

Содержание

1 Меры предосторожности	292
1.1 Общие меры безопасности	292
1.2 Табличка идентификации	293
1.3 Ответственность производителя	293
1.4 Функция прибора	293
1.5 Переработка	293
1.6 Руководство по эксплуатации	294
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	294
2 Описание	295
2.1 Общее описание	295
2.2 Варочная панель	295
2.3 Панель управления	296
2.4 Другие части	297
2.5 Комплектующие в наличии	297
3 Использование	299
3.1 Меры предосторожности	299
3.2 Первое использование	300
3.3 Использование принадлежностей	300
3.4 Использование отделения для хранения посуды	302
3.5 Эксплуатация варочной панели	302
3.6 Использование духовки	303
3.7 Рекомендации для приготовления	305
3.8 Часы программатор	306
4 Чистка и техническое обслуживание	310
4.1 Меры предосторожности	310
4.2 Чистка прибора	310
4.3 Демонтаж дверцы	311
4.4 Чистка стекол дверцы	312
4.5 Чистка внутри духовки	312
4.6 Внеочередное техобслуживание	313
5 Монтаж	315
5.1 Соединение с газом	315
5.2 Регулировка для разных типов газов	318
5.3 Подключение к электропитанию	323
5.4 Расположение	324

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

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



1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Вред, причиненный людям

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагретых элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Дети не должны играть с прибором.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или лицам с недостаточным опытом и знаниями в случае, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без поддержки квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.
- 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.

Ущерб, причиненный оборудованию

- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Решетки и противни должны быть вставлены в направляющие вплоть до точки упора. Предохранительные механические блоки, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и к задней части духовки.



- Если это необходимо, пользуйтесь деревянными или пластиковыми принадлежностями.
- Запрещено садиться на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира и масел.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочной поверхности.
- Никогда не пользуйтесь прибором, чтобы нагреть помещение.
- Удалите с внутренних поверхностей духовки значительные остатки пищи и стекшего жира, оставшиеся от предыдущей готовки.

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 осталось никаких предметов.

1.2 Табличка идентификации

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

1.3 Ответственность производителя

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

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

1.4 Функция прибора

- Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование должно считаться несоответствующим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.5 Переработка



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

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

Для переработки прибора:

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



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

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



Меры предосторожности

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры утилизации.



Пластиковые упаковки Опасность удущения

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и техобслуживания прибора.

Монтаж



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

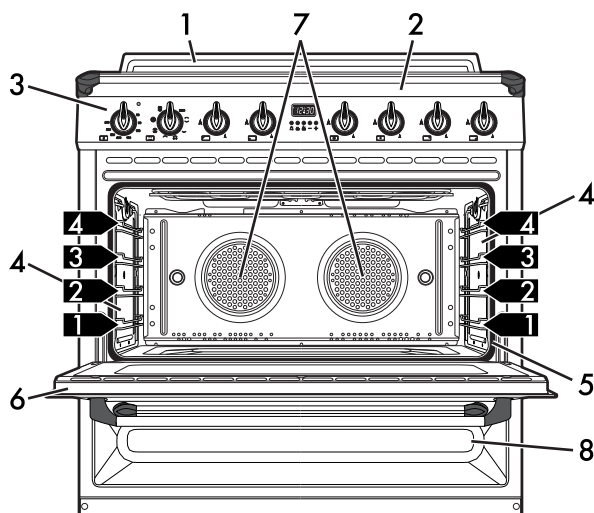
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Доборная планка

2 Варочная панель

3 Панель управления

4 Лампа

5 Прокладка

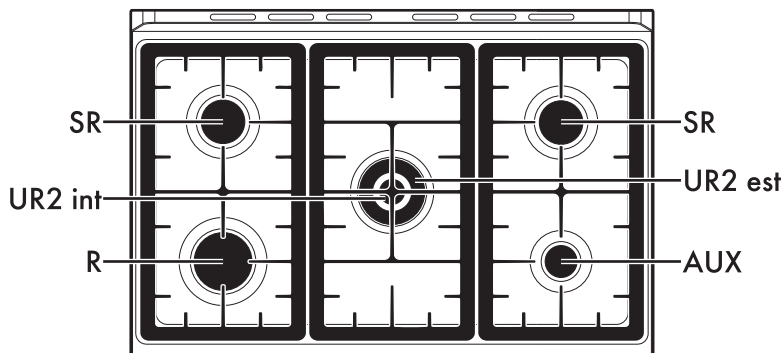
6 Дверца

7 Вентилятор

8 Отсек для хранения принадлежностей

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

2.2 Варочная панель



AUX = Вспомогательная

SR = Полубыстрая

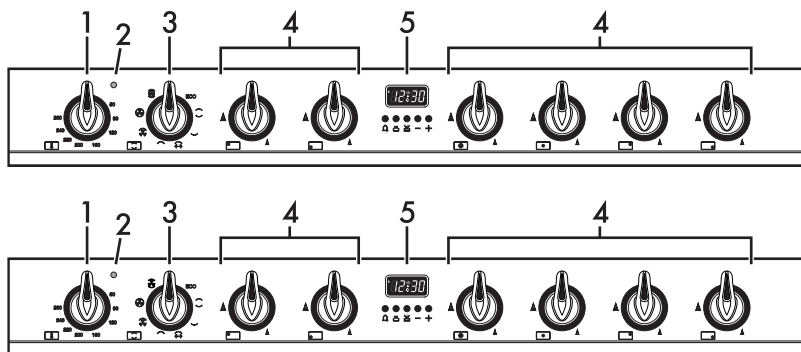
R = Быстрая

UR2 int = Сверхбыстрая внутренняя корона

UR2 est = Сверхбыстрая внешняя корона



2.3 Панель управления



1 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

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

2 Индикаторная лампа

Когда она мигает, это означает, что прибор нагревается для достижения установленной температуры.

При достижении установленной температуры индикаторная лампа термостата будет оставаться включенной, пока будет работать прибор.

Ритмичное мигание означает, что заданная температура внутри духовки поддерживается на постоянном уровне.

3 Ручка функций

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

4 Ручки управления конфорками варочной 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.

5 Часы программатор

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



2.4 Другие части

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовки и включается во время приготовления. Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.

Внутреннее освещение

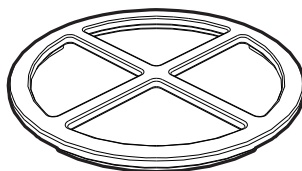
Внутреннее освещение духовок включается при выборе любой из функций.

2.5 Комплектующие в наличии



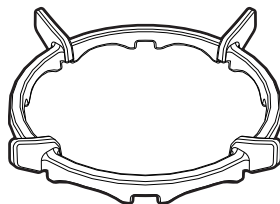
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка для адаптации



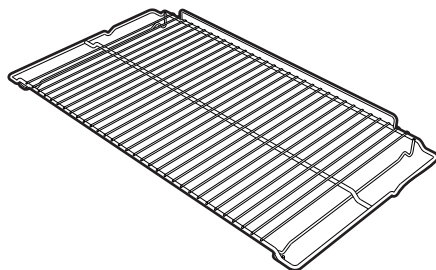
Предназначена для использования с малыми емкостями

Решетка для адаптации Wok



Приспособление для емкостей "Wok" (китайские сковородки).

Решетка

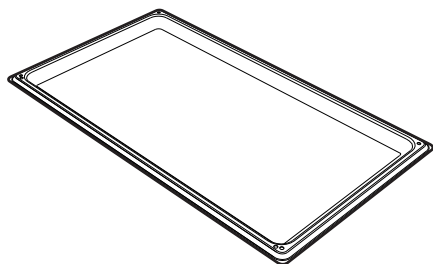


Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



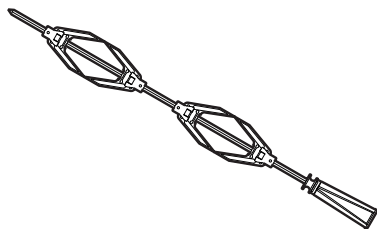
Описание

Противень для духовки



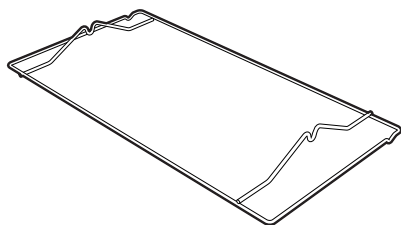
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку.

Вертел для гриля



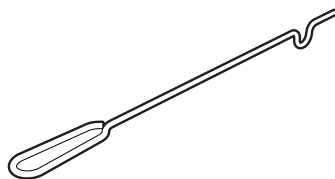
Служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют единообразной обжарки по всей поверхности.

Опора для вертела



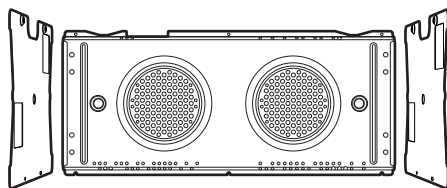
Применяется как опора для шампура.

Рукоятка шампура



Используется для извлечения вертела для гриля из углубления в духовке.

Самочистящиеся панели



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.

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

i Принадлежности входящие в комплект поставки 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.



**Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей**

- Не накрывайте дно работающей духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если захотите 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 рассекаателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.



**Неправильное использование
Опасность ожогов**

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



**Высокая температура в отделении для хранения посуды
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



Высокая температура в отделении для хранения посуды во время пользования

Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие спреи вблизи электробытового прибора.
- 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 прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Снимите с рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время готовки.

3.2 Первое использование

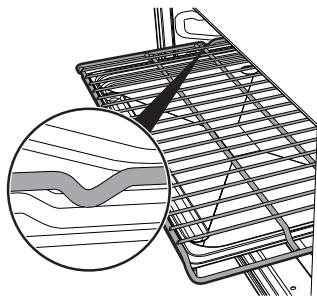
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей.
2. Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочих камер духовок.
3. Вынуть и помыть все принадлежности прибора (смотри 4 Чистка и техническое обслуживание). Нагреть духовки до максимальной температуры для удаления возможных следов остаточных продуктов производства.

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

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

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



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку вплоть до упора.

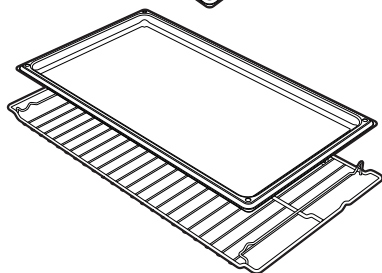
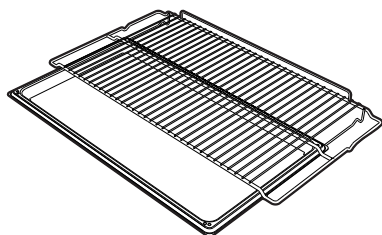


Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные следы производства.

Решетка для противня

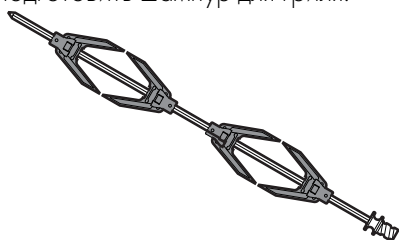
Противень можно использовать двумя способами:

- вставить внутрь решетки (стопор против опрокидывания решетки должен быть повернут вверх) — для сбора жира, выделяемого во время приготовления блюд;
- поставить на решетку (стопор против опрокидывания решетки должен быть повернут вниз) — для приготовления выпечки...

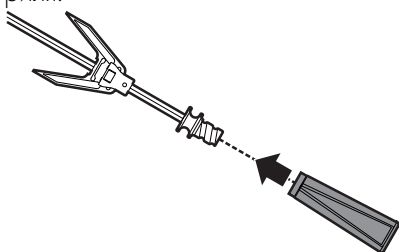


Вертел для гриля

1. Используйте вилки и клип, чтобы подготовить шампур для гриля.

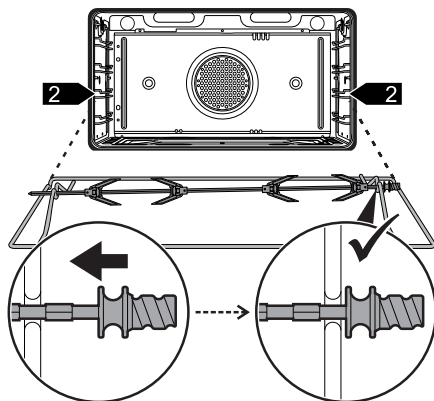


2. Привинтите специальную ручку для удобного перемещения шампура для гриля.



3. После подготовки шампура для гриля установите его на соответствующей опоре для шампура. Вставить шампур в отверстие так, чтобы включился моторчик шампура. Обратить

внимание, чтобы фасонная часть была корректно вставлена в направляющую рамку. Снять ручку.

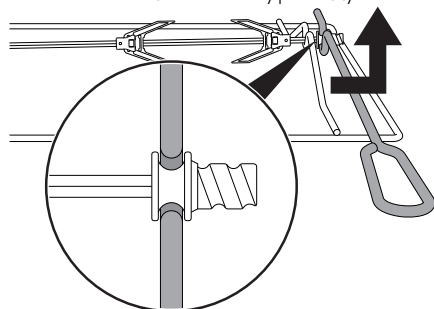


4. Для включения шампура повернуть рукоятку функций в положение .



Приготовление на гриле и вертеле ни в коем случае не должно превышать температуры **240°C** и длиться не более **30 минут**.

5. После окончания приготовления для извлечения шампура из духовки воспользоваться специальной ручкой из комплекта поставки и снять рамку, чтобы вытащить шампур из духовки.

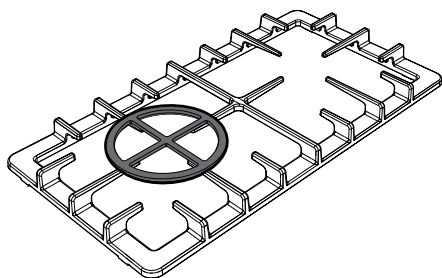
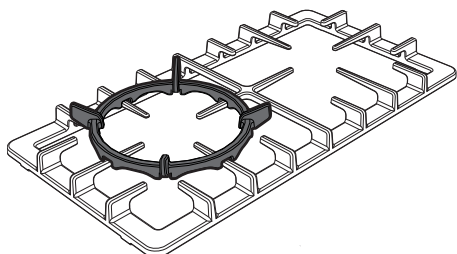


Выполнять указанные операции следует при выключенной и остывшей духовке.



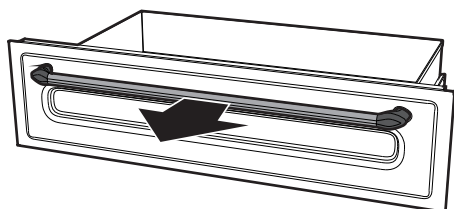
Решетки для адаптации

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



3.4 Использование отделения для хранения посуды

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



3.5 Эксплуатация варочной панели

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



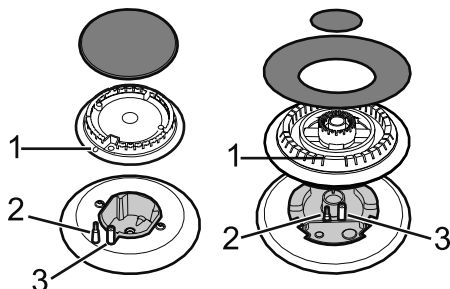
Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекрывает выход газа даже при открытом кране.

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



Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

Перед тем, как включить горелки варочной панели, убедиться в том, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий рассекателей должно совпадать со свечами и термопарами (А).



Практические советы для использования варочной панели

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



Диаметры емкостей:

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

3.6 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовки:

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

Список функций

ЭКО

Эко (Экологический)

Сочетание гриля с низким нагревательным элементом особенно рекомендуется для приготовления на одной полке с низким энергетическим потреблением. Идеален для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не рекомендуется для дрожжевых кондитерских изделий.



Статический нагрев

Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет этой системе готовить особые типы блюд. Традиционная варка, называемая также статической, подходит для приготовления одного блюда за раз. Режим идеален для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для жирного мяса, например гуся или утки.



Использование



Нижний нагрев

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



Гриль + вертел

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



Гриль

Тепло, производимое сопротивлением (нагревательным элементом) гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней/малой толщины и в сочетании с шампуром (если входит в комплект) позволяет создать в конце приготовления равномерную корочку. Идеален 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 резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также и для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).



Приготовление в режиме гриль или гриль + конвекция должно осуществляться при температуре, не превышающей 240°C.



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



Турбо-режим (только на некоторых моделях)

Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



Верх+низ+конвекция (только на некоторых моделях)

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

3.7 Рекомендации для приготовления

Общие рекомендации

- Пользуйтесь функцией с обдувом для готовки на нескольких уровнях.
- Нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

Рекомендации для приготовления мяса

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно твердое, значит оно готово, в противном случае следует дожаривать еще несколько минут.

Советы для жарки в режиме гриля или гриля с конвекцией

- В режиме гриль жарка мяса на гриле может выполняться также при холодной духовке, если желаете изменить качество приготовления, рекомендуется предварительный нагрев.

- В режиме гриля с конвекцией, напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки.
- Рекомендуется размещать пищу 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.

Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Предпочтительно использовать темные металлические формы, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпекания зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующей жарке уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°C, установив в случае необходимости большее время приготовления.



Использование

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

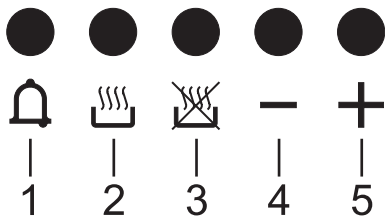
Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Избегайте наложения блюд друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, расположенной на втором уровне, и противнем, расположенным на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.

Для экономии энергии

- Выключите духовку на несколько минут раньше окончания обычного времени. В течение нескольких минут готовка продолжится за счет тепла, скопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла сведите к минимуму открытие дверцы.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.

3.8 Часы программатор



1 Кнопка таймера

2 Кнопка продолжительности приготовления

3 Кнопка задания времени окончания приготовления

4 Кнопка уменьшения значения

5 Кнопка увеличения значения



Убедитесь, что на часы программатор отображается значок продолжительность приготовления , в противном случае духовка не включится.

Нажать одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.



Установка времени суток



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

Приготовление с установкой времени



Под приготовлением с установкой времени понимается функция, позволяющая начать жарку и закончить ее в течение определенного периода времени, установленного пользователем.

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

функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .

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



Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



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



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

Запрограммированное 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



Использование

предыдущем параграфе
"Приготовление с установкой
времени".

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

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



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часов.



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

Регулировка уровня звукового сигнала

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

Отмена введенных данных

Нажать одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.

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



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

Таймер



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

Таймер может быть активирован в любой момент.



Указательная таблица жарок

Блюда	Вес (кг)	Режим	Полож. направл. 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-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина	2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	240	15	
Ростбиф	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч. задн. часть свин. гол.	2 - 3	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свинные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4	240	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4	240	10	10
Бекон	0,7	Гриль	5	240	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4	240	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	240	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	260	8 - 9	
Хлеб	1	Задн.нагрев+конвекц	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	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	
Тортеллини	1	Турбо-режим/Задн.нагрев+конвекц	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо-режим/Задн.нагрев+конвекц	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задн.нагрев+конвекц	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо-режим/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, анодирование, никелирование, хромирование) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающее средство.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

4.2 Чистка прибора

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после остывания.

Обычная ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатков пищи

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

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

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

Решетки варочной панели

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



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

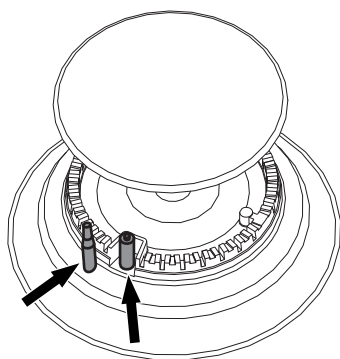


Корончатые рассекатели и крышки конфорок

Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промыть их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить любые следы нагара и подождать полного высыхания поверхности приспособлений. Установить на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

Свечи и термопары

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

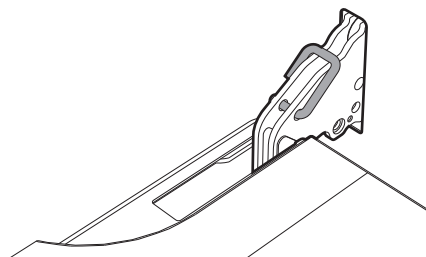


4.3 Демонтаж дверцы

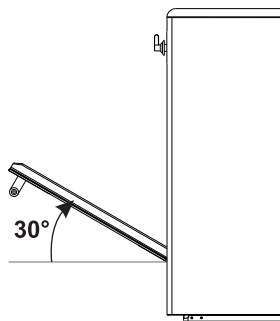
Для облегчения операции чистки снимите дверцу и поместите ее на парусину.

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 рядом с петлями, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и выньте.

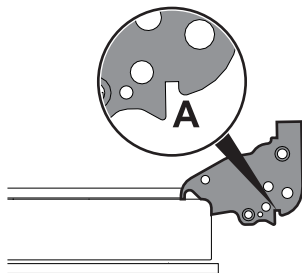


3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в подходящие пазы, расположенные на духовке, так, чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз и после ее



Чистка и техническое обслуживание

установки выньте стержни из отверстий петель.



4.4 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте кухонную впитывающую бумагу. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

4.5 Чистка внутри духовки

Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после остывания.

- Извлечь все съемные части. Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.



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



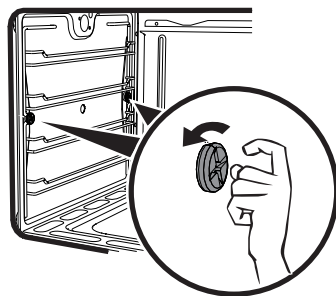
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу можно снять.

Удаление опорных рамок для решеток/противней

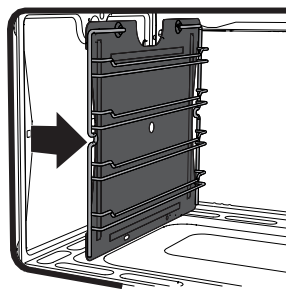
Удаление опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей.

Для удаления опорных рамок для решеток/противней:

1. Отвинтить два штыря крепления рамки.



2. Снять рамку во внутреннюю сторону. В случае, если присутствуют самоочищающиеся панели, необходимо будет их снять вместе с рамкой.



3. По окончании чистки повторите описанные операции для повторной установки направляющих рамок.



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. Чистить сначала дно, затем верхнюю защиту пропитанной водой и нейтральным чистящим средством для посуды тряпкой из микрофибры. Хорошо прополоскать.
2. Установить цикл регенерации выбирая функцию с обдувом на максимальной температуре в течение часа.
3. Если панели сильно грязны после цикла регенерации, демонтировать и чистить их нормальным чистящим средством для посуды. Прополоскать и вытереть их.

Снова установить панели и выбрать функцию с обдувом на температуре 180°С в течение часа, так, чтобы вытереть их хорошо.



Рекомендуется выполнять цикл регенерации самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

4.6 Внеочередное техобслуживание



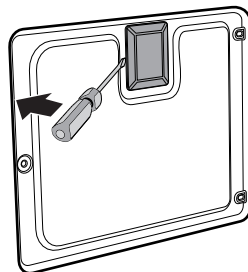
Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

- Отключите электрическое питание духовки.

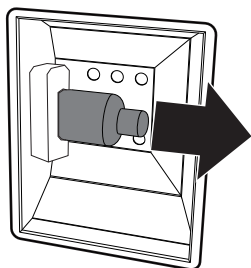
Замена лампочки внутреннего освещения

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.

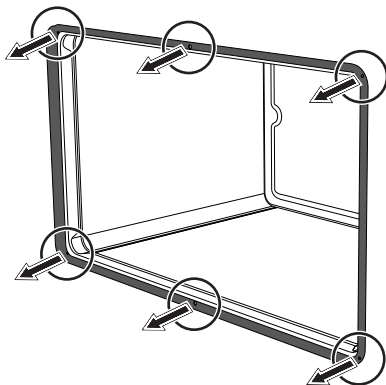


Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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.

Снятие прокладки дверцы духовки

Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы. С четырех сторон и по центру расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть на себя прокладку за указанные места, чтобы снять ее с прибора.



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



5 Монтаж

5.1 Соединение с газом



Утечка газа

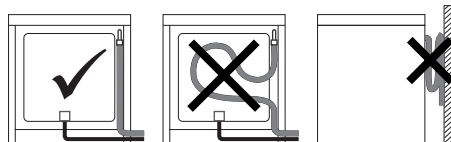
Опасность взрыва

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

Подкрепление при помощи резиновой трубы

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

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



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

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

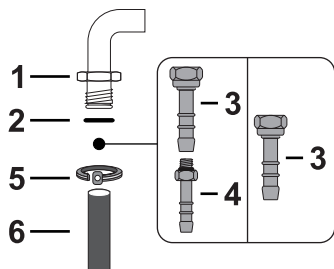
Общая информация

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 типов газов". Выпускной газовый патрубок выполнен из наружной газотрубной резьбы на 1/2" дюйма (ISO 228-1).

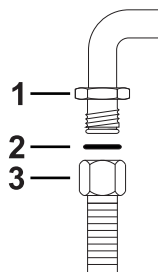


Монтаж

После затягивания фитингов, надеть концы газовой трубы **6** на фитинг и закрепить их хомутом **5**, соответствующим действующей норме.



Аккуратно навинтите патрубок **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** 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 В.С. 669. Нанести изоляционный материал на резьбу газовой трубы **4** и навинтить на нее переходник **3**. Навинтить стопор на подвижной патрубок **1** прибора, обязательно подложив прокладку **2** из комплекта поставки.



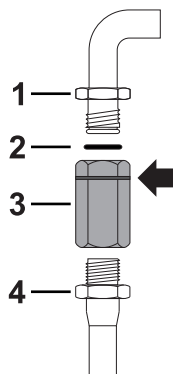
Соединение с гибким резиновым рукавом, соответствующее действующей норме, может быть выполнено только в случае, если шланг проверяем по всей его длине.



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

Подключение с использованием гибкой стальной трубы

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

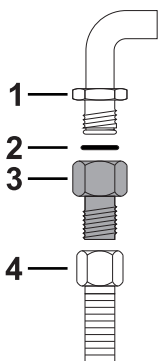




Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

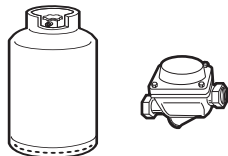
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

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



Подключение к сжиженному газу

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



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

Вентиляция помещений

Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны иметь размеры, соответствующие действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

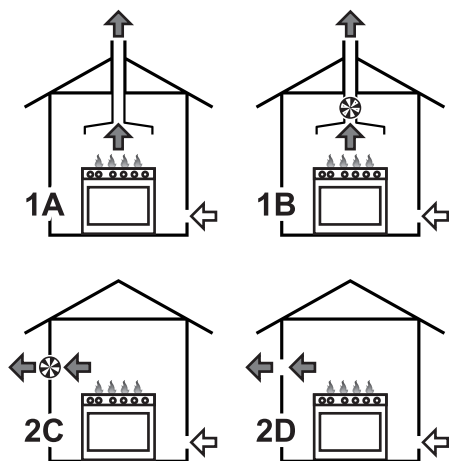
В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

Отвод продуктов горения

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



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



1 Отвод отработанных газов посредством вытяжного зонта

2 Отвод отработанных газов без вытяжного зонта

A Отвод посредством отдельной дымовой трубы натуральной вытяжки

B Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором

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

D Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу

↖ Воздух

↖ Продукты отработанных газов

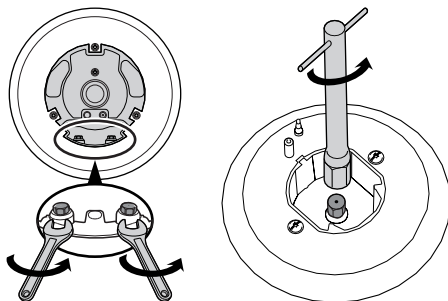
⊗ Электровентилятор

5.2 Регулировка для разных типов 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 трубчатый ключ 7мм в зависимости от вида газа, который будет использоваться (смотри Таблица характеристик конфорок и форсунок).



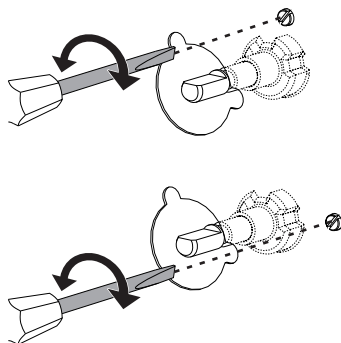
3. Правильно поставьте на место горелки в соответствующие гнезда.



Регулировка минимального уровня метана или городского газа

Разожгите конфорку и установите ее на минимум. Снимите ручку управления газовым краном, после чего открутите или закрутите регулировочный винт сбоку от стержня крана (в зависимости от модели) настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

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



Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

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



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

Смазка газовых кранов

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



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.



Монтаж

Обозначения типов газа в разных странах

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



В зависимости от страны установки возможно определить используемые типы газа. По цифровой маркировке необходимо определить в "Таблица характеристик конфорок и форсунок" правильные параметры.



Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.1	3.9
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	97	115	80	145
Предкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600
2 газ метан G20	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.1	1.8	2.9	1.1	3.9
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	108	75	135
Предкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600
3 Газ метан G25	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	121	80	150
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600
4 газ метан G25.1	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.1	1.8	3.0	1.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	80	155
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600
5 Газ метан G25	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.1	3.9
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	85	155
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600
6 газ метан G27	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.0	3.9
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	105	138	85	160
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600
7 газ метан G2.350	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	94	120	165	100	200
Предкамера (штампованная на форсунке)	(Y)	(Y)	(F3)	(O)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600



Монтаж

8 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	3.0	0.9	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	46	98
Предкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1600
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	65	291
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	64	286
9 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.1	1.9	2.9	0.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	81	46	94
Предкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	450	550	800	450	1600
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	138	211	65	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	136	207	64	300
10 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	70	43	75
Предкамера (штампованная на форсунке)	(H2)	(M)	(Y)	(H2)	(S1)
Экономичный расход (Вт)	400	500	850	400	1700
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	211	73	291
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	207	71	286
11 Городской газ G110	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.8	1.0	3.6
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	140	320
Предкамера (штампованная на форсунке)	(/8)	(/2)	(/3)	(/8)	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1400
12 Городской газ G120	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2
Номинальная тепловая мощность (кВт)	1.0	1.8	2.8	1.1	3.7
Диаметр форсунки (1/100 мм)	135	175	240	130	300
Предкамера (штампованная на форсунке)	(/8)	(/1)	(/3)	(/8)	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1400

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



5.3 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

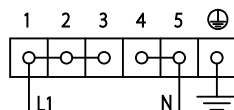
- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, держа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

Общая информация

Проверьте, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным в табличке. Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора. Запрещается удалять эту табличку. Выполните заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее, чем другие.

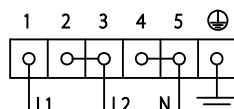
Прибор может работать как следует:

- 220-240 V 1N~



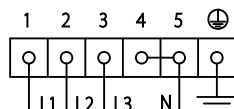
Используйте **трехжильный кабель 3 x 2,5 мм²**.

- 380-415 V 2N~



Используйте **четырёхжильный кабель 4 x 1,5 мм²**.

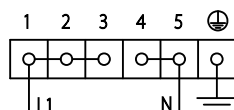
- 380-415 V 3N~



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

(только на некоторых моделях)

- 220-240 V 1N~



Используйте **трехжильный кабель 3 x 1,5 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.



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



Неподвижное соединение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки. Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

5.4 Расположение



Тяжелый прибор
Опасность травмирования

- Производите установку духовки 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

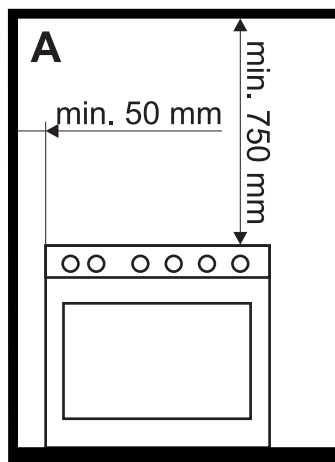
- Фанеровки, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90 °C).

Общая информация

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

Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. В случае установления вытяжки над варочной панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.

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



A - Класс 1

(Независимая установка прибора)



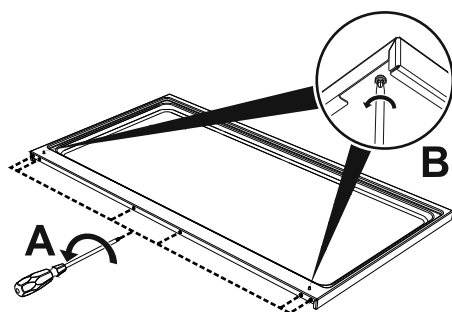
Монтаж доборной планки



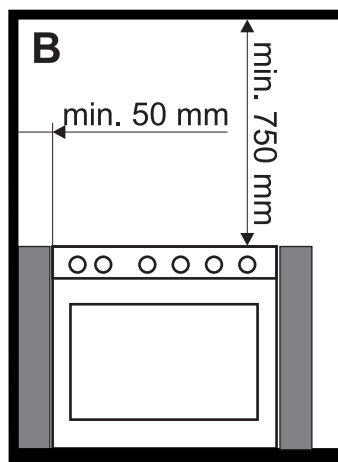
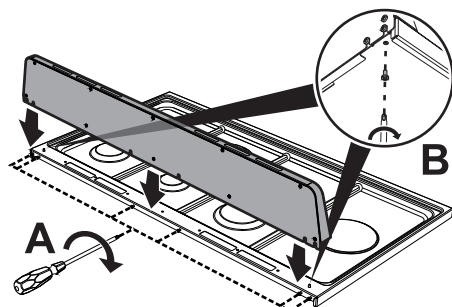
Доборная планка является неотъемлемой частью изделия и её необходимо прикрепить к прибору перед его установкой.

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

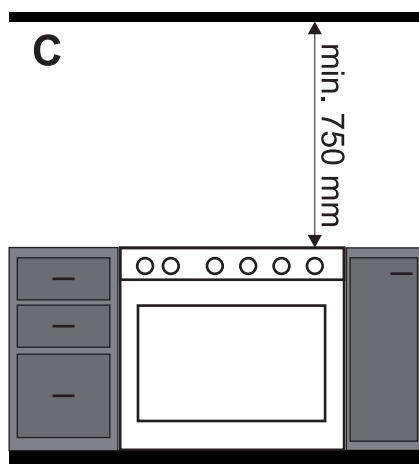
1. Отпустить 6 винтов, расположенных на задней части поверхности панели (А) и отвинтить 2 винта (В), расположенных на боковой части планки.



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



В - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



С - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



Прибор должен устанавливать квалифицированный мастер с соблюдением действующих норм.



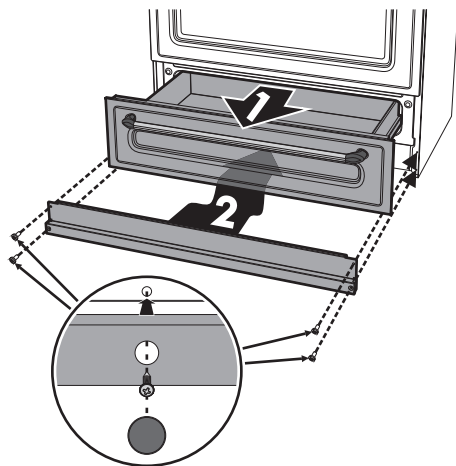
Монтаж цоколя



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

Цоколь должен быть корректно установлен и прикреплен к прибору.

1. Установить цоколь в нижней фронтальной части прибора.



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

Позиционирование и выравнивание прибора

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

