовить штангу шампура с насаженным продуктом. Можно блокировать вилки с помощью крепежных винтов.



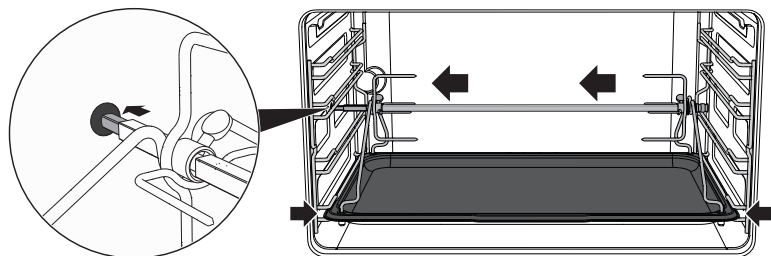
Установить опоры шампура на вставки, расположенные в углах противня. Опоры должны быть размещены, как показано в рисунке сбоку.



Положить штангу шампура на опоры. Обратите внимание на то, чтобы защелки были корректно вставлены в профилированную часть опор.



После приготовления штанги шампура, устанавливать противень на первую полку для установки (смотреть 4. ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ ПРИБОРОМ). Посредством качающегося движения опор шампура, вставить острие штанги в гнездо моторика шампура, расположенное на левой боковой стенке духовки.



В конце приготовления, для удобного перемещения шампура с пищей закрутить специальную ручку в оснастке.



Во избежание образования дыма налить в противень немного воды.



Периодическое мигание индикатора термостата является нормальным явлением и означает, что температура в духовке поддерживается на постоянном уровне.

5.4 Использование штанги шампура (вспомогательная духовка)

При жарке на вертеле следует установить рамку из металлического прута на втором уровне (см. 4. ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ ПРИБОРОМ). Профилированная часть после вставки круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне.

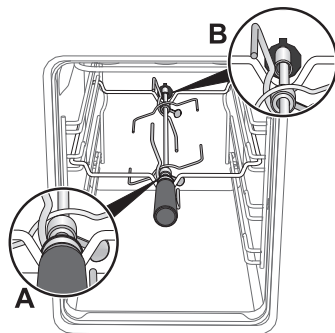
Далее подготовить шампур с пищей, используя вилки и клип в оснастке.

Для удобного перемещения шампура с пищей закрутить специальную ручку в оснастке.

После приготовления шампура с пищей установить его на направляющей рамке, как указано в рисунке.

Вставить шампур в отверстие (деталь В), таким образом, чтобы включился моторчик шампура.

Стараться, чтобы защелка была корректно вставлена в направляющую рамку (деталь А).



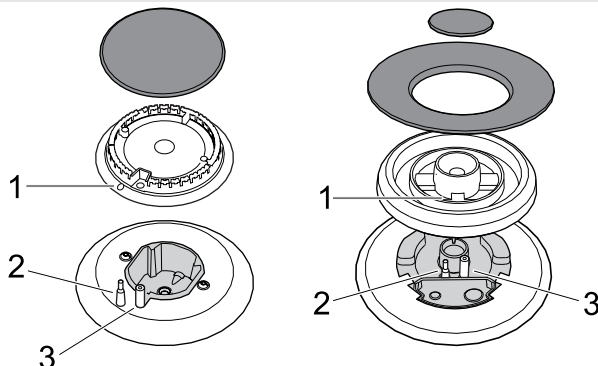


6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЮ

6.1 Общие меры предосторожности и рекомендации



Перед розжигом конфорок панели убедитесь, что корончатые рассекатели пламени установлены в соответствующие гнезда и накрыты соответствующими крышками, проследив за тем, чтобы отверстия 1 рассекателей совпадали со свечами 3 и термопарами 2.



6.2 Розжиг конфорок панели



Все кнопки управления и контроля прибора расположены на передней панели. На каждой ручке указана соответствующая ей конфорка. Прибор оснащен устройством электронного розжига, для розжига достаточно нажать и одновременно повернуть против часовой стрелки ручку до символа максимального пламени до возникновения розжига. Если в течение первых 15 секунд пламя не загорается, повернуть ручку на 0 и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд. При включении придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Может случиться так, что в момент отпускания ручки конфорка погаснет: это означает, что термопара недостаточно нагрелась.

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

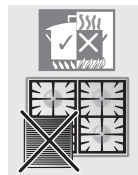


В моделях с термопарой, если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекрывает выход газа даже при открытом кране. В этом случае привести ручку в положение "выключено" и попробовать зажечь заново, по крайней мере, по истечении 60 секунд.



6.3 Практические советы по использованию конфорок варочной панели

Для наилучшей эффективности конфорок и минимального потребления газа, необходимо: пользоваться посудой с крышкой, пропорциональной конфорке, во избежание касания краев самой посуды (см. абзац “6.4 Диаметр посуды”). В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



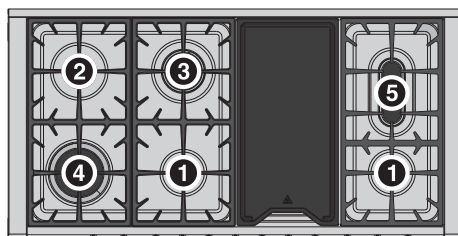
В случае переливания жидкости через край удалите лишнюю жидкость с поверхности плиты. Во время приготовления пищи во избежание ожогов или повреждения варочной панели, всю посуду или гриль-посуду необходимо ставить так, чтобы она не выступала за периметр самой панели. Дно у всей посуды должно быть плоское и правильной формы. Если пламя случайно погаснет, выключите конфорку ручкой управления, а повторный розжиг производите 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

Конфорка	Ш мин. (СМ)	Ш макс. (СМ)
1 Вспомогательная	12	14
2 Полубыстрая	16	24
3 Быстрая	18	26
4 Сверхбыстрая	20	26
5 Рыбоварка	Подходящая овальная посуда	





7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

7.1 Перед использованием прибора



- Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), с противней, лотков или с варочной поверхности.
- Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора, включая противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.
- Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе “9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”.



Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.

7.2 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 может продолжаться еще некоторое время после выключения прибора.

7.3 Отсек для хранения принадлежностей

В нижней части кухонного гарнитура, под духовками, находится отсек для хранения принадлежностей. Открыть его можно, потянув за нижнюю сторону крышки.

Не размещать в отсеке воспламеняющихся материалов, тряпок, бумагу и т.п., а по возможности металлическую оснастку прибора.



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

7.4 Лампы внутреннего освещения

Лампы духовки зажигаются выбирая любую функцию.



7.5 Инструкции и общие рекомендации по пользованию



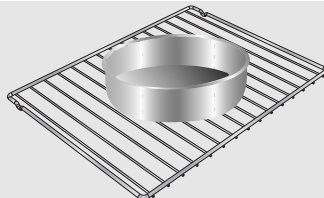
Все типы приготовления выполняются при закрытой дверце. Излишние потери тепла могут стать источником опасности.



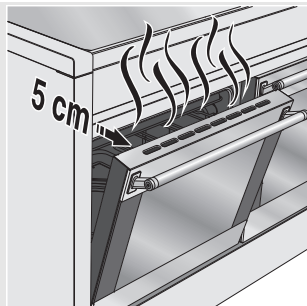
При приготовлении блюд не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой и не ставьте на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалированного покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.



При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.



После окончания приготовления, во избежание чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри углубления на длительное время.



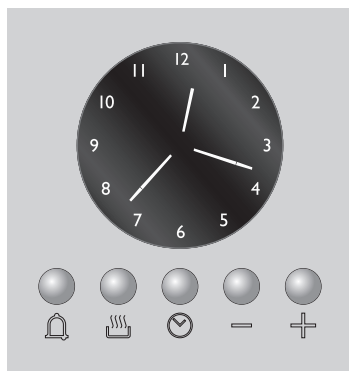
В процессе приготовления выпечки или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.



Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.



7.6 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 вмешается по окончании каждого программирования, будет состоять из 10 звуковых сигналов, которые будут повторяться 3 раза с интервалами примерно в 1 минуту. В любом случае, звуковой сигнал может быть прерван в любой момент любой кнопкой.



7.7 Функционирование аналоговых часов





7.7.1 Установка времени суток

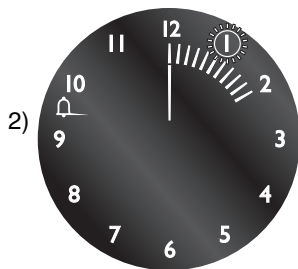
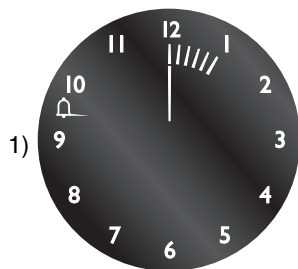
При первом использовании духовки или после прерывания электропитания на дисплее высвечивается мигающая индикация. Чтобы остановить  мигание дисплея, нажмите кнопку. Нажать заново на кнопку  в течение 2 секунд; теперь можно начать регулировку текущего времени. Нажатие кнопок изменения значения  или  соответствует увеличению или уменьшению времени на одну минуту при каждом нажатии.

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

7.7.2 Таймер

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

- Нажимая на кнопку  дисплей засветится, как показано в рисунке 1;
- В течение 5 секунд нажать кнопки  или  для установки таймера. При каждом нажатии зажжется или выключится внешний сегмент, представляющий 1 минуту приготовления (в рисунке 2 представлен 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 возможно визуализировать текущее время, нажав 1 раз на кнопку , повторное нажатие вернет дисплей в режим таймера.




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











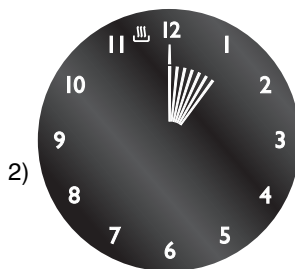
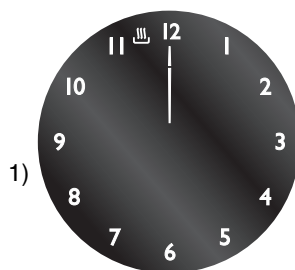
Невозможно установить время, превышающее 4 часа.



7.7.3 Программирование

Продолжительность приготовления: нажимая на 2-ю кнопку , можно установить продолжительность приготовления. Перед установкой длительности приготовления необходимо установить термостат на температуру для приготовления и ручку переключателя функций в любое положение. Для установки длительности приготовления необходимо выполнить следующие операции:








- Нажать на кнопку ; стрелка установится в положении 12 и замигает символ  сбоку (Рис. 1).
- В течение 5 секунд нажать на кнопки  или  для установки продолжительности приготовления: каждое нажатие кнопки  соответствует добавлению 1 минуты к длительности приготовления, и каждые 12 минут будет заново загораться новый внутренний сегмент (на рисунке 2 показана продолжительность в 1 час).
- По достижении желаемой длительности готовки после примерно 5 секунд после последнего нажатия на кнопку  или .
- На дисплее появятся текущее время, показываемое двумя неподвижными сегментами, и мигающие оставшиеся до окончания готовки минуты (каждый мигающий сегмент указывает на 12 минут, оставшихся до окончания готовки).
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Можно произвести обнуление продолжительности приготовления, аннулируя установленную программу: Нажав на центральную кнопку  в течение 2 секунд, произойдет аннулирование установленной длительности и необходимо будет выключить духовку вручную, в случае, если идет процесс приготовления.

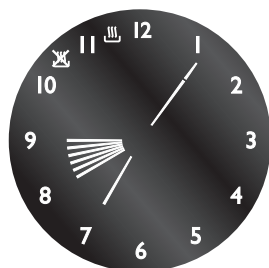


Внимание: невозможно установить время приготовления, превышающее 12 часов.





Начало приготовления: кроме этого, возможно установить долготу приготовления, а также определить время начала приготовления (с максимальной задержкой до 12 часов по отношению к текущему времени). Для установки времени начала/окончания готовки выполнить следующие операции.

- Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки  или  нажать заново на кнопку  для определения времени начала и окончания готовки. На дисплее появится символ , мигающий вместе с текущим временем с внутренними сегментами, указывающими на окончание приготовления. Посредством кнопки  или  установить время начала готовки.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки на дисплее появится текущее время, время начала и окончания приготовления, которые будут представлены внутренними светящимися сегментами. До тех пор, пока текущее время не будет соответствовать началу готовки, сегменты дисплея будут неподвижны; как только текущее время достигнет установленного начала готовки, внутренние сегменты начнут мигать, пока не начнется готовка.
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Для отмены всей установленной программы держать нажатой в течение 2 секунд центральную кнопку ; если приготовление уже началось, необходимо будет выключить духовку вручную.
- В рисунке сбоку показан пример программирования: текущее время - 7:06, начало приготовления запрограммировано на 8:00, и 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 только что описанным программированием, необходимо, чтобы термостат и переключатель функций были правильно установлены на желаемые температуру и функцию.

7.7.4 Уменьшенная освещенность дисплея

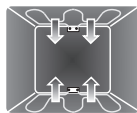
Для понижения расхода электроэнергии в режиме ожидания кратковременным нажатием на кнопку , можно установить освещенность дисплея в уменьшенном режиме. Для возвращения к нормальной освещенности необходимо заново нажать на кнопку .



8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ



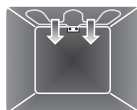
СТАТИЧЕСКИЙ: Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для жирного мяса типа гуся или утки.



СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ: Работа вентилятора в сочетании с традиционной варкой гарантирует однородное поджаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях.



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



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ: Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).



ДНО С ОБДУВОМ: Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для завершения варки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд.

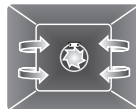


ДНО + ОБДУВ КОЛЬЦЕВОГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА: Жарка с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеален для приготовления любых блюд.

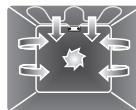




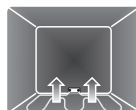
КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ: Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



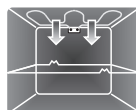
РАЗМОРАЖИВАНИЕ: Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор, который гарантирует однородное распределение воздуха при температуре окружающей среды внутри духовки.



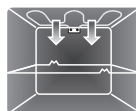
ДНО: Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает концовку варки блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеален для сладких или соленых пирогов, фруктовых пирогов и пиццы.



ГРИЛЬ С ШАМПУРОМ: Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



ШИРОКИЙ ГРИЛЬ: Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.





8.1 Рекомендации и советы по способам варки

8.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.

- При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- В процессе приготовления выпечки или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.

8.1.2 Рекомендации для жарки мяса

- Темпы жарки, особенно для мясных блюд, зависят от толщины, качества начального продукта, и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо, и если оно твердое, значит оно готово, в противном случае блюдо следует дожаривать еще несколько минут.

8.1.3 Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Предпочтительно пользоваться металлическими формами для темной выпечки, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпечки зависят от качества и консистенции теста.
- Проверить качество пропекания внутри: по окончании выпечки вставить зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после извлечения из духовки выпечка оседает, то при следующем приготовлении уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°C, установив в случае необходимости большее время выпекания.



8.1.4 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Блюдо должно размораживаться без упаковки.
- Размораживаемые пищевые продукты должны быть размещены равномерно, избегая наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку, расположенную на второй полке, где расположена еда, и разместить один противень на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части могут покрываться тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.

8.1.5 Советы для жарок в режиме Гриль или Вентилируемый гриль

- В режиме гриль (если имеется) варка мяса на гриле может выполняться также при холодной духовке, если желаете изменить качество жарки, рекомендуется предварительный нагрев.
- В функции вентиляруемого гриля (если имеется), напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле
- Рекомендуется размещать пищу по центру решетки.















8.2 Для экономии энергии

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

- Приостановить варку на несколько минут раньше до окончания обычного времени. Варка продолжится на несколько минут теплом, скопившимся внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла понизить до минимума открытие дверцы.
- Использовать функцию ЭКО (если имеется) для варки на отдельной полке.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.



8.3 Таблица режимов жарки

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
ЛАЗАНЬЯ	3-4 кг	 Статический
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В	2 кг	 Статический
МЯСО		
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1,2 кг	 Статический с обдувом
СВИНОЙ ОКорок	1,2 кг	 Статический с обдувом
СВИНАЯ ЛОПАТКА	1,2 кг	 Турбо
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	1,2 кг	 Кольцевой
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	1,5 кг	 Статический с обдувом
ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ	2 кг	 Турбо
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	1,2 кг	 Турбо
МЯСО НА ГРИЛЕ		
СОСИСКИ ИЗ СВИНИНЫ	1,2 кг	 Гриль с обдувом
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ	1,2 кг	 Гриль
ГАМБУРГЕРЫ	0,8 кг	 Гриль
БЕКОН	0,8 кг	 Гриль с обдувом
КУРИЦА НА ВЕРТЕЛЕ	1-1,2 кг	 Гриль с шампуром
РЫБА		
СИМА (ИЗ ЛОСОСЕВЫХ)	1,2 Кг	 Дно с обдувом



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° СТОРОНА	2° 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	Пицца
ХЛЕБ	1 кг	Кольцевой
ЛЕПЕШКА	1 кг	Турбо
ВЫПЕЧКА		
КРЕНДЕЛЬ	1 кг	Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	1 кг	Статический с обдувом
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	0,5 кг	Дно с обдувом
ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С НАЧИНКОЙ	1,2 кг	Турбо
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)	1,2 кг	Статический с обдувом
ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ	0,8 кг	Турбо
КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ	0,8 кг	Кольцевой
РИСОВЫЙ ПИРОГ	1 кг	Турбо
БРИОШИ	0,6 кг	Кольцевой
СДОБНАЯ БУЛКА (на нескольких полках)		
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках)		

Время, указанное в следующих таблицах, дано без учета длительности предварительного разогрева.












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 варок на нескольких полках рекомендуется использовать исключительно следующие функции  ,  ,  и пользоваться 1° и 3° полками.



8.4 Таблица режимов жарки (вспомогательная духовка)

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
МЯСО		
КУРИЦА НА ВЕРТЕЛЕ	1-1,2 кг	 Гриль с шампуром
ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ ГОЛОВЫ НА ВЕРТЕЛЕ	2,5 кг	 Гриль с шампуром
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	1 кг	 Статический
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	1 кг	 Статический
МЯСО НА ГРИЛЕ		
ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ	0,8 кг	 Гриль
ГАМБУРГЕРЫ	0,6 кг	 Гриль
СОСИСКИ ИЗ СВИНИНЫ	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° СТОРОНА	2° СТОРОНА
	220 - 250	70 - 80	
	200	200 - 220	
2	190 - 200	85 - 90	
2	190 - 200	80 - 85	
		1° СТОРОНА	2° 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 пользование защитными перчатками.



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

9.1 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того, как они остынут.

9.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали пользоваться всегда и только специальными средствами, не содержащими абразивных веществ или кислот на основе хлора.

Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

9.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

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

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

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





9.4 Чистка деталей варочной панели

9.4.1 Решетки

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством, удалив все пятна накипи. Тщательно высушить их и установить заново на варочную панель.

Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых теплу. Речь идет о натуральном явлении, которое не изменяет никаким образом функциональность этого компонента.

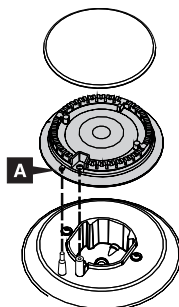


Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

9.4.2 Крышки и рассекатели горелок

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

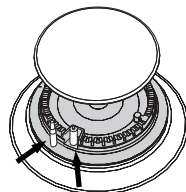
Установить заново рассекатели горелок, убедившись в том, чтобы они были установлены в собственных гнездах с соответствующими крышками, стараясь, чтобы отверстия А рассекателей горелок соответствовали свечам зажигания и термопарам.



Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

9.4.3 Свечи и термопары

Для корректного функционирования 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, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.

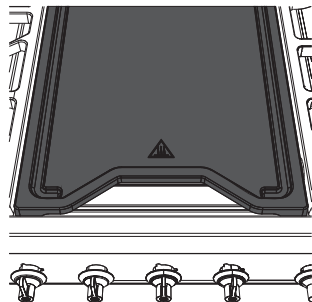


9.4.4 Горелка барбекю



Снимать горелку только когда она холодная. Опасность ожогов.

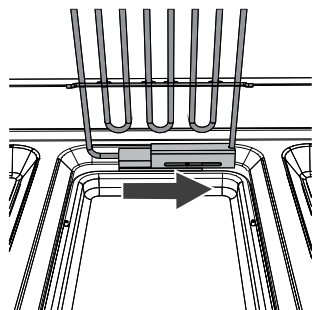
- 1 Приподнять горелку за переднюю профилированную часть, стараясь не разлить остатки, которые могут находиться в боковых стоках.
- 2 Вымыть, используя обычное моющее средство и неабразивную губку.



9.4.5 Поддон горелки барбекю

Для снятия поддона, расположенного под устройством барбекю:

- 1 Снимите горелку, как описано выше.
- 2 Приподнять устройство и отпустить защелку справа (как показано на рисунке сбоку) до ее стыковки с устройством.
- 3 Извлечь поддон за две ручки и приступить к чистке, используя специальные моющие средства для нержавеющей стали и неабразивную губку.





9.5 Чистка духовки



Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет. Извлечь все съемные части.

- Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.
- Для облегчения операций чистки дверцу можно снять (см. параграф “10.2 Демонтаж дверцы”).



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удалить остатки, осевшие внутри рабочей камеры духовки.



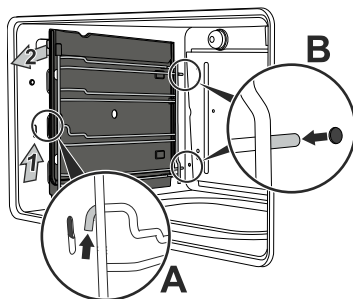
По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

9.5.1 Удаление направляющих рамок

Удаление направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

Для управления направляющих рамок:

- 1 Потянуть рамку вверх таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, далее вынуть ее из гнезд, расположенных сзади **B**.
- 2 По окончании чистки повторить все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.





9.6 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и обычным чистящим средством.



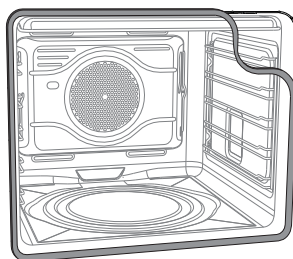
Не используйте абразивные или едкие средства для чистки стекол дверцы (например, порошкообразные средства, пятновыводители и металлические губки).

Запрещается использовать для очистки стеклянных дверей духовки грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать стеклянную поверхность.

9.7 Снятие прокладки

Для тщательной чистки духовки возможно удаление прокладки двери.

С четырех сторон расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону края прокладки для отсоединения крючков. Прокладка должна быть заменена, когда теряет эластичность и затвердевает.



9.8 Чистка прокладки

Для поддержания прокладки чистой пользоваться неабразивной губкой и прохладной водой. 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 пощипать прокладку по всему периметру, эта операция полезна также для удаления загрязнений, накапливающихся на самой прокладке.



9.9 Чистка самоочищающихся панелей (цикл катализа)

Если самоочищающиеся панели загрязнены **небольшим количеством** в основном жира, можно выполнить цикл их регенерации при помощи нагревания.

Сначала очистить дно и верхнюю защиту салфеткой из микрофибры, смоченной водой с нейтральным моющим средством для посуды и тщательно прополоскать.

Установить цикл регенерации выбирая функцию с обдувом на максимальной температуре в течение часа.

Если панели **загрязнены особым образом**, после цикла регенерации демонтировать и промыть нейтральным моющим средством для посуды. Тщательно прополоскать и высушить.

Установить заново панели и установить вентилируемую функцию при температуре 180°C на один час, так, чтобы тщательно их высушить.



Рекомендуется выполнять цикл регенерации самоочищающихся панелей каждые 15 дней.



Цикл регенерации панелей — это способ, подходящий для чистки от жирных и сахаристых остатков.



10. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

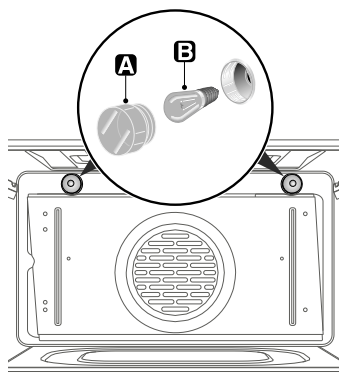


Если проблема не может быть решена посредством текущего планового ремонта или при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местное сервисное предприятие.

10.1 Замена лампочки освещения

Снять защитный колпачок **A**, свинтив его против часовой стрелки, заменить лампочку **B** другой такого же типа. Установить на прежнее место защитный колпачок **A**.

Использовать только лампочки для духовки (Т 300°C).

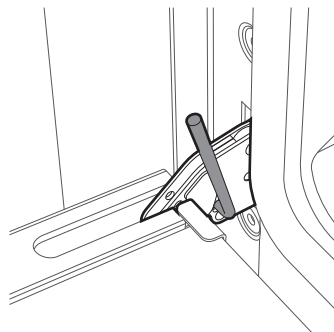




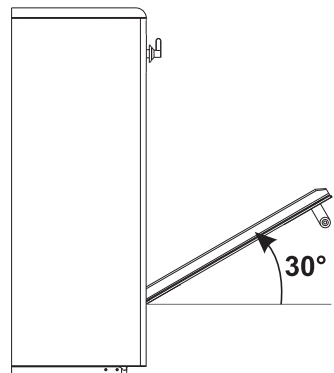
10.2 Демонтаж дверцы

Полностью открыть дверцу.

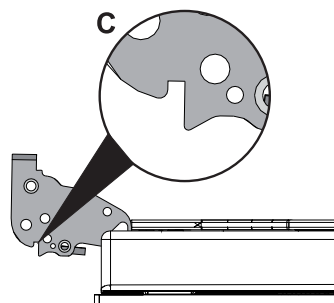
Вставить два стержня в отверстия указанных петель сзади их самих до их закрепления.



Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **С** прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и после ее установки вынуть стержни из отверстий петель.





11. УСТАНОВКА ПРИБОРА

11.1 Установка в кухонном гарнитуре



Фанеровки, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплостойкими (не ниже 90). Если недостаточно теплостойкие, могут деформироваться с течением времени.

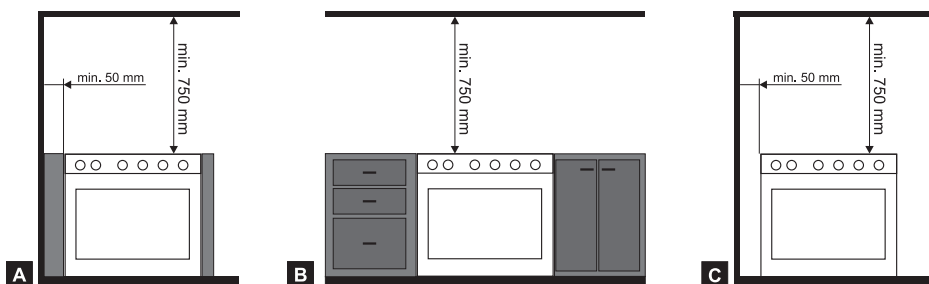


Прибор должен устанавливать квалифицированный мастер с соблюдением действующих норм.

Этот прибор в соответствии с типом установки принадлежит 2-му классу 1-подклассу (Рис. А - Рис. В) или классу 1 (Рис. С).

Может приближаться к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности, не ближе 50 мм от боковой стороны прибора, как изображено в рисунках А и С, в зависимости от классов установки.

Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. Это расстояние может быть уменьшено до 650 мм в случае установки вытяжного шкафа.



A Встроенный аппарат (2 Класс 1 подкласс)

B Встроенный аппарат (2 Класс 1 подкласс)

C Прибор свободной установки (Класс 1)



11.2 Проветривание помещений и отвод отработанных газов

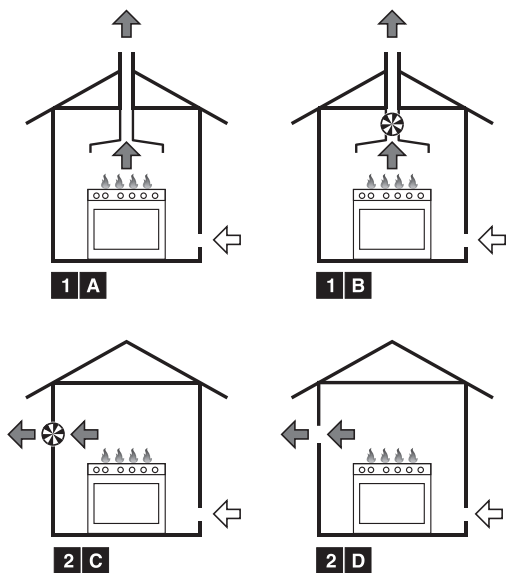


Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера в соответствии с действующими нормами и расположены так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

Прибор должен поддерживаться достаточно вентилируемым для отвода тепла и влаги, возникающих в процессе приготовления пищи: в частности, после продолжительного использования панели рекомендуется открыть окно или повысить скорость вентиляторов, если они имеются.



Отвод продуктов сгорания должен обеспечиваться посредством кожуха, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки, или с помощью принудительной вытяжки. Для устройства эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного специалиста, способного их выполнить. По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям норм.



- 1** Отвод отработанных газов посредством вытяжного шкафа.
- 2** Отвод отработанных газов без вытяжного шкафа.
- A** Отдельная дымовая труба натуральной вытяжки.
- B** Отдельная дымовая труба с электровентилятором.
- C** Непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле
- D** Непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным электровентилятором.

- Воздух
- Продукты отработанных газов
- Электровентилятор



11.3 Подключение газа



По завершению установки проверьте соединение на утечку, используя мыльный раствор, но ни в коем случае не открытое пламя.



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



После каждой операции на приборе проверять корректную затяжку соединений газа.



В случае применения в аппарате жидкого газа используйте регулятор давления, соответствующий действующим стандартам, и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.



Убедитесь, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице, приведенной в параграфе 12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок.



11.3.1 Соединение с гибким резиновым рукавом



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для установок класса 1. См. рис. С в главе “11.1 Установка в кухонном гарнитуре”:



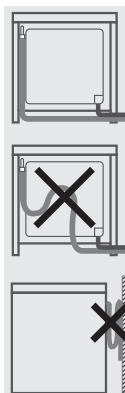
Соединение с гибким резиновым рукавом, соответствующее действующей норме, может быть выполнено только в случае, если шланг проверяем по всей его длине.



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

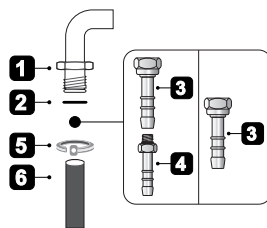
Монтаж с использованием гибкого рукава (шланга), соответствующий действующей норме, должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 1,5 метров длины; убедившись в том, что рукав нигде не соприкасается с подвижными деталями и не сдавливается. Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

- рукав зажат на фитинге безопасным хомутом;
- нигде по трассе прокладки рукав не будет соприкасаться с горячими стенами (макс. 50 °С);
- рукав не будет подвергаться действию растягивающих или натягивающих усилий, и в нем не будут появляться пережимы или сдавливания;
- рукав не будет соприкасаться с заостренными предметами или острыми кромками;
- если рукав не совершенно герметичен и через него выходит газ в помещение, **не пытайтесь чинить его:** проверьте, чтобы не был просрочен срок службы рукава, нанесенный шелкографическим способом на самом рукаве.



Выполните подключение к газовой сети, используя резинотканевый рукав, соответствующий характеристикам, указанным в действующем стандарте (проверьте, чтобы обозначение этого стандарта было нанесено на рукав).

Аккуратно привинтите фитинг 3 к газовой патрубку 1 (резьба ” ISO 228-1) прибора, подложив прокладку 2. В соответствии с диаметром использованной газовой трубы можно навинтить также фитинг 4 на фитинг 3. После затягивания фитингов, надеть концы газовой трубы 6 на фитинг и закрепить его хомутом 5, соответствующим действующей норме.





11.3.2 Подключение с использованием гибкой стальной трубы



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для всех типов установок, см. рис. А Б, В в главе “11.1 Установка в кухонном гарнитуре”:

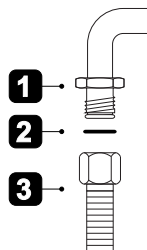


Применяйте исключительно гибкие стальные шланги с неразрезной стенкой, соответствующие действующему стандарту, протяженностью не более 2 метров.

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

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкую стальную трубу с неразрезной стенкой с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно навинтите патрубок **3** на газовый патрубок **1** (резьба ” ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**.



11.3.3 Подключение с использованием гибкой стальной трубы с коническим переходником (если имеется)



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для всех типов установок, см. рис. А Б, В в главе “11.1 Установка в кухонном гарнитуре”:



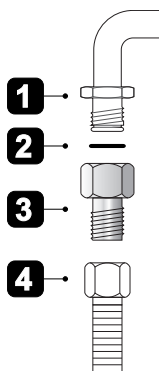
Применяйте исключительно гибкие стальные шланги с неразрезной стенкой, соответствующие действующему стандарту, протяженностью не более 2 метров.

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

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкую стальную трубу с неразрезной стенкой с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно навинтите фитинг **3** на газовый патрубок **1** (резьба S” ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**.

Нанести изолирующий материал на резьбу патрубка газовой трубы **3**, после чего привинтить гибкую стальную трубу **4** к фитингу **3**.





11.4 Подключение к электропитанию



Убедиться в том, чтобы напряжение и параметры сети питания соответствовали характеристикам, указанным на табличке, расположенной на приборе. Запрещается удалять данную табличку. Копия таблички прилагается к инструкциям.



Электрическое подключение прибора должно выполняться квалифицированным техником.



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



В случае подключения к электрической сети посредством штепсельной вилки и розетки, обе они должны быть одного и того же типа и подсоединяться к шнуру электропитания в соответствии с действующими нормами. Штепсельная розетка должна быть доступна при встроеном электроприборе в его рабочем положении.

ТЯНУТЬ ЗА ШНУР ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ВИЛКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.



В случае опасности: Провод заземления должен быть длиннее проводов электропроводки, таким образом, чтобы в случае вытягивания из розетки шнура электропитания, он был бы последним при отсоединении.



Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



При подключении к стационарной электросети на линии питания прибора необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или неправильного обращения с частями прибора.



ВОЗМОЖНЫЕ ТИПЫ СОЕДИНЕНИЙ	ТИП ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (если не имеется)
<p>380 - 415 В $\overset{3N}{\sim}$</p>	<p>пятижильный 5 x 1,5 мм H05V2V2-F</p>
<p>380 - 415 В $\overset{2N}{\sim}$</p>	<p>четырёхжильный 4 x 2,5 мм H05V2V2-F</p>
<p>220 - 240 В $\overset{1N}{\sim}$</p>	<p>трехжильный 3 x 4 мм H05V2V2-F</p>



- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °С или выше типа H05V2V2-F.
- Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

Указанные выше провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

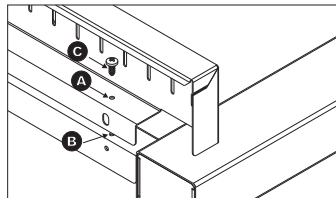


11.5 Расположение доборной планки



ВНИМАНИЕ: Доборная планка является неотъемлемой частью изделия, необходимо прикрепить её к прибору перед его установкой.

- Разместите доборную планку сверху панели, таким образом, чтобы соответствовали отверстия **A** с отверстиями **B**.
- Закрепите доборную планку на панели, закрутив винты **C**.



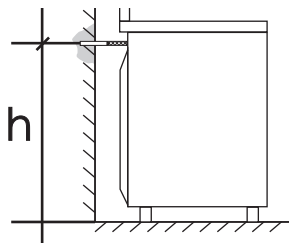
11.6 Позиционирование и выравнивание прибора

После выполнения электрического и/или газового соединения, для достижения наибольшей стабильности необходимо, чтобы прибор был корректно выровнен с полом; закрутить или отвинтить ножку в задней части до выравнивания и установления стабильности прибора с землей.



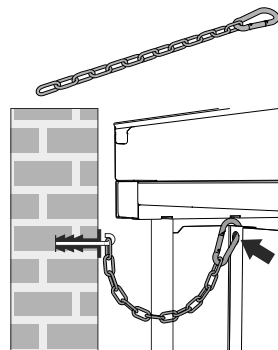
11.7 Сведения о креплении к стене (только на некоторых рынках)

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



При установке аппарата, установщик должен предоставить пробку с крючком.

- 2 Прикрепить карабинный крючок к цепи.
- 3 Прикрепить конец цепи к пробке с крючком, подкрепленным к стене.
- 4 Наконец, закрепить карабинный крючок на подходящем отверстии в задней части прибора.





12. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА



ПЕРЕД КАЖДОЙ ОПЕРАЦИЕЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧАТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.

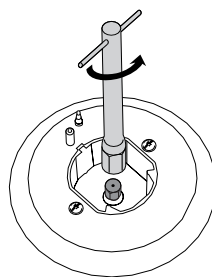
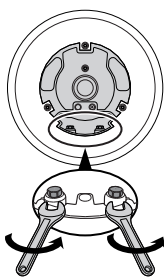
Аппарат отрегулирован под **МЕТАН G20 (2H) давление 20 мбар**
газ: (смотрите этикетку продукта)

Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя на газовых кранах.

Для замены форсунок необходимо действовать, как описано в следующих параграфах.

12.1 Замена форсунок варочной панели

- 1 Снять решетки, снять все крышки и рассекатели для доступа к чашам горелок.
- 2 Торцевым трубчатым ключом на 7 мм отвинтите форсунки горелок;
- 3 Замените форсунки горелок в соответствии с типом газа (см. параграф 12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок).
- 4 Правильно поставьте на место горелки в соответствующие гнезда.





12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок

Расположение горелок смотрите в “Инструкциях для пользователя - 6.4 Диаметр посуды”.

Конфорка		Экономичный расход тепла (кВт)	Газ метан - G20 20 мбар	
			Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
1	Вспомогательная	1.05	72	400
2	Полубыстрая	1.8	97	500
3	Быстрая	3.0	115	800
4	Сверхбыстрая	4.2	135 + 75	1900
5	Рыбоварка	1.9	94	800

Конфорка		Экономичный расход тепла (кВт)	Сжиженный газ - G30/G31 28/37 мбар			
			Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)	Экономичный г/ч, G30	Экономичный 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	Сверхбыстрая	4.2	91 + 46	1900	305	300
5	Рыбоварка	1.9	68	800	138	136



12.3 Завершающие операции

После выполнения замены поставьте на место рассекатели пламени, крышки конфорок и решетки.

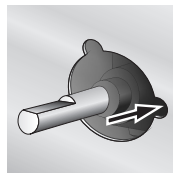
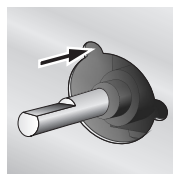


После регулировки с типом газа, отличающимся от того, с которым аппарат был отрегулирован на фабрике, замените этикетку, наклеивающуюся на защитную крышку прибора, с указанием соответствующего нового типа газа. Этикетка вставлена внутрь пакетика с форсунками.

12.3.1 Регулировка минимального уровня метана или городского газа

Разожгите конфорку и установите ее на минимум. Снимите ручку управления газовым краном, после чего открутите или закрутите регулировочный винт внутри или 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 управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть). Повторите эту операцию для всех газовых кранов.



12.3.2 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

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