

Содержание

1 Меры предосторожности	324
1.1 Общие меры безопасности	324
1.2 Ответственность производителя	325
1.3 Функция прибора	325
1.4 Переработка	325
1.5 Табличка идентификации	326
1.6 Руководство по эксплуатации	326
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	326
2 Описание	327
2.1 Общее описание	327
2.2 Варочная панель	328
2.3 Панель управления	328
2.4 Другие части	330
2.5 Комплектующие в наличии	330
3 Использование	332
3.1 Меры предосторожности	332
3.2 Первое использование	333
3.3 Использование принадлежностей	333
3.4 Эксплуатация варочной панели	334
3.5 Жаровня Тепан-яки	335
3.6 Использование отделения для хранения посуды	336
3.7 Эксплуатация духовок	336
3.8 Рекомендации для приготовления	338
3.9 Часы программатор	339
4 Чистка и техническое обслуживание	343
4.1 Меры предосторожности	343
4.2 Чистка прибора	343
4.3 Демонтаж дверцы многофункциональной духовки	344
4.4 Чистка стекол двери	345
4.5 Демонтаж внутренних стекол	345
4.6 Чистка внутри духовки	347
4.7 Vapor Clean (Чистый пар): цикл поддерживаемой чистки духовки	348
4.8 Внеплановое техобслуживание	350
5 Монтаж	352
5.1 Соединение с газом	352
5.2 Регулировка для разных типов газов	355
5.3 Подключение к электропитанию	359
5.4 Расположение	360

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными эстетических и функциональных качеств данного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте: www.smeg.com



1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Вред, причиненный людям

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагретых элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Дети не должны играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.

- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без поддержки квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.

Ущерб, причиненный оборудованию

- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Если это необходимо, пользуйтесь деревянными или пластиковыми принадлежностями.
- Запрещено садиться на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира и масел.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочной поверхности.
- Никогда не пользуйтесь прибором, чтобы нагреть помещение.



Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не осталось никаких предметов.

1.2 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в результате несоблюдения вышеупомянутых предписаний:

- использование прибора, которое отличается от предусмотренного;
- несоблюдение предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушение целостности какой-либо части прибора;
- использование неоригинальных запчастей.

1.3 Функция прибора

- Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование должно считаться несоответствующим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или лицам с недостаточным опытом и знаниями в случае, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.4 Переработка



Этот прибор должен быть переработан отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС).

Прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

Для переработки прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и снимите кабель вместе с разъемом.



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической установки.

- Пользователь по окончании срока службы прибора должен передать его в соответствующие центры утилизации электрических и электронных отходов или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному.



Описание

Необходимо уточнить, что для упаковки прибора применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры утилизации.



Пластиковые упаковки Опасность душения

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами упаковки.

1.5 Табличка идентификации

Табличка идентификации с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Запрещается удалять табличку.

1.6 Руководство по эксплуатации

Это руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью электроприбора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед тем как пользоваться оборудованием, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



Общая информация в этом руководстве по эксплуатации, по безопасности и утилизации.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и техобслуживания прибора.

Монтаж



Информация для квалифицированного техника: монтаж, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

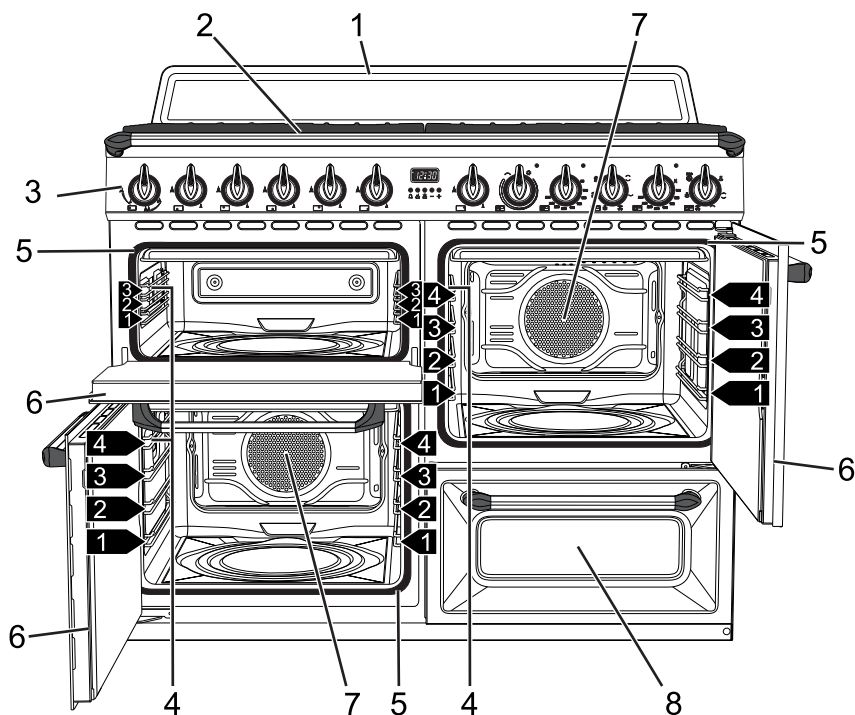
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание

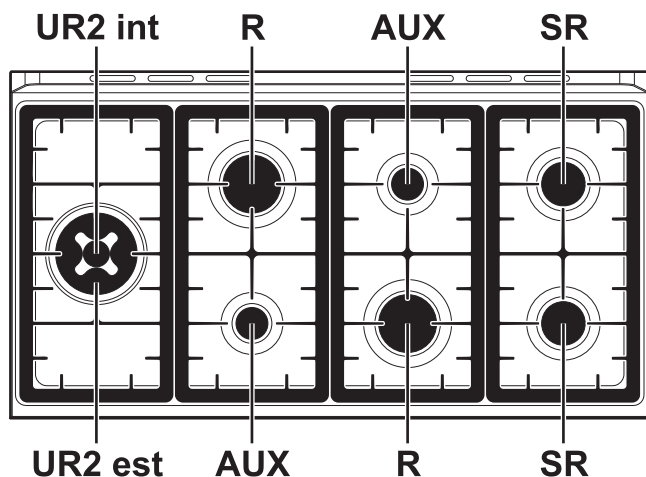


- 1 Доборная планка
- 2 Варочная панель
- 3 Панель управления
- 4 Лампа
- 5 Прокладка

- 6 Дверца
- 7 Вентилятор
- 8 Отсек для хранения принадлежностей
- 1,2,3... Направляющие опорных рамок для решеток/противней



2.2 Варочная панель



AUX = Вспомогательная

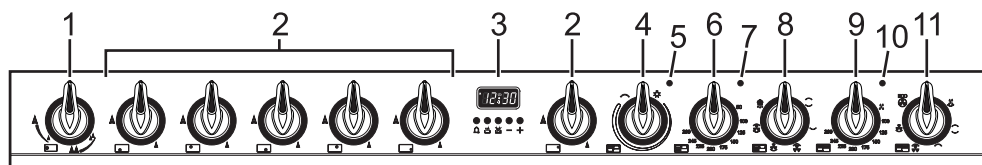
SR = Полубыстрая

R = Быстрая

UR2 int. = Сверхбыстрая - внутренняя корона

UR2 est. = Сверхбыстрая - внешняя корона

2.3 Панель управления



Ручка управления Сверхбыстрой конфоркой (1)

Используется для розжига и регулировки сверхбыстрой конфорки.

Нажать и повернуть ручку против часовой стрелки до символа для розжига пламени внутренней короны конфорки. Поворачивать ручку в зоне, находящейся между символами максимального и минимального режима нагрева для регулировки пламени.

Снова нажать и повернуть ручку против часовой стрелки до символа для розжига внешней короны пламени конфорки. Поворачивать ручку в зоне, находящейся между символами максимального и минимального режима нагрева для регулировки пламени.

Нажать и повернуть ручку в позицию , чтобы погасить конфорку.



Ручки управления конфорками варочной панели (2)

Используются для розжига и регулировки пламени конфорок варочной панели. Нажать и повернуть ручки против часовой стрелки до символа  для розжига соответствующих конфорок. Поворачивать ручки в зоне, находящейся между символами максимального  и минимального  режима нагрева для регулировки пламени. Повернуть ручки в положение  для выключения конфорок.

Часы программатор (3)

Служит чтобы увидеть текущее время, установить программируемые приготовления и установить таймер.

Ручка управления регулировкой гриля дополнительной духовки (4)

Включает освещение внутри духовки или приводит в действие тэн гриля с регулировкой температуры примерно от минимума 50°C до максимума 245°C.

Индикаторная лампа регулируемого гриля дополнительной духовки (5)

Включается, когда дополнительная духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Регулярное мигание означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной.

Ручка управления температурой нижней многофункциональной духовки (6)

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи. Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

Индикаторная лампа нижней многофункциональной духовки (7)

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Регулярное мигание означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной.

Ручка управления функциями нижней многофункциональной духовки (8)

Различные функции духовки подходят к различным режимам приготовления. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой температуры.

Ручка управления температурой верхней многофункциональной духовки (9)

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи и функции Чистого Пары. Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

Индикаторная лампа верхней многофункциональной духовки (10)

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Регулярное мигание означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной.

Ручка управления функциями верхней многофункциональной духовки (11)

Различные функции духовки подходят к различным режимам приготовления. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой температуры.



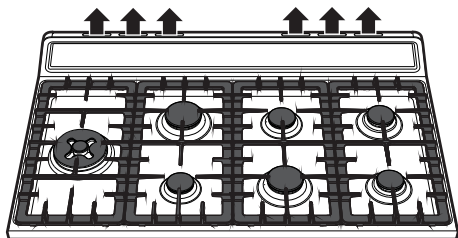
2.4 Другие части

Полки для размещения

Прибор располагает разными полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх (см.2.1 Общее описание).

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовки и включается во время приготовления. При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора, его образование может продолжаться также некоторое время и после выключения прибора.



Внутреннее освещение

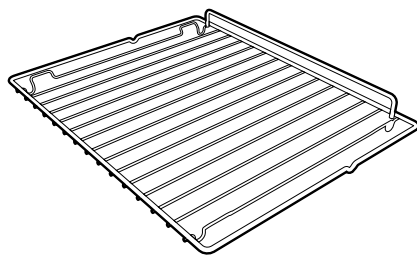
Внутреннее освещение духовок включается при выборе любой из функций.

2.5 Комплектующие в наличии



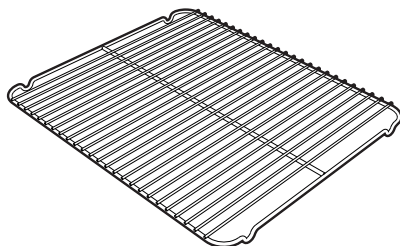
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



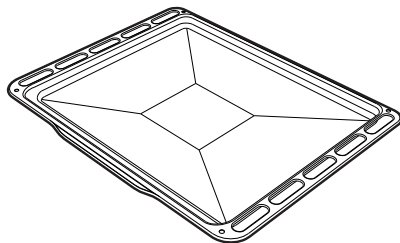
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



Кладется сверху на противень духовки, служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

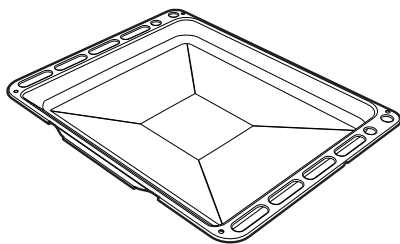
Противень для жарки



Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку.

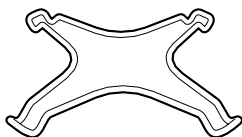


Противень для глубокой жарки



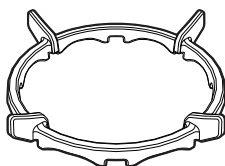
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

Решетка для адаптации



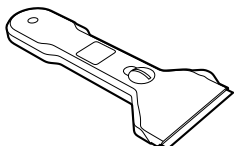
Предназначена для использования с малыми емкостями

Решетка для адаптации Wok



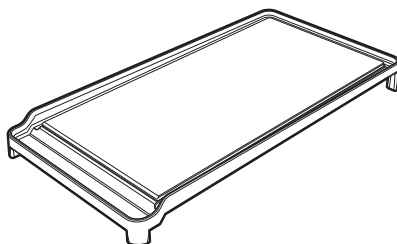
Приспособление для емкостей "Wok" (китайские сковородки).

Скребок



Предназначен для чистки поверхности Тепан-яки. **Не пользоваться на других поверхностях.**

Жаровня Тепан-яки



Предназначена для приготовления мяса, рыбы и овощей в непосредственном контакте с поверхностью, без добавления жиров, в соответствии с традициями японской кухни, для которой характерно подчеркивание натурального вкуса и аромата ингредиентов блюд в процессе приготовления легкой пищи с максимальным сохранением питательных веществ.

i

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям действующих директив.

i

Принадлежности входящие в комплект поставки или дополнительные принадлежности можно заказать в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовок во время использования
Опасность ожогов

- Держать дверь закрытой во время приготовления.
- Защитить руки термическими перчатками при перемещении пищи внутри духовки. Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не налейте воду прямо на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления приоткрыть дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем открыть дверцу полностью.



Высокая температура в отделении для хранения посуды во время использования
Опасность ожогов

- Не открывайте отделение для хранения посуды, когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды могут быть очень горячими после использования духовки



Неправильное использование
Опасность ожогов

- Убедиться в правильности установки корончатых рассекаателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



Высокая температура в отделении для хранения посуды во время пользования
Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие спреи вблизи электробытового прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки или отделения для хранения посуды.
- Не пользоваться приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставить в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставлять прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Снять с рабочей камеры духовки все противни и решетки, не использованные во время жарки.



Неправильное использование Риск повреждений поверхностей

- Не накрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не ставить кастрюли или противни прямо на дно рабочей камеры духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Не налейте воду прямо на очень горячие противни.
- Убедиться в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.

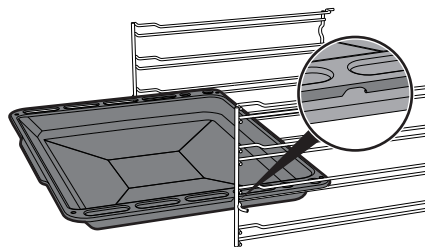
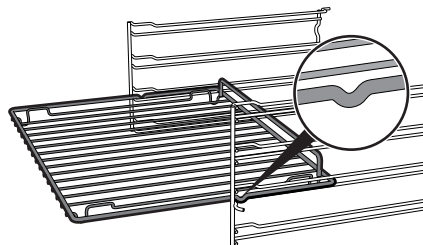
3. Вынуть и помыть все принадлежности прибора (смотри 4 Чистка и техническое обслуживание). Нагреть духовки до максимальной температуры для удаления возможных следов остаточных продуктов производства.

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни должны быть вставлены в направляющие вплоть до точки упора.

- Предохранительные механические блоки, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и к задней части духовки.



3.2 Первое использование

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и снаружи прибора и с принадлежностей.
2. Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочих камер духовок.



Аккуратно вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

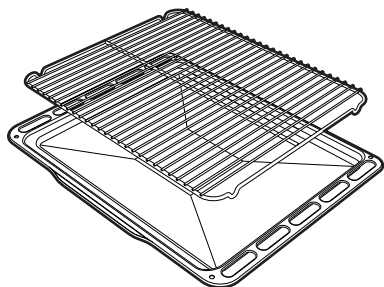


Вымыть противни перед использованием ими в первый раз, чтобы удалить возможные следы производства.



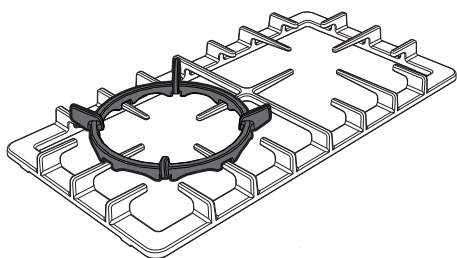
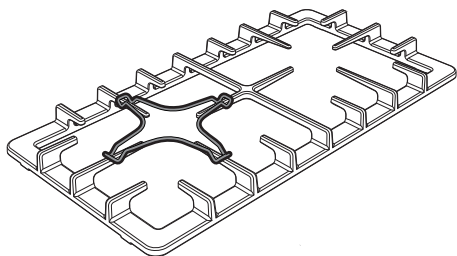
Решетка для противня

Решетка для противня должна быть вставлена внутри противня. Таким образом, можно собрать жир отдельно от приготавливаемой пищи.



Решетки для адаптации

Решетки для адаптации устанавливаются на решетки варочной панели. Убедиться в том, чтобы они находились в правильном положении.



3.4 Эксплуатация варочной панели

Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. Около каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, повернуть ручку на  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд. При включении придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключаться когда отпускается ручка: это обозначает, что термопара не достаточно разогревалась. Подождать немного и повторить операцию. Держать ручку нажатой более длительное время.



Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекрывает выход газа даже при открытом кране.

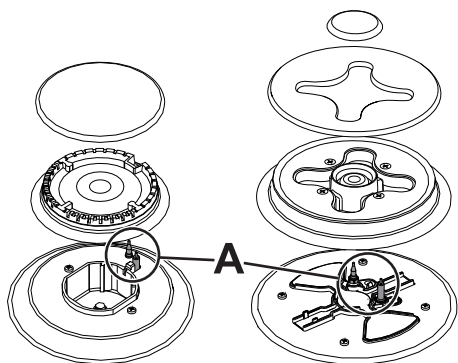
Вернуть ручку в положение  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд.

Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

Перед тем, как включить горелки варочной панели, убедиться в том, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий



рассекателей должно совпадать со свечами и термопарами (А).



Практические советы для использования варочной панели

Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не "лизало" ее боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



Диаметры емкостей:

- Вспомогательная конфорка: 12 - 14 см.
- Полубыстрая конфорка: 16 - 24 см.
- Быстрая конфорка: 18 - 26 см.
- Сверхбыстрая конфорка: 18 - 28 см.

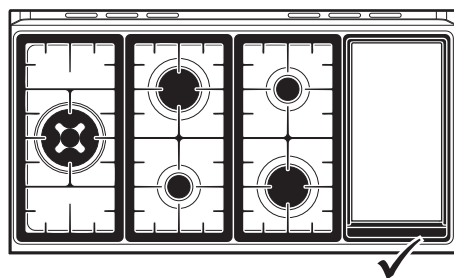
3.5 Жаровня Тепан-яки



**Неправильное использование
Риск повреждений
поверхностей**

- Продолжительность использования жаровни не должна превышать 60 минут.
- Конфорки под жаровней могут включаться одновременно в позиции максимального пламени не более чем на 10 минут. По истечении этого времени они должны быть отрегулированы на позицию минимального пламени.
- По окончании использования рекомендуется подождать 15 минут, прежде чем снимать данное приспособление с варочной панели.

Использовать жаровню Тепан-яки на паре конфорок **SR**, расположенных в правой части варочной панели.



RU

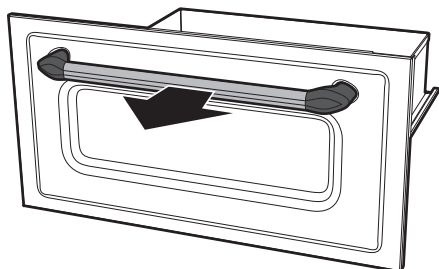


Жаровня Тепан-яки должна устанавливаться на место решетки.



3.6 Использование отделения для хранения посуды

В нижней правой части плиты находится отделение для хранения посуды, чтобы открыть отделение, необходимо потянуть его ручку на себя. Отделение может использоваться для хранения кастрюль или других металлических принадлежностей, необходимых для использования прибора.



3.7 Эксплуатация духовок

Включение многофункциональных духовок



Для включения многофункциональных духовок:

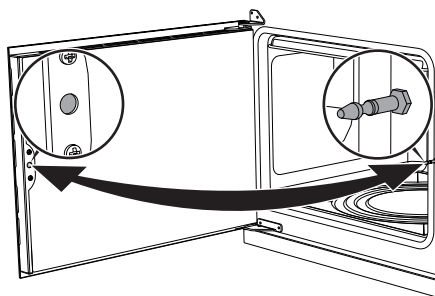
1. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.
2. Выбрать температуру при помощи ручки температуры.

Открытие и закрытие дверей многофункциональных духовок:

Многофункциональные духовки оснащены дверцами с открытием бокового типа. Чтобы открыть дверцу, необходимо потянуть ручку на себя. Чтобы закрыть дверцу духовки, необходимо нажать на нее до тех пор, пока не раздастся механический звук щелчка.



Максимальный угол открытия дверей многофункциональных духовок составляет 110°.



Дверцы многофункциональных духовок не блокируются в открытом положении и, соответственно, возможно их непроизвольное прикрытие. Во время эксплуатации, во избежание ожогов, необходимо проявлять максимальную осторожность при контакте с внутренним стеклом.



По прошествии времени ход при открывании и закрывании дверей может стать тугим. Необходимо смазать петли.

Включение дополнительной духовки



Чтобы включить дополнительную духовку:

- Выбрать температуру при помощи ручки регулировки гриля. Температура может регулироваться на приблизительные значения от минимума



50°C до максимума 300°C.



Список функций



ECO

В зависимости от функции, с которой он сочетается, обеспечивает повышенную экономию энергии во время приготовления.



Статический

Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет этой системе готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической, 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.



Дно

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



Гриль с обдувом

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



Статический с обдувом

Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья, тортов и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. (В случае жарок на разных уровнях рекомендуется пользоваться 2-ой и 4-ой полкой).



Дно с обдувом

Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеален для приготовления любых блюд. В пиролизических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под этим же символом.



Размораживание

Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор и верхний нагревательный элемент, которые гарантируют однородное распределение воздуха низкой температуры внутри духовки.



Гриль

Тепло, производимое сопротивлением (нагревательным элементом) гриля позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней/малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки единообразную корочку. Идеален для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Эта функция позволяет поджаривать на гриле единообразно большие количества блюд, в частности, мясных.



Циркулярный с обдувом

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.

3.8 Рекомендации для приготовления

Общие рекомендации

- Пользоваться функцией с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- При увеличении температур не сокращается время приготовления (блюда могли бы оказаться очень запеченными снаружи, но не допеченными внутри).

Рекомендации для жарки мяса

- Темпы жарки 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. Если оно твердое, значит оно готово, в противном случае следует дожаривать еще несколько минут.

Советы для жарок в режиме Гриля или Вентилируемого гриля

- Приготовление мяса на гриле может быть совершенно и в холодной духовке и в предварительно нагретой духовке при желании поменять результат приготовления.
- В функции вентиляруемого гриля, напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле
- Рекомендуется размещать пищу по центру решетки.
- В случае функции Гриля рекомендуется повернуть рукоятку температуры на самое высокое положение в соответствии с символом , чтобы оптимизировать приготовление.
- Приправлять блюда следует до их помещения в духовку. Заправлять их растительным или расплавленным сливочным маслом также следует до начала приготовления в духовке.



- Необходимо устанавливать противень на первом нижнем уровне для сбора жидкостей, образующихся в процессе приготовления блюд на решетке.
- Длительность приготовления с использованием Гриля не должна превышать 60 минут для многофункциональных духовок и 30 минут для дополнительной духовки.

Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Предпочтительно пользоваться металлическими формами для темных выпечек, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпечки зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы 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 выемки их духовки выпечка обвисает, то при следующей жарке уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°C, установив в случае необходимости большее время жарки.
- 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.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

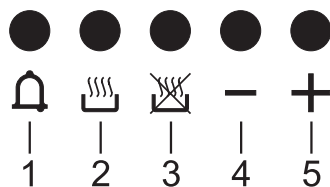
- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Избегать наложения блюд друг на друга.
- Для размораживания мяса, пользоваться решеткой, расположенной на втором уровне и противень, расположенной на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать 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.

Для экономии энергии

- 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.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.

3.9 Часы программатор



- 1 Кнопка таймера
- 2 Кнопка продолжительности приготовления
- 3 Кнопка задания времени окончания приготовления
- 4 Кнопка уменьшения значения
- 5 Кнопка увеличения значения

i Часы с программатором предназначены исключительно для контроля правой многофункциональной духовки и не функционируют с другими духовками.



Использование

Установка времени суток

При пользовании в первый раз или после отключения электропитания, на дисплее прибора появятся мигающие

 цифры.

1. Одновременно нажать кнопки  и . Точка между часами и минутами мигает.
2. При помощи кнопок  или  можно урегулировать время. Держать нажатым кнопку для быстрого продвижения.
3. Нажать кнопку  или подождать 5 секунд. Точка между часами и минутами прекращает мигать.
4. Символ  на дисплее означает, что прибор готов к началу приготовления.

Приготовление пищи с установкой времени окончания



Под полуавтоматической жаркой понимается функция, позволяющая начать жарку и закончить ее в течение определенного периода времени, установленного пользователем.

1. После выбора функции и температуры жарки, нажать на кнопку . На дисплее появятся цифры  и символ , расположенный между часами и минутами.
2. Нажимать на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.
3. Подождать около 5 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится

изображение текущего времени вместе с символами  и .

4. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ , символ  начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах для программирования.
6. Нажать одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



После установки, нажать на кнопку  чтобы показать остаточное время жарки.



Для аннулирования установленной программы нажать одновременно на кнопки  и  и выключить духовку в ручном режиме.

Программированное приготовление



Под автоматической жаркой понимается функция, которая позволяет начать жарку с заданной установкой времени и закончить ее в течение определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе



“Приготовление пищи с установкой времени окончания”.

1. Нажать на кнопку . На дисплее появится сумма текущего времени с установленным временем продолжительности жарки.
2. Нажимать на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.
3. Подождать около 5 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .
4. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ , символ  начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах для программирования.
6. Нажать одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.



После установки, нажать на кнопку  чтобы показать остаточное время жарки. Чтобы показать время конца приготовления, нажать на кнопку .

Таймер



Таймер не прерывает процесс приготовления, но предупреждает пользователя об истечении заданных минут.

Таймер может быть активирован в любой момент.

1. Нажать на кнопку . На дисплее появятся цифры  и мигающий символ , расположенный между часами и минутами.
2. Нажимать на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.
3. Подождать около 5 секунд не нажимая на кнопки для окончания регулировки таймера. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часов.



После программирования таймера на дисплее снова появится текущее время; чтобы визуализировать остаточное время нажать кнопку .

Регулировка уровня звукового сигнала

Уровень звукового сигнала может иметь три разные тональности. Во время действия звукового сигнала нажать на кнопку  для замены установки тональности.

Отмена введенных данных

Нажать одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.

Затем выключить духовку в ручном режиме в случае, если процесс приготовления еще не остановлен.



Использование

Указательная таблица жарок

Блюда	Вес (Кг)	Функция	Полож. направл. снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3	Статический	1 или 2	220 - 230	40 - 50	
Паста, запеченная в духовке	2,5	Статический	1 или 2	220 - 230	40	
Жаркое из телятины	1	Кольц. нагреват. эл.	2	180 - 190	70 - 80	
Свиной окорок	1	Кольц. нагреват. эл.	2	180 - 190	70 - 80	
Свиная лопатка	1	Стат. с обдувом	2	180 - 190	90 - 100	
Жаркое из кролика	1	Кольц. нагреват. эл.	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	1	Стат. с обдувом	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч. задн. часть свин. гол.	1	Стат. с обдувом	2	180 - 190	190 - 210	
Цыпленок табака	1	Стат. с обдувом	2	190 - 200	60 - 70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свинья отбивная		Гриль с обдувом	4	250	7 - 9	5 - 7
Свиное филе		Гриль	3	250	9 - 11	5 - 9
Говяжье филе		Гриль	3	250	9 - 11	9 - 11
Ломтики печени		Гриль с обдувом	4	250	2 - 3	2 - 3
Сосиски		Гриль с обдувом	3	250	7 - 9	5 - 6
Котлеты		Гриль	3	250	7 - 9	5 - 6
Сима (из лососевых)	0,7	Кольц. нагреват. эл.	2	160 - 170	35 - 40	
Пицца		Стат. с обдувом	1	250	6 - 10	
Хлеб		Кольц. нагреват. эл.	1	190 - 200	25 - 30	
Лепешка		Статический с обдувом	1	180 - 190	15 - 20	
Крендель		Кольц. нагреват. эл.	2	160	55 - 60	
Пирог из песочного теста		Кольц. нагреват. эл.	2	160	30 - 35	
Песочное тесто		Кольц. нагреват. эл.	1 или 2	160 - 170	20 - 25	
Тортеллини (пельмени с		Стат. с обдувом	1 или 2	160 - 170	40 - 50	
Бисквит парадиз		Кольц. нагреват. эл./ Стат. с обдувом	2	170	50 - 60	
Заварное печенье		Стат. с обдувом	2	150 - 160	40 - 50	
Классический бисквит		Кольц. нагреват. эл.	2	150 - 160	45 - 50	
Рисовый пирог		Кольц. нагреват. эл./ Стат. с обдувом	2	160 - 170	50 - 60	
Бриоши		Кольц. нагреват. эл.	2	160	25 - 30	
Песочное печенье		Стат. с обдувом	1 - 3	160 - 170	16 - 20	

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



4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждений поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- 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.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

4.2 Чистка прибора

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

Обычная ежедневная чистка

Для чистки и защиты поверхностей всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

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

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 продуктов питания на основе сахара (например, варенья) они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.

Решетки варочной панели

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить все следы нагара. 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 тепловому воздействию. Речь идет о натуральном явлении, которое не изменяет никаким образом функциональность этого компонента.

Корончатые рассекатели и крышки конфорок

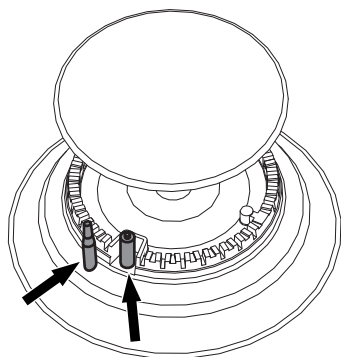
Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промыть их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить любые следы нагара и подождать полного



высыхания поверхности приспособлений. Установить на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

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.



Жаровня Тепан-яки

Жаровню Тепан-яки очищать проще, когда она еще теплая.

Для очистки применять обычные моющие средства, предназначенные для нержавеющей стали, используя неабразивную губку. Возможные потеки или остатки пищи можно будет легко удалить, если на некоторое время оставить жаровню погруженной в воду. Для удаления сильного загрязнения рекомендуется использование скребка, прилагаемого в комплекте. Будьте аккуратны, вытирая жаровню.



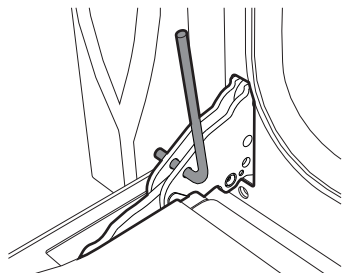
Не погружать жаровню в воду сразу после использования. Подождать, пока она остынет.

4.3 Демонтаж дверцы многофункциональной духовки

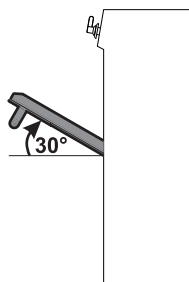
Для облегчения операции чистки снять дверцу и поместить ее на парусину.

Для снятия двери необходимо выполнить следующие операции:

1. Полностью открыть дверь и вставить два штифта в отверстия шарниров, указанные в фигуре.



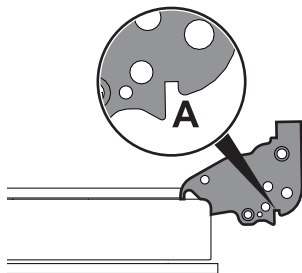
2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



3. Чтобы снова установить дверь, вставить петли в соответствующие отверстия на духовке так, чтобы шлицы **A** полностью легли в отверстия. Опустить дверцу вниз и после ее



установки вынуть стержни из отверстий петель.



4.4 Чистка стекол двери

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

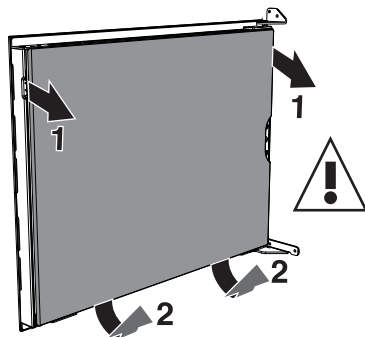
4.5 Демонтаж внутренних стекол

Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, могут быть полностью сняты в следующем порядке.

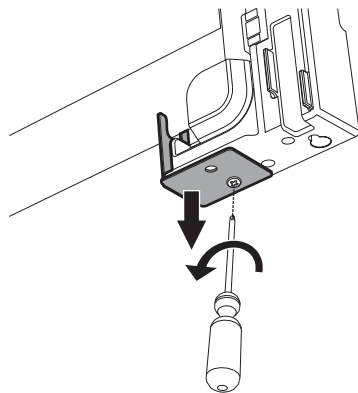
Дверцы многофункциональных духовок

1. Снять внутреннее стекло, осторожно вытягивая его за верхнюю часть, следуя направлению, указанному стрелками (1).

2. Далее продвинуть стекло вверх за нижнюю его часть (2). Таким образом, разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



3. Поддерживая промежуточное стекло, отвинтить крепежный винт нижней фиксирующей планки.



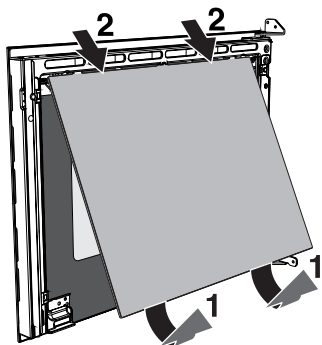
**Неправильное использование
Риск порезов и разлома стекла**

- Необходимо вынимать промежуточное стекло с максимальной осторожностью, так как во время выполнения данной операции оно может незаметно выскользнуть из посадочного места.

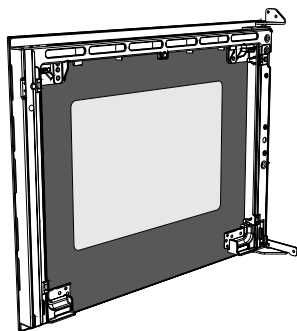


Чистка и техническое обслуживание

4. Вынуть промежуточное стекло.
Сначала продвинуть его вверх (1), а затем вытащить, потянув вниз (2).

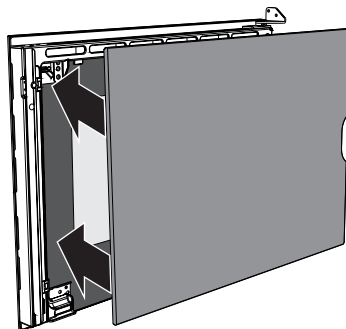


5. Чистить внешнее стекло и предварительно снятые стекла. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



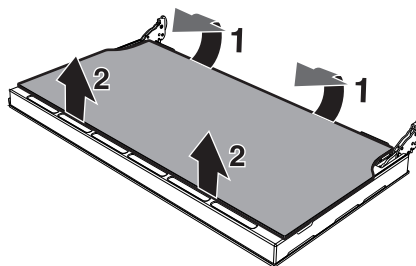
6. Вставить стекла на прежнее место в обратном порядке.

7. Установить заново внутреннее стекло.
Обратить внимание на тщательную центровку и ввод 4 стержней в их гнезда на дверце путем легкого нажатия



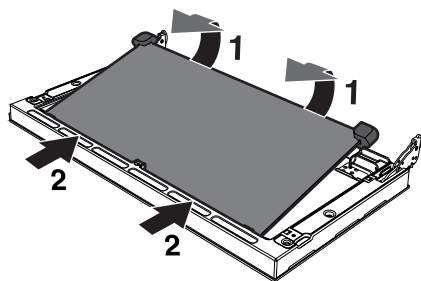
Дверь дополнительной духовки

1. Снять внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).
2. Далее потянуть стекло к передней части кверху (2). Таким образом, разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.

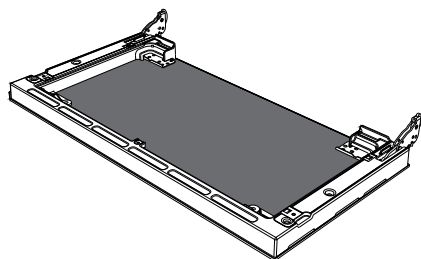




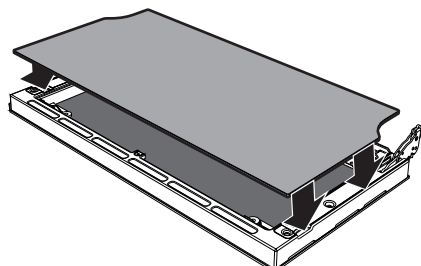
3. Снять промежуточные стекла, приподнимая их кверху.



4. Произвести чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставить стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установить заново внутреннее стекло. Обратите внимание на тщательную центровку и ввод 4 стержней в их гнезда на дверце путем легкого нажатия



4.6 Чистка внутри 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.



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку на максимальный режим приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.



Чтобы облегчить операции чистки, дверцу можно снять (см. параграф).



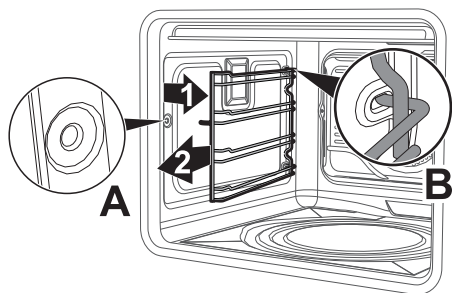
Чистка и техническое обслуживание

Удаление опорных рамок для решеток/противней

Удаление направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнить эту операцию всегда, когда употребляется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для удаления направляющих рамок. Для удаления направляющих рамок потянуть рамку во внутреннюю сторону таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, далее вынуть ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

По окончании чистки повторить все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.



4.7 Vapor Clean (Чистый пар): цикл поддерживаемой чистки духовки



Чистый пар - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощая их следующее удаление.



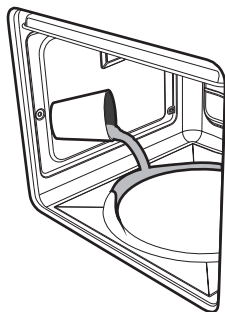
Неправильное использование Риск повреждений поверхностей

- Удалить значительные остатки пищи из внутренней части духовки или переливания, зависящие от предыдущих жарок.
- Производить операции, касающиеся поддерживаемой чистки, только при оставшей до конца духовке.

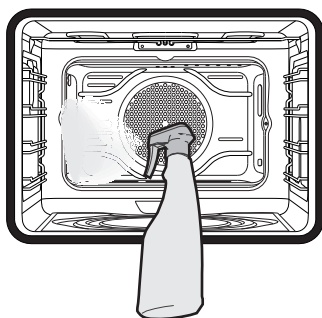
Предварительные операции

Перед запуском функции Чистого Пары:

- Удалить полностью все принадлежности из духовки. Верхняя защита может остаться внутри духовки.
- Налить примерно 40 куб/см воды на дно духовки. Обратить внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Разбрызните распылением водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки посредством специального распылителя. Направить распыление в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закрыть дверь.



Рекомендуется выполнить примерно 20 разбрызгиваний.

Установка Vapor Clean

1. Повернуть ручку функций и ручку температуры в положение
2. Установить долготу приготовления на 18 минут посредством процедуры долготы приготовления, лучше показанной в параграфе

“Программированное приготовление”;

3. Через примерно 6 секунд после последних операций на кнопках программатора, начинается цикл чистки Vapor Clean.
4. По окончании цикла поддерживаемой чистки таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.

Окончание цикла поддерживаемой чистки

5. Открыть дверь и удалить менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
6. Трудноудаляемые остатки удалять при помощи царапиноустойчивой губки с медными волокнами.
7. В случае жирных остатков, можно пользоваться специфическими продуктами, чтобы произвести чистку духовок.
8. Удалить оставшуюся воду внутри духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха, рекомендуется сушку духовки выполнить с применением функции с обдувом на 160°C примерно на 10 минут.



Рекомендуется носить резиновые перчатки при выполнении этих операций.



Чистка и техническое обслуживание



Рекомендуется снять дверь, для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

4.8 Внеплановое техобслуживание

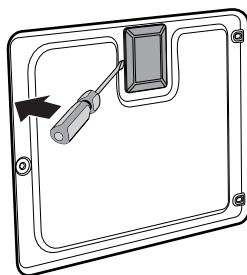


Части под электрическим напряжением
Опасность электрического удара

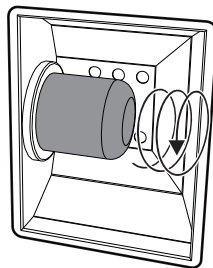
- Отключить электрическое питание духовки.

Замена лампочки внутреннего освещения

1. Удалить полностью все принадлежности из духовки.
2. Снять опорные рамки решеток/противней.
3. Снять крышку лампы при помощи устройства (например крестовой отверткой).



4. Отвинтить и снять лампу.



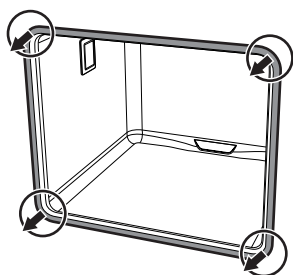
5. Заменить лампочку на такую же (25W).



6. Установить заново корректно крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.
7. Нажать до конца на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Демонтаж прокладки дверцы многофункциональной духовки

Для обеспечения тщательной чистки дополнительной духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы. В четырех углах каждой прокладки расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону четыре угла прокладки для отсоединения крючков.



Для поддержания прокладок в чистоте пользоваться неабразивной губкой и прохладной водой. Исправные прокладки должны быть мягкими и эластичными.



5 Монтаж

5.1 Соединение с газом



Утечка газа

Опасность взрыва

- По окончании любых работ, проверить момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- Если это требуется, использовать регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого шланга и 1,5 метров для резинового шланга.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.

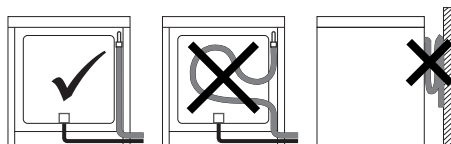
Общая информация

Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Данный прибор испытан для газа метана G20 (2Н) под давлением 20 мбар. Для подачи другого типа газа см. главу "5.2 Регулировка для разных типов газов". Выпускной газовый патрубок выполнен из наружной газотрубной резьбы на 1/2 дюйма (ISO 228-1).

Подкрепление при помощи резиновой трубы

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

- шланг крепится к фитингу с помощью надежного хомута;
- нигде по трассе прокладки рукав не будет соприкасаться с горячими стенами (макс. 50 °C);
- рукав не будет подвергаться действию растягивающих или натягивающих усилий, и в нем не будут появляться пережимы или сдавливания;
- шланг не соприкасается с острыми краями или выступами;
- если рукав не совершенно герметичен и через него выходит газ в помещение, не пытайтесь чинить его: заменить его новым рукавом;
- убедитесь, что срок годности шланга, указанный на нем, не истек.

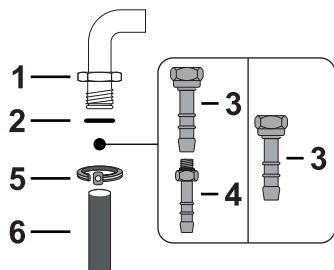


Убедитесь, что подключение к сети подачи газа с использованием гибкого резинового шланга не противоречит техническим характеристикам, оговоренным в действующих стандартах (убедитесь, что обозначение этого стандарта нанесено на шланге).

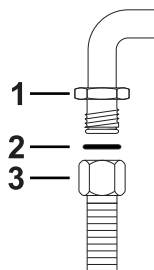
Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**. В соответствии с диаметром использованной газовой трубы можно навинтить также фитинг **4** на фитинг **3**. После затягивания фитингов, надеть концы газовой трубы **6** на фитинг и



закрепить их хомутом **5**, соответствующим действующей норме.



Аккуратно навинтите патрубок **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** в оснастке.



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



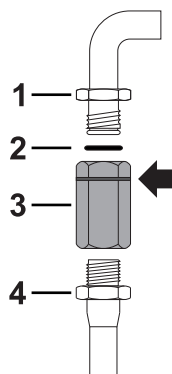
Внутренний диаметр гибкого шланга должен составлять 8 мм для сжиженного газа, 13 мм для газа метана и газа городской сети.

Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

Произвести подсоединение к газовой сети, используя стальной гибкий шланг с байонетным соединением, соответствующим требованиям В.С. 669. Нанести изоляционный материал на резьбу газовой трубы **4** и навинтить на нее переходник **3**. Навинтить стопор на подвижной патрубок **1** прибора, обязательно подложив прокладку **2** из комплекта поставки.

Подключение с использованием гибкой стальной трубы

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

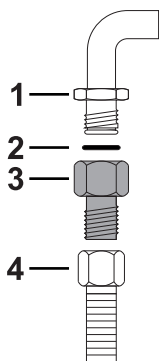




Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

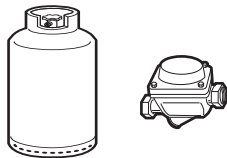
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанести изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтить гибкий стальной шланг **4** на штуцер **3**.



Подключение к сжиженному газу

Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.



Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Обозначения типов газа в разных странах".

Вентиляция помещений

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 иметь размеры, соответствующие действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

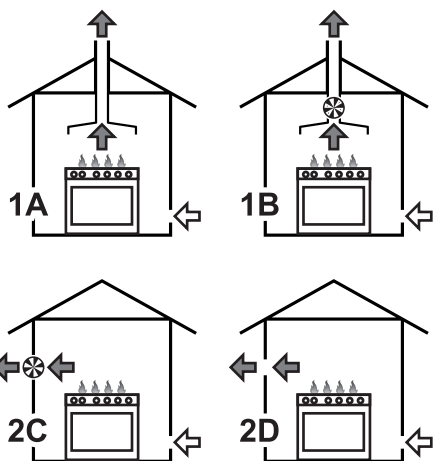
В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

Отвод продуктов горения

Отвод продуктов горения должен обеспечиваться посредством вытяжного зонта, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки или с помощью механической вытяжки. Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.



По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям норм.



1 Отвод отработанных газов посредством вытяжного зонта.

2 Отвод отработанных газов без вытяжного зонта.

A Отвод посредством отдельной дымовой трубы натуральной вытяжки.

B Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором.

C Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором.

D Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным электровентилятором.

↖ Воздух

↖ Продукты отработанных газов

⊗ Электровентилятор

5.2 Регулировка для разных типов газов

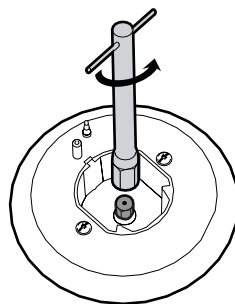


Данный прибор испытан для газа метана G20 под давлением 20 мбар.

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

Замена форсунок

1. Снять решетки, крышки и корончатые рассекатели пламени, чтобы получить доступ к чашам горелок.
2. Заменить форсунки используя трубчатый ключ 7 в зависимости от вида газа, который будет использоваться (смотри Таблица характеристик конфорок и форсунок).



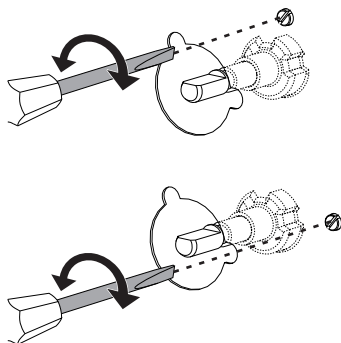
3. Правильно поставьте на место горелки в соответствующие гнезда.



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 сбоку от стержня крана (в зависимости от модели) настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

Установить ручку на место и проверить стабильность пламени конфорки. При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть. Повторить эту операцию для всех газовых кранов.



Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Завинтить полностью в направлении часовой стрелки винт, расположенный сбоку от стержня крана подачи газа.



После перенастройки на тип газа, иной, чем тот, для которого варочная панель проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому типу газа. Ярлык вкладывается в конверт форсунок (если имеется).

Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной смазки.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.



Обозначения типов газа в разных странах

Тип газа		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 газ метан G20														
G20	20 мбар	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 мбар			•										
2 газ метан G20														
G20	25 мбар													•
3 газ метан G25														
G25	25 мбар						•							
4 газ метан G25.1														
G25.1	25 мбар													•
5 газ метан G25														
G25	20 мбар				•									
6 газ метан G27														
G27	20 мбар												•	
7 газ метан G2.350														
G2.350	13 мбар												•	
8 Сжиженный газ G30/31														
G30/31	28/37 мбар		•	•				•			•			
G30/31	30/37 мбар	•							•					
G30/31	30/30 мбар						•			•		•		
9 Сжиженный газ G30/31														
G30/31	37 мбар												•	
10 Сжиженный газ G30/31														
G30/31	50 мбар				•	•								
11 Городской газ G110														
G110	8 мбар	•								•		•		
12 Городской газ G120														
G120	8 мбар									•				



Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 газ метан G20	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	97	115	75	97+97
Предкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(Y)	(S)	(Z)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1800
2 газ метан G20	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.1	1.8	2.9	1.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	115	70	92+92
Предкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Y)	(8)	(H8)	(Z)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1800
3 газ метан G25	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	3.0	1.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	121	72	100+100
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F2)	(F1)	(H9)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1800
4 газ метан G25.1	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.1	1.8	3.0	1.0	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	80	105+105
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(8)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1800
6 газ метан G27	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	105	138	72	115+115
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(F1)	(8)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1800
7 газ метан G2.350	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	94	120	165	93	140+140
Предкамера (штампованная на форсунке)	(Y)	(Y)	(F3)	(T6)	(S4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	0.9	1800
8 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	46	65+65
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1800
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	211	65	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	207	64	300
9 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.1	1.8	2.9	0.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	62	81	43	62+62
Предкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	(H2)	-
Экономичный расход (Вт)	450	550	800	450	1900
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	131	211	65	298
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	129	207	64	293

Форсунки не входящие в комплект поставки можно найти в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания.



5.3 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должен производить специализированный персонал.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Дезактивировать общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °C типа H05V2V2-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверить, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным в табличке.

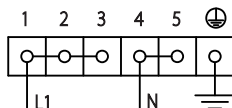
Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

Запрещается удалять эту табличку.

Выполнить заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее чем другие.

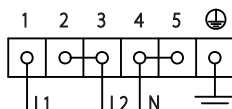
Прибор может работать как следует:

- 220-240 V 1N~



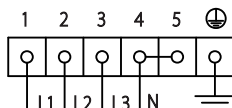
Используйте **трехжильный** кабель типа **3 x 6 мм²**.

- 380-415 V 2N~



Используйте **четырёхжильный** кабель типа **4 x 4 мм²**.

- 380-415 V 3N~



Используйте **пятижильный** кабель типа **5 x 1,5 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.



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



Неподвижное соединение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

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

5.4 Расположение



Тяжелый прибор Опасность раздавливания

- Производить установку духовки вдвоем.



Давление над открытой дверью Риск повреждений прибора

- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



Распространение тепла во время функционирования прибора. Риск пожара

- Фанеровки, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплостойкими (не ниже 90 °C).

Общая информация

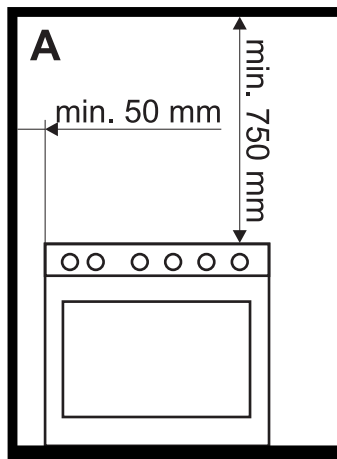
Данный прибор можно приближать к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности, не ближе 50 мм от боковой стороны прибора, как изображено на рисунках А и С, в зависимости от классов установки.

Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. В случае установления вытяжки над варочной



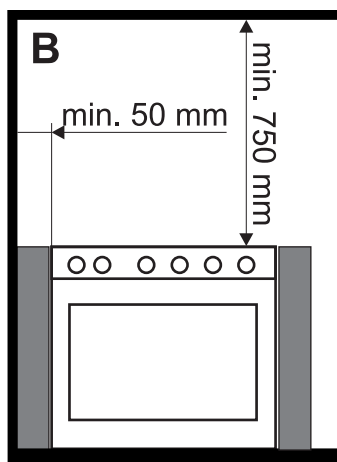
панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.

В зависимости от вида установки, данный прибор принадлежит к классам:



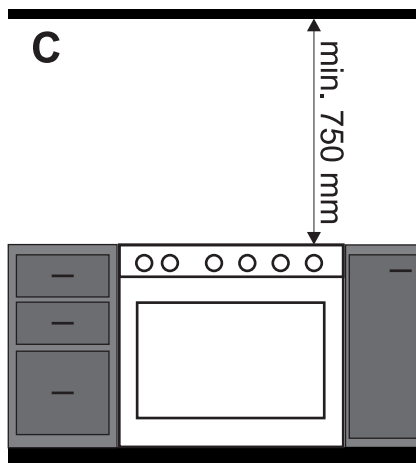
A - Класс 1

(Независимая установка прибора)



B - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)



C - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)



Прибор должен устанавливать квалифицированный мастер с соблюдением действующих норм.

Монтаж доборной планки



Доборная планка является неотъемлемой частью изделия и её необходимо прикрепить к прибору перед его установкой.

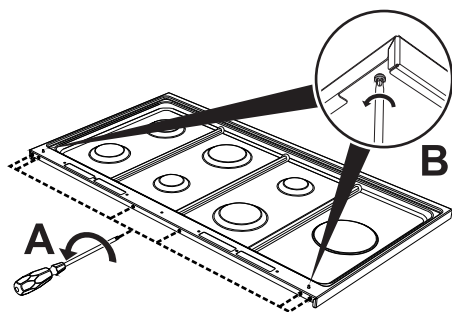
Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

1. Отпустить 6 винтов, расположенных на задней части поверхности панели (A) и отвинтить 2 винта (B),

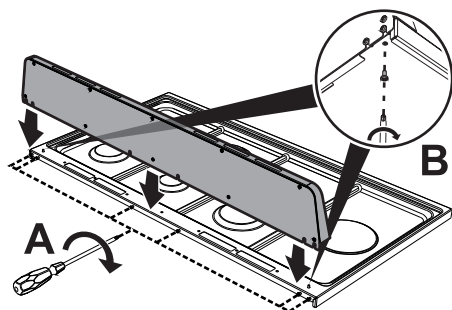


Монтаж

расположенных на боковой части планки.



2. Установить планку на поверхности панели. Совместить 6 отверстий на нижней части планки с ранее ослабленными 6 винтами на задней части панели.
3. Завинтить 6 винтов на задней части варочной панели (A) и ввинтить 2 винта под поверхностью панели (B) для закрепления планки.



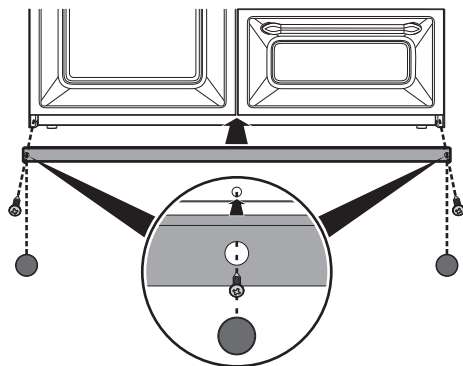
Монтаж цоколя



Цоколь является неотъемлемой частью изделия, необходимо прикрепить его к прибору перед его установкой.

Цоколь должен быть корректно установлен и прикреплен к прибору.

1. Установить цоколь в нижней фронтальной части прибора.
2. Ввинтить два боковых винта для крепления цоколя к прибору.
3. Закрыть отверстия в цоколе пробками из комплекта поставки.



Позиционирование и выравнивание прибора

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

