

Содержание

1	Меры предосторожности	348
1.1	Общие меры предосторожности	348
1.2	Ответственность изготовителя	352
1.3	Назначение прибора	353
1.4	Идентификационная табличка	353
1.5	Руководство по эксплуатации	353
1.6	Утилизация	353
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	354
1.8	Для экономии энергии	355
1.9	Информация для европейских контролирующих органов	355
2	Описание	356
2.1	Общее описание	356
2.2	Варочная панель	357
2.3	Панель управления	357
2.4	Другие части	358
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	359
3	Использование	361
3.1	Первое использование	362
3.2	Использование принадлежностей	362
3.3	Эксплуатация варочной поверхности	363
3.4	Использование отделения для хранения посуды	364
3.5	Использование духовки	364
3.6	Рекомендации по приготовлению	367
3.7	Часы-программатор	369
4	Чистка и техническое обслуживание	375
4.1	Чистка прибора	375
4.2	Снятие дверок	376
4.3	Чистка стекол дверцы	377
4.4	Чистка внутри духовок	377
4.5	Паровая очистка: цикл поддерживаемой чистки духовки (основная духовка)	379
4.6	Внеочередное техобслуживание	380
5	Установка	382
5.1	Подключение к газовой сети	382
5.2	Регулировка для разных видов газов	385
5.3	Подключение к электропитанию	391
5.4	Встраивание	392
5.5	Для монтажника	396

Рекомендуется внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com



1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры предосторожности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Дети не должны приближаться к прибору.
- Наденьте термостойкие перчатки при перемещении блюд внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, при условии, что им были предоставлены руководства или инструкции по безопасной эксплуатации прибора, и они были ознакомлены со всеми рисками, которые могут возникнуть при эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Будьте предельно внимательны, так как варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Необходимо всегда контролировать процесс приготовления. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите соответствующую варочную зону.
- Во время готовки не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или посуду, так как они могут накалиться.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.



- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления дверца духовки должна быть закрыта.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не открывайте отделение для хранения посуды (при наличии), если духовка включена и еще не остыла.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ДЕРЖИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (ПРИ НАЛИЧИИ) ИЛИ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ**

ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.

- Перед монтажом, техобслуживанием, размещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

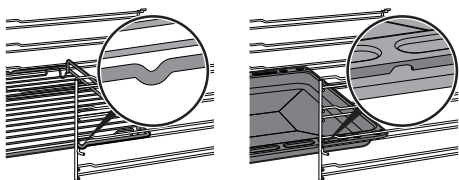
Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать агрессивные абразивные моющие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и раздробить стекло.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.



Меры предосторожности

- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не садитесь на прибор.
- Решетки и противни необходимо вставлять в направляющие до упора. Для выемки механических устройств блокировки с зафиксированным положением их необходимо повернуть вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, так это может привести к перегреву и воспламенению жира и масел. Будьте предельно внимательны
- Опасность пожара! Не оставляйте посторонние предметы на варочных панелях.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Для приготовления пищи запрещается пользоваться столовыми приборами или емкостями из пластмассы.

- Не помещайте жестяные банки или закрытые емкости в духовой шкаф.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно работающей духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на панель кислые вещества, такие как



- лимонный сок или уксус.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные зоны.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор за ручку дверцы.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Данный прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется закрывать его декоративными дверями или панелями.
- Перед установкой убедитесь в том, что характеристики локальных сетей (тип и давление газа) и регулировка прибора являются совместимыми.
- Данный прибор не подключается к вытяжной системе для удаления продуктов горения. Прибор должен устанавливаться и подключаться в соответствии с требованиями действующих норм по монтажу. Особое внимание необходимо



Меры предосторожности

уделить предписаниям в отношении вентиляционной системы.

- Информация о регулировке данного прибора указана на табличке регулировки газа.
- Подключение к системе газоснабжения должны выполнять уполномоченные мастера.
- 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.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После любых работ всегда проверяйте момент затяжки газовых соединений. Он должен находиться в пределах от 10 до 15 Нм.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного

раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.

- Электрическое подключение должны выполнять уполномоченные мастера.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Для этого прибора

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

1.2 Ответственность изготовителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний



руководства по эксплуатации;

- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.4 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

1.5 Руководство по эксплуатации

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

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.6 Утилизация



Согласно европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов. Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите прибор от электрического питания.



Меры предосторожности

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



1.8 Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

1.9 Информация для европейских контролирурующих органов

Режим приготовления с конвекцией

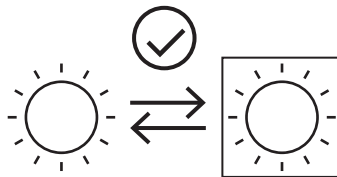
Функция ЭКО служит для экономии энергии и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экодизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия. Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.

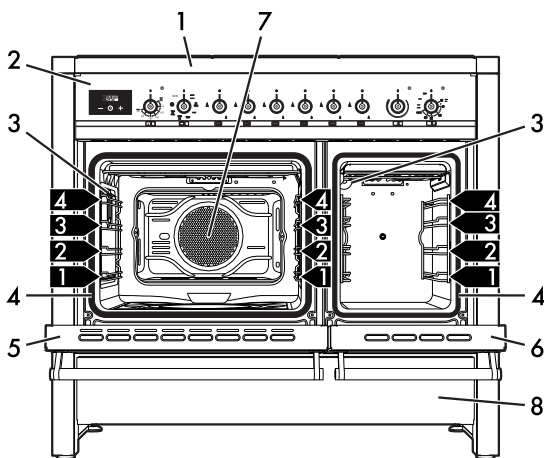


- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды $\geq 300^{\circ}\text{C}$ и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Варочная панель

2 Панель управления

3 Лампа

4 Прокладка

5 Дверь основной духовки

6 Дверца вспомогательной духовки

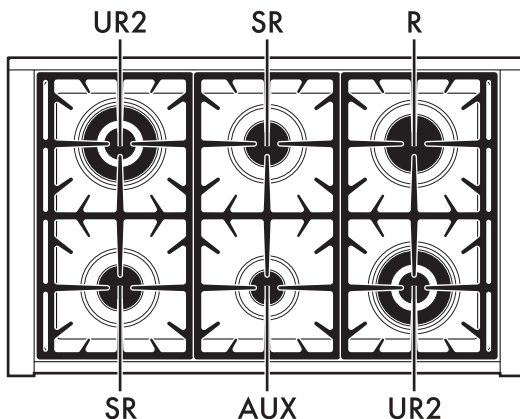
7 Вентилятор

8 Отсек для хранения принадлежностей

1,2,3... Направляющие опорных рамок
для решеток/противней



2.2 Варочная панель



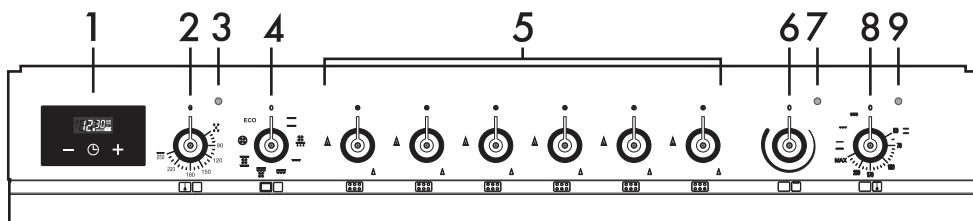
AUX = Вспомогательная

SR = Полубыстрая

R = Быстрая

UR = Сверхбыстрая

2.3 Панель управления



1. Часы программатора

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

2 Ручка температуры основной духовки

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

3 Световой индикатор основной духовки

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







Описание

4 Ручка функций основной духовки

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой температуры.

5 Ручки конфорок панели

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.

6 Ручка регулируемого гриля вспомогательной духовки

Поверните ручку регулируемого гриля по часовой стрелке в нужное положение.

7 Индикаторная лампочка регулируемого гриля вспомогательной духовки

Включение этой лампочки указывает на то, что произошло включение гриля.

8 Ручка термостата вспомогательной духовки

Выбор температуры приготовления выполняется поворотом ручки по часовой стрелке до нужного значения, в диапазоне от 50 до 220 °С. Включение духовки выполняется поворотом ручки

по часовой стрелке с установкой на символ любой функции.

9 Индикаторная лампочка вспомогательной духовки

Включение этой лампочки указывает на то, что вспомогательная духовка находится на стадии нагрева. Выключение лампочки указывает на то, что достигнута заданная температура. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.

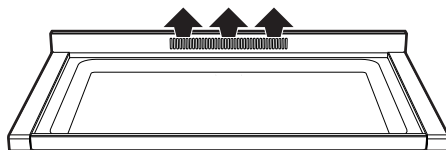
2.4 Другие части

Полки для размещения

Прибор комплектуется разными полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются 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

Включается внутреннее освещение аппарата:

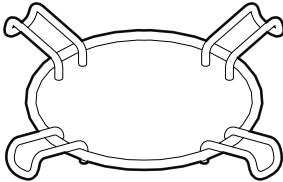
- при открытии дверцы;



- при выборе любой функции, за исключением функции ЭКО.

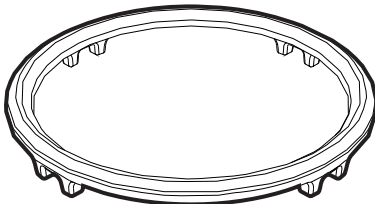
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Решетка для адаптации Wok

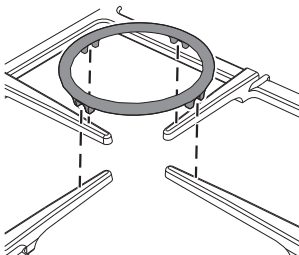


Приспособление для емкостей "Wok" (китайские сковородки).

Приподнятая решетка



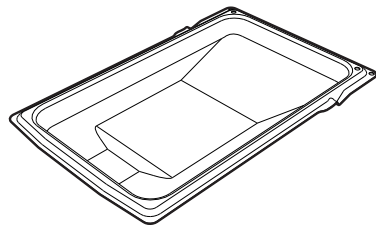
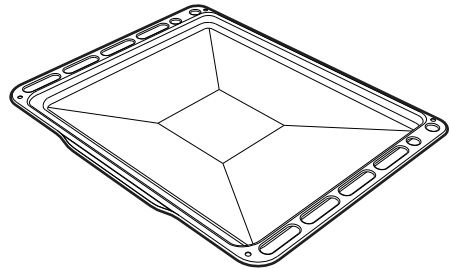
Для предотвращения износа рабочей поверхности предусмотрена приподнятая решетка, которая устанавливается под кастрюли, размеры которых превышают диаметры, указанные в таблице «Диаметры емкостей», параграф 3.3 «Эксплуатация варочной поверхности».



Подставка должна устанавливаться сверху на решетку варочной

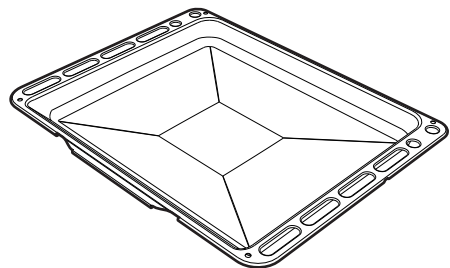
поверхности, как показано выше на рисунке. В любом случае, кастрюли диаметром свыше 26 см должны использоваться исключительно на сверхбыстрой конфорке (UR2). Данная решетка может использоваться также для посуды «вок» (китайская сковорода).

Противень для духовки



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Глубокий противень



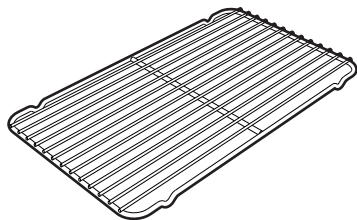
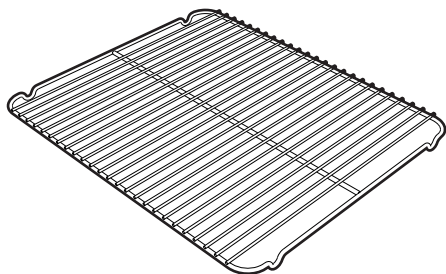
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

RU



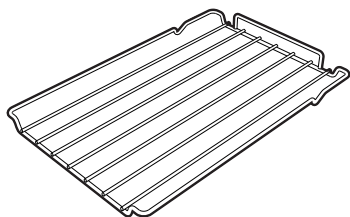
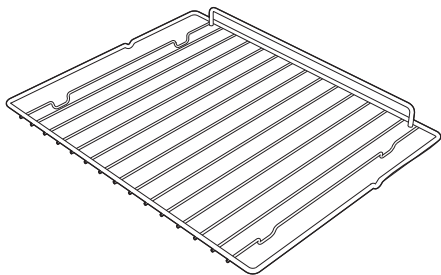
Описание

Решетка для противня



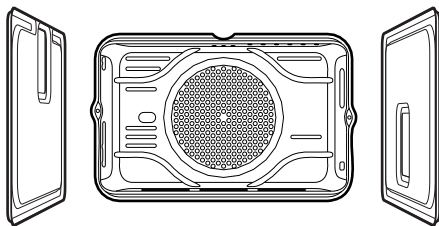
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Самоочищающиеся панели



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.

i

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

i

Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовок во время использования Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защитить руки термическими перчатками при перемещении пищи внутри духовки. Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду 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 рассекателей 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 духовки.
- Не использовать и не хранить легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки или отделения для хранения посуды.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

3.1 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с

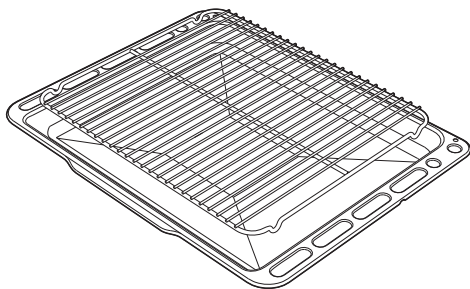
техническими данными) с принадлежностей и из рабочих камер духовок.

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.

3.2 Использование принадлежностей

Решетка для противня

Решетка для противня вставляется во внутреннюю часть противня. Таким образом можно собрать жир отдельно от приготавливаемой пищи.

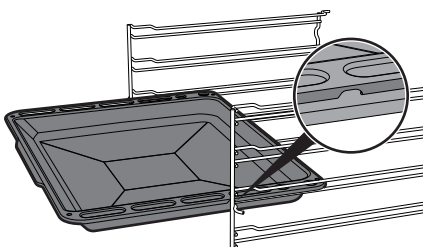
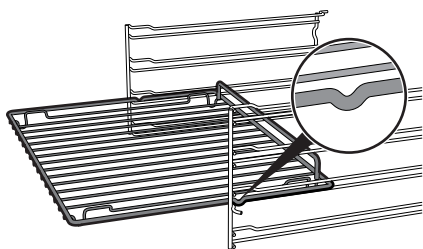




Решетки и противни

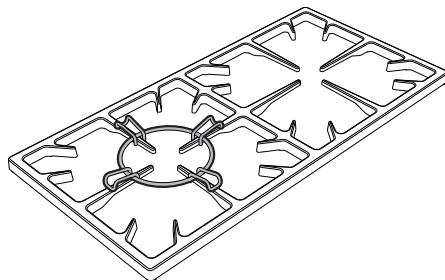
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части духовки.




Решетки для адаптации

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



3.3 Эксплуатация варочной поверхности

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле 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. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключаться при отпускании ручки: это означает, что термопара не достаточно разогрелась.



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.




Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



Использование

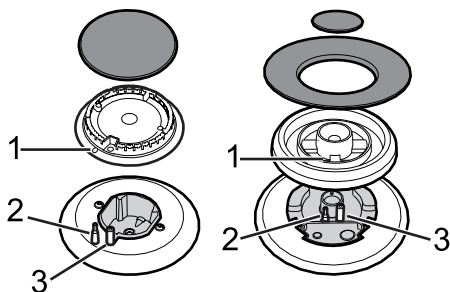
Подождать немного и повторить операцию. Держать ручку нажатой более длительное время.



Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекроет 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 поверхности, убедитесь, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий рассекателей должно совпадать со свечами и термопарами (A).



Практические советы для использования варочной поверхности

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:

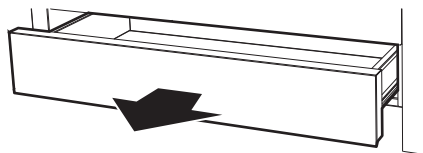
- **AUX:** 12 - 14 см.
- **SR:** 16 - 24 см.
- **R:** 18 - 26 см.
- **UR2:** 18 - 26 см.

Диаметры посуды с приподнятой решеткой:

- **UR2:** 26 - 28 см.

3.4 Использование отделения для хранения посуды

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



3.5 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовки:

1. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.



2. Выбрать температуру при помощи ручки температуры.



Периодическое мигание индикаторной лампы терморегулятора является нормальным явлением и означает, что температура в духовке поддерживается на постоянном уровне.

Функции основной духовки



Статический нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для приготовления жирного мяса, например гуся или утки.



Быстрое размораживание

Быстрому размораживанию способствует включение специального вентилятора, благодаря которому воздух при комнатной температуре распределяется равномерно внутри рабочей камеры духовки. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



Маленький гриль

Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы для приготовления шашлыков, гренок и всех гарниров из овощей на гриле.



Большой гриль

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



Гриль + конвекция

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



Использование



Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой обеспечивает однородное прожаривание даже самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для варок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



Задний нагрев + конвекция

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 обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



Эко

Эта функция идеально подходит для приготовления на одном уровне и гарантирует низкое энергопотребление. Идеальна для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не подходит для блюд, где требуется поднятие теста. Для достижения максимальной энергоэффективности и снижения времени приготовления рекомендуется ставить блюда в неразогретую духовку.



В режиме ECO время приготовления (и возможного предварительного разогрева) будет более длительным.



В режиме ECO избегайте открытия дверцы во время приготовления.

Функции вспомогательной духовки



Статический нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для приготовления жирного мяса, например гуся или утки.



Нижний нагрев

Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает окончание приготовления блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеально подходит для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.

Маленький гриль

Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы для приготовления шашлыков, гренков и всех гарниров из овощей на гриле.

Широкий гриль

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

3.6 Рекомендации по приготовлению


Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Одновременное использование нескольких духовок может повлиять на конечный результат приготовления.

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует дожарить в течение еще нескольких минут.

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется повернуть рукоятку температуры на самое высокое значение в соответствии с символом  для



оптимизации жарки.

- 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 вспомогательной духовки.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

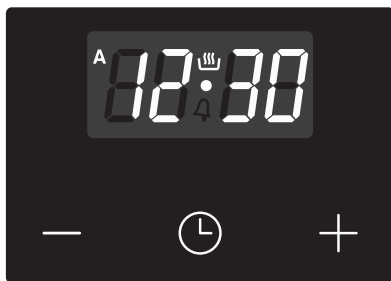
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.
- В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.


Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте на дно духовки сосуд с водой.







3.7 Часы-программатор





 Кнопка уменьшения значения

 Кнопка часов


 Кнопка увеличения значения


 Убедитесь, что на часах-программаторе отображается символ продолжительности приготовления , в противном случае духовка не включится. Нажмите на кнопку , чтобы сбросить часы-программатор.

 В плитах с двойной духовкой для управления основной духовкой применяется электронный программатор управления.




 Использование вспомогательной не зависит от установок основной духовки или электронного программатора.

Установка текущего времени

 Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

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

1. Нажмите на кнопку часов  на две секунды. Точка между часами и минутами мигает.
2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  можно регулировать время. Держите нажатым кнопку для быстрого продвижения.
3. Подождите 7 секунд. Точка между часами и минутами прекращает мигать.
4. Символ  на дисплее означает, что прибор готов к началу приготовления.









 Чтобы изменить время, необходимо удерживать нажатыми одновременно кнопки увеличения значения  и уменьшения значения  в течение двух секунд, затем выполнить регулировку времени.





Использование

Приготовление по таймеру


i Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Удерживайте нажатой кнопку часов  до появления символа .
2. Снова нажмите кнопку часов . На дисплее появятся символ  и надпись , чередующиеся с текущим временем.
3. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут приготовления.
4. Выберите функцию и температуру приготовления.
5. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .

По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются.

На дисплее символ  погаснет, а символ  будет мигать и включится звуковой сигнал.

6. Чтобы выключить звуковой сигнал достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.






7. Нажмите кнопку часов , чтобы выполнить сброс значений часов-программатора.

i Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



 Чтобы обнулить заданную программу, одновременно нажмите и удерживайте нажатыми кнопки увеличения значения  и уменьшения значения , затем вручную выключите духовку.



Запрограммированное приготовление



i Под запрограммированным приготовлением понимается функция, которая позволяет начать приготовление с заданной установкой времени и закончить по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе "Приготовление по таймеру".
2. Нажмите на кнопку меню  на 2 секунды.
3. Снова нажмите на кнопку меню . Дисплей показывает попеременно цифры  и надпись , тогда как символ  мигает. (например, сейчас время 17.30).





4. Нажмите на кнопки  или  для установки желаемого значения минут. (например, 1 час).

5. Нажмите на кнопку меню . На дисплее появится надпись , чередующаяся с текущим временем, прибавленным к ранее установленному времени продолжительности жарки (например, показанное время окончания приготовления 18:30).



6. Нажатием кнопки  или  установите время конца готовки. (например, в 19:30).



Следует учесть, что к продолжительности приготовления должно быть прибавлено несколько минут, необходимых для предварительного разогрева духовки.



7. Подождите около 7 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появляется изображение текущего времени и загораются символы  и .

8. Выбрать функцию и температуру приготовления.

9. По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее погаснет символ , символ  начнет мигать и раздастся звуковой сигнал.

10. Привести ручки функции и температуры в **0**.

11. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.

12. Нажать одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.






Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часа.



После установки нажать на кнопку меню  в течение 2 секунд, чтобы показать оставшееся время жарки. Снова нажмите на кнопку меню . Дисплей покажет надпись , чередующуюся с оставшимся временем приготовления.



Таймер




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

Таймер может быть активирован в любой момент.

1. Удерживайте нажатой кнопку часов  несколько секунд. Дисплей покажет цифры  и символ , мигающий между значением часов и минут.
2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут.
3. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для окончания регулировки таймера. На дисплее появится изображение текущего времени с символами  и .

По истечении установленного времени сработает звуковой сигнал.

4. Нажмите кнопку уменьшения значения , чтобы выключить звуковой сигнал.






Таймер можно настроить на значение от 1 минуты до 23 часов и 59 минут максимум.

Изменение заданных настроек

1. Нажмите кнопку часов .
2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут.

Отмена введенных данных

1. Нажмите кнопку часов .
2. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения значения  и уменьшения значения .
3. Затем выключить духовку в ручном режиме в случае, если процесс приготовления еще не остановлен.

Выбор звукового сигнала

Звуковой сигнал может иметь 3 разных тона.

1. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения значения  и уменьшения значения .
2. Нажмите кнопку часов .
3. Нажмите кнопку уменьшения значения , чтобы выбрать другой звуковой сигнал.



Указательная таблица режимов приготовления (основной духовки)

Блюда	Вес (кг)	Режим	Положение направляющей снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина	2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	15	
Ростбиф	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	110 - 120	
Запеченная задняя	2 - 3	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свинные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	10	10
бекон	0,7	Гриль	4	250/280	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	4	250/280	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	45 - 50	
Пицца	1	Верх+низ+конвекция	2	250/280	8 - 10	
Хлеб	1	Задний нагрев+конвекция	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Статический нагрев	2	170	30 - 40	
Пирог из рикотты	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	55 - 60	
Пельмени с начинкой	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задн.нагрев+конвекц	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Задн.нагрев+конвекц	2	160	30 - 35	

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



Использование

Указательная таблица режимов приготовления дополнительной духовки

Блюда	Вес (кг)	Режим	Положение направляющей снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
					Сторона 1	Сторона 2
Курица на вертеле	1.2	Гриль + вертел		220 - 250	70 - 80	
Свиной ошеек на вертеле	2.5	Гриль + вертел		200	200 - 220	
Жаркое из кролика	1	Статический нагрев	2	190 - 200	85 - 90	
Цыпленок табака	1	Статический нагрев	2	190 - 200	80 - 85	
Свиные отбивные	0.8	Гриль	4	250	13	5
Гамбургеры	0.6	Гриль	4	250	7	3
Свиные шпикачки	0.6	Гриль	4	250	15	-
Свиные ребрышки	0.7	Гриль	4	250	30 - 35	-
Бекон	0.6	Гриль	4	250	10	3

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



4 Чистка и техническое обслуживание

Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

4.1 Чистка прибора

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

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

Не допускайте засыхания внутри духовки пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

Решетки варочной поверхности

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить все следы нагара. Высушить их и установить заново на варочную поверхность.



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

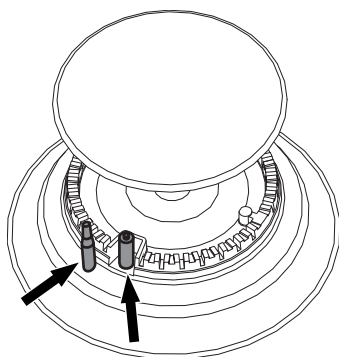
Корончатые рассекатели и крышки конфорок

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



Запальные свечи и термопары

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

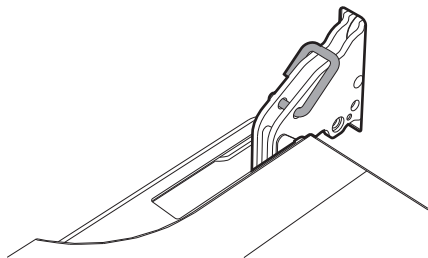


4.2 Снятие дверок

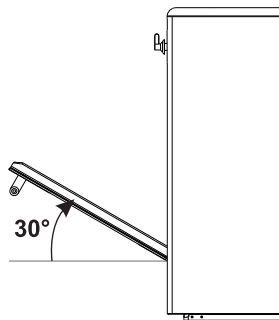
Для облегчения операций чистки снимите дверцы и поместите их на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

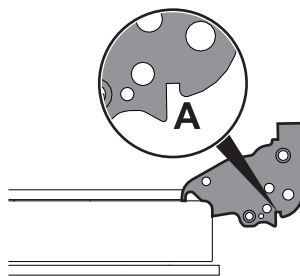
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.





4.3 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

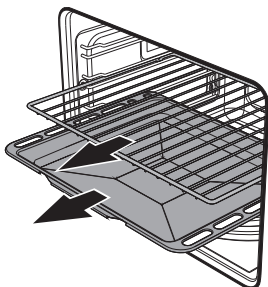


Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

4.4 Чистка внутри духовок

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

- Извлеките все съемные части.



- Промойте решетки горячей водой и очистите их небразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.



После использования специальных средств рекомендуется включить духовки на максимальный нагрев приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков.



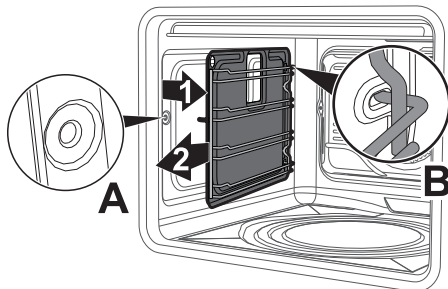
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

Удаление самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для удаления направляющих рамок. потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.





Чистка и техническое обслуживание

Регенерация самоочищающихся панелей (цикл катализа)

Цикл регенерации самоочищающихся панелей является методом чистки посредством перегрева, который подходит, чтобы снять незначительные остатки жира, а не сахара.

1. Очищайте сначала дно, затем верхнюю защиту пропитанной водой и нейтральным чистящим средством для посуды тряпкой из микрофибры. Хорошо ополосните.
2. Установите цикл очистки, выбрав какой-либо режим с конвекцией при максимальной температуре на один час.
3. Если панели сильно грязны после цикла регенерации, демонтируйте и очищайте их нормальным чистящим средством для посуды. Ополосните и вытрите их.

Снова установите панели и выберите функцию с обдувом на температуре 180°С в течение часа, так, чтобы обеспечить их надлежащую просушку.



Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

Очистка верхней части



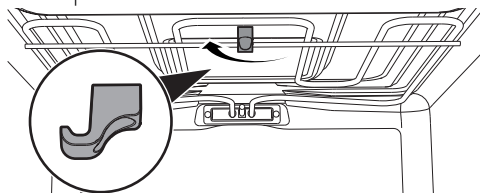
Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

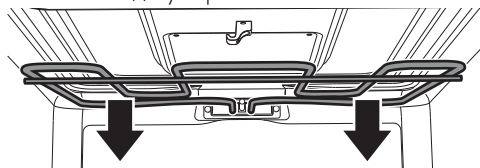
- Описанные далее операции следует выполнять только при выключенной и полностью остывшей духовке.

Прибор оснащен качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части печи.

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и поверните стопор на 90°, чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

3. По окончании операции по очистке верните нагревательный элемент на место и поверните стопор для блокировки.



4.5 Паровая очистка: цикл поддерживаемой чистки духовки (основная духовка)



Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.



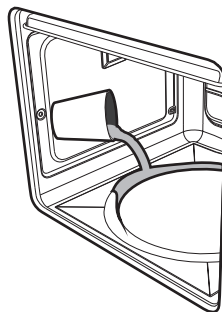
Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

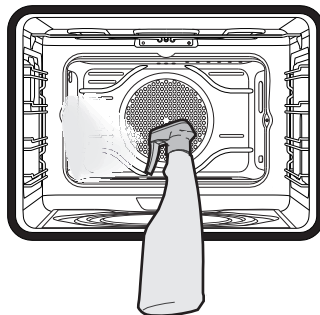
Предварительные операции

Перед запуском цикла Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.
- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из емкости.



- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью специального распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.





- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Установка Паровая очистка

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



Чистка и техническое обслуживание

показанной в параграфе
“Программируемое приготовление”;

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

Окончание цикла чистки Паровая очистка

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Трудноудаляемые остатки удалите при помощи не царапающей губки с медными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специфическими средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.

4.6 Внеочередное техобслуживание

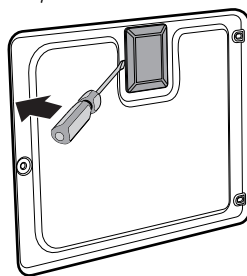


Части под электрическим напряжением
Опасность электрического удара

- Отключите электрическое питание духовки.

Замена лампочки внутреннего освещения (основная духовка)

1. Выньте из духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



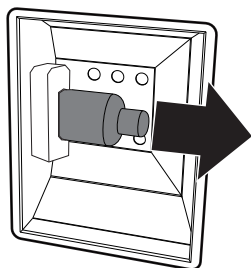
Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.



4. Извлеките и снимите лампу.

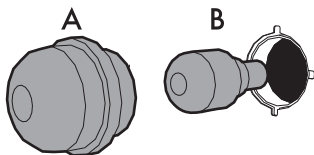


Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).
6. Корректно установите крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Замена лампочки внутреннего освещения (вспомогательная духовка)

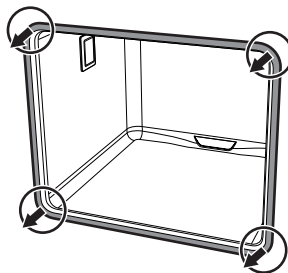
1. Выверните против часовой стрелки защитный плафон **A**.
2. Замените лампочку **B** на подобную (25 Вт). Используйте только лампочки, предназначенные для духовок (рассчитанные на температуры до 300°C).



3. Установите на прежнее место защитный колпачок **A**.

Снятие прокладки духовки

Для обеспечения тщательной чистки 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 Установка

5.1 Подключение к газовой сети



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.
- Характеристики устройства указаны на этикетке (или паспортной табличке).

Общая информация

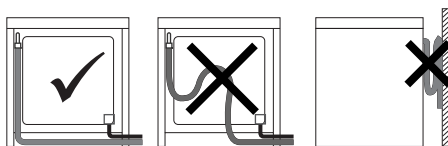
Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

Для подачи другого типа газа см. главу "5.2 Регулировка для разных видов газов". Впускной газовый патрубок имеет наружную газотрубную резьбу на 1/2" (ISO 228-1).

Подключение с помощью резинового шланга

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

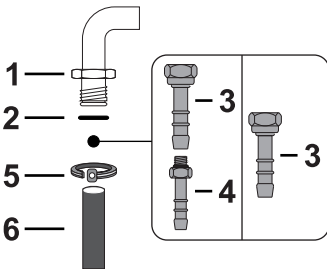
- шланг крепится к фитингу с помощью надежного хомута;
- нигде по трассе прокладки шланг не соприкасается с горячими стенками (температура стенок не должна превышать 50 °С);
- шланг не подвергается воздействию растягивающих или натягивающих усилий, не пережимается и не сдавливается;
- шланг не соприкасается 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 нормах (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, наденьте концы газовой трубы **6** на фитинг и закрепите их хомутом **5**, соответствующим действующим нормам.



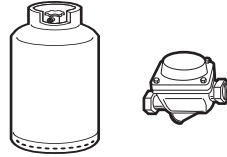
Подключение с помощью резинового шланга, соответствующее действующим нормам, может быть выполнено только в том случае, если шланг можно проверить по всей его длине.



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

Подключение к сжиженному газу

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

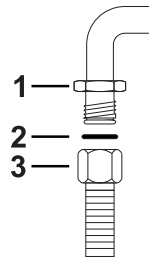


Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Обозначения видов газа в разных странах".

Подключение с использованием гибкой стальной трубы

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

Аккуратно навинтите патрубков **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** из оснастки.

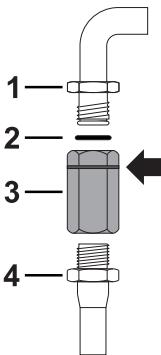




Установка

Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

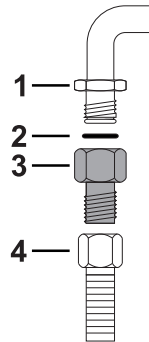
Произвести подсоединение к газовой сети, используя стальной гибкий шланг с байонетным соединением, соответствующим требованиям В.С. 669. Нанести изоляционный материал на резьбу газовой трубы **4** и навинтить на нее переходник **3**. Навинтить стопор на подвижной патрубке **1** прибора, обязательно подложив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



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**.



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



Данное устройство не подключается к вытяжной вентиляционной системе для удаления продуктов горения. Устройство должно устанавливаться в строгом соответствии с требованиями действующих норм. Особое внимание следует обратить на требования, касающиеся вентиляции.

Отвод продуктов горения должен обеспечиваться с помощью вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой или с помощью принудительной вытяжки.

Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.

По окончании установочных работ специалист по установке должен выдать свидетельство о соответствии.

1 Отвод отработанных газов посредством вытяжки

2 Отвод отработанных газов без вытяжки

A Отвод посредством отдельной дымовой трубы с естественной тягой

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 на стене

← Воздух

← Продукты сгорания



Электрический вентилятор

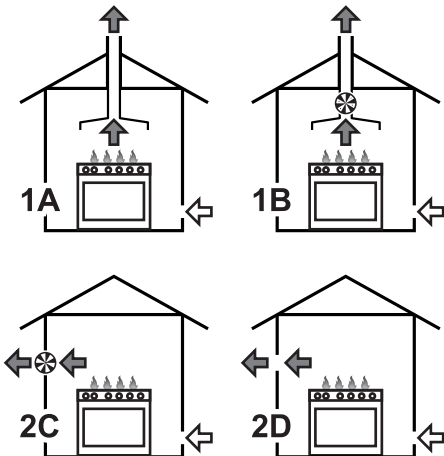
5.2 Регулировка для разных видов газов

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.

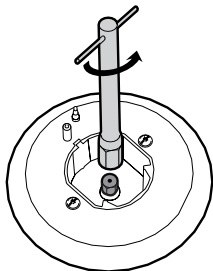
2. Заменить форсунки, используя ключ 7 мм, в зависимости от вида газа, который будет использоваться





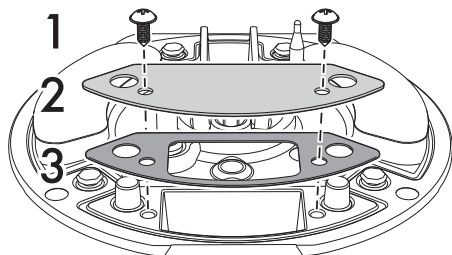
Установка

(смотри Таблица характеристик конфорок и форсунок).

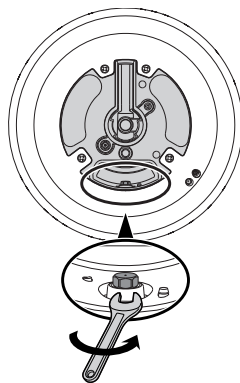


Только для конфорки UR2:

1. Снимите крышки и корончатый рассекатель пламени.
2. Один за другим отверните винты (1), снимите пластину (2) и подкладку снизу (3).



3. Посредством ключа 7 мм замените форсунку с учетом используемого вида газа.



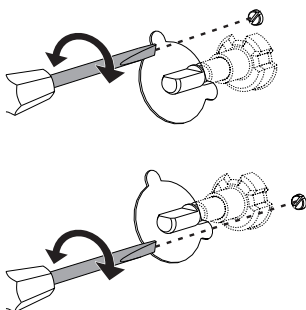
4. Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.

Регулировка минимального уровня метана или бытового газа

Разожгите конфорку и установите ее на минимальное положение. Снимите ручку газового крана, после чего ослабьте или затяните регулировочный винт, находящийся сбоку от стержня крана (в зависимости от модели), настолько, чтобы получить равномерное малое пламя. 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 вид газа, иной, чем тот, для которого варочная поверхность проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому виду газа. Этикетка находится в пакете с форсунками (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.



Установка

Обозначения видов газа в разных странах

Вид газа	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	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 G25.1												
G25.1 25 мбар												•
4 Газ метан G25												
G25 20 мбар				•								
5 Газ метан G2.350												
G2.350 13 мбар											•	
6 Сжиженный газ G30/31												
G30/31 28-37 мбар		•	•			•			•			
G30/31 30-37 мбар	•						•					
G30/31 30-30 мбар								•		•		
7 Сжиженный газ G30/31												
G30/31 37 мбар											•	
8 Сжиженный газ G30/31												
G30/31 50 мбар				•	•							
9 Городской газ G110												
G110 8 мбар	•							•		•		



Учитывая страну установки прибора, можно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке необходимо определить в "Таблица характеристик конфорок и форсунок" правильные параметры.



Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20 - 20 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	97	115	153
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
2 Газ метан G20 - 25 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	108	145
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
3 Газ метан G25.1 - 25 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	152
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
4 Газ метан G25 - 20 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	165
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
5 Газ метан G2.350 - 13 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	3.9
Диаметр форсунки (1/100 мм)	94	120	165	190
Форкамера (штампованная на форсунке)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
6 Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	100
Форкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	291
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	286



Установка

7 Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	1.9	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	81	95
Форкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	450	550	800	1600
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	138	218	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	136	214	300
8 Сжиженный газ G30/31 - 50 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	74	80
Форкамера (штампованная на форсунке)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1800
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	298
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	293
9 Газ метан G110 - 8 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.75	2.8	3.5
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	340
Форкамера (штампованная на форсунке)	/8	/2	/3	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1200

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 должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Использовать провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

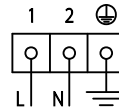
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 V 1N~



Кабель **трехжильный 3 x 2,5 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

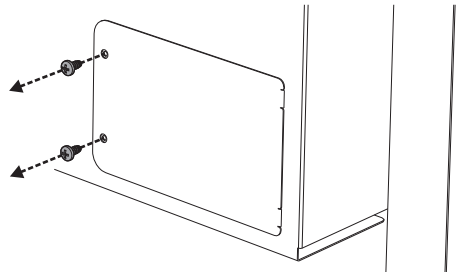


Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Доступ к клеммной панели

Чтобы подключить кабель питания, необходимо получить доступ к клеммнику, расположенному на заднем картере:

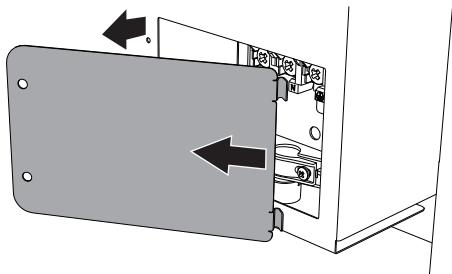
1. Снимите винты, которые крепят дверку к заднему картеру.



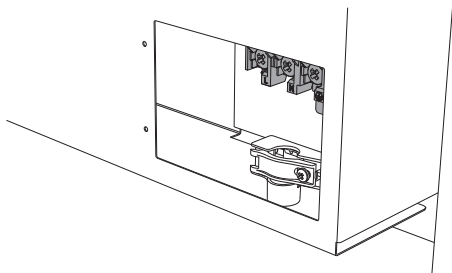


Установка

- Слегка поверните дверку и выньте ее из гнезда.

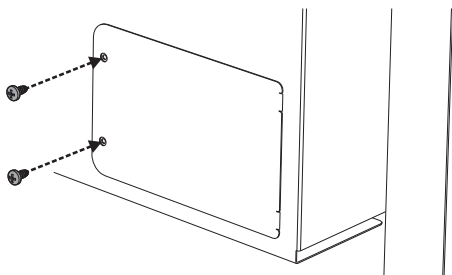


- Подключите кабель питания.



Рекомендуется ослабить винт крепления кабеля перед подключением кабеля питания.

- По окончании операции установите на место дверку на заднем картере и закрепите ее снятыми ранее винтами.



Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

5.4 Встраивание



Тяжелый прибор

Опасность получения травм из-за раздавливания

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



Давление на открытую дверцу

Риск повреждения 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

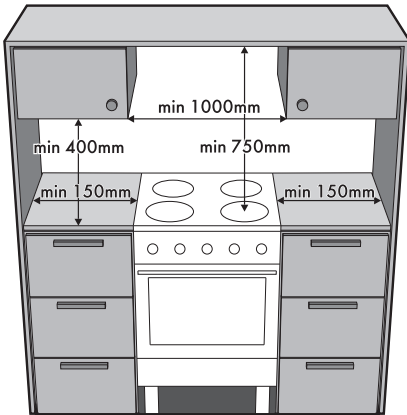
- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплостойкими (выдерживать температуры до 90°C).



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.

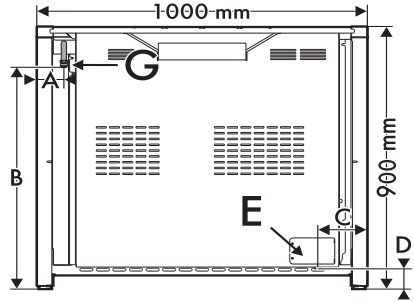
Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм.



В случае установления вытяжки над варочной панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.

Габаритные размеры

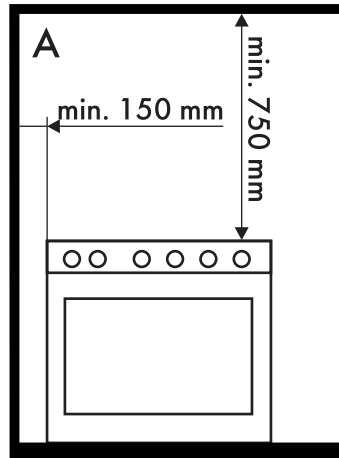
Расположение газового и электрического подключений (размеры выражены в мм).



A	82 мм
B	764 мм
C	150 мм
D	70 мм

G = Подключение газа - E = Подключение к электропитанию

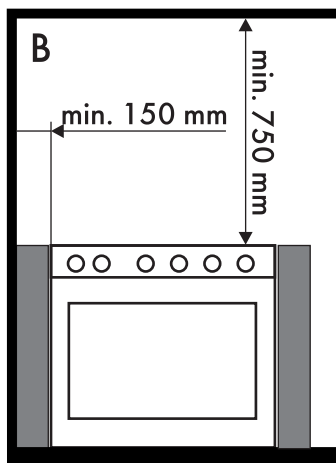
В зависимости от вида установки, данный прибор принадлежит к классам:



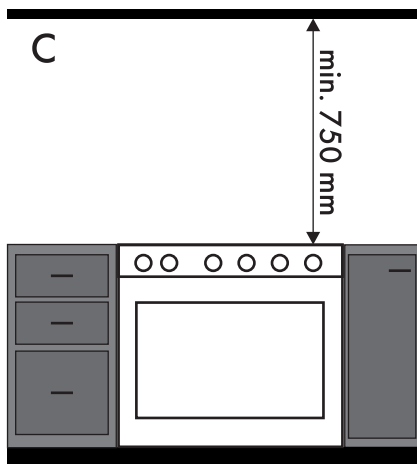
A - Класс 1
(Независимая установка прибора)



Установка



В - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



С - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)

Настенный крепеж (где предусмотрено)

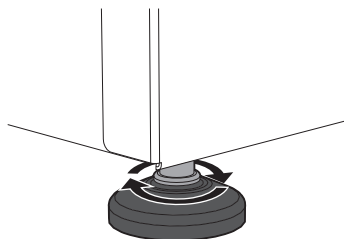


Тяжелый прибор
Риск повреждений прибора

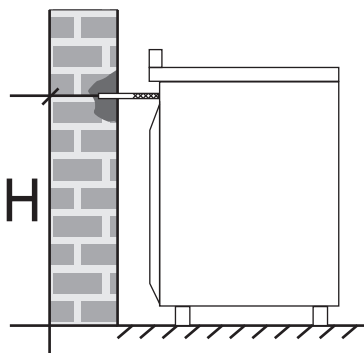
- Ввинтить поочередно передние и затем задние ножки.

Для обеспечения стабильности прибора необходимо установить систему крепления в из комплекта поставки. Эта система, установленная корректно, является полезной для предупреждения опрокидывания прибора.

1. Выровнять прибор с помощью регулируемых ножек для обеспечения его устойчивости на полу.



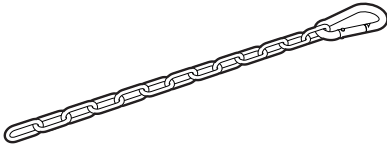
2. Прикрепить к стене дюбель с крюком (не в оснастке) на высоте (Н), равной **800 мм** от пола



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

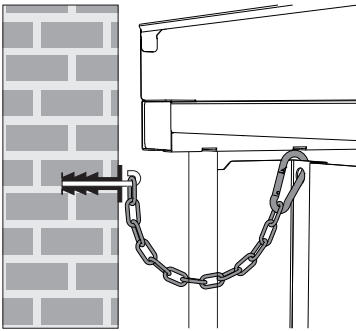


3. Прикрепить карабинный крюк к цепи.



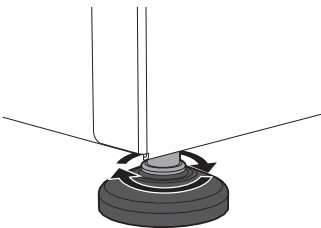
4. Прикрепить конец цепи к дюбелю с крюком, ранее закрепленной к стене.

5. Наконiec, закрепить карабинный крюк в подходящем отверстии в задней части прибора.



Размещение и выравнивание прибора

После выполнения электрического и/или газового подключения, для обеспечения максимальной устойчивости прибора необходимо правильно выровнять его на полу; путем закручивания или откручивания ножку в задней части прибора добейтесь полного выравнивания и устойчивости прибора на полу.

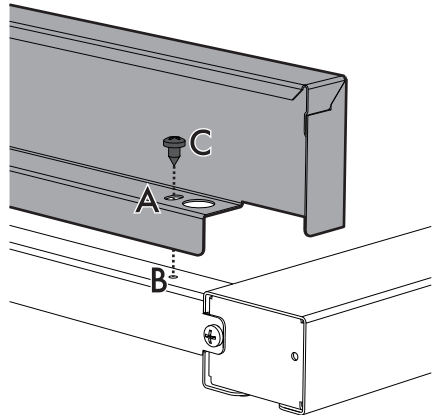


Монтаж доборной планки

i 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. Установить защитную планку на панели, совместив отверстия **A** с отверстиями **B**.



2. Закрепить защитную планку на панели, закрутив винты **C**.



5.5 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Не пытайтесь отвинтить или применять силу к резьбовому колену штуцера. Вы рискуете повредить эту часть оборудования, что приведет к прекращению действия гарантии производителя.
- Для проверки утечек газа на всех соединениях используйте воду и мыло. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать открытое пламя для проверки возможных утечек газа.
- Включите каждую конфорку по отдельности, а затем все конфорки одновременно, чтобы проверить исправность работы газового клапана, конфорки и системы розжига.
- Поверните ручку конфорок в положение минимального огня и проверьте устойчивость пламени каждой конфорки, как по отдельности, так и всех одновременно.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.