Содержание

1 Меры предосторожности	**230**
1.1 Общие меры безопасности	230
1.2 Идентификационная табличка	231
1.3 Ответственность производителя	231
1.4 Функция прибора	231
1.5 Руководство по эксплуатации	231
1.6 Утилизация	232
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	232
2 Описание	**233**
2.1 Общее описание	233
2.2 Варочная панель	234
2.3 Панель управления	234
2.4 Другие части	236
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте	236
3 Использование	**239**
3.1 Меры предосторожности	239
3.2 Первое использование	240
3.3 Использование принадлежностей	240
3.4 Эксплуатация варочной поверхности	242
3.5 Использование отделения для хранения посуды	243
3.6 Использование духовки	243
3.7 Рекомендации по приготовлению	247
3.8 Часы-программатор	248
4 Чистка и техническое обслуживание	**254**
4.1 Меры предосторожности	254
4.2 Чистка прибора	254
4.3 Снятие дверок	255
4.4 Чистка стекол дверцы	256
4.5 Чистка внутри духовок	256
4.6 Пиролиз: автоматическая чистка основной духовки (только на некоторых моделях)	258
4.7 Внеочередное техобслуживание	259
5 Установка	**261**
5.1 Подключение к газовой сети	261
5.2 Регулировка для разных видов газов	264
5.3 Подключение к электропитанию	268
5.4 Встраивание	269

RU

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 безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- 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.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- 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.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.

- 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.
- 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, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.

Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо отключить прибор от электропитания.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряло никаких предметов.

1.2 Идентификационная табличка

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

1.3 Ответственность производителя

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.

1.4 Функция прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, 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.

1.5 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 тем использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.6 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC).

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 электрического удара

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

- 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 удушения

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



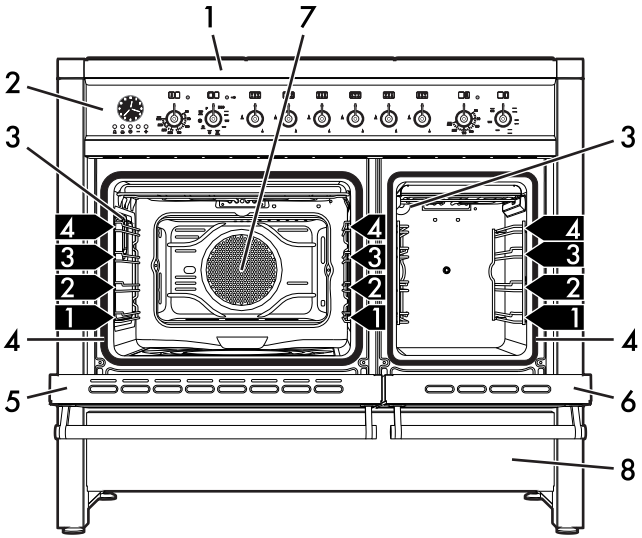
Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Варочная панель

2 Панель управления

3 Лампа

4 Прокладка

5 Дверь основной духовки

6 Дверца вспомогательной духовки

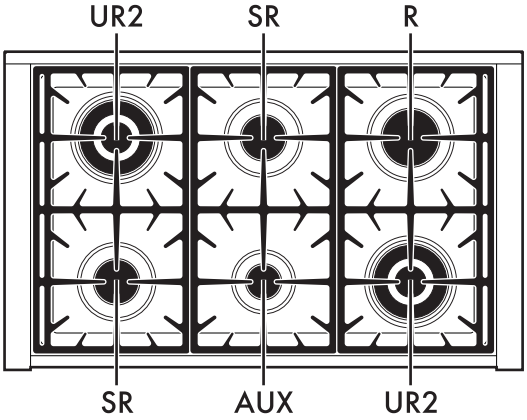
7 Вентилятор

8 Отсек для хранения принадлежностей

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

RU

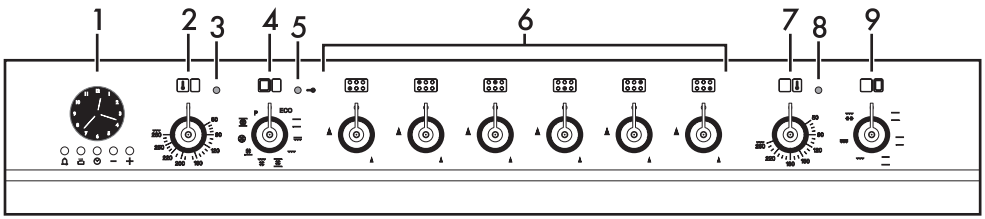
2.2 Варочная панель



Aux = Вспомогательная
SR = Полубыстрая
R = Быстрая
UR = Сверхбыстрая

2.3 Панель управления

Многофункциональные модели:



Пиролитические модели:

Описание

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.

4 Ручка функций основной духовки

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

5 Световой индикатор блокирования дверцы

(только на пиролитических моделях)

Зажигается при запуске автоматического цикла чистки (пиролиз).

6 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.

7 Ручка температуры вспомогательной духовки

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

8 Световой индикатор вспомогательной духовки

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

9 Ручка функций вспомогательной духовки

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

RU

2.4 Другие части

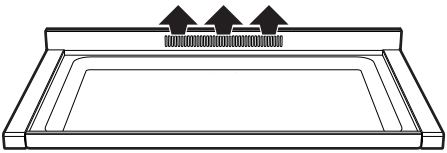
Полки для размещения

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

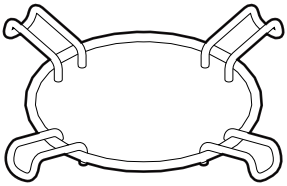
Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, за исключением функции P.

2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

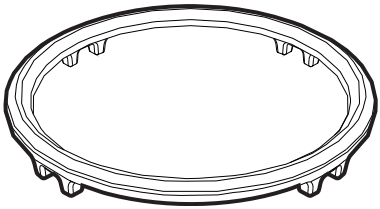
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка для адаптации Wok

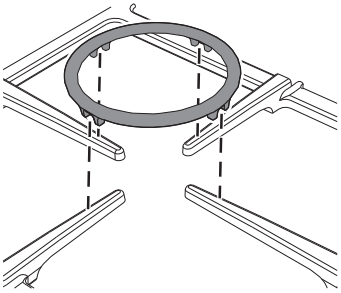


Приспособление для емкостей "Wok" (китайские сковородки).

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».

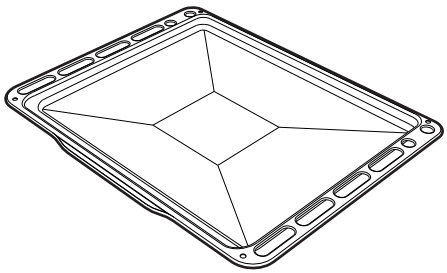


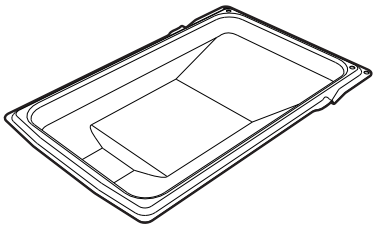
Подставка должна устанавливаться сверху на решетку варочной поверхности, как показано выше на рисунке.

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).

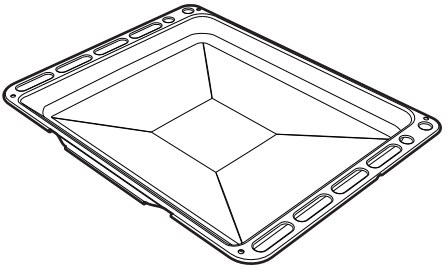
Противень для духовки





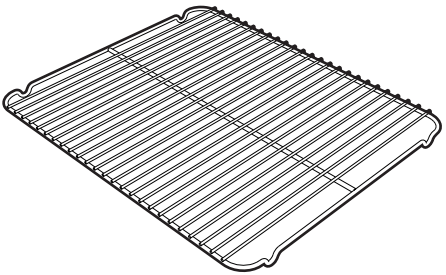
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

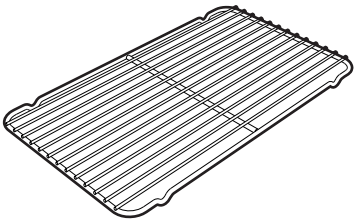
Глубокий противень (только на некоторых моделях)



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

Решетка для противня

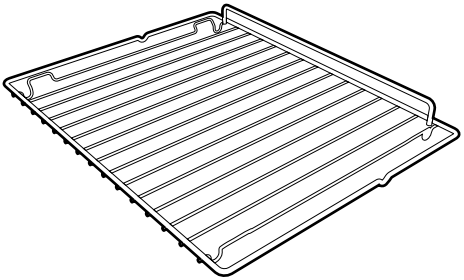


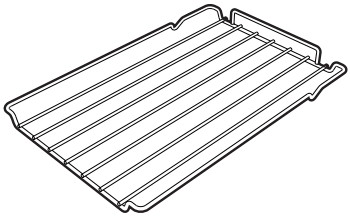


Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

RU

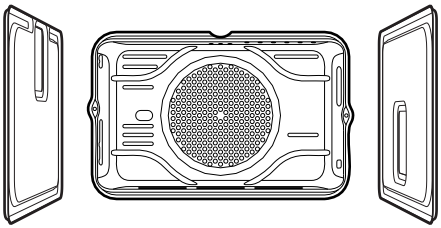
Решетка





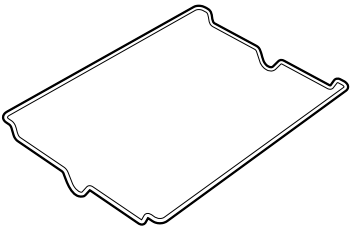
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Самоочищающиеся панели (только на некоторых моделях)



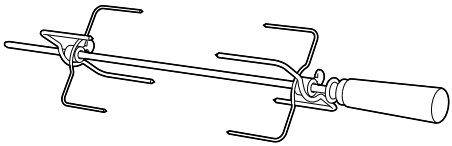
Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.

Опора для вертела



Применяется как опора для шампура.

Вертел для гриля



Служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют единообразной обжарки по всей поверхности.

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

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

3 Использование

3.1 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
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.

RU

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.
- Убедиться 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.

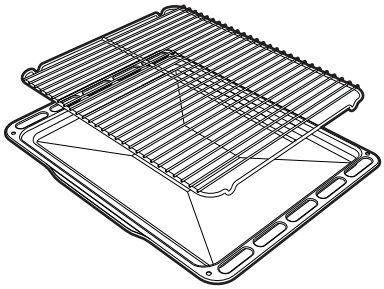
3.2 Первое использование

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.

3.3 Использование принадлежностей

Решетка для противня

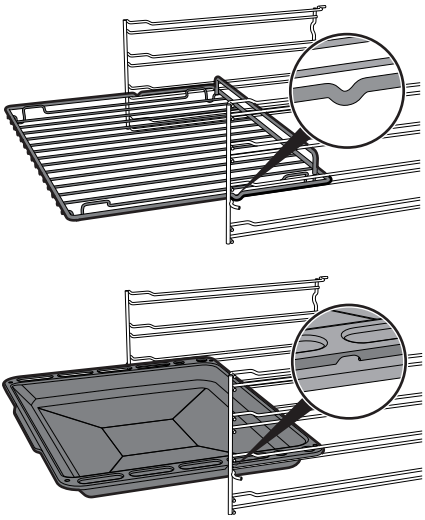
Решетка для противня вставляется во внутреннюю часть противня. Таким образом можно собрать жир отдельно от приготавливающейся пищи.



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.



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

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

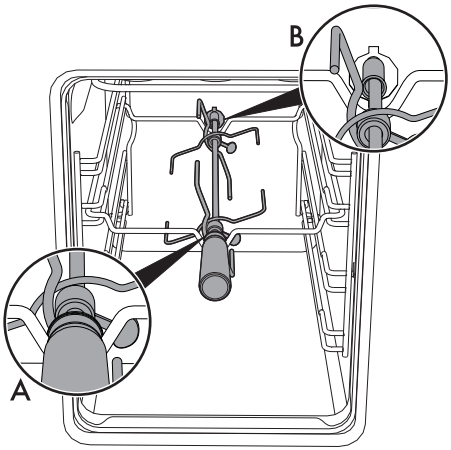
Решетки для адаптации

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

RU

Вертел вспомогательной духовки

1. Расположите опору вертела на третьем уровне вспомогательной духовки.
2. Привинтите специальную ручку для удобного перемещения шампура для вертела.
3. После подготовки шампура для вертела установите его на соответствующей опоре для шампура. Задвижка должна быть правильно расположена на профилированной части **A**.
4. Вставьте шампур в отверстие **A** так, чтобы включился моторчик вертела.



Снимите рукоятку перед закрытием дверцы.

Рекомендуется установить противень для сбора жиров на первом уровне.

Во избежание образования дыма налейте в противень немного воды.

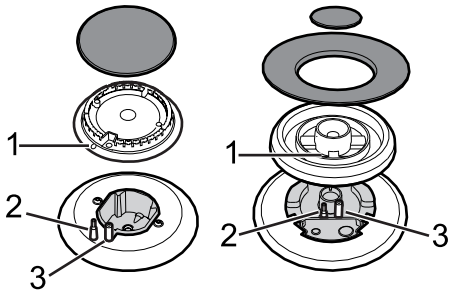
3.4 Эксплуатация варочной поверхности

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 разогревалась. 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

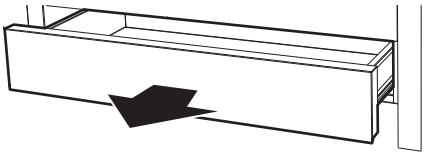
Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не "лизало" ее боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание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

3.5 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.



3.6 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.

RU

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.



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).



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.



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).



Низ+конвекция

Сочетание работы 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. Идеально подходит для приготовления любых блюд.

В пиролитических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под этим же символом.



Нижний + кольцевой с обдувом

Жарка с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеален для приготовления любых блюд





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.

ECO

Эко (только на некоторых моделях)

Сочетание гриля и нижнего нагревательного элемента особенно рекомендуется для варки на отдельной полке, с малым потреблением энергии.





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.



Турбо-режим (только на некоторых моделях)

Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях, без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



Быстрое размораживание (только на некоторых моделях)

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

P

Пиролиз (только на некоторых моделях)

При выборе этой функции духовка нагревается до температур, доходящих до 500 °C, которые разрушают все жировые загрязнения, образовавшиеся на ее внутренних стенках.

RU

Функции вспомогательной 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.



Верхний нагрев

тепло, поступающее только сверху, идеально способствует приготовлению блюд с завершающим подрумяниванием, без необходимости в использовании гриля.



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, гренок 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.



Гриль + вертел

Вертел применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.

3.7 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 использовании 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 °C, 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.

RU

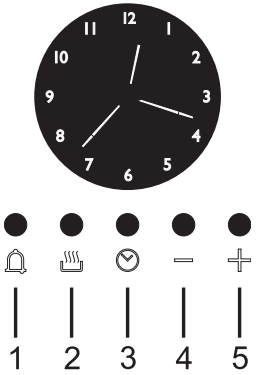
Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- 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.

Для экономии энергии

- 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.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

3.8 Часы-программатор



1 Кнопка таймера

2 Кнопка задания времени окончания приготовления

3 Кнопка регулировки времени и сброса

4 Кнопка уменьшения значения

5 Кнопка увеличения значения

Часы с программатором предназначены исключительно для контроля основной духовки и не функционируют со вспомогательной духовкой.

Установка текущего времени

При первом использовании или после отключения электропитания на дисплее появляется мигающая индикация. Нажать на кнопку для прекращения прерывистого мигания. Нажать снова на кнопку в течение двух секунд для того, чтобы началась регулировка текущего времени. Пользуйтесь кнопками — или + чтобы уменьшить или увеличить значение времени на минуту при каждом нажатии, до установления желаемого времени. Часы начинают работать через 5 секунд после последнего нажатия.

Приготовление с помощью таймера

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

1. После выбора функции и температуры жарки, нажать на кнопку . Стрелка установится в положении 12 и символ на дисплее начнет мигать.



2. В течение 5 секунд нажать кнопки — или + для установления продолжительности приготовления: каждое нажатие кнопки + соответствует добавлению 1 минуты к длительности приготовления, и каждые 12 минут будет заново загораться новый внутренний сегмент (на рисунке ниже показана продолжительность приготовления в 1 час).



3. По достижении желаемой длительности готовки через примерно 5 секунд после последнего нажатия на кнопку — или +.
4. На дисплее появятся текущее время, показываемое двумя неподвижными сегментами, и мигающие оставшиеся до окончания готовки минуты (каждый мигающий сегмент указывает на 12 минут, оставшихся до окончания готовки).
5. По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
6. Чтобы отменить установленную программу: Нажать на кнопку в течение 2 секунд чтобы аннулировать установленную продолжительность и выполнить ручное выключение духовки в случае, если еще идет приготовление.

Нельзя установить время приготовления, превышающее 12 часов.

RU

Программируемое приготовление

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 с помощью таймера”.
2. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки — или + нажать заново кнопку для определения времени начала и окончания готовки. На дисплее появится символ , мигающий вместе с текущим временем с внутренними сегментами, указывающими на окончание приготовления.
3. Посредством кнопки — или + установить время конца готовки.
4. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки на дисплее появится текущее время, время начала и окончания приготовления, которые будут представлены внутренними светящимися сегментами. Когда текущее время достигает установленного времени начала приготовления, внутренние сегменты начинать мигать и жарка в духовке начинается.
5. По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
6. Чтобы отменить установленную программу: Нажать на кнопку в течение 2 секунд чтобы аннулировать установленную продолжительность и выполнить ручное выключение духовки в случае, если еще идет приготовление.

- В рисунке ниже, текущее время составляет 7:06. Начало запрограммированное на 8:00 часов, а конец на 9:00 часов.



- Когда наступит 8:00, внутренние сегменты между 8 и 9 начнут мигать.

Для того, чтобы духовка начала жарки после выше описанного программирования, ручки должны находиться в желаемых положениях температуры и функции.

Экономичное освещение дисплея

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

Таймер

Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.

1. Нажимая на кнопку : дисплей засветится, как показано в рисунке ниже.



2. В течение 5 секунд нажмите кнопку — или + для настройки таймера. При каждом нажатии зажжется или выключится внешний сегмент, представляющий 1 минуту приготовления (на рисунке ниже представлен обратный отсчет, составляющий 1 час 10 минут).



3. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать, отсчитывая время в обратном порядке, по окончании которого включится звуковой сигнал.
4. Во время обратного счета нажатием на кнопку можно визуализировать текущее время.
5. Снова нажать на кнопку для возврата в дисплей таймер.

В конце обратного отсчета, повернуть ручки температуры и функци на O, чтобы вручную остановить приготовление.

Невозможно установить время, превышающее 4 часа.

RU

Указательная таблица режимов приготовления дополнительной духовки

Блюда	Вес (кг)	Режим	Положение направляющей снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
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	
					Сторона 1	Сторона 2
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.



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	
Свиные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	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
Свиные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4	250/280	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4	250/280	10	10
бекон	0,7	Гриль	5	250/280	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4	250/280	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	250/280	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	250/280	8 - 9	
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	Задн.нагрев+конвекц	2	160	35 - 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.

4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 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.

4.2 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.

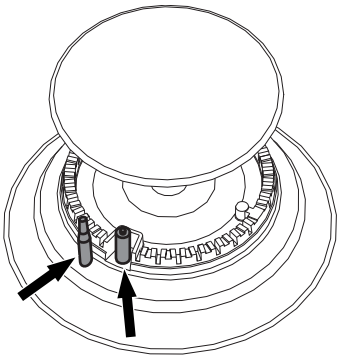
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых теплому воздействию. Это естественное явление, которое никаким образом не изменяет рабочие характеристики данного компонента.

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.

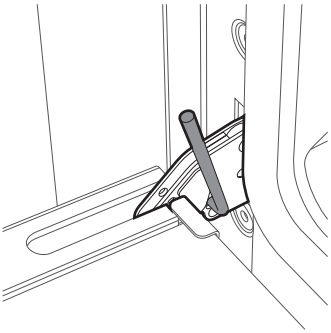


4.3 Снятие дверок

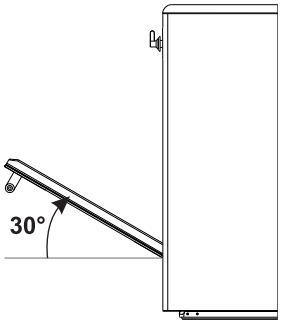
Для облегчения операций чистки снимите дверцы и поместите их на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

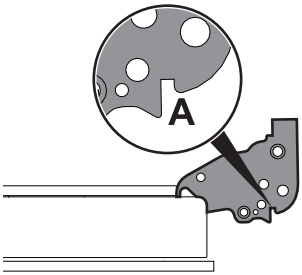
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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.



RU

4.4 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.

4.5 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 неабразивными 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.

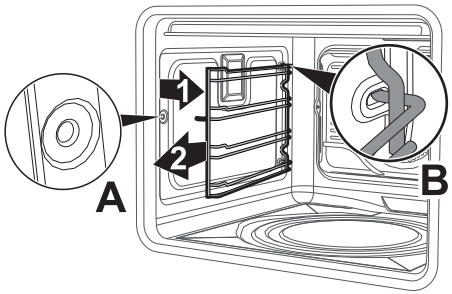
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

Удаление самочистящихся панелей и опорных рамок решеток/противней

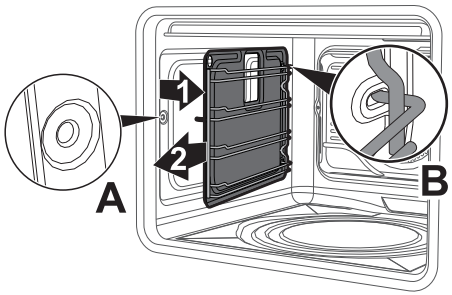
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

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.



пиролитическая модель



модель с самоочищающимися панелями

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.

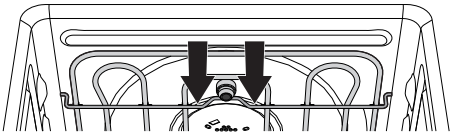
Снова установите панели и выберите функцию с обдувом на температуре 180°c в течение часа, так, чтобы обеспечить их надлежащую просушку.

Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

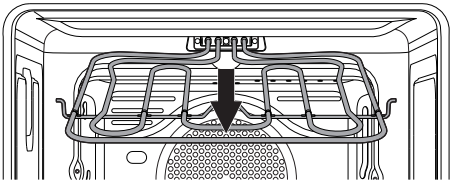
Чистка верхней части (основная духовка)

Рабочая камера оснащена качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части духовки.

1. Нажмите аккуратно на распорку верхнего нагревательного элемента в направлении к задней стенке рабочей камеры, чтобы отсоединить его от центрального держателя.



2. Аккуратно опустить нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- Не сгибать чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

3. По окончании очистки верните нагревательный элемент на место.

RU

4.6 Пиролиз: автоматическая чистка основной духовки (только на некоторых моделях)

Пиролиз — это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая приводит к разложению загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки.

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- очистите внутреннее стекло, следуя указаниям по обычной чистке.
- Разбрызгать средство для очистки духовок на стекло (необходимо уделять внимание предупреждениям, имеющимся на продукте); оставить на 60 минут, затем смыть и вытереть стекло бумажной салфеткой или тканью из микрофибры.
- Выньте из духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/ противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

Прежде чем запустить пиролиз, убедитесь в том, что вспомогательная духовка выключена; запрещается запускать цикл пиролиза при включенной вспомогательной духовке.

Если во время пиролиза включить вспомогательную духовку, пиролиз будет прерван; индикаторная лампочка главной духовки прекратит мигать, блокиратор дверцы разблокируется, при этом предусмотренные условия безопасности поддерживаются.

1. Повернуть ручку выбора функций на символ **P**. Программатор автоматически устанавливает минимальную продолжительность цикла чистки (90 минут).
2. В течение 5 секунд нажать на кнопку **—** или **+** для установления продолжительность цикла чистки, от минимума 90 минут до максимума 3 часа. Установленные минуты будут указаны внутренними сегментами часов, в то время, как часы будут указаны мигающими цифрами (1, 2 или 3).

Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 90 минут.
- Средняя загрязненность: 135 минут.
- Сильная загрязненность: 180 минут.

3. Чтобы подтвердить начало пиролиза, следует нажать на кнопку .
4. После выбора продолжительности пиролиза, индикаторная лампа термостата начинает мигать и духовка начнет нагреваться (примерно 5 секунд после последнего вмешательства пользователя).
5. Через 1 минуту после начала пиролиза, устройство дверцы препятствует каждой попытке открывания (индикаторная лампа блокирования двери включается).

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

6. В конце пиролиза все цифры на дисплее начинают мигать и звуковой сигнал указывает на конец цикла автоматической чистки.
7. Привести ручку функций в положение O.
8. Дверь остается заблокированной до того, как температура внутри духовки возвращается на уровни безопасности.
9. Подождите, пока духовка не остынет, и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

Во время первого цикла пиролиза могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ, используемых при поставке прибора производителем. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла пиролиза.

Во время цикла пиролиза вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.

RU

4.7 Внеочередное техобслуживание

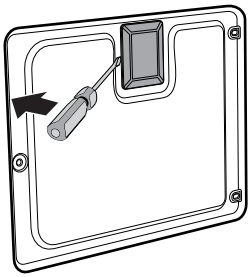
Части под электрическим напряжением
Опасность электрического удара

- Отключите электрическое питание духовки.

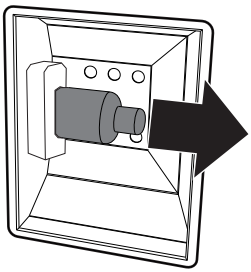
Замена лампочки внутреннего освещения (основная духовка)

1. Выньте из духовки все принадлежности.

2. Снимите опорные рамки решеток/ противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



4. Извлеките и снимите лампу.

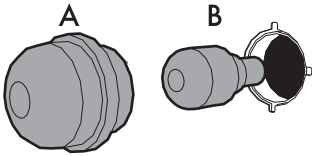


Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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)

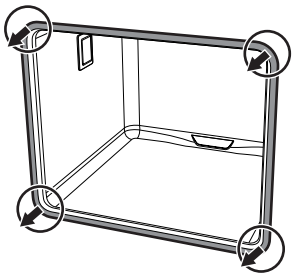
1. Выверните против часовой стрелки защитный плафон **A**.
2. Замените лампочку **B** на подобную (25 Вт). Используйте только лампочки, предназначенные для духовок (рассчитанные на температуры до 300°C).



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

Снятие прокладки духовки (за исключением пиролитических моделей)

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.

Общая информация

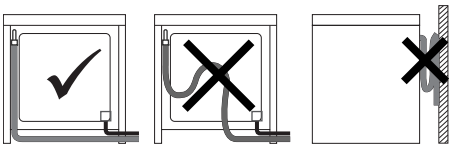
Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

Для подачи другого типа газа см. главу "5.2 Регулировка для разных видов газов". Впускной газовый патрубок имеет наружную газотрубную резьбу на ½" (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 °C);
- 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.

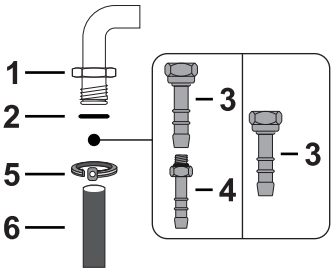


Убедитесь, что подключение к сети подачи газа с использованием гибкого резинового шланга не противоречит техническим характеристикам, оговоренным в действующих нормах (убедитесь, что обозначение этого стандарта нанесено на шланге).

RU

Установка

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба ½" 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.

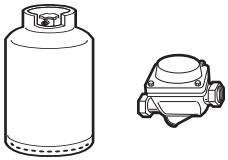


Подключение с помощью резинового шланга, соответствующее действующим нормам, может быть выполнено только в том случае, если шланг можно проверить по всей его длине.

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.

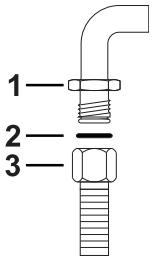


Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Обозначения видов газа в разных странах".

Подключение с использованием гибкой стальной трубы

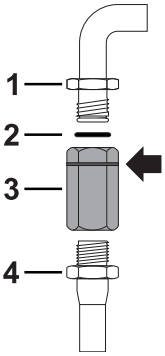
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

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



Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

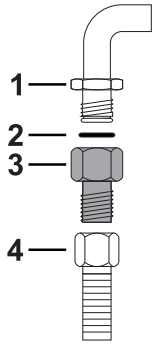
Произвести подсоединение к газовой сети, используя стальной гибкий шланг с байонетным соединением, соответствующим требованиям B.S. 669. Нанести изоляционный материал на резьбу газовой трубы **4** и навинтить на нее переходник **3**. Навинтить стопор на подвижной патрубок **1** прибора, обязательно подложив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



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 ½" 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**.



RU

Вентиляция помещений

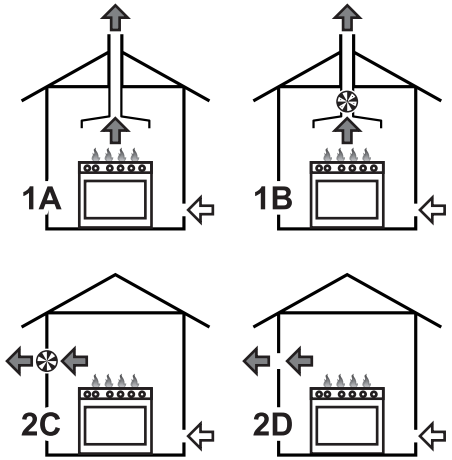
Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные 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 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

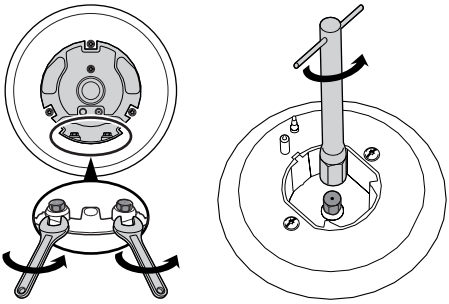
Электрический вентилятор

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 (смотри Таблица характеристик конфорок и форсунок).

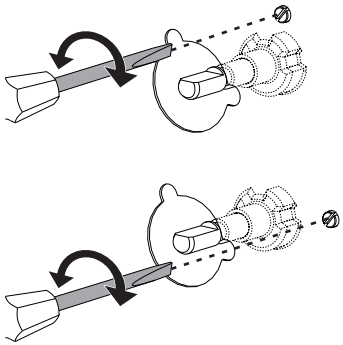


3. Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.

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.

RU

Обозначения видов газа в разных странах

Вид газа		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 газ метан G20												
G20	20 мбар	●	●		●	●		●	●	●	●	●
G20/25	20-25 мбар			●								
2 Газ метан G25												
G25	25 мбар						●					
3 Газ метан G25												
G25	20 мбар				●							
4 Сжиженный газ G30/31												
G30/31	28-37 мбар		●	●				●			●	
G30/31	30-37 мбар	●							●			
G30/31	30-30 мбар						●			●		●
5 Сжиженный газ G30/31												
G30/31	50 мбар				●	●						
6 Городской газ G110												
G110	8 мбар	●								●		●
7 Городской газ G120												
G120	8 мбар									●		

Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 газ метан G20	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.05	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	97	115	75 + 135
Предкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)+(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
2 Газ метан G25	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.05	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	121	75 + 145
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)+(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
3 Газ метан G25	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.05	1.8	3.0	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	80 + 145
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
4 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.05	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	46 + 91
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
Номинальный расход G30 (г/ч)	76	131	218	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	75	129	214	300
5 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.05	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	70	43 + 70
Предкамера (штампованная на форсунке)	(H2)	(M)	(S)	(S1)+(H2)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
Номинальный расход G30 (г/ч)	76	131	218	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	75	129	214	300
6 Городской газ G110	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.05	1.8	2.8	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	150 + 320
Предкамера (штампованная на форсунке)	(8)	(2)	(3)	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
7 Городской газ G120	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.05	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	135	175	240	130 + 290
Предкамера (штампованная на форсунке)	(8)	(1)	(3)	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400

Форсунки, не входящие в комплект поставки, можно найти в Уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания.

RU

5.3 Подключение к электропитанию

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запастись 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 °C.
- 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.

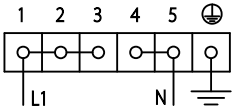
Никогда не снимайте эту табличку.

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:

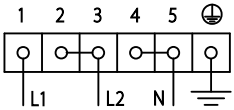
Пиролитическая модель

- 220-240 V 1N~



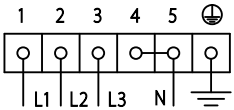
Кабель **трехжильный 3 x 2,5 мм²**.

- 380-415 V 2N~



Кабель **четырехжильный 4 x1,5 мм²**.

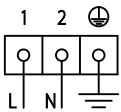
- 380-415 V 3N~



Кабель **пятижильный 5 x1,5 мм²**.

Многофункциональная модель

- 220-240 V 1N~



Кабель **трехжильный 3 x 2,5 мм²**.

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабелю.

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

Стационарное подключение

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

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

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?).

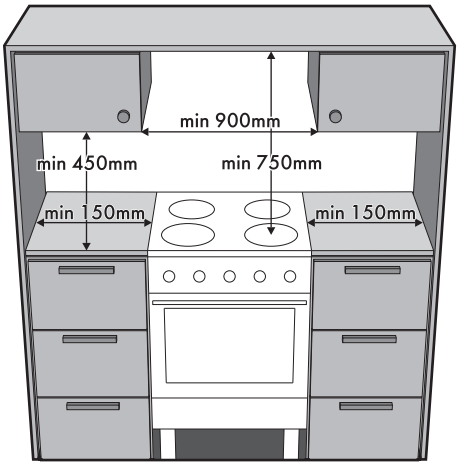
Общая информация

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 A и C, в зависимости от классов установки.

RU

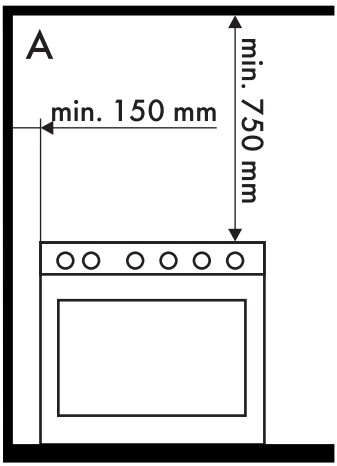
Установка

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



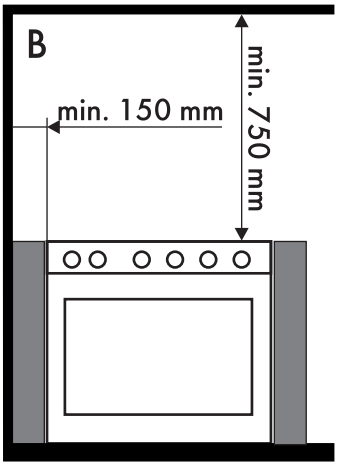
В случае установления вытяжки над варочной панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.

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



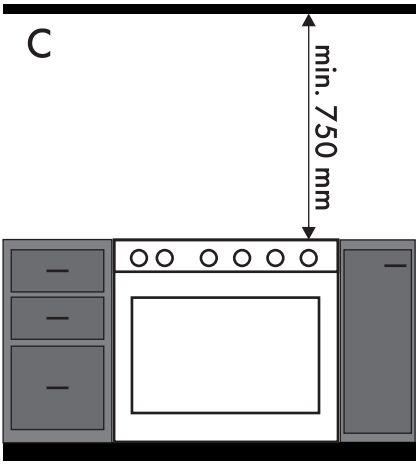
A - Класс 1

(Независимая установка прибора)



B - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)



C - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

Настенный крепеж (где предусмотрено)

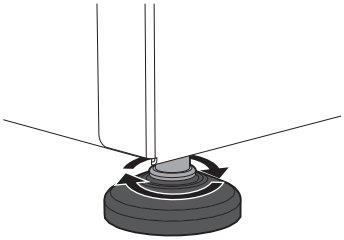
Тяжелый прибор

Риск повреждений прибора

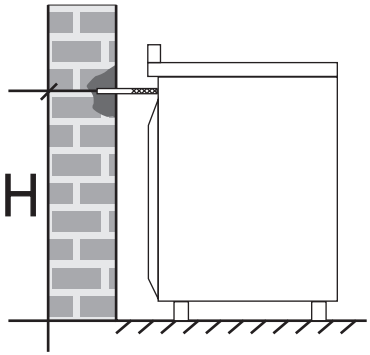
- Ввинтить поочередно передние и затем задние ножки.

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

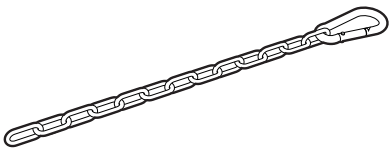
1. Выровнять прибор с помощью регулируемых ножек для обеспечения его устойчивости на полу.



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

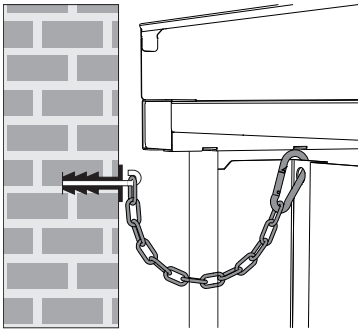


3. Прикрепить карабинный крюк к цепи.



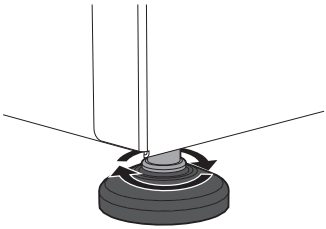
RU

4. Прикрепить конец цепи к дюбелю с крюком, ранее закрепленной к стене.
5. Наконец, 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 завинчивания или отвинчивания ножку в задней части прибора добейтесь полного выравнивания и устойчивости прибора на полу.

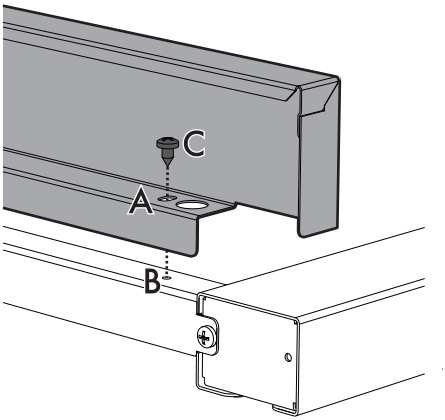


Монтаж доборной планки

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



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