

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>605</b>
1.1	Общие меры безопасности	605
1.2	Ответственность изготовителя	609
1.3	Назначение прибора	610
1.4	Идентификационная табличка	610
1.5	Руководство по эксплуатации	610
1.6	Утилизация	610
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	611
1.8	Для экономии энергии	612
1.9	Информация для европейских контролирующих органов	612
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>613</b>
2.1	Общее описание	613
2.2	Панель управления	614
2.3	Варочная панель	615
2.4	Другие части	615
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	616
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>618</b>
3.1	Меры предосторожности	618
3.2	Меры предосторожности	619
3.3	Первое использование	619
3.4	Использование дополнительных принадлежностей	620
3.5	Эксплуатация варочной поверхности	621
3.6	Использование отделения для хранения посуды	622
3.7	Использование духовки	623
3.8	Рекомендации по приготовлению	632
3.9	Специальные функции	633
3.10	Программы	642
3.11	Персональные рецепты	652
3.12	Настройки	658

## ПЕРЕВОД ИСХОДНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Рекомендуется внимательно прочитать 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](http://www.smeg.com)

# Содержание

<b>4 Чистка и техническое обслуживание</b>	<b>663</b>
4.1 Меры предосторожности	663
4.2 Чистка варочной панели	663
4.3 Чистка рабочей камеры духовки	664
4.4 Паровая очистка	666
4.5 Снятие дверцы	669
4.6 Чистка стекол дверцы	670
4.7 Внеочередное техобслуживание	671
<b>5 Установка</b>	<b>674</b>
5.1 Подключение к газовой сети	674
5.2 Встраивание	683
5.3 Подключение к электропитанию	687
5.4 Для монтажника	688

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



## Меры предосторожности

- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления дверца духовки должна быть закрыта.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не открывайте отделение для хранения посуды (при наличии), если духовка включена и еще не остыла.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.
- Выключайте прибор после использования.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ДЕРЖИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (ПРИ НАЛИЧИИ) ИЛИ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Перед монтажом, техобслуживанием, перемещением или перемещением прибора обязательно надевайте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

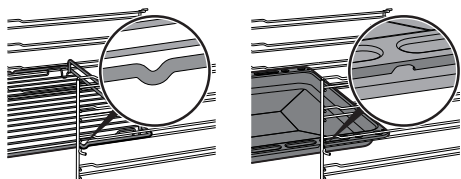
### Риск повреждения прибора

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



вентиляции и отвода тепла.

- Не садитесь на прибор.
- Решетки и противни необходимо вставлять в направляющие до упора. Для выемки механических устройств блокировки с зафиксированным положением их необходимо повернуть вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, так это может привести к перегреву и воспламенению жира и масел. Будьте предельно внимательны
- Опасность пожара! Не оставляйте посторонние предметы на варочных панелях.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Для приготовления пищи запрещается пользоваться столовыми приборами или емкостями из пластмассы.
- Не помещайте жестяные банки или закрытые емкости в духовой шкаф.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно работающей духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Емкости или сковороды-гриль должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае переливания или выплескивания жидкости через край посуды необходимо удалить ее с варочной панели.
- Не проливайте на панель кислые вещества, такие как лимонный сок или уксус.
- Не используйте для чистки



## Меры предосторожности

прибора струи пара.

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

ручку дверцы.

### Установка

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



- Информация о регулировке данного прибора указана на табличке регулировки газа.
- Подключение к системе газоснабжения должны выполнять уполномоченные мастера.
- Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого шланга и 1,5 метров для резинового шланга.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После любых работ всегда проверяйте момент затяжки газовых соединений. Он должен находиться в пределах от 10 до 15 Нм.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Электрическое подключение должны выполнять уполномоченные мастера.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте термостойкие провода, выдерживающие температуру, составляющую минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

## Для этого прибора

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

## 1.2 Ответственность изготовителя

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

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;



## Меры предосторожности

- использования неоригинальных запчастей.

### 1.3 Назначение прибора

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

### 1.4 Идентификационная табличка

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

### 1.5 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

### 1.6 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



**Электрическое напряжение**

**Опасность поражения электрическим током**

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





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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



## Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

### Предупреждения



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

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей.

### Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

### Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## Меры предосторожности

### 1.8 Для экономии энергии

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

### 1.9 Информация для европейских контролирующих органов

#### Режим приготовления с конвекцией

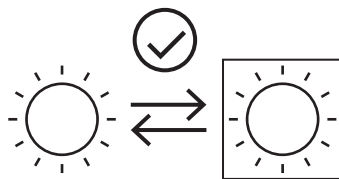
Функция ЭКО служит для экономии энергии и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

#### Технические данные по энергоэффективности

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

#### Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.

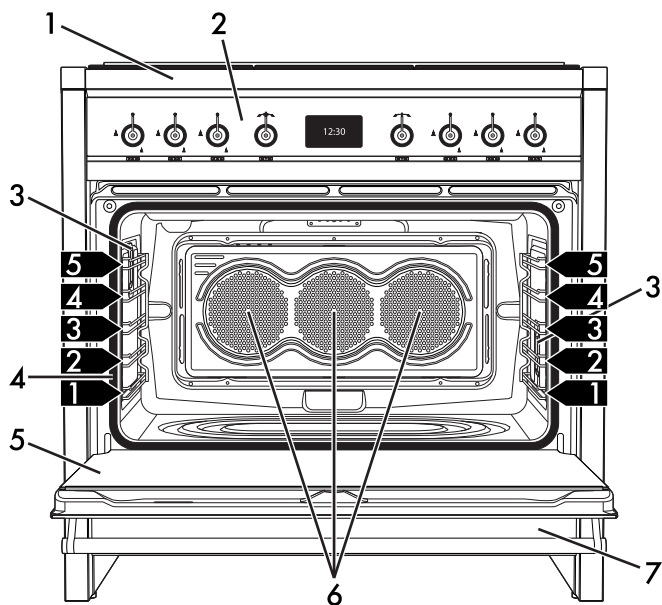


- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Варочная панель

2 Панель управления

3 Лампа

4 Прокладка

5 Дверца

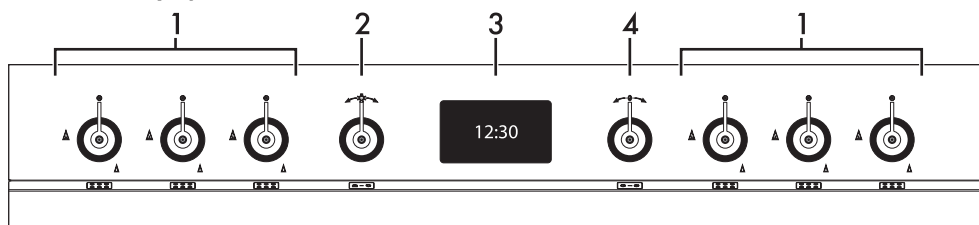
6 Вентилятор

7 Отсек для хранения принадлежностей

**1,2,3** Опорные рамки для решеток и противней







## 2.2 Панель управления



### 1 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.

### 2 Ручка возврата —

Используя данную ручку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Кроме того, с ее помощью можно вручную включать или выключать лампу внутри духовки.

### 3 Дисплей

Отображает текущее время, выбранные режимы и температуру приготовления, а также установленное время.

### 4 Ручка управления —

При помощи этой ручки можно включать/выключать прибор и выбирать различные режимы приготовления.

Поверните ручку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции.

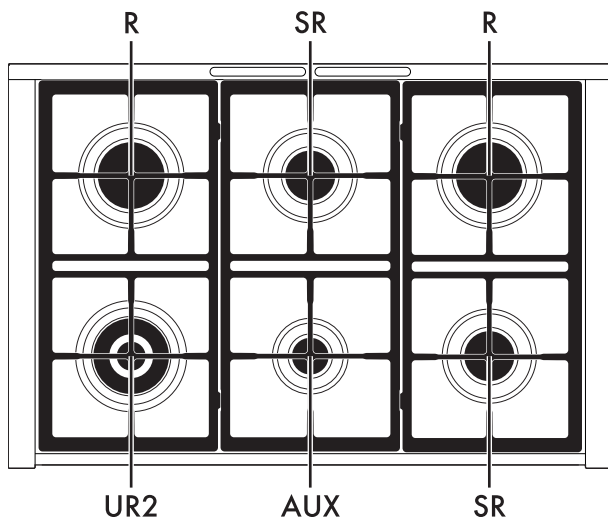
Нажмите для подтверждения.



Необходимо удерживать ручку нажатой в течение не менее 5 секунд для немедленного завершения возможного процесса приготовления.



## 2.3 Варочная панель



AUX = Вспомогательная  
SR = Полубыстрая

R = Быстрая  
UR2 = Сверхбыстрая

## 2.4 Другие части

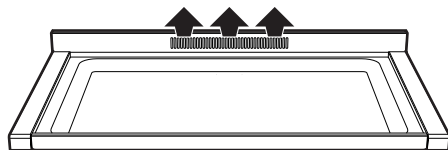
### Полки для размещения

Прибор комплектуется полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. 2.1, «Общее описание»).

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовку 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.




Не закрывайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.



## Описание

### Внутреннее освещение

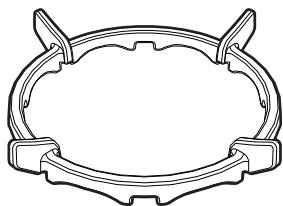
Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при запуске любой функции, за исключением функций Паровой очистки .
- при быстром повороте ручки регулировки температуры вправо (ручное включение и выключение).

**i** Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

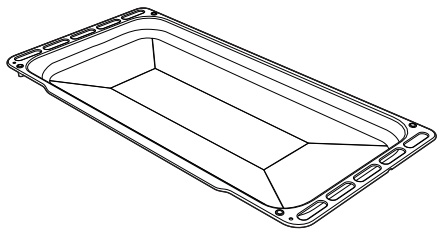
### 2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

#### Редукционная решетка Wok



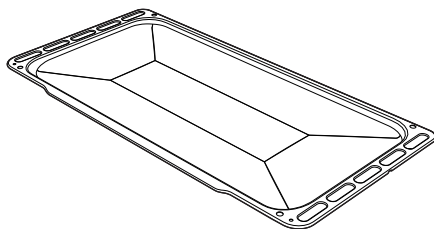
Приспособление для емкостей "Wok" (китайские сковородки).

#### Противень для глубокой жарки



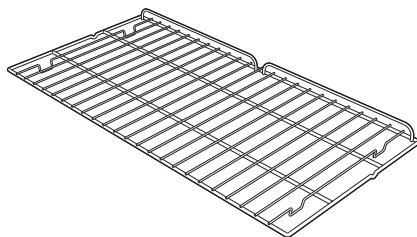
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

#### Противень



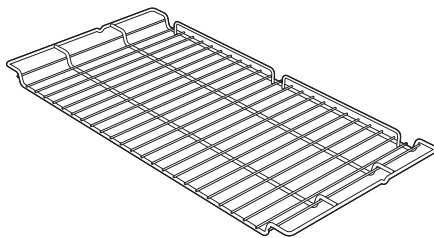
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

#### Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

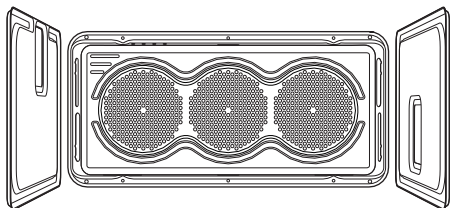
#### Решетка для противня



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



## Самоочищающиеся панели



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.



В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.



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



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 духовки во время использования**

**Опасность получения ожогов**

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- 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, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.



**Неправильное использование**  
**Опасность ожогов**

- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



**Неправильное использование**  
**Риск повреждения поверхностей**

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- 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.



**Высокая температура в отделении для хранения посуды**  
**Опасность ожогов**

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





**Высокая температура в отделении для хранения посуды во время пользования**

**Опасность пожара или взрыва**

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Запрещается использовать и хранить легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или отделения для хранения посуды.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если во время приготовления пищи происходит выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

## 3.2 Меры предосторожности

### Утечки газа могут привести к взрыву.

Если вы чувствуете запах газа или при возникновении неисправностей системы газоснабжения:

- Немедленно закройте кран подачи газа или клапан газового баллона.
- Немедленно выключите все источники открытого огня и затушите сигареты.
- Не включайте выключатели тока или электроприборы, не вытаскивайте никакую вилку из розетки. Не используйте телефоны или мобильные устройства в помещении.
- Откройте окна и проветрите комнату.
- Позвоните в сервисную службу или в аварийную газовую службу.

## Аномальная работа

Любое из перечисленных далее условий считается аномальным и требует вмешательства:

- Пожелтела плита горелки.
- Кухонные приспособления повреждаются во время готовки.
- Неправильный розжиг горелок.
- Горелки с трудом остаются зажженными.
- Горелки выключаются во время работы.
- Газовые краны поворачиваются с трудом.

В случае неправильной работы прибора свяжитесь с Центром сервисного обслуживания в вашей зоне.

## 3.3 Первое использование

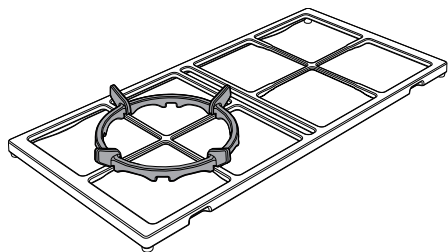
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4, «Чистка и техническое обслуживание»).
4. Нагрейте пустой прибор до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.



## 3.4 Использование дополнительных принадлежностей

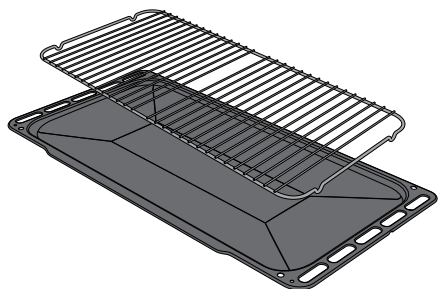
### Решетки для адаптации

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



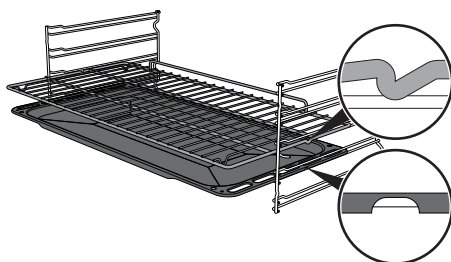
### Решетка для противня

Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.



### Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора. Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.




Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



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




## 3.5 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, поверните ручку на  и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термопаре разогреться.

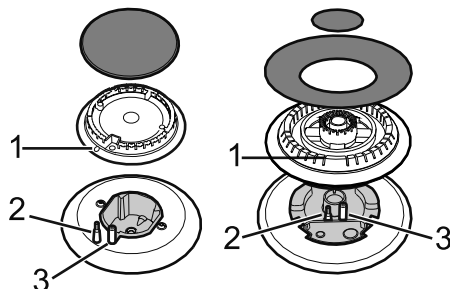
Горелка может выключаться при отпуске ручки: это означает, что термопара не достаточно разогрелась. Подождите немного и повторите операцию. Держите ручку нажатой более длительное время.



Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекрывает выход газа даже при открытом кране. Верните ручку в положение  и попробуйте 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. Обратите внимание на то, чтобы отверстия рассекателей пламени **1** совпадали с термопарами **2** и свечами **3**.



## 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 - 28 см.

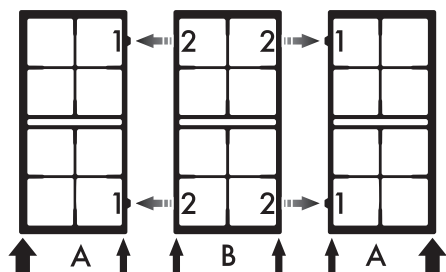


## Правильное расположение решеток варочной панели

Перед розжигом конфорок варочной панели убедитесь в том, чтобы решетки были бы установлены правильно на варочной панели.

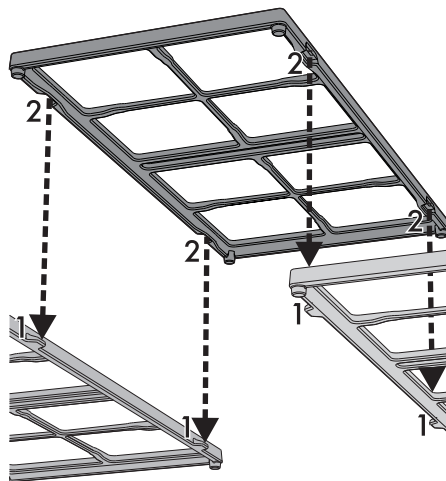
Примите в внимание следующее:

- Прибор оснащен двумя боковыми решетками (А) и одной центральной решеткой (В).



- Боковые решетки (А) обладают более толстым краем, который должен быть повернут к боковой части прибора.
- Выступы (1) должны смотреть на центр варочной панели.
- Боковые решетки (А) должны размещаться первыми на варочной панели.
- Центральная решетка (В) обладает краями одинаковой толщины.

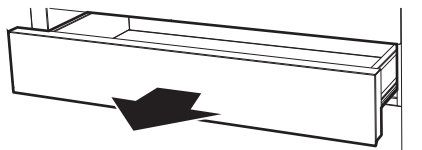
- Центральную решетку (В) следует разместить так, чтобы совместить выемки (2) с выступами (1) на боковых решетках (А).



## 3.6 Использование отделения для хранения посуды

В нижней части кухни расположен отсек для хранения посуды, который может использоваться для хранения кастрюль или металлических предметов, необходимых при использовании прибора.

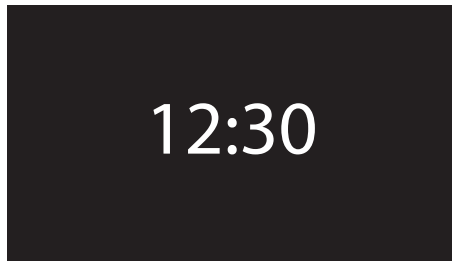
- Чтобы открыть отделение для хранения посуды, потяните ручку на себя.





## 3.7 Использование духовки

### Первое использование



При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ

**00:00**. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).

Нажмите ручку управления для входа в меню настроек, см. «3.12, «Настройки»».



При первом использовании прибор по умолчанию настроен на отображение информации на английском языке «English».



При первом включении или после прерывания подачи электропитания необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.

### Включение дисплея

При включении режима «Эко-освещение» (см. «Эко-освещение» Главу «Настройки») дисплей будет гаснуть через 2 минуты после последнего использования прибора.

Для включения дисплея:

- поверните или нажмите любую из двух ручек прибора.

Прибор издаст несколько гудков и через несколько секунд дисплей включится.

При включении на дисплее появится текущее время.



Если для включения дисплея используется ручка возврата, при её повороте вправо или влево загорится лампа в духовой камере.



Если для включения дисплея используется ручка управления, при её нажатии на дисплее появится главное меню.

меню

режимы приготовл.

специальные функции

программы

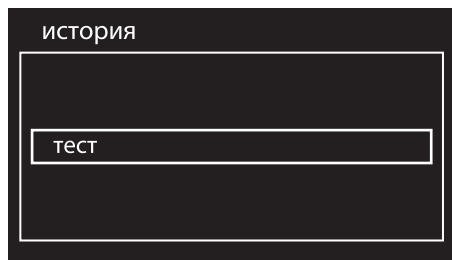
персон. рецепты

настройки



## История

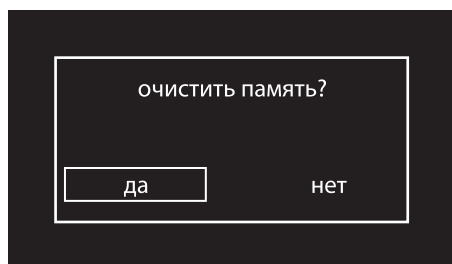
При изображении часов на дисплее нажмите ручку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.



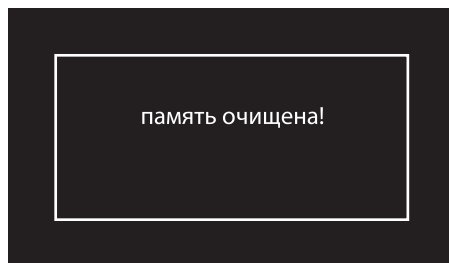
## Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

1. При изображении часов на дисплее нажмите ручку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.
2. Нажмите на ручку управления в течение нескольких секунд.

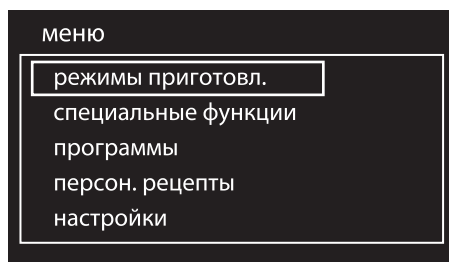


3. Выберите **ДА**, если необходимо удалить историю.



## Режимы приготовления

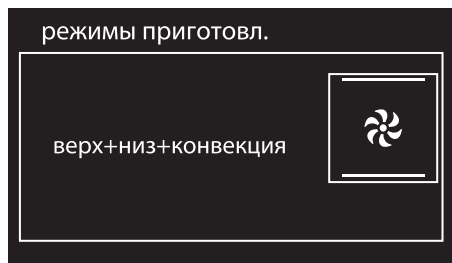
1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **режимов приготвл.** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



4. Поверните ручку управления для выбора желаемого режима приготовления.



5. Нажмите на ручку для подтверждения выбора.



Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображена выбранный режим, заданная температура, текущее время и прогресс достижения заданной температуры.



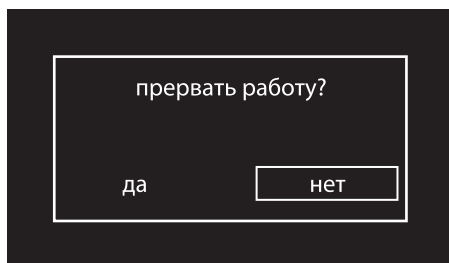
По окончании предварительного нагрева сработает звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



## Прерывание режима

Чтобы прервать режим приготовления:

1. Нажмите ручку возврата.
2. Выберите требуемую опцию.
3. Нажмите на ручку возврата для подтверждения.



Для изменения температуры можно в любой момент повернуть ручку управления. Нажмите для подтверждения или подождите 5 секунд.



До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.



Удерживайте нажатой ручку управления минимум 5 секунд, чтобы мгновенно и в любой момент прервать режим приготовления и вернуться в главное меню.



## Перечень режимов приготовления

ECO

### Эко

Этот режим особо рекомендуется для приготовления на одном уровне духовки с экономией энергии.

Идеален для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не рекомендуется для дрожжевых изделий.

Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.



В режиме ЭКО избегайте открытия дверцы во время приготовления.

i

В режиме ЭКО время приготовления (и, при необходимости, разогрев) будет более длительным.

### Статический нагрев

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

### 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.

### 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.



### Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).





## 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 ускоренное приготовление. 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.



## Задний нагрев+конв.

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуется одинаковая температура и одинаковый тип приготовления. 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.



## Турборежим

Сочетание нагрева с конвекцией и традиционной жарки 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. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).



## Задн.нагрев+конвекц + гриль + конвекция

Сочетание режима конвекции с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на нескольких уровнях без смешения запахов или вкусовых оттенков. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

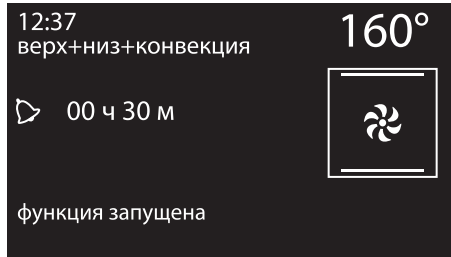



## Эксплуатация


### Функция таймера во время рабочего режима

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

1. Нажмите на ручку управления во время выполнения какого-либо режима приготовления.
2. Поверните ручку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.



3. Об истечении времени оповещает звуковой сигнал. Символ  мигает.

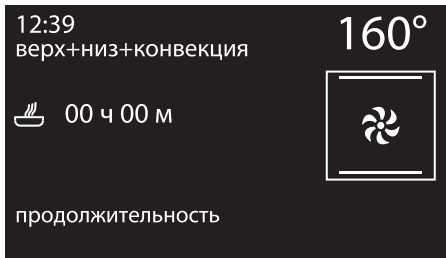
 Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить новый таймер, или нажмите на нее, чтобы отключить звуковой сигнал.

### Приготовление с установкой времени по таймеру


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

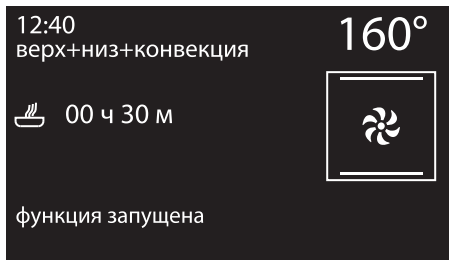
**i** Включение приготовления с установкой времени отключает таймер, если он был установлен ранее.

1. После выбора режима и температуры приготовления нажмите дважды на ручку управления.
2. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.

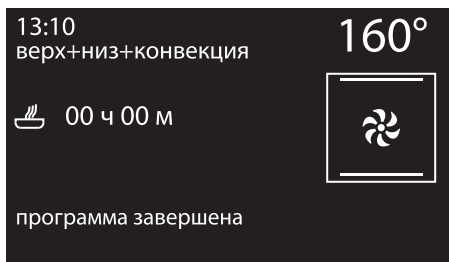




3. Через несколько секунд после выбора длительности символ  перестает мигать и начинается приготовление согласно установленному времени.



4. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием ручки управления.



Чтобы увеличить длительность приготовления, поверните ручку управления.



Чтобы вручную увеличить длительность приготовления, нажмите повторно ручку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



Чтобы выключить прибор, см. «Прерывание режима».

## Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

Во время функционирования прибора можно изменить продолжительность приготовления с установкой времени:

1. Когда горит символ  и прибор находится в режиме приготовления, нажмите на ручку управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните ручку управления вправо или влево для изменения длительности приготовления, установленной ранее.

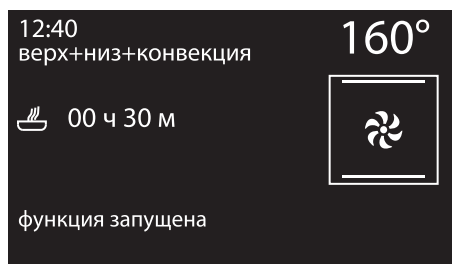


## Эксплуатация



### Программируемое приготовление

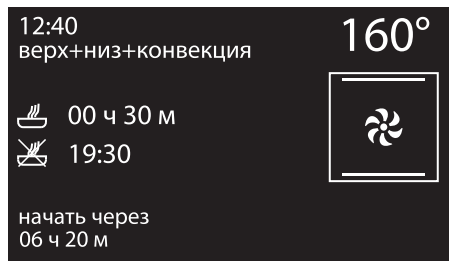
**i** Под программируемым приготовлением понимается режим, позволяющий окончить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

1. После выбора режима и температуры нажмите на ручку управления для настройки длительности приготовления.

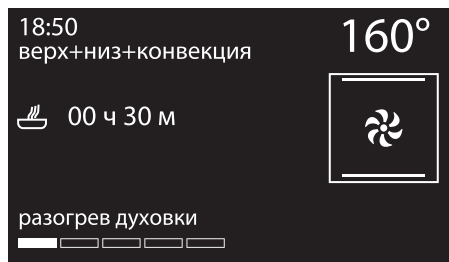


2. Прежде чем символ  перестанет мигать, нажмите на ручку управления для настройки времени окончания программы.
3. Символ  мигает. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.

4. Через несколько секунд символы  и  перестанут мигать. Прибор находится в ожидании времени начала программы, заданного с задержкой.



5. В зависимости от выбранных настроек прибор начинает предварительный нагрев, который длится приблизительно 10 минут...

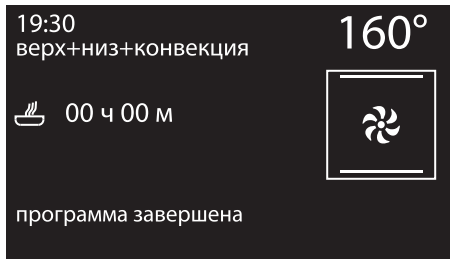


6. ... после этого начинается выполнение выбранного режима.





7. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием ручки управления.



Чтобы вручную увеличить длительность приготовления, нажмите повторно ручку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.










По соображениям безопасности, нельзя установить только время окончания приготовления без задания продолжительности приготовления.

## Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления



После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Когда горят символы  и , и прибор находится в режиме ожидания начала приготовления, нажмите ручку управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните ручку управления, чтобы изменить температуру приготовления.
3. Нажмите на ручку управления повторно. Символ  погаснет, и начнет мигать символ . На дисплее отобразится время окончания программы.
4. Для того чтобы перенести время окончания программы, поверните ручку управления.
5. Через несколько секунд символы  и  прекратят мигать, и приготовление с отложенным стартом продолжится с новыми настройками.



При изменении длительности приготовления время окончания программы аннулируется.



## 3.8 Рекомендации по приготовлению

### Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с конвекцией для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- При равном весе время приготовления более мелко порезанных частей будет меньшим по сравнению с приготовлением цельного куска.

### 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 для жарки на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- Для использования режима Гриль + Конвекция рекомендуется разогреть духовку перед началом жарки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

### 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.
- Если для приготовления используется несколько уровней духовки, размещайте продукты по возможности на 2-м и 4-м уровнях, добавьте ко времени приготовления несколько минут и используйте только режимы с конвекцией.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.
- Время приготовления безе и изделий из заварного теста зависит от их размеров.

### Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры 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.
- Фрукты и хлеб, разделенные на части, будут размораживаться одно и то же время, которое не зависит от общего количества или веса.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте на дно рабочей камеры духовки сосуд с водой.

## 3.9 Специальные функции



В меню специальных функций собраны некоторые опции прибора, такие как функция таймера при выключенной духовке, функции размораживания или чистки...

1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **специальных функций** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

меню

режимы приготвл.

**специальные функции**

программы

персон. рецепты

настройки



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.



## Список специальных функций



### Таймер

При активации этой функции по прошествии установленного количества минут раздается звуковой сигнал.



### Размораживание по весу

Данная функция позволяет размораживать продукты в зависимости от их веса и типа.



### Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



### Поднятие теста

Тепло, идущее сверху, способствует поднятию теста любого типа, обеспечивая оптимальный результат в краткий срок.



### Подогрев

Служит для разогрева блюд или поддержания их горячими.



### Шабат

Этот режим служит для приготовления блюд согласно традициям дня отдыха в иудейской религии.



### Паровая очистка

Эта функция облегчает очистку посредством использования пара, создаваемого небольшим количеством воды, налитой на установленную на дне штамповку.



Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях **Паровая очистка**, **Экопиролиз** и **Пиролиз** см. в разделе 4, «Чистка и техническое обслуживание».


## Таймер

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **таймер** в меню «специальные функции».
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.


### специальные функции

таймер



3. Поверните ручку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.


12:30  
таймер

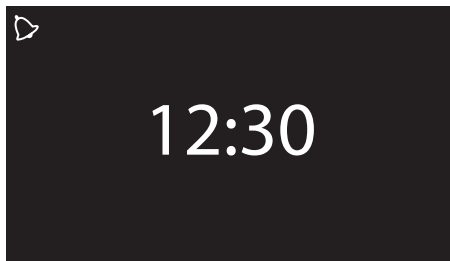
 00 ч 35 м







4. После выхода из меню таймера в верхней левой части появится символ , указывающий на то, что таймер включен.



Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.



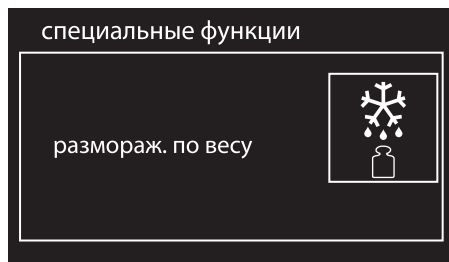
Если после выбора длительности работы таймера включается какой-либо режим, выбранная длительность будет автоматически установлена в качестве таймера для активного режима, за исключением некоторых специальных функций, автоматических программ и персональных рецептов.



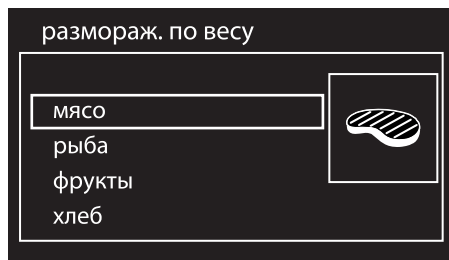
Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.

## Размораживание по весу

1. Поместите блюдо в печь.
2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **размораживание по весу** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



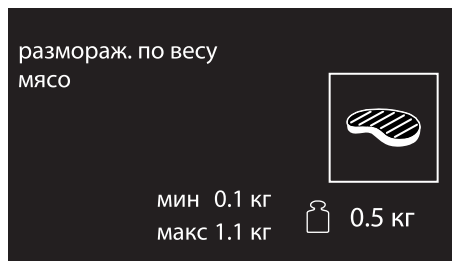
4. Поверните ручку управления, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.





## Эксплуатация

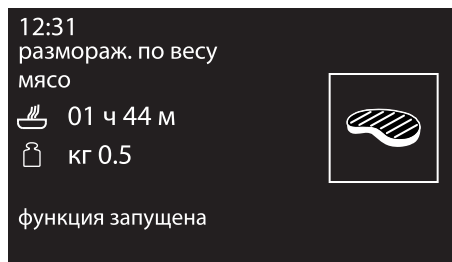
5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.



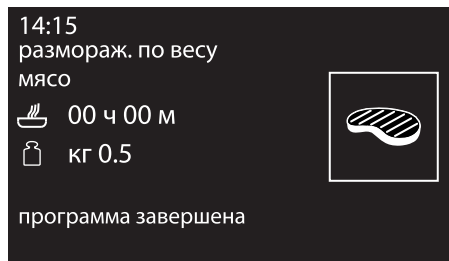
6. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбранных параметров.





7. Повторно нажмите на ручку управления, чтобы начать размораживание или внести изменения в заданные параметры.



8. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием ручки управления.



Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (г)	Время (по умолчанию)
 Мясо	0,1–1,1 (по умолчанию 0,5)	02 ч 00 мин
 Рыба	от 0,1 до 0,7 (по умолчанию 0,3)	00 ч 55м
 Фрукты	от 0,1 до 0,5 (по умолчанию 0,3)	00 ч 35 мин
 Хлеб	от 0,1 до 0,5 (по умолчанию 0,3)	00 ч 25 мин

\* Время разморозки зависит от формы и размера размораживаемого продукта.

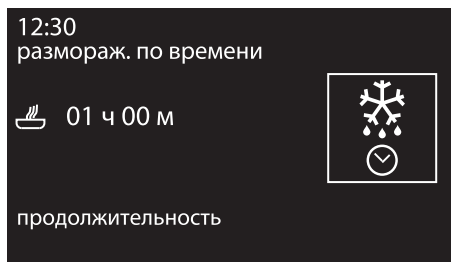


## Размораживание по времени

1. Поместите блюдо в печь.
2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **размораживание по времени** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



4. Поверните ручку управления для изменения длительности (от 1 минуты до 13 часов).



5. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбранных параметров.



6. Нажмите снова на ручку, чтобы запустить размораживание.
7. Длительность размораживания можно изменить во время выполнения функции. Поверните ручку управления вправо или влево для внесения желаемых изменений.
8. Нажмите на ручку для подтверждения новых настроек длительности. В любом случае, через 5 секунд после внесения последних изменений продолжится выполнение функции размораживание.
9. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием ручки управления.



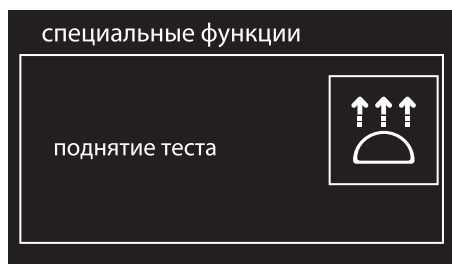


## Поднятие теста



Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

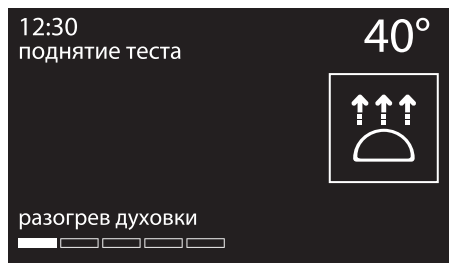
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **поднятие теста** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



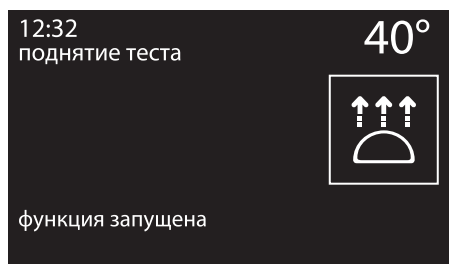
4. Нажмите на ручку управления для активации функции.



5. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.



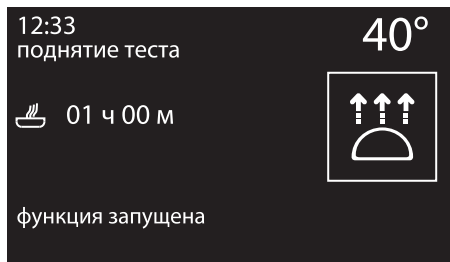
6. ... после этого начинается выполнение выбранного режима.



Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Функция таймера во время рабочего режима»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление с установкой времени по таймеру») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Программируемое приготовление»).

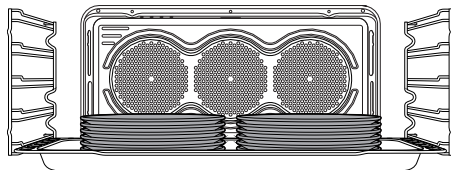


7. Нажмите на ручку управления, чтобы внести желаемые изменения.



## Подогрев

1. Установите противень на первом уровне и на нем разместите блюда для подогрева.



**i** Если не выбраны иные настройки, максимальное время поднятия теста составляет 13 часов.

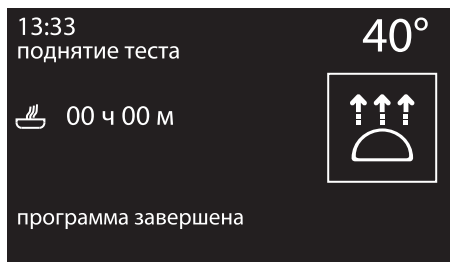


Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Установите в стопку не более 5/6 емкостей, не превышая двух рядов.

**i** Во время выполнения режима поднятия теста свет в печи выключен.

2. Поверните ручку управления вправо или влево, чтобы выбрать **подогрев** в меню «Специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

8. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием ручки управления.



## специальные функции

подогрев



В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.

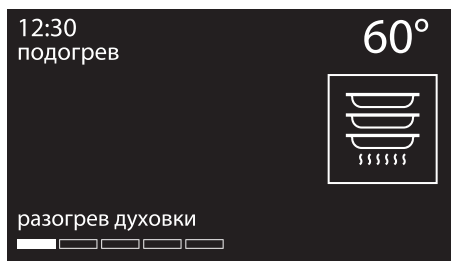


## Эксплуатация

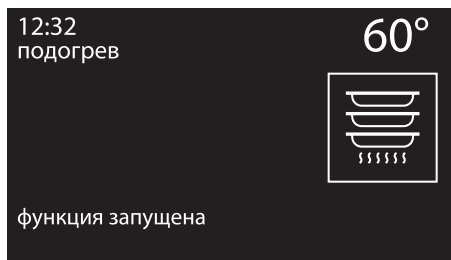
4. Нажмите на ручку управления для включения функции или поверните ее для регулировки предустановленной температуры (от 40° до 80°).



5. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

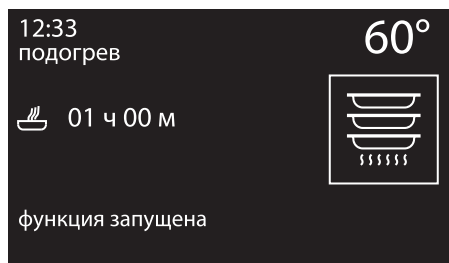


6. ... после этого начинается выполнение выбранного режима.

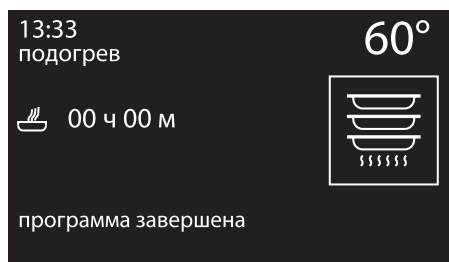


Во время выполнения режима можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Функция таймера во время рабочего режима»), продолжительность нагревания (см. «Приготовление с установкой времени по таймеру») либо нагревания с отсрочкой (см. «Программируемое приготовление»).

7. Нажмите на ручку управления, чтобы внести желаемые изменения.



8. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием ручки управления.



В режиме подогрева изменение температуры невозможно.



## Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка длительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100°C.
- Лампа внутри духовки выключена, любое действие, будь то открывание дверки или ручное приведение в действие ручкой не включит лампу.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка ручек и звуковая сигнализация отключена.

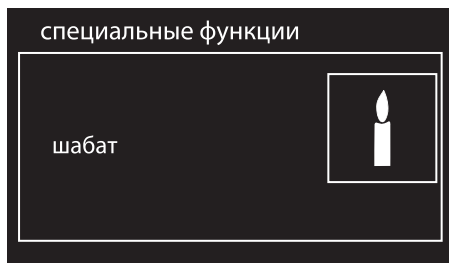


После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

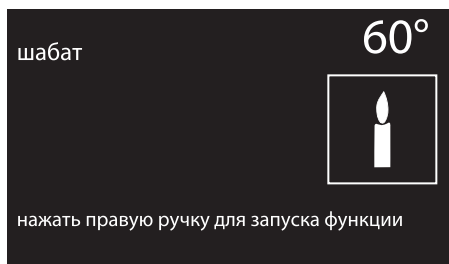
Воздействие на ручки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только ручка управления, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **Шабат** в меню «специальные функции».

2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Поверните ручку управления вправо или влево, чтобы изменить температуру нагрева.



4. Нажмите на ручку управления, чтобы запустить функцию Шабат.



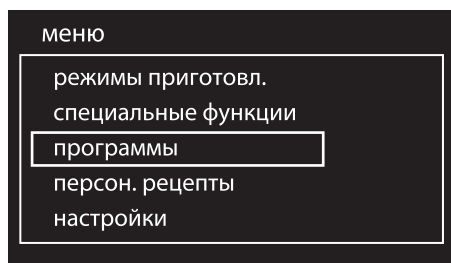
5. По окончании удерживайте нажатой ручку управления не менее 5 секунд, чтобы вернуться в главное меню.



## 3.10 Программы

**i** Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

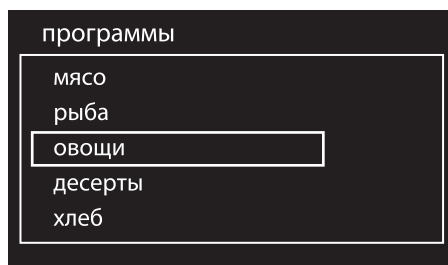
1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **программ** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



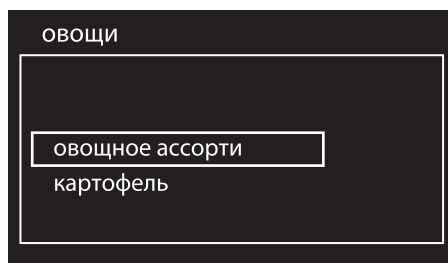
### Запуск программы

1. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора типа желаемого блюда в меню «программы».

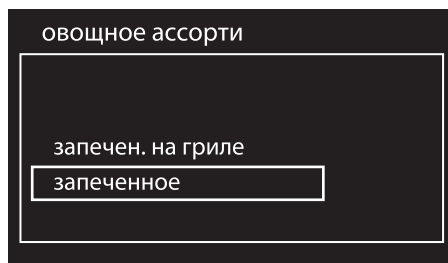
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите ручку управления для подтверждения.



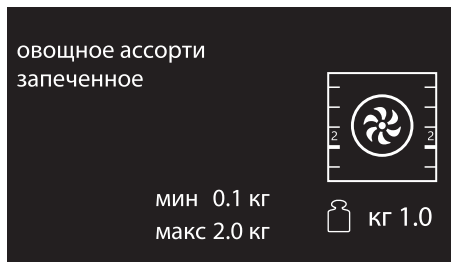
4. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите ручку управления для подтверждения.



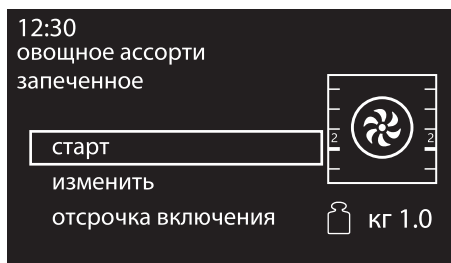




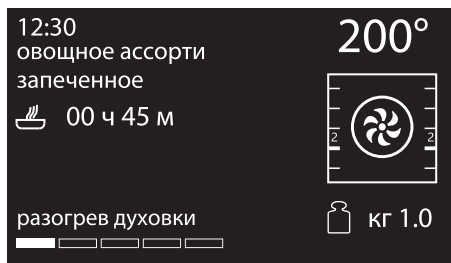
5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать вес блюда.




Теперь можно запустить выбранную программу, изменить настройки для сохранения в памяти или выполнить отсрочку включения.



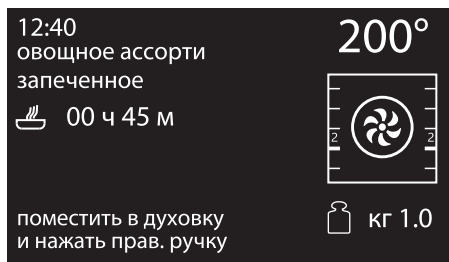
6. При выборе опции **старт** начнется приготовление с predetermined настройками параметров программы, которые будут отображены на дисплее.



**i** Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.

 В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить predetermined установленные параметры приготовления.

7. Специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.




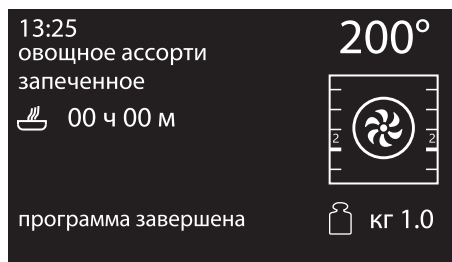
8. Нажмите ручку управления, чтобы начать приготовление.





## Завершение программы

1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звуковых сигналов и мигания  символа.



2. Для нового приготовления с уже заданными параметрами нажмите ручку управления (нужно нажать два раза, если включена звуковая сигнализация). Если духовка еще на разогрета, автоматически начнется процесс приготовления, в противном случае начнется фаза предварительного нагрева.



Последовательное приготовление служит для приготовления нескольких блюд одного и того же вида. Например, для последовательного приготовления нескольких пицц.



До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

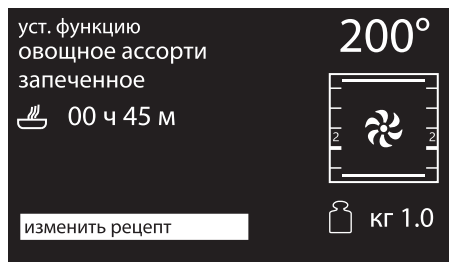
3. Чтобы выйти и завершить программу, необходимо нажать на ручку возврата.

## Циклическое изменение программы

1. В выбранной программе следует повернуть ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **изменить** в меню выбранного блюда.
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



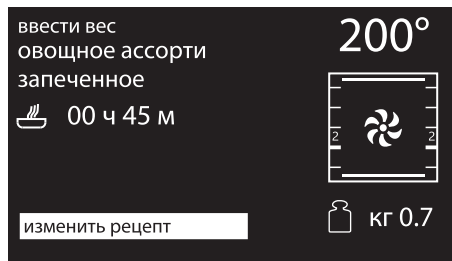
3. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **функции**, чтобы задать ее в программе.



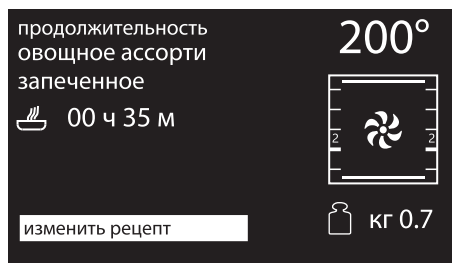
4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



5. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **веса** блюда, чтобы задать его в программе.

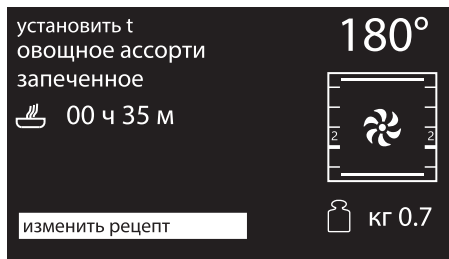


6. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
7. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления блюда, которая должна быть связана с программой.

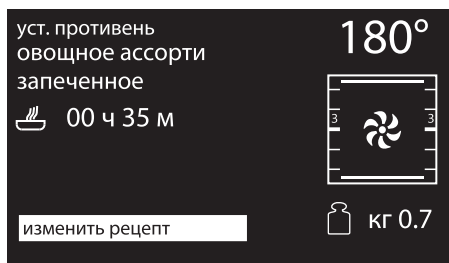


8. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

9. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **температуры** приготовления, чтобы задать ее в программе.



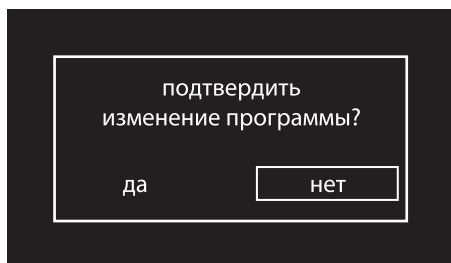
10. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
11. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **уровня** приготовления, чтобы задать его в программе.



12. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

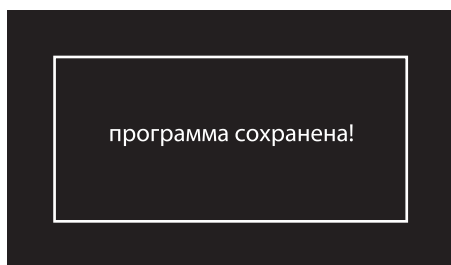


13. При повторном нажатии ручки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Чтобы запомнить программу, необходимо нажать на ручку управления. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

14. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.





## Таблица программ по умолчанию

### МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Ростбиф	с кровью	1,3	2		200	49
	средняя прожарка	1,3	2		200	56
	хорошая прожарка	1,4	2		200	70
Корейка	-	0,8	2		190	88
Баранина	средняя прожарка	2	2		190	105
	хорошая прожарка	2,1	2		190	130
Телятина	-	1	2		190	80
Свинные ребрышки	-	1	4		250	10 + 6 <sup>(1)</sup>
Свинные отбивные	-	1,3	4		280	14 + 4 <sup>(1)</sup>
Свинные колбаски	-	1	4		280	8 + 4 <sup>(1)</sup>
Бекон	-	0,4	4		250	4 + 2 <sup>(1)</sup>
Индейка	запеченный	2,3	2		190	115
Курица	запеченный	1	2		200	80
Кролик	запеченный	0,9	2		190	75

<sup>(1)</sup> Для приготовления на гриле рекомендуется жарить продукты с обеих сторон согласно указанному в таблице времени. Больше указанное время относится к первой стороне для жарки, начиная с сырого продукта.



## Эксплуатация

### РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Свежая рыба	-	0,5	2		160	35
Рыба замороз.	-	0,6	2		160	50
Сибас	-	1	2		160	50
Морской черт	-	0,5	2		160	57
Люциан	-	1,2	2		180	65
Палтус	-	1	2		160	40

### ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Овощное ассорти	запечен. на гриле	0,5	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
	запеченный	1	2		200	33
Картофель	запеченный	1	2		200	30
	замороженный	0,5	2		220	18

<sup>(1)</sup> Для приготовления на гриле рекомендуется жарить продукты с обеих сторон согласно указанному в таблице времени. Больше указанное время относится к первой стороне для жарки, начиная с сырого продукта.



## ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Пончики	-	1,5	2		160	50
Печенье	-	0,5	2		160	23
Кекс	-	0,5	2		160	21
Заварное печенье	-	0,5	2		180	70
Безе	-	0,4	2		130	93
Бисквит	-	1	2		150	60
Штрудель	-	0,8	2		170	45
Песочное тесто	-	1	2		170	43
Булочки	-	0,9	2		180	39
Круассан	-	0,5	2		160	35

## ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Хлеб дрожжевой	-	0,8	2		200	27
Фокачча	-	1	2		180	20



## Эксплуатация

### ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Пицца на противне	-	0,9	2		280	12
Пицца на камне	свежее	0,7	1 <sup>(2)</sup>		280	7
	замороженная	0,2	1 <sup>(2)</sup> (3)		230	4

(2) Камень следует поместить на до рабочей камеры духовки.

(3) Замороженная пицца, приготовленная на камне, не требует другого времени приготовления в зависимости от веса.

### ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста	-	1,9	1		220	35
Лазанья	-	3	1		230	40
Паэлья	-	0,5	2		190	25
Пирог киш	-	1	1		200	40

### ПУДИНГИ И ЗАПЕКАНКИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Суфле	-	0,5	2		180	25





## РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	-	1,5	2		90	540
Говядина	с кровью	1,4	2		90	190
	хорошая прожарка	1	2		90	480
Свинина, филе	-	1	2		90	420
Баранина	-	1,5	2		90	480



Указанное в таблице время приготовления относится к блюду в рецепте и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.



В таблицах приводятся параметры, установленные на заводе-изготовителе. Если после подтвержденного изменения потребуется восстановить первоначальную программу с исходными настройками, необходимо ввести данные, приведенные в таблицах выше.



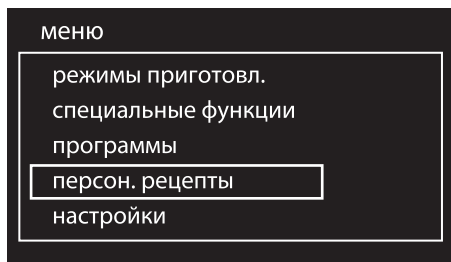
При включении эко-режима (см. 3.12, «Настройки») время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.



## 3.11 Персональные рецепты

**i** С помощью данного меню можно ввести в память прибора персональный рецепт с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено добавить новый рецепт. После внесения в память собственных рецептов они будут предлагаться в соответствующем меню.

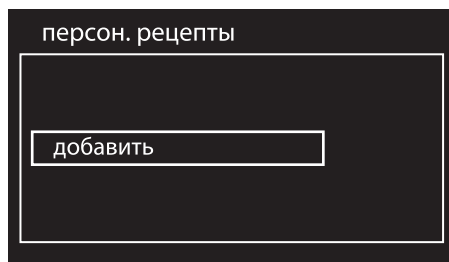
1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **персональных рецептов** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



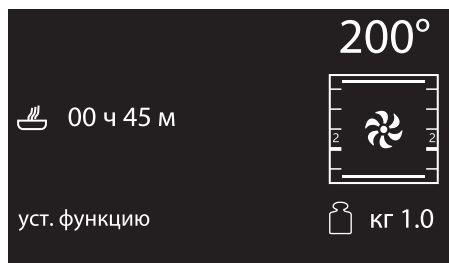
**i** Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

## Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** в меню «персональные рецепты».



2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **режим** для данного рецепта.



3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



4. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда для данного рецепта.



5. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



Можно установить или изменить вес до 5 кг, задача пользователя - оценить размер блюда внутри духовки.

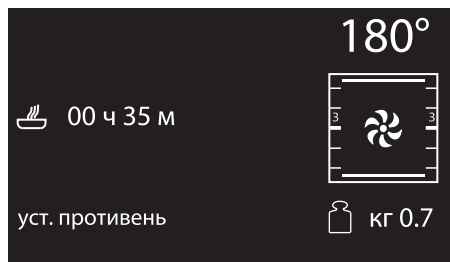
6. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления для данного рецепта.



7. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
8. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **температуры** приготовления блюда, которая должна быть связана с рецептом.



9. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
10. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **уровня**, который должен быть связан с рецептом.




11. Нажмите на ручку управления для подтверждения.





## Эксплуатация

12. При повторном нажатии ручки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для сохранения рецепта необходимо нажать на ручку возврата. Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.

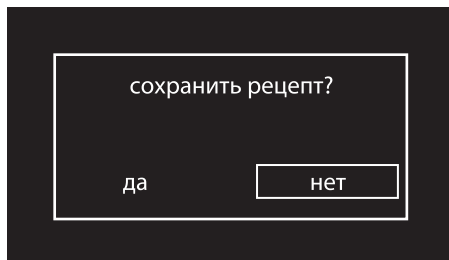



13. Введите название рецепта. Поверните ручку управления для выбора буквы, которая должна быть введена. При каждом нажатии ручки управления будет вводиться буква. Символ  удаляет ранее введенную букву.

 Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

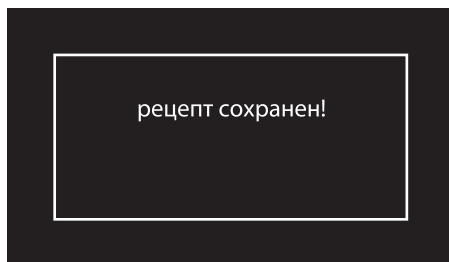
 Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

14. После введения названия персонального рецепта нажмите на ручку возврата для подтверждения внесения программы в память или отказа от него. Выберите **ДА** для сохранения рецепта.



 Выбор пункта «НЕТ» повлечет за собой отказ от выполненных изменений.

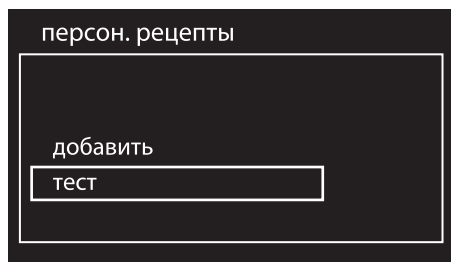
15. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.





## Запуск персонального рецепта

1. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).

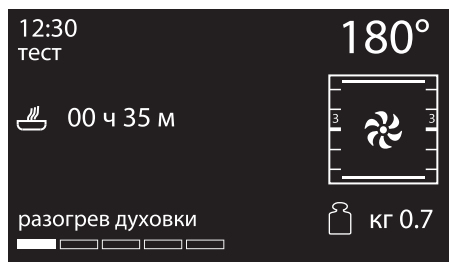


2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора позиции **старт**.



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

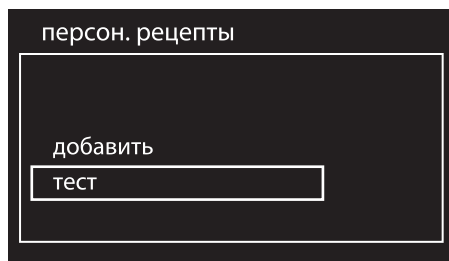
Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.



Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.

## Изменение персонального рецепта

1. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).





## Эксплуатация

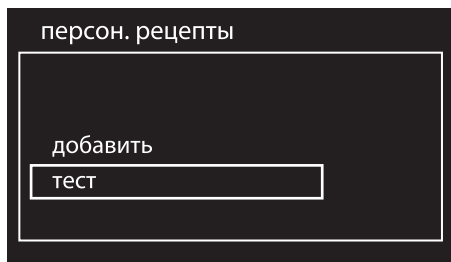
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора позиции **изменить**.



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
5. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

### Удаление персонального рецепта

1. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).



2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

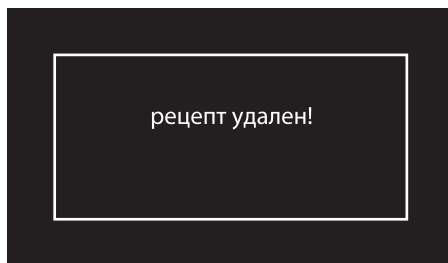
3. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите позицию **удалить**.



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
5. Подтвердите удаление. Выберите ДА для окончательного удаления рецепта.



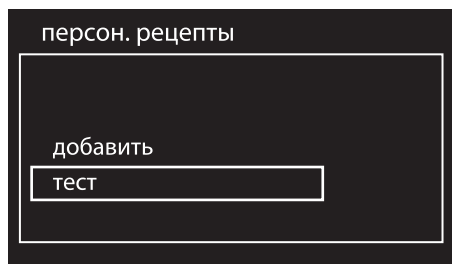
6. В случае подтверждения удаления на дисплее появится подтверждающее сообщение.





## Отсрочка включения


1. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).

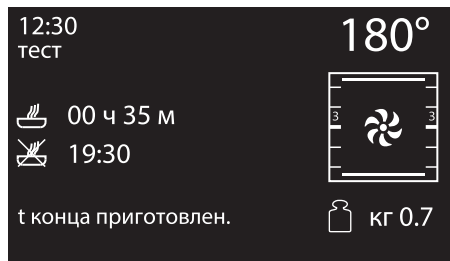


2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора позиции **отсрочка включения**.

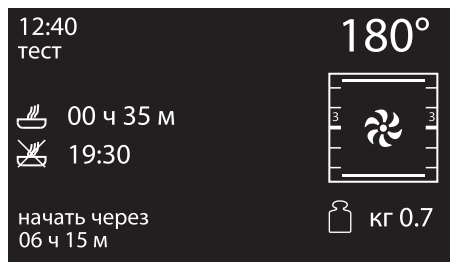



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

5. Поверните ручку управления вправо или влево, чтобы выбрать время окончания приготовления с помощью ручки управления. Символ  мигает.



6. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



- Через несколько секунд символ  перестанет мигать. Прибор находится в ожидании задержки времени начала программы.



## 3.12 Настройки



В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поворачивайте ручку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **настроек** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

### меню

режимы пригот.вл.  
специальные функции  
программы  
персон. рецепты  
настройки

## Язык

Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **язык** в меню «настройки».

### настройки

язык  
часы  
блокировка  
демо-режим  
эко-режим

2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите желаемый язык.

### язык

português  
nederlands  
svenska  
polski  
русский

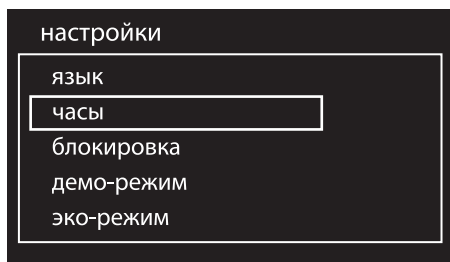
4. Нажмите на ручку управления, чтобы подтвердить выбранный язык.



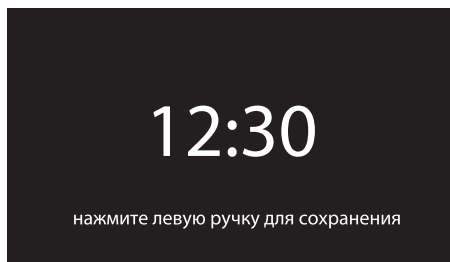


## Часы

Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.



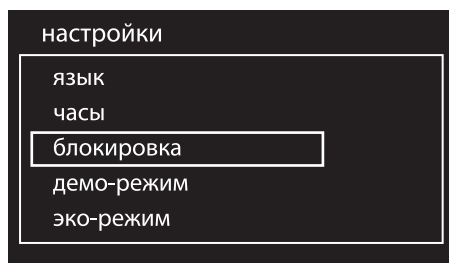
1. Поверните ручку управления вправо или влево для установки желаемого значения часов.
2. Нажмите на ручку управления, чтобы перейти к установке значения минут.
3. Поверните ручку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.



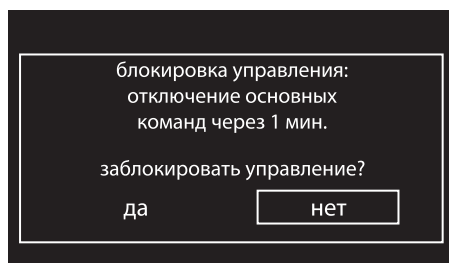
4. Нажмите на ручку возврата для подтверждения.


## Блокировка

Позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после одной минуты нормального функционирования, если в этот период пользователь не выполнил никаких операций с прибором.



- Для подтверждения включения блокировки команд выберите **ДА**.



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

- Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, нажмите и удерживайте нажатой ручку возврата в течение 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



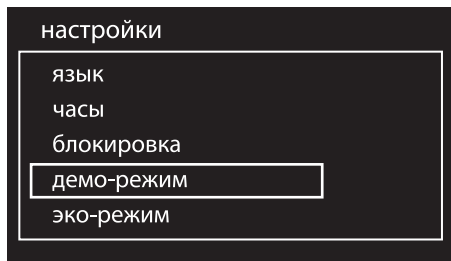
При изменении положения ручек управления или возврата на дисплее на две секунды появляется предупреждение.



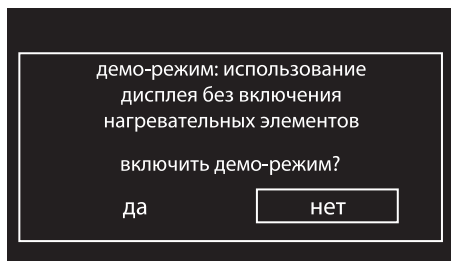
## Эксплуатация

### Демо-режим (только для выставочных моделей)


Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.



- Для подтверждения включения демонстрационного режима выберите ДА.




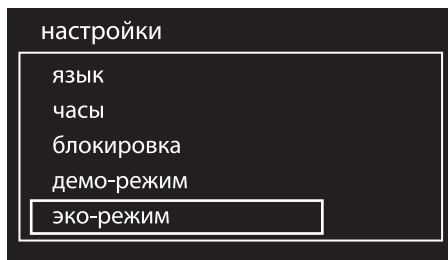
**i** Если данный режим включен, на дисплее отображается надпись «Деморежим».

 При нормальной работе с прибором следует установить на OFF этот режим.

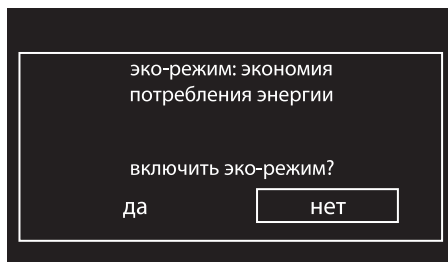
### Эко-режим (только для некоторых моделей)


Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.

При включении этого режима на дисплее появляется символ .



- Для подтверждения включения экорежима выберите ДА.

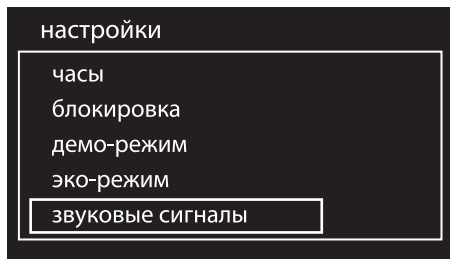


 Во время работы экорежима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.

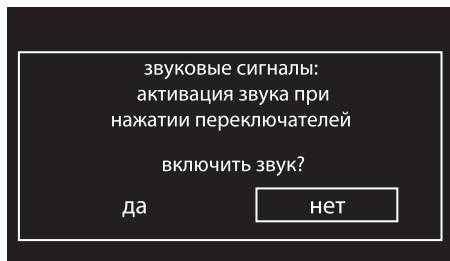


## Звуковые сигналы

При каждом нажатии на ручки прибора раздается звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.

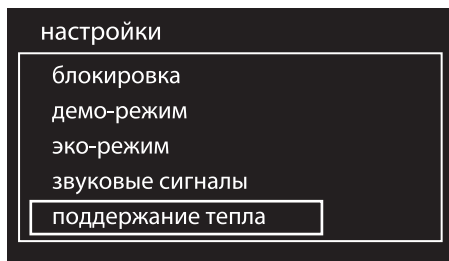


- Для отключения звукового сигнала, сопровождающего нажатие ручек, выберите НЕТ.

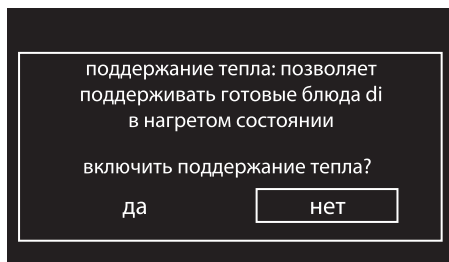


## Поддержание тепла

Этот режим позволяет прибору по окончании приготовления, для которого была задана продолжительность (если процесс приготовления не прерывается вручную), держать в тепле (при низких температурах) только что приготовленную еду и сохранять органолептические характеристики и аромат блюд.

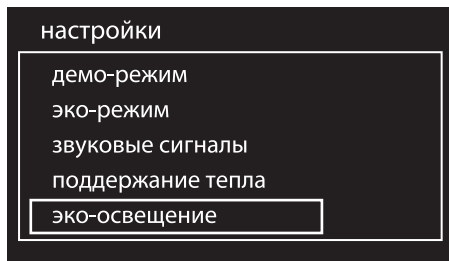


- Для подтверждения поддержания тепла выберите ДА.



## Эко-освещение

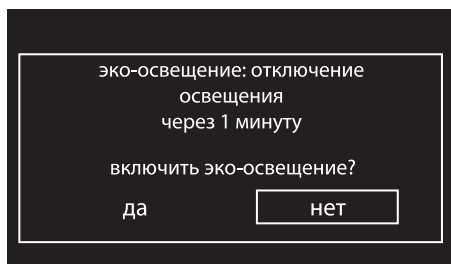
Для эффективного энергосбережения лампа автоматически отключается через одну минуту после начала приготовления.





## Эксплуатация


- Для подтверждения включения эко-освещения выберите ДА.



- Для предотвращения автоматического отключения лампы по прошествии одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ.

**i** Если функция эко-освещения включена, в режиме ожидания на дисплее устройства с минимальной яркостью будет отображаться текущее время.

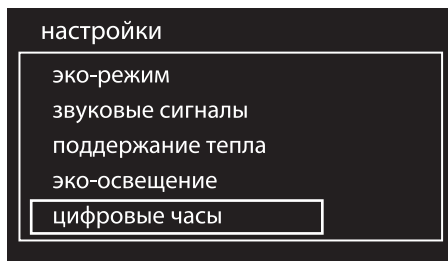
**i** Отключение функции эко-освещения приведет к увеличению потребления энергии в режиме ожидания.

 В ручном режиме управление включением и выключением осуществляется путем поворачивания ручки возврата вправо для обоих видов настроек.

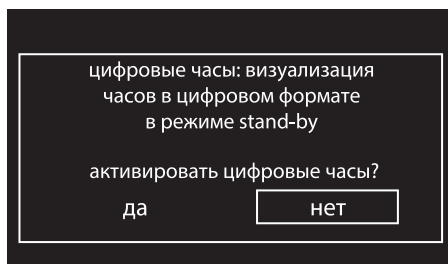
**i** Функция эко-освещения также предусматривает автоматическое отключение дисплея через 2 мин после прекращения пользования.

### Цифровые часы

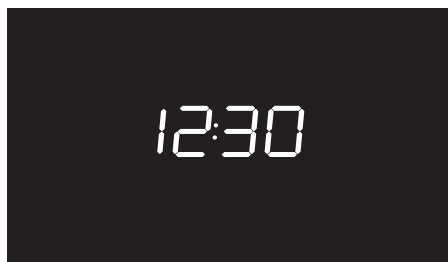
Позволяют отобразить время в цифровом формате.



- Для подтверждения включения цифровых часов выберите ДА.



Если ни одна из функций прибора не активна, текущее время отображается на дисплее в цифровом формате.





## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



**Неправильное использование  
Риск повреждения  
поверхностей**

- Не используйте струи пара под давлением для очистки прибора.
- Для очистки стальных частей или частей с особыми поверхностными металлизированными обработками (напр., анодизация, никелирование, хромирование) нельзя использовать препараты с содержанием хлора, аммиака или отбеливателя.
- 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.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

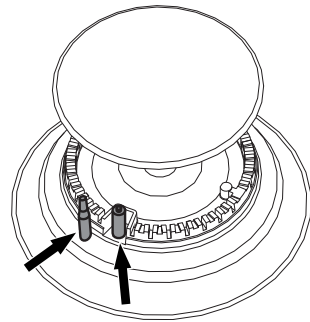
### 4.2 Чистка варочной панели

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

1. Смочите неабразивным моющим средством влажную тряпку и протрите поверхность.
2. Тщательно ополосните.
3. Протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

### Чистка свечей и термопар

- Если необходимо, очистите запальные свечи и термопары влажной тряпкой.
- Имеющиеся присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.





### Чистка решеток корончатых рассекателей и крышек конфорок

1. Извлеките элементы из рабочей поверхности.
2. Промойте его в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите все следы нагара.
3. Протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.
4. Верните на место элементы в рабочую поверхность.



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

### 4.3 Чистка рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

Не оставляйте внутри рабочей камеры духовки остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- имеющиеся выдвижные направляющие;
- прокладку (за исключением пиролизных моделей).



В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

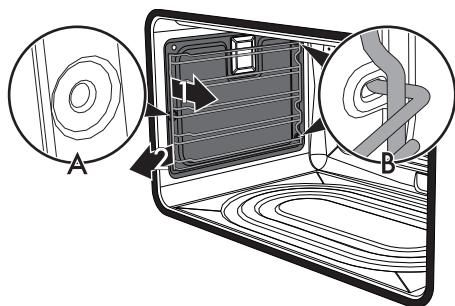


## Снятие боковых самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней

Снятие боковых самоочищающихся панелей и опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей.

Чтобы снять боковые самоочищающиеся панели и опорные рамки решеток/противней:

- потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**. Боковая самоочищающаяся панель прикреплена к опорной рамке решеток/противней.



## 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 часть пропитанной водой и нейтральным чистящим средством для посуды тряпкой из микрофибры. Хорошо прополоскать.
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.
4. Снова установите панели и выберите функцию с конвекцией на температуре 180°C в течение часа, так, чтобы обеспечить их надлежащую просушку.



Следите, чтобы во время снятия самоочищающаяся панель не отсоединилась случайно от опорной рамки для решеток/противней и не повредила поверхность.



Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

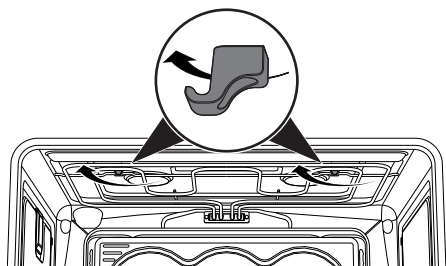
- Чтобы вернуть боковые самоочищающиеся панели и опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке по окончании очистки.



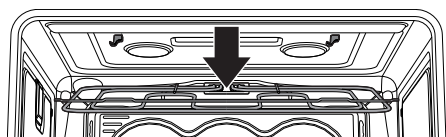
### Очистка верхней части (только в некоторых моделях)

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

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и поверните стопоры на  $90^\circ$ , чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.




### Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

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

### 4.4 Паровая очистка

 Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому решению можно с поразительной легкостью очистить внутреннюю поверхность духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.

### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

### Предварительные операции

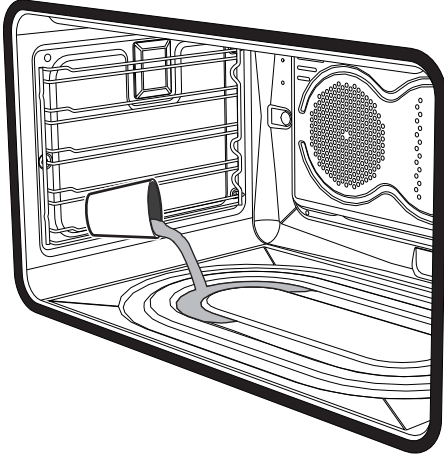
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри рабочей камеры духовки.
- Снимите самоочищающиеся панели (см. «Снятие боковых самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней»)

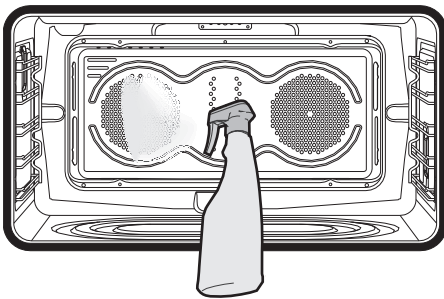




- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.



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



- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

- Во время цикла поддерживаемой чистки промойте по отдельности предварительно извлеченные самоочищающиеся панели (в случае их наличия) теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

## Установка режима Паровая очистка

**i**

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите функцию **паровая очистка** в меню «специальные функции». Затем нажмите на ручку для подтверждения.

специальные функции

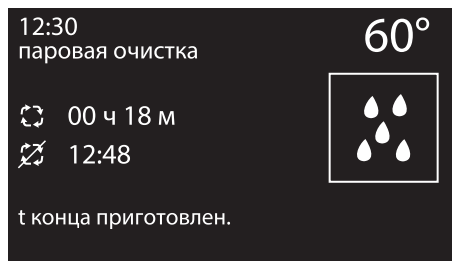
паровая очистка








## Очистка и уход

2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла очистки.



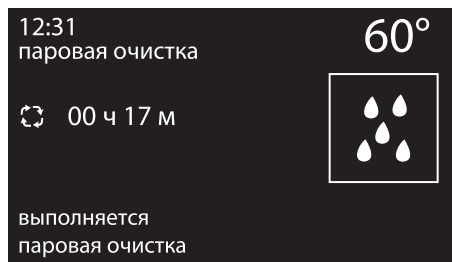
### Установка программируемой функции «Паровая очистка»

Время начала паровой очистки может быть запрограммировано, как и остальные функции приготовления.

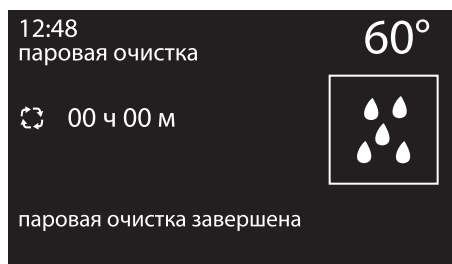
1. После выбора специальной функции «Паровая очистка» нажмите на ручку управления. На дисплее отобразится текущее время и символ .
2. Поверните ручку управления, чтобы установить желаемое время окончания паровой очистки.
3. Через несколько секунд загорятся символы  и  и прибор перейдет в режим ожидания установленного времени запуска цикла очистки.

**i** Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

3. Нажмите 2 раза ручку управления для запуска цикла очистки.



4. По окончании цикла паровой очистки раздастся звуковой сигнал.





## Окончание цикла Паровой очистки

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Стойкие остатки удалите при помощи нецарапающей губки с латунными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
4. Удалите остатки воды из духового шкафа.

Для достижения максимальной гигиены и для предотвращения впитывания продуктами питания неприятных запахов просушите духовку при помощи режима с конвекцией при температуре 160 °С в течение 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



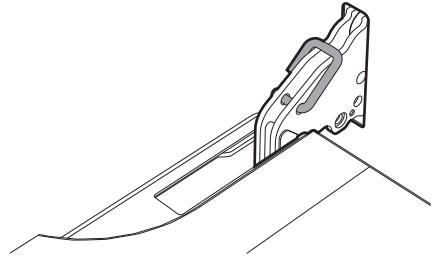
Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

## 4.5 Снятие дверцы

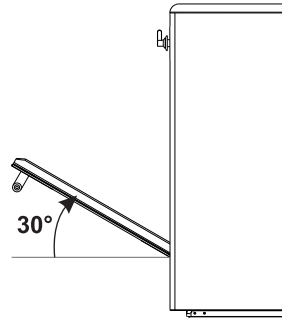
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

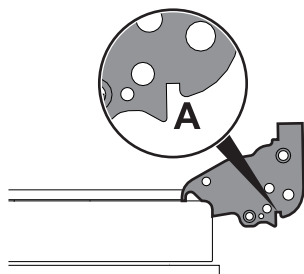


2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и выньте.





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 блокирующие крючки из отверстий петель.



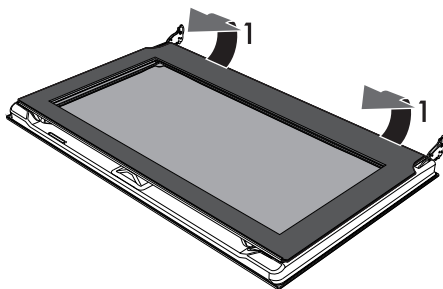
### 4.6 Чистка стекол дверцы

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

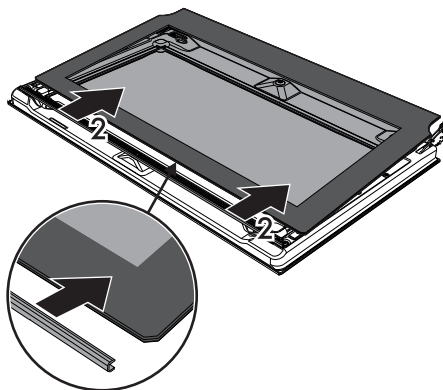
### Демонтаж внутреннего стекла

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

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блокирующие крючки в отверстия петель так, чтобы предотвратить случайное закрытие дверцы.
3. Осторожно вытяните внутренне стекло кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).

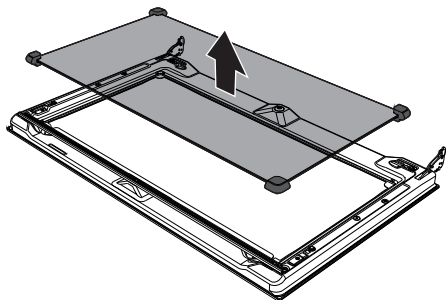


4. Снимите внутреннее стекло с передней планки (2) и удалите его из дверцы.

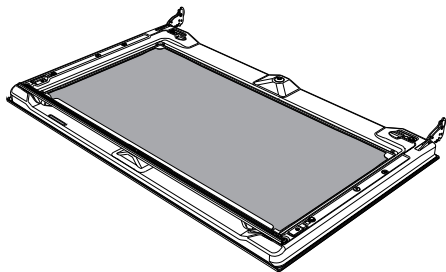




5. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его вверх.



6. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



7. По окончании очистки верните промежуточное стекло на свое место в дверце.
8. Чтобы вернуть на место внутреннее стекло, вставьте верхнюю часть в планку дверцы и закрепите 2 задних штыря на свои места путем легкого надавливания.

## 4.7 Внеочередное техобслуживание

### Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

**Опасность электрического удара**

- Отключите прибор от электрического питания.

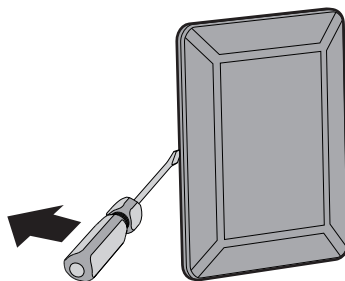


Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

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



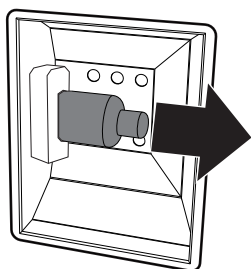
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.





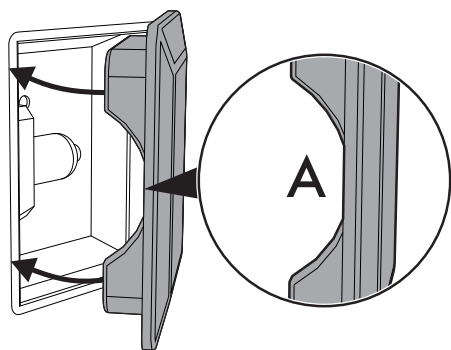
## Очистка и уход

4. Извлеките и удалите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Вставьте новую лампу.  
6. Установите на место крышку.  
Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (А) в направлении стороны дверцы.

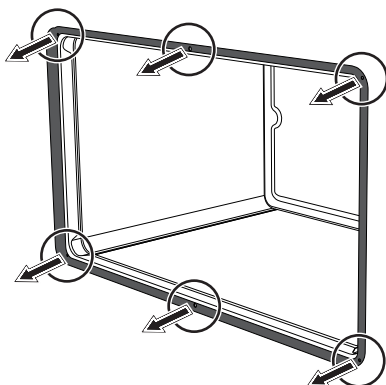


7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

### Снятие и установка прокладки

Чтобы снять прокладку:

- Открепите крючки, расположенные по 4 углам и центру, и потяните наружу прокладку.



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам и центру прокладки духовки.

### Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.

### Что делать, если...

#### Прибор не работает:

- Выключатель неисправен: проверить предохранители и исправность выключателя.
- Падение мощности: проверить исправную работу индикаторных ламп.

#### Газовая горелка не разжигается:

- Падение мощности или отсыревание свечей зажигания: зажгите газовую горелку при помощи спички или зажигалки.



## Духовка не греет:

- Плавкий предохранитель неисправен: проверить и при необходимости заменить выключатель.
- Ручка выбора режимов не установлена: установить ручку выбора режимов.
- Проверьте, не установлен ли демо-режим (для получения дополнительной информации см. параграф «Программы»).

## Все блюда, приготовленные в рабочей камере духовки, сгорают в кратчайшее время:

- Термостат неисправен: обратиться в авторизованную сервисную службу.

## Стекло дверцы запотевают, когда духовка нагревается:

- Обычное явление вызываемое разницей в температуре и никоим образом не влияющее на работу духовки.

## Дисплей полностью выключен:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «On» («Вкл.») многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

## Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, была ли установлена функция «блокировка» (для получения дополнительной информации см. параграф «Программы»).

## Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверьте, была ли установлена функция «Эко-режим» (для получения

дополнительной информации см. параграф «Программы»).

## На дисплее появится надпись «ERR4»:

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время включения блокировки. Выключите и снова включите прибор, сделайте паузу на несколько минут перед новым выбором цикла очистки.

## При открывании дверцы во время выполнения режима нагрева с конвекцией вентилятор останавливается:

- Это не является неисправностью, а является нормальным функционированием прибора. Это свойство позволяет избежать излишних потерь тепла, когда вы производите действия с блюдами во время приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.



В случае невозможности устранения проблем или при возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.



В случае появления других сообщений об ошибке ERRx: запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.



## 5 Установка

### 5.1 Подключение к газовой сети



Утечка газа

**Опасность взрыва**

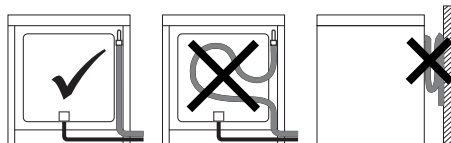
- По окончании любых работ, проверьте момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, 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.

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 «Регулировка для разных видов газов». Впускной газовый патрубок имеет наружную газотрубную резьбу на 1/2" (ISO 228-1).

### Подключение с помощью резинового шланга

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

- шланг крепится к фитингу с помощью надежного хомута;
- нигде по трассе прокладки шланг не соприкасается с горячими стенками (температура стенок не должна превышать 50 °С);
- шланг не подвергается воздействию растягивающих или натягивающих усилий, не пережимается и не сдавливается;
- шланг не соприкасается с острыми краями или выступами;
- если рукав не совершенно герметичен и через него выходит газ в помещение, не пытайтесь чинить его: заменить его новым рукавом;
- убедитесь, что срок годности шланга, указанный на нем, не истек.



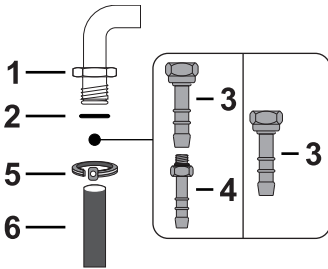




Убедитесь, что подключение к сети подачи газа с использованием гибкого резинового шланга не противоречит техническим характеристикам, оговоренным в действующих нормах (убедитесь, что обозначение этого стандарта нанесено на шланге).

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**. В зависимости от диаметра используемого газового шланга, можно также навинтить ниппель **4** на ниппель **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.

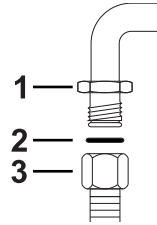


Внутренний диаметр гибкого шланга должен составлять 8 мм для сжиженного газа, 13 мм для газа метана и газа городской сети.

## Подключение с использованием гибкой стальной трубы

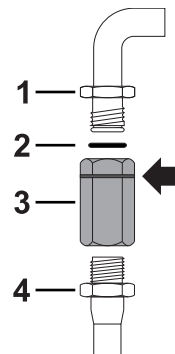
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

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



## Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

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



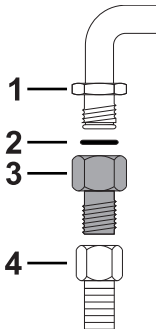


## Установка

### Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

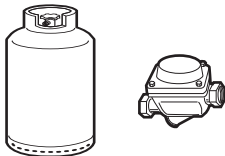
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно привинтите штуцер **3** к газовому патрубку **1** (резьба  $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанесите изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтите 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 значению, указанному в таблице «Таблица характеристик конфорок и форсунок».

### 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.



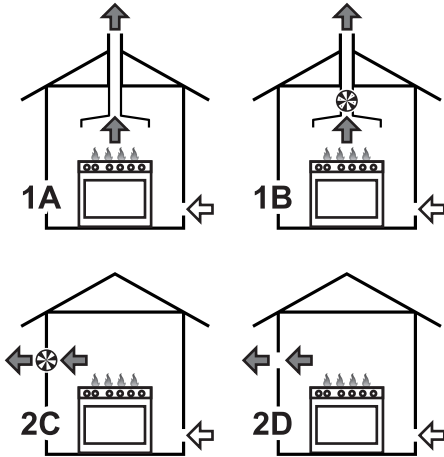
По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям необходимых норм.

## 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. Снимите решетки, крышки и корончатые рассекатели пламени, чтобы получить доступ к чашам горелок.
2. Замените форсунки, используя ключ 7 мм, в зависимости от вида газа, который будет использоваться (смотри , «Таблица характеристик конфорок и форсунок»).



**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

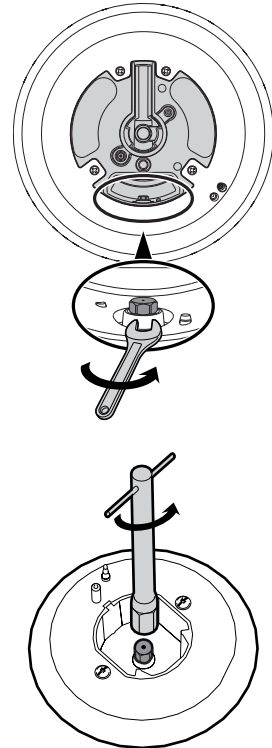
**C** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором

**D** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу на стене

↖ Воздух

← Продукты сгорания

⊗ Электрический вентилятор



3. Правильно установите на место конфороки в соответствующие гнезда.

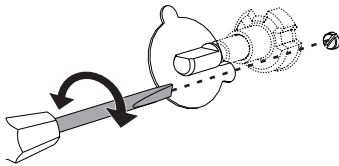
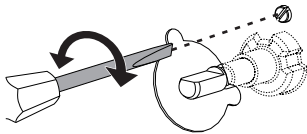


## Установка

### 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.

Установите ручку на место и проверьте стабильность пламени горелки. Быстро поверните ручку от максимального до минимального значения: пламя не должно погаснуть. Повторите эту операцию для всех газовых кранов.



### Корректировка настройки минимальной мощности для сжиженного газа

Завинтите 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.

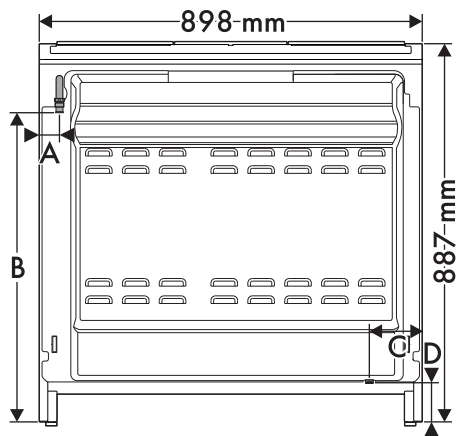


Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.



## Размеры прибора

Положение газовых и электрических подключений.



<b>A</b>	<b>48 мм</b>
<b>B</b>	<b>738 мм</b>
<b>C</b>	<b>124 мм</b>
<b>Д</b>	<b>97 мм</b>



# Установка

## Обозначения видов газа в разных странах

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



В зависимости от страны установки возможно определить используемые виды газа.

По цифровой маркировке необходимо определить в «Таблица характеристик конфорок и форсунок» правильные параметры.



## Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20 - 20 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	97	120	145
Предкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1200
2 Газ метан G20 - 25 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	2.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	110	145
Предкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1200
3 Газ метан G25.1 - 25 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	3.1	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	152
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1200
4 Газ метан G25 - 20 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	165
Предкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Пониженная производительность (Вт)	400	500	800	1200
5 Газ метан G2.350 - 13 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	3.8
Диаметр форсунки (1/100 мм)	94	120	165	190
Предкамера (штампованная на форсунке)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1200
6 Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.75	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	100
Предкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1300
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	127	218	291
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	125	214	286



## Установка

7 Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.9	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	81	95
Предкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	450	550	900	1500
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	138	218	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	136	214	300
8 Сжиженный газ G30/31 - 50 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	74	80
Предкамера (штампованная на форсунке)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Пониженная производительность (Вт)	400	500	1000	1500
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	298
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	293
9 Газ метан G110 - 8 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.75	2.8	3.4
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	340
Предкамера (штампованная на форсунке)	/8	/2	/3	0190
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1200

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





## 5.2 Встраивание



**Тяжелый прибор  
Опасность получения травм  
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на дверцу  
Риск повреждения агрегата**

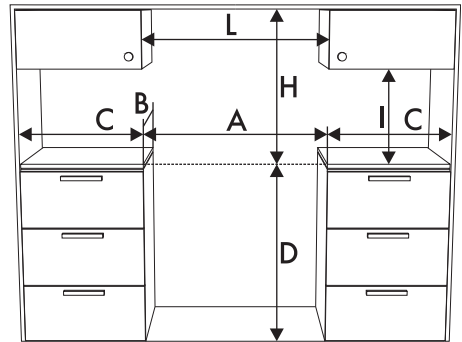
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не используйте ручку для подъема или перемещения этого прибора.



**Распространение тепла во  
время функционирования  
прибора  
Риск пожара**

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

## Габаритные размеры



<b>A</b>	900 мм
<b>B</b>	600 мм
<b>C<sup>1</sup></b>	450 мм
<b>D</b>	900 мм
<b>H</b>	750 мм
<b>I</b>	450 мм
<b>L<sup>2</sup></b>	900 мм

<sup>1</sup> Минимальное расстояние от боковых стенок или от других горючих материалов.

<sup>2</sup> Минимальная ширина а шкафа (=A).



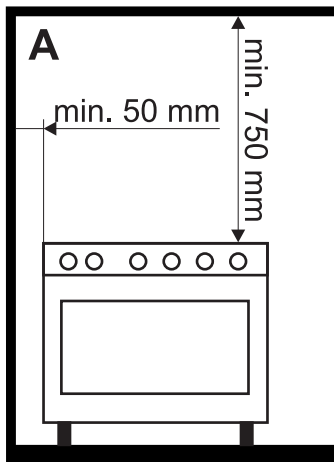
## Установка

### Информация общего характера

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.

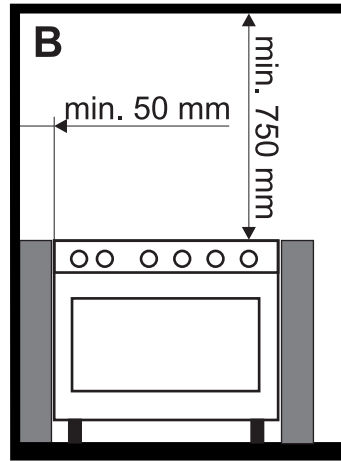
Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. В случае установления вытяжки над варочной панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.

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



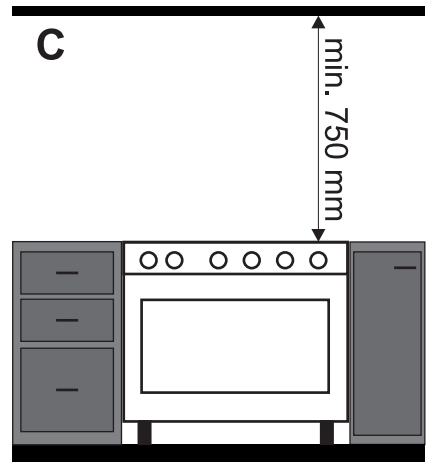
**А** - Класс 1

(Независимая установка прибора)



**В** - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)



**С** - 2 Класс 1 подкласс

(Встроенный прибор)



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



## Размещение и выравнивание

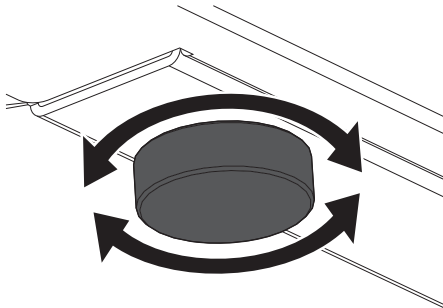


**Тяжелый прибор  
Риск повреждения прибора**

- Сначала вставьте передние, затем задние ножки.

Для обеспечения хорошей стабильности необходимо правильно выравнивать прибор на полу.

- После подключения к газовой магистрали и к сети электропитания следует закрутить или раскрутить ножку, чтобы выравнивать и придать устойчивость прибору на полу.



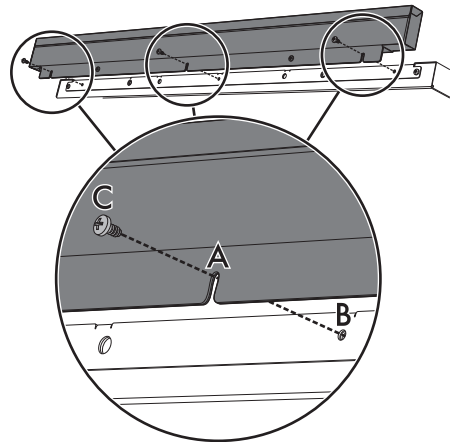
## Монтаж доборной планки



Доборная планка является неотъемлемой частью изделия, рекомендуется прикрепить её к прибору перед его установкой.

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

1. Установите планку на поверхности панели.
2. Совместите петли доборной планки (A) с отверстиями на заднем краю варочной панели (B).



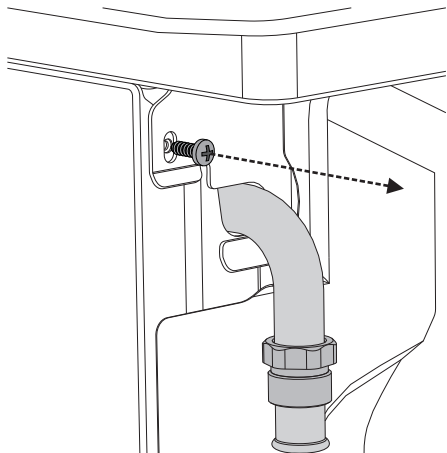
3. Закрепите доборную планку на варочной панели при помощи отвертки и винтов (C), входящих в комплект поставки.



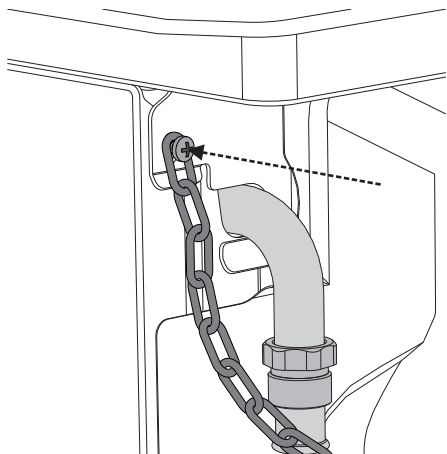
## Установка

### Настенный крепеж (где предусмотрено)

1. Отвинтите винт, расположенный позади варочной поверхности рядом с точкой подачи газа.

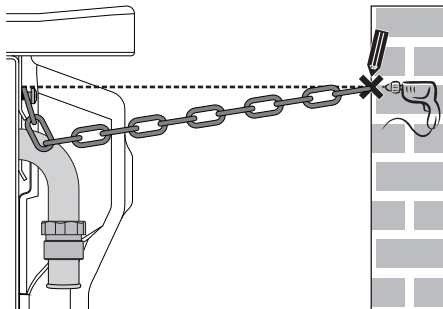


2. Присоедините цепь к плите при помощи только что снятого винта.

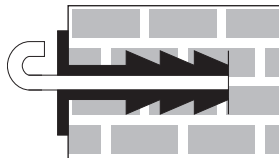


3. Вытяните ее в горизонтальном направлении так, чтобы край цепи касался стены.

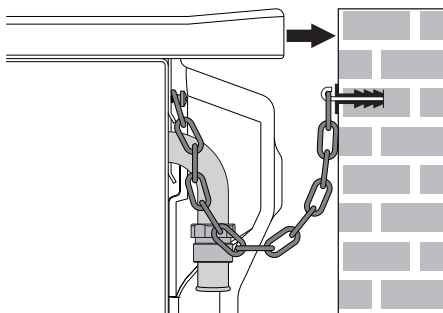
4. Отметьте на стене точку, где будет выполнено отверстие.



5. Выполните отверстие и вставьте дюбель.



6. Зафиксируйте цепь и придвиньте прибор к стене.



Длина цепи должна быть как можно меньше, чтобы прибор не мог перевернуться вперед и по диагонали, а также для предотвращения бокового смещения.



## 5.3 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

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

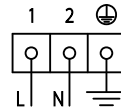
### Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку.

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

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В 1N<sup>~</sup>



Кабель **трехжильный 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>**.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



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

### Стационарное подключение

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

### 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 Для монтажника

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