

Содержание

1	Меры предосторожности	422
1.1	Общие предупреждения по технике безопасности	422
1.2	Ответственность производителя	427
1.3	Назначение агрегата	427
1.4	Идентификационная табличка	427
1.5	Руководство по эксплуатации	427
1.6	Утилизация	427
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	428
2	Описание	429
2.1	Общее описание	429
2.2	Варочная панель	430
2.3	Панель управления	431
2.4	Другие части	432
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	432
3	Использование	435
3.1	Меры предосторожности	435
3.2	Для экономии энергии	437
3.3	Использование дополнительных принадлежностей	437
3.4	Эксплуатация варочной поверхности	440
3.5	Использование отделения для хранения посуды	441
3.6	Использование духовки	441
3.7	Использование кулинарного датчика температуры	444
3.8	Рекомендации по приготовлению	448
3.9	Часы программатора (только на некоторых моделях)	449
4	Чистка и техническое обслуживание	456
4.1	Меры предосторожности	456
4.2	Чистка варочной панели	457
4.3	Очистка дверцы	458
4.4	Чистка рабочей камеры духовки	460
4.5	Паровая очистка	461
4.6	Внеочередное техобслуживание	463
5	Установка	465
5.1	Подключение к газовой сети	465
5.2	Адаптация к разным типам газа	468
5.3	Встраивание	473
5.4	Электрическое подключение	478
5.5	Для монтажника	479

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



1 Меры предосторожности

1.1 Общие предупреждения по технике безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Будьте максимально внимательными в связи с быстрым нагреванием зон приготовления. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае загорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите варочную поверхность.
- Всегда следите за процессом приготовления. За кратковременными процессами приготовления следует наблюдать постоянно.



- Во время приготовления не ставьте металлические предметы, например, посуду или столовые приборы, на поверхность варочной панели, так как они могут перегреться.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из духовки, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Не открывайте отделение для хранения посуды (если оно имеется), когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (В СЛУЧАЕ ЕГО НАЛИЧИЯ) ИЛИ ПОБЛИЗОСТИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЕМ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых действий с прибором отключите его от главной сети электрического питания.
- Установку и сервисные операции должны выполнять квалифицированные специалисты с соблюдением местных нормативных требований.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.



Меры предосторожности

Риск повреждения прибора

- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла, поскольку существует опасность их возгорания при перегреве. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных панелях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры 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 духовке.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной панели.



- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.
- Нельзя допускать попадания на варочную панель кислотосодержащих веществ, например, лимонного сока или уксуса.
- Не помещайте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для очистки стальных частей или поверхностей с металлизированной отделкой (например анодированных, никелированных, хромированных) нельзя использовать средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- 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 рукоятку дверки.

Установка

- **НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Не следует устанавливать прибор на подставке-пьедестале.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Операции по подключению к газовой магистрали должны производиться уполномоченным техническим персоналом.



Меры предосторожности

- 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.
- Трубы не должны соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- По окончании любых работ, проверьте момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5 - 2 Нм.
- Перед монтажом необходимо убедиться в том, что местные условия распределения (природа газа и давление), а также регулировка бытового электроприбора совместимы.
- Условия регулировки бытового электроприбора указаны на этикетке регулировки газа.
- Данный электроприбор не подключен к устройству выброса продуктов горения. Он должен быть установлен и подключен согласно текущим стандартам монтажа. Необходимо уделять особое внимание требованиям, предъявляемым к вентиляции.

Для данного прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Удостоверьтесь, что в дверке не застревают никакие предметы.



1.2 Ответственность производителя

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

- использования агрегата в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения инструкций по эксплуатации;
- нарушения целостности хотя бы одной части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Назначение агрегата

- 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 является неотъемлемой частью агрегата и должно храниться в доступности для пользователя в течение всего срока эксплуатации агрегата.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.

1.6 Утилизация



Утилизация данного агрегата выполняется отдельно от других видов отходов (директивы 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

В данном приборе нет веществ в количестве, которое может считаться опасным для здоровья или окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.

Чтобы утилизировать прибор:

- Обрежьте кабель питания и удалите кабель вместе с вилкой.



Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

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



Меры предосторожности

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве используются следующие понятия для облегчения чтения:

Меры предосторожности



Общая информация о настоящем руководстве по эксплуатации, о технике безопасности и финальной утилизации.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация о правильной чистке и уходу за прибором.

Установка



Информация для квалифицированного техника: установка, пуск в эксплуатацию и приемные испытания.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

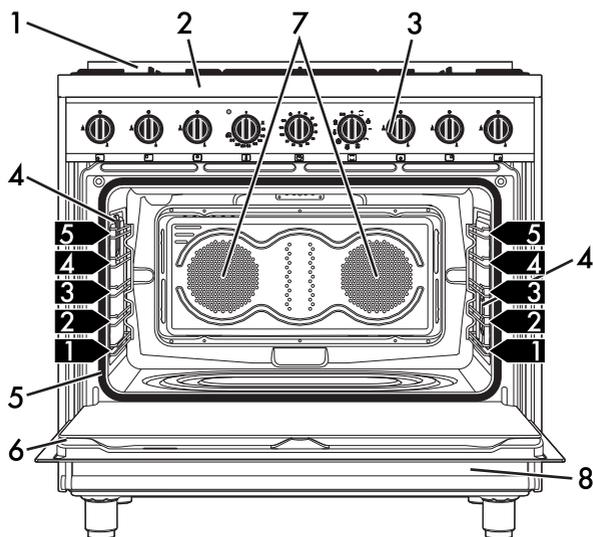
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

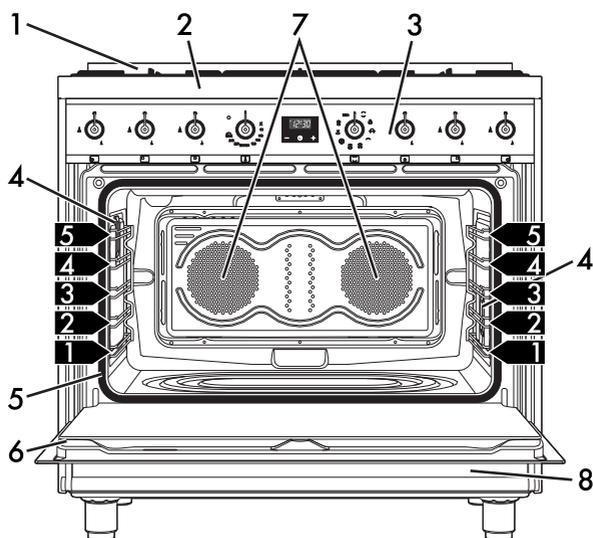


2 Описание

2.1 Общее описание



Модели с таймера



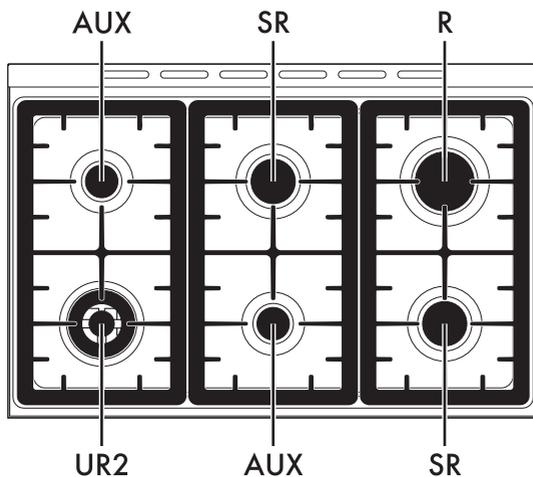
Модели с часами программатором



Описание

- | | |
|---------------------|---|
| 1 Доборная планка | 6 Дверца |
| 2 Варочная панель | 7 Вентилятор |
| 3 Панель управления | 8 Отсек для хранения принадлежностей |
| 4 Левая лампа | 1,2,3... Опорные рамки для решеток и противней |
| 5 Прокладка | |

2.2 Варочная панель



AUX = Вспомогательная горелка

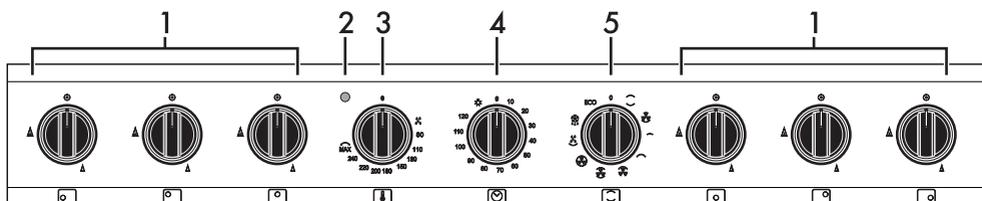
SR = Полубыстрая конфорка

R = Быстрая горелка

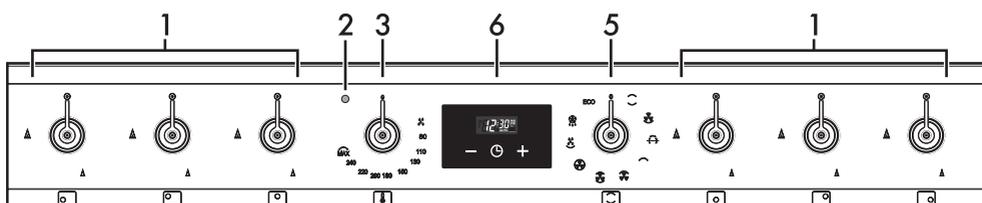
UR2 = Сверхбыстрая конфорка



2.3 Панель управления



Модели с таймера



Модели с часами программатором

1 Ручки конфорок панели

Используются для розжига и регулировки пламени конфорок. Нажмите и поверните ручки против часовой стрелки до символа  для розжига соответствующих конфорок. Поворачивайте ручки в зоне, находящейся между символами максимального  и минимального  режима нагрева для регулировки пламени. Поверните ручки в положение  для выключения горелок.

2 Индикаторная лампа

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Ритмичное мигание означает, что внутри духовки поддерживается заданная температура.

3 Ручка температуры

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

4 Ручка таймера

Позволяет настраивать режим ручного приготовления или таймер с автоматическим отключением духовки по окончании приготовления.

5 Ручка функций

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. После выбора требуемой функции следует задать температуру приготовления с помощью ручки температуры.



Описание

6 Часы программатора

Служат для отображения текущего времени, установки программируемого приготовления и установки таймера.

2.4 Другие части

Полки для размещения

В приборе предусмотрены специальные уровни для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высоты размещения отсчитываются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

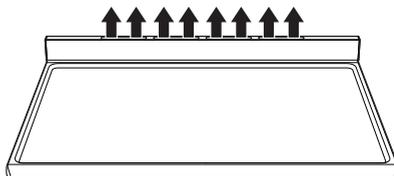
- при открытии дверцы;
- при выборе одной из функций за исключением функций **ЕСО**.



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Охлаждающий вентилятор

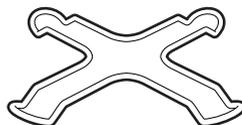
Вентилятор охлаждает духовки и включается во время приготовления. При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора, его образование может продолжаться также некоторое время и после выключения прибора.



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

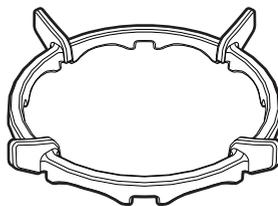
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Решетка для адаптации



Предназначена для использования с малыми емкостями

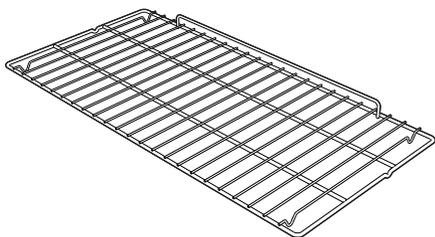
Редукционная решетка Wok



Приспособление для емкостей Wok (китайские сковородки).

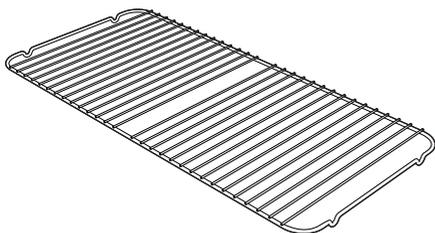


Решетка



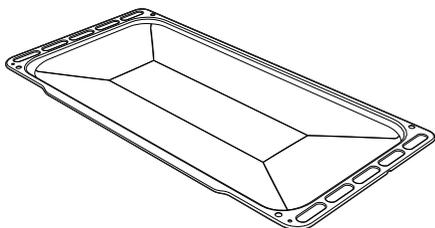
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня (только на некоторых моделях)



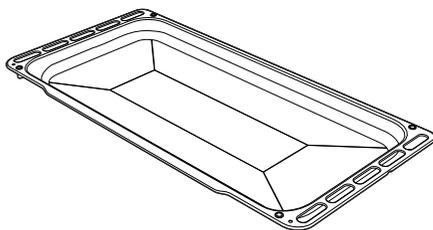
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

Противень для духовки (только на некоторых моделях)



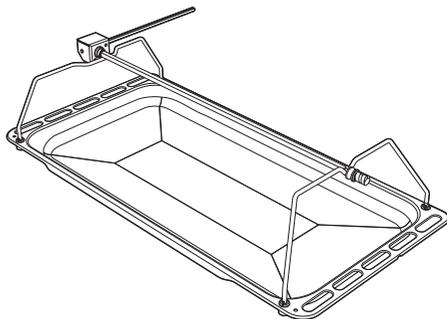
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Противень для глубокой жарки



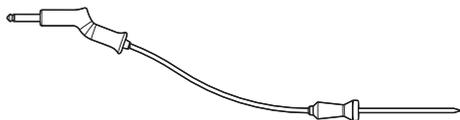
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Шампур (только на некоторых моделях)



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

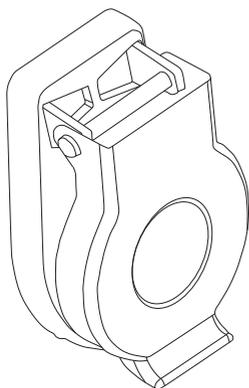
Кулинарный датчик температуры (только на некоторых моделях)



Благодаря кулинарному датчику температуры со щупом можно выполнять приготовление на основании температуры, измеренной внутри продукта.



Защитная крышка (только на некоторых моделях)



Служит для закрытия и защиты разъема кулинарного датчика температуры, когда он не используется.



В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.



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



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



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защитите руки термическими рукавицами при перемещении блюд внутри духовки.
- Не трогайте нагревающиеся элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из духовки, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, 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 воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



Высокая температура в отделении для хранения посуды

Опасность ожогов

- Не открывайте отделение для хранения посуды, когда духовка включена и еще не остыла.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования прибора.
- Не храните в нем горючие материалы, тряпки или бумагу.



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 панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.



Высокая температура в отделении для хранения посуды 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.

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.
- Зажженные 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.

Первое использование

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



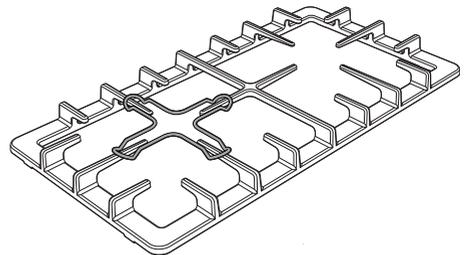
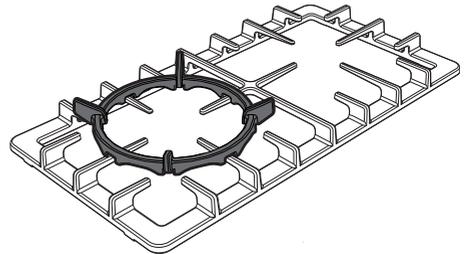
3.2 Для экономии энергии

- Предварительно разогревать духовку, только если этого требует рецепт готовящегося блюда.
- Перед помещением продуктов питания в духовой шкаф необходимо их разморозить, если на упаковке не указано иное.
- При необходимости приготовления нескольких блюд рекомендуется готовить их одно за другим, пользуясь тем, что духовка уже разогрета.
- 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.
- Духовой шкаф необходимо всегда держать в чистоте.

3.3 Использование дополнительных принадлежностей

Решетки для адаптации

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



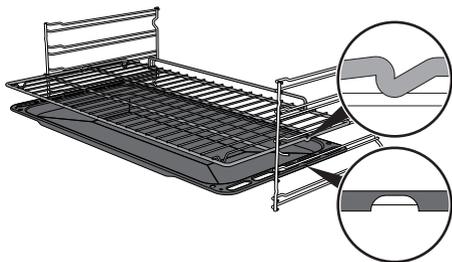


Использование

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



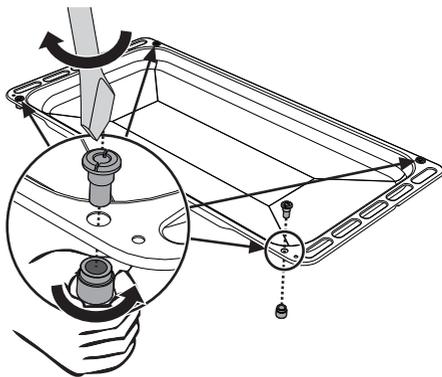
Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



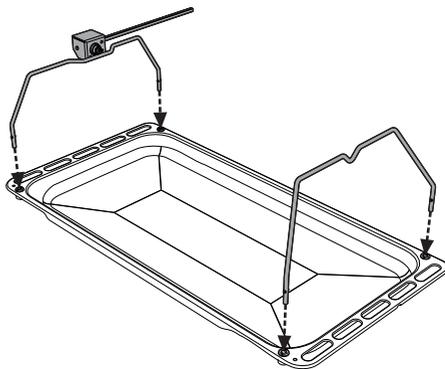
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Шампур (только на некоторых моделях)

1. Вставьте 4 втулки из комплекта поставки в 4 угловых отверстия глубокого противня и закрутите их до кольцевых гаек с помощью инструмента (например, отвертки).



2. Установите опоры шампура во втулки, как показано на рисунке, приведенном ниже.

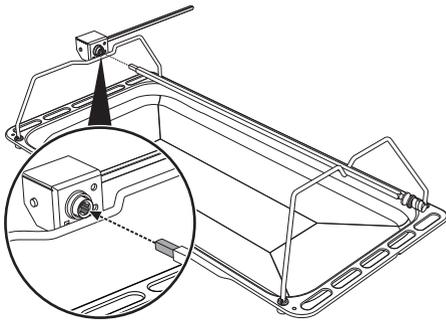




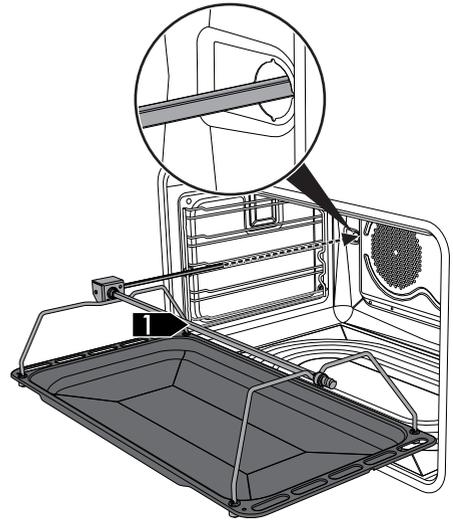
- Используйте вилки и клип, чтобы подготовить шампур для гриля. Эти вилки можно заблокировать с помощью крепежных винтов.



- После того, как шток шампура будет подготовлен, установите его на соответствующие опоры. Вставьте конец штока в гнездо механизма, расположенного на левой опоре, до упора.



- Вставьте противень в первую полку опорной рамки (см. "Общее описание").
- Вставьте конец штока в гнездо моторчика шампура, которое расположено в левой части задней стенки духовки.



Выполнять указанные операции следует при выключенной и остывшей духовке.



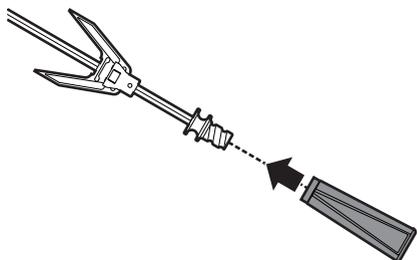
Использование

7. Чтобы включить шампур, поверните ручку функций в положение  и настройте температуру приготовления с помощью ручки температуры.



Рекомендуется налить немного воды в противень, во избежание появления дыма.

8. В конце приготовления достаньте противень с шампуром.
9. Для удобства перемещения штока шампура, прикрутите специальную ручку из комплекта поставки.



3.4 Эксплуатация варочной поверхности

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, поверните ручку на  и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд. После розжига конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключаться при отпускании ручки: это означает, что термопара недостаточно разогрелась. Подождите немного и повторите операцию. Держать ручку нажатой более длительное время.

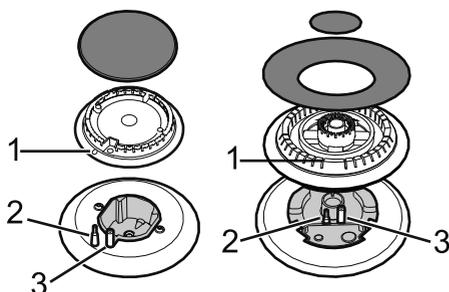


Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом кране. Верните ручку в положение  и попробуйте зажечь заново по истечении 60 секунд.



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.

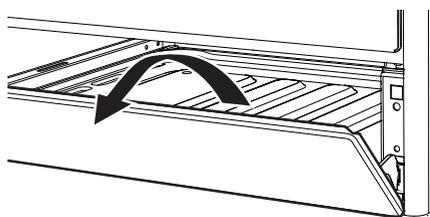


Диаметр посуды:

- **AUX:** 12 - 14 см
- **SR:** 16 - 24 см
- **R:** 18 - 26 см.
- **Сверхбыстрая UR2:** 18 - 28 см.

3.5 Использование отделения для хранения посуды

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



3.6 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовку (модели с таймера):

1. Выберите приготовление в ручном режиме  или настройте продолжительность приготовления с помощью ручки таймера. Регулировка является последовательной, и ручка может устанавливаться в промежуточное положение между цифрами.
2. Выберите температуру при помощи ручки температуры.
3. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.
4. По завершении запрограммированного по времени приготовления срабатывает звуковой сигнал, который автоматически выключается спустя несколько секунд.



Использование

Чтобы включить духовку (модели с часами программатором):

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



Убедитесь, что на программирующих часах отображается символ продолжительности приготовления , в противном случае духовка не включится.

Нажмите на кнопку , чтобы сбросить программируемые часы.

Список режимов приготовления



Статический нагрев

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



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.



Маленький гриль (только на некоторых моделях)

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



Гриль + вертел (только на некоторых моделях)

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



Гриль

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

Гриль + конвекция

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

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 2-й и 4-й уровни).

Задний нагрев + конвекция

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких уровнях) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.

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.

Быстрое размораживание

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



Использование

ECO

Есо

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.



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



В режиме ЭКО длительность приготовления (а также возможный предварительный разогрев) больше.



Паровая очистка

Данная функция упрощает чистку при помощи пара, создаваемого небольшим количеством воды, налитой на штамповку, установленную на дно.



3.7 Использование кулинарного датчика температуры



**Высокая температура кулинарного щупа-термометра
Опасность получения ожогов**

- Не касайтесь стержня или наконечника кулинарного датчика температуры по окончании его использования.
- При работе с щупом-термометром используйте теплозащитные перчатки для рук.



**Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей**

- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом кулинарного датчика температуры.



**Неправильное использование
Риск повреждения прибора**

- Не вставляйте кулинарный датчик температуры в отверстия и прорези прибора.
- Когда кулинарный датчик температуры не используется, следите, чтобы защитный колпачок был надежно закрыт.



**Неправильное использование
Опасность травм для людей**

- Не оставляйте без присмотра кулинарный датчик температуры.
- Не позволяйте детям играть с кулинарным датчиком температуры.
- Следите, чтобы не пораниться заостренными частями кулинарного датчика температуры.



Неправильное использование Опасность повреждения щупа-термометра

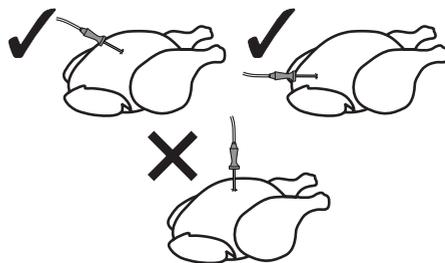
- Не тяните за кабель, чтобы извлечь кулинарный датчик температуры из гнезда или из готовящегося блюда.
- Следите, чтобы кулинарный датчик температуры или его кабель не были зажаты дверцей.
- Кулинарный датчик температуры или любая его часть не должны контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остыли.
- Когда кулинарный датчик температуры не используется, храните его внутри прибора.
- Убедитесь, что разъем кулинарного датчика температуры вставлен до упора в гнездо.
- Не используйте кулинарный датчик температуры для ввода или извлечения продуктов из духового шкафа.

Благодаря кулинарному датчику температуры можно готовить с точностью жаркое, каре, мясо разных размеров и видов.

Кулинарный датчик температуры позволяет идеально приготовить продукты благодаря пунктуальной контролю температуры внутри блюда. Температура измеряется специальным датчиком, расположенным в самом наконечнике.

Правильное применение кулинарного щупа-термометра

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник кулинарного датчика температуры в продукт за пределами духовки.
3. Для получения оптимальных результатов следует проверить, что щуп-термометр вставлен в самую толстую часть продукта в поперечном направлении не менее, чем на 3/4 его длины, и при этом не касается противня и не протыкает продукт насквозь.



i Для точного измерения температуры в центре продукта наконечник щупа-термометра не должен контактировать с костью или с жирными прослойками.

i Минимальная температура духовки, рекомендуемая для приготовления с кулинарным датчиком температуры, составляет 120°C, за исключением режима низкой температуры (см. главу 3.8).



Использование

Как задать приготовление с кулинарным датчиком температуры

С предварительным нагревом:

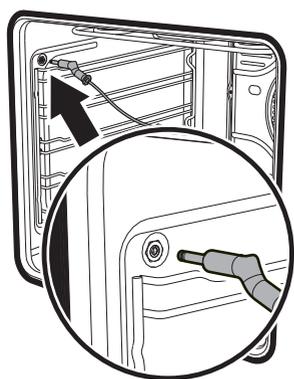
1. Задайте приготовление в ручном режиме (см. «Включение основной духовки»).
2. По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
3. Вставьте разъем кулинарного щупа-термометра в соответствующее боковое гнездо, используя сам щуп для открытия колпачка.



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

- При работе с щупом-термометром используйте теплозащитные перчатки для рук.



4. Закройте дверцу.
5. Нажмите кнопку  на несколько секунд. Снова нажмите кнопку . Дисплей показывает заданную температуру по умолчанию  тогда как символ  мигает.
6. С помощью кнопок  и  отрегулируйте значение заданной температуры между минимальным и максимальным.



- **Минимальная заданная температура:** соответствует мгновенной температуре, измеренной кулинарным датчиком температуры плюс 2°C.
- **Максимальная заданная температура:** 99°C

7. Подождите несколько секунд или нажмите кнопку , чтобы отобразить мгновенную температуру, измеренную кулинарным датчиком температуры.
- Теперь приготовление продолжится до момента, когда мгновенная температура, измеренная кулинарным датчиком температуры, не достигнет заданной пользователем температуры.



Без предварительного нагрева:

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте противень с продуктом, на котором установлен кулинарный датчик температуры.
3. Вставьте разъем кулинарного щупа-термометра в соответствующее боковое гнездо, используя сам щуп для открытия колпачка.
4. Задайте приготовление с кулинарным датчиком температуры, как проиллюстрировано в шагах 5, 6 и 7 предыдущего параграфа.
5. Задайте приготовление в ручном режиме посредством выбора температуры и функций приготовления (см. «Включение основной духовки»).

Во время приготовления с использованием кулинарного датчика температуры



Когда используется кулинарный датчик температуры, невозможно задавать программируемое приготовление или приготовление по таймеру.



Во время приготовления с использованием кулинарного датчика температуры кнопки



— и + не действуют.

1. Путем продолжительного нажатия на кнопку активируется таймер для минут; нажмите повторно для показа заданной температуры, а затем кнопками и отрегулируйте ее по ходу приготовления.
2. Снова нажмите или подождите 5 секунд, чтобы вернуться в режим приготовления.

По завершении приготовления

После достижения целевой температуры, установленной для температурного датчика, нагревательные элементы выключаются и прибор подает ряд звуковых сигналов.

1. Нажмите кнопку программирующих часов, чтобы прервать звуковые сигналы.
2. Откройте дверцу.
3. Извлеките температурный датчик из продукта и из розетки.
4. Выньте готовый продукт из духового шкафа.
5. Проверьте, чтобы защитный колпачок был плотно закрыт



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).

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.

Приготовление при низкой температуре с датчиком

- Данный тип приготовления рекомендуется для нежного и нежирного мяса, температура внутри продукта не должна превышать 65°C. Установите температуру духовки между 90° и 100°C. Это увеличит время приготовления, но позволит сохранить качественные характеристики пищевого продукта и воспрепятствует чрезмерному уменьшению его объема.

- Чтобы получить лучший результат, рекомендуется перед приготовлением при низкой температуре подрумянить мясо на большом огне в сковороде 1 или 2 минуты с каждой стороны.

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В режиме гриля рекомендуется повернуть ручку температуры на самое высокое значение в соответствии с символом  для оптимизации приготовления.
- Приправлять блюда следует до их помещения в духовку. Заправлять их растительным или расплавленным сливочным маслом также следует до начала приготовления в духовке.
- Необходимо устанавливать противень внизу на первом уровне для сбора жидкостей, образующихся в процессе приготовления блюд на решетке.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.



- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.
- В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.

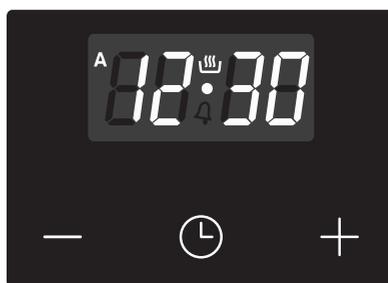
Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты 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.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

Для экономии энергии

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

3.9 Часы программатора (только на некоторых моделях)



 Кнопка уменьшения значения

 Кнопка часов

 Кнопка увеличения значения

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



Использование

Установка текущего времени

i Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

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

 цифры.

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

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

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.

1. Удерживайте нажатой кнопку часов  до появления символа .
 1. Снова нажмите кнопку часов . На дисплее появятся символ  и надпись , чередующиеся с текущим временем.
 2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут приготовления.
 3. Выберите функцию и температуру приготовления.
 4. Подождать около 5 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .
- По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются. На дисплее символ  погаснет, а символ  будет мигать и включится звуковой сигнал.
5. Чтобы выключить звуковой сигнал достаточно нажать любую кнопку на программирующих часах.



6. Нажмите кнопку часов , чтобы выполнить сброс значений программирующих часов.

 Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.

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

Программируемое приготовление

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

1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе “Приготовление с установкой времени по таймеру”.

2. Нажмите на кнопку меню  в течение 2 секунд.

3. Снова нажмите на кнопку меню . Дисплей показывает попеременно цифры  и надпись , тогда как символ  мигает. (например, сейчас время 17:30)

4. Посредством кнопок  или  установите желаемое значение минут. (например, 1 час)

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

6. Посредством кнопок  или  установите время конца готовки. (например, в 19:30).

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

7. Подождать около 7 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится текущее время, а символы  и  погаснут, тогда как загорится индикатор .

8. Выбрать функцию и температуру приготовления.

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



Использование

10. Установите ручки функции и температуры в положение **0**.
11. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах для программирования.
12. Нажмите одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часа.



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

Таймер



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

Таймер может быть активирован в любой момент.

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

По истечении установленного времени сработает звуковой сигнал.

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



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



Изменение выставленных данных

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

Отмена введенных данных

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

Выбор звукового сигнала

Звуковой сигнал может иметь 3 разных тона.

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



Использование

Справочная таблица по режимам приготовления пищи

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура. (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина, спинная часть	2	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	260	15	
Ростбиф	1	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч.свиная шейка	2 - 3	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторона 1	Сторона
Свинные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4	260	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4	260	10	10
Свиная грудинка	0,7	Гриль	5	260	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4	260	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	260	10	7
Форель (с мясом цвета семги)	1,2	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	260	8 - 9	
Хлеб	1	Задний нагрев+конв.	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Задний нагрев+конв.	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Задний нагрев+конв.	2	160 - 170	55 - 60	
Пельмени с начинкой	1	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	160	20 - 25	
Бисквит «Парадизо»	1,2	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60	
Заварные пирожные	1,2	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задний нагрев+конв.	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо/Задний нагрев+конвекция	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Задний нагрев+конв.	2	160	30 - 35	

Время, указанное в таблице, дано без учета длительности предварительного разогрева и является ориентировочным.



Ориентировочная таблица режимов приготовления с кулинарным датчиком температуры

Тип мяса и часть разделки	Заданная температура (°C)
Говядина	
Ростбиф: с кровью	50 - 53
Ростбиф: средней прожарки	55 - 58
Ростбиф: хорошо прожаренный	65 - 70
Бифштекс: с кровью*	50
Бифштекс: средней прожарки*	58
Бифштекс: хорошо прожаренный*	70
Свинина	
Жаркое из филе	80 - 85
Лопатка	80 - 85
Свинные колбаски**	75 - 80
Телятина	
Жаркое из телятины	75 - 80
Домашняя птица	
Цыпленок целиком	80 - 85
Индейка целиком	80 - 85
Жаркое из индейки (целиком или грудка)	80 - 85
Баранина	
Ножка ягненка на кости (с кровью)	65
Ножка ягненка на кости (хорошо прожаренная)	75 - 80
Режим низкой температуры	
Говядина/ростбиф: с кровью***	50 - 54
Говядина/ростбиф: средней прожарки***	55 - 60
* Указанные температуры могут меняться в зависимости от толщины филе.	
** Для колбасных изделий рекомендуется выбрать подходящую функцию, обеспечивающую хорошую гриль-прожарку снаружи.	
*** Рекомендуется подрумянить мясо в сковороде с двух сторон в течение нескольких минут и затем поместить в духовку.	



4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для очистки стальных частей или поверхностей с металлизированной отделкой (например анодированных, никелированных, хромированных) нельзя использовать средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель.
- Не используйте 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.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

Чистка поверхностей

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

Обычная ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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



После чистки необходимо тщательно вытереть насухо прибор, поскольку моющее средство и вода, стекая, могут привести к неполадкам и повредить внешний вид прибора.



4.2 Чистка варочной панели

Решетки варочной панели

Вывньте решетки и промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите все следы нагара. Высушите решетки и установите снова на варочную панель.



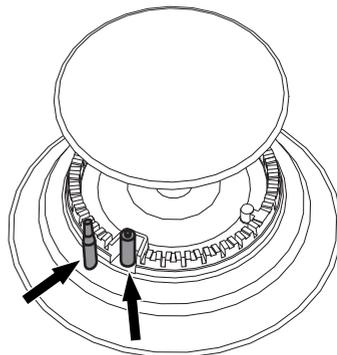
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Это естественное явление, которое никаким образом не изменяет рабочие характеристики данного компонента.

Корончатые рассекатели и крышки конфорок

Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Их следует промывать в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалите любые следы нагара и подождите до полного высыхания. Установить на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

Запальные свечи и термопары

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



Ручки



При очистке ручек не используйте агрессивные средства, содержащие спирт, или средства для чистки изделий из стали и стекла, это может вызвать их повреждение.

Чистите ручки мягкой салфеткой, смоченной теплой водой, затем тщательно вытирайте насухо. Их можно извлечь, потянув из установочного гнезда.



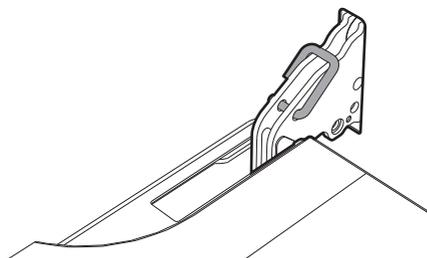
4.3 Очистка дверцы

Снятие дверцы

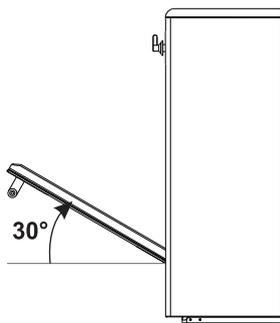
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

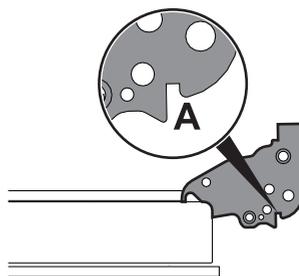
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



Чистка стекол дверцы

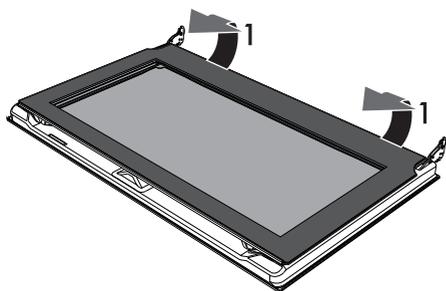
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



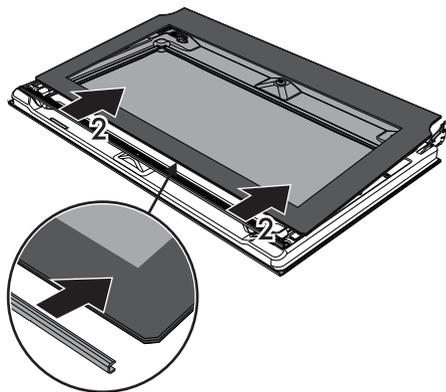
Демонтаж внутренних стекол

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

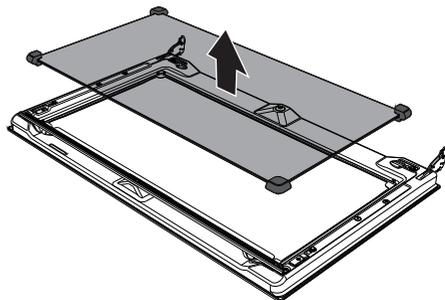
1. Откройте дверцу.
2. Поместите блокирующие крючки в отверстия петель так, чтобы предотвратить случайное закрытие дверцы.
3. Осторожно вытяните внутреннее стекло вверх в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).



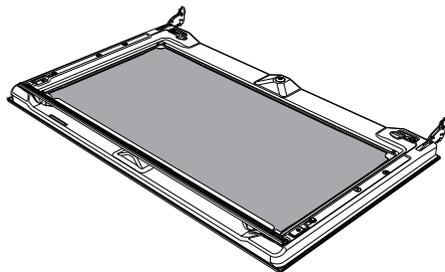
4. Снимите внутреннее стекло с передней планки (2) и удалите его из дверцы.



5. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его кверху.



6. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. В случае трудно отчищающихся загрязнений 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.



4.4 Чистка рабочей камеры духовки

Для поддержания духового шкафа в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой духовка должна остынуть.

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;
- прокладку



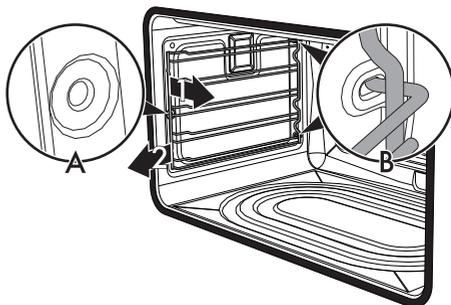
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить духовку при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Снятие опорных рам для решеток/противней

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

Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

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



- Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



4.5 Паровая очистка



Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.



**Неправильное использование
Риск повреждения
поверхностей**

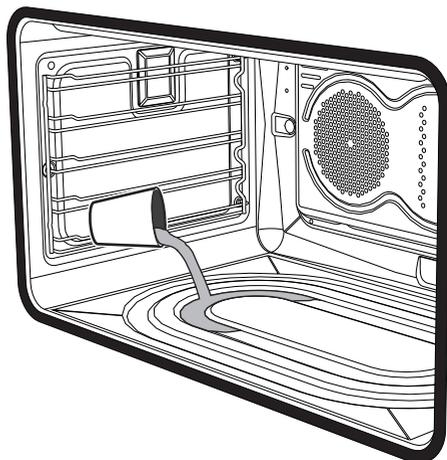
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

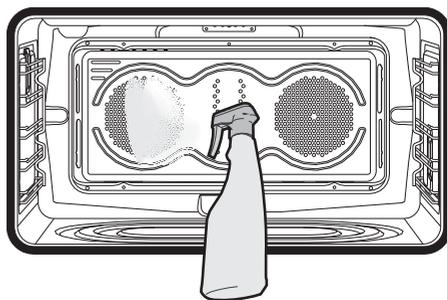
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.

- Налейте в него примерно 40 куб. см воды. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.



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



- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



Установка Паровая очистка

1. Поверните ручку функций в положение  и ручку температуры в положение .
2. **Модели с таймера:** Установите долготу приготовления 18 минут посредством ручки таймера.
2. **Модели с часами программатором:** Настройте длительность приготовления 18 минут с помощью программирующих часов.

Несколько секунд спустя, после последнего нажатия кнопок программирующих часов, начнется цикл Паровой очистки.

3. По завершении цикла Паровой очистки, таймер отключает нагревательные элементы духовки, срабатывает звуковая сигнализация, и числа на циферблате программирующих часов мигают.

Окончание цикла Паровой очистки

4. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
5. Стойкие остатки удалите при помощи нецарапающей губки с латунными волокнами.
6. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
7. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.

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



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.



4.6 Внеочередное техобслуживание

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

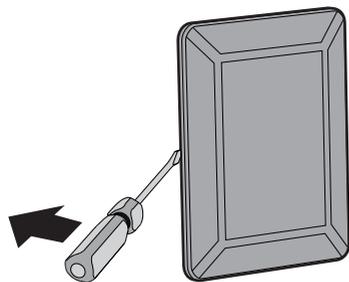


Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

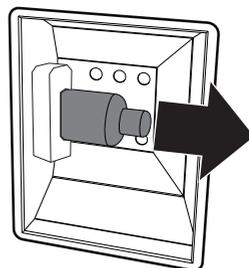
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

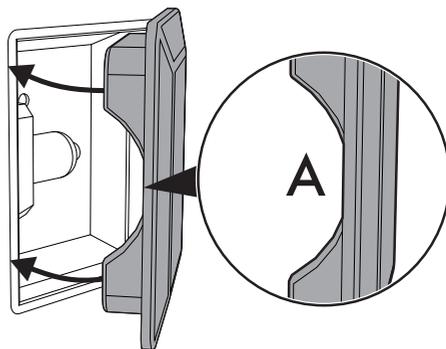


- Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

- Вставьте новую лампу.
- Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



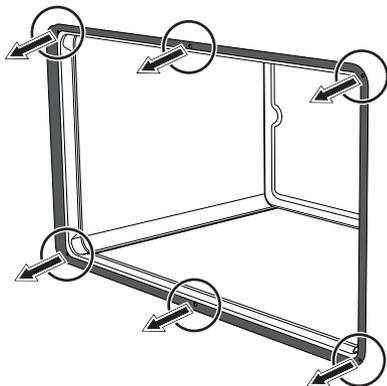
- Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.



Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку:

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



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.



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.
- Трубы не должны соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.
- Условия регулировки бытового электроприбора указаны на этикетке регулировки газа.

Общая информация

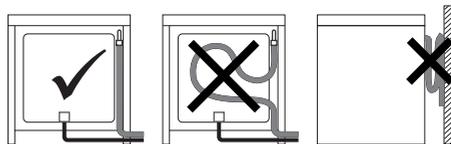
Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Данный прибор испытан для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Для подачи другого типа газа см. главу «5.2 Адаптация к разным типам газа».

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.

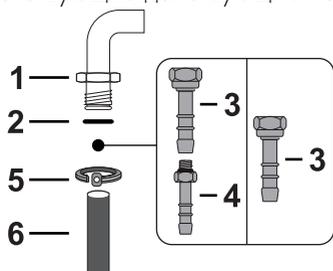


Убедитесь, что подключение к сети подачи газа с использованием гибкого резинового шланга не противоречит техническим характеристикам, оговоренным в действующих нормах (убедитесь, что обозначение этого стандарта нанесено на шланге).



Установка

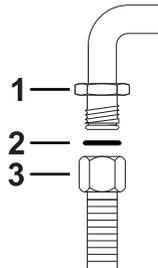
Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**. В зависимости от диаметра используемого газового шланга, можно также навинтить ниппель **4** на ниппель **3**. После затягивания фитингов, наденьте концы газовой трубы **6** на фитинг и закрепите их хомутом **5**, соответствующим действующим нормам.



Подключение с использованием гибкой стальной трубы

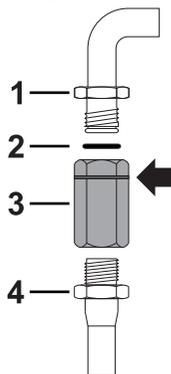
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

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



Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

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



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

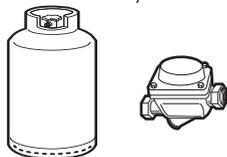


Внутренний диаметр гибкого шланга должен составлять 8 мм для сжиженного газа, 13 мм для газа метана и газа городской сети.



Подсоединение прибора к источнику сжиженного газа

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

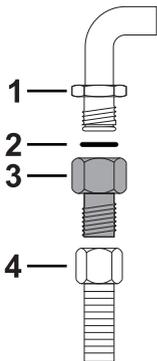


Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Обозначения видов газа в разных странах".

Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

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

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовой трубе **1** (резьба 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**.



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



Данный электроприбор не подключен к устройству выброса продуктов горения. Он должен быть установлен и подключен согласно текущим стандартам монтажа. Необходимо уделять особое внимание требованиям, предъявляемым к вентиляции.

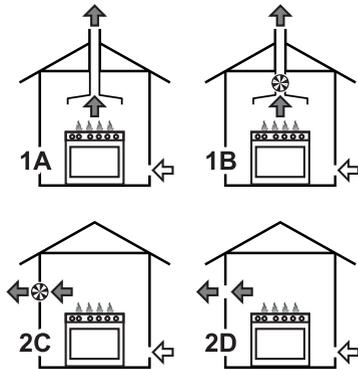
Отвод продуктов горения должен обеспечиваться с помощью вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой или с помощью принудительной вытяжки.



Установка

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

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



- 1** Отвод отработанных газов посредством вытяжки
- 2** Отвод отработанных газов без вытяжки
- A** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с естественной тягой
- B** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором
- C** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором
- D** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу через стену

↖ Воздух

↖ Продукты горения

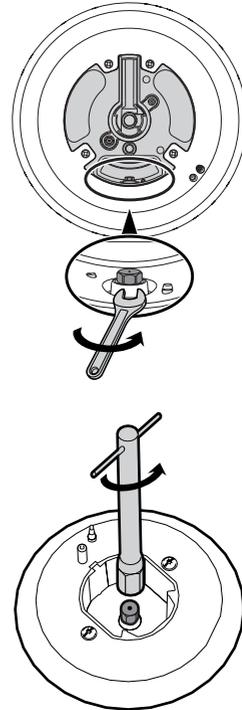
⊗ Электрический вентилятор

5.2 Адаптация к разным типам газа

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 Обозначения видов газа в разных странах).



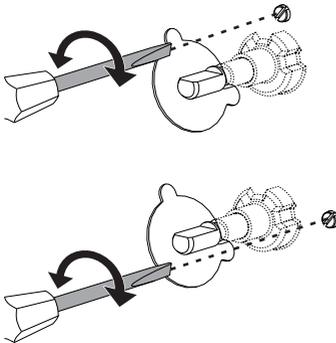
3. Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.



Регулировка минимального уровня метана или бытового газа

Разожгите горелку 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. При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть. Повторить эту операцию для всех газовых кранов.



Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

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



После перенастройки на вид газа, иной, чем тот, для которого варочная панель 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 поворачивать газовые краны может становиться все труднее, а порой и вовсе невозможно. В таком случае краны необходимо очистить и заменить их смазку.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.



Установка

Обозначения видов газа в разных странах

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



Учитывая страну установки прибора, можно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке необходимо определить в "Обозначения видов газа в разных странах" правильные параметры.



Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20	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
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
2 Газ метан G20	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	110	145
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
3 Газ метан G25	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	121	143
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
4 Газ метан G25.1	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	152
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
5 Газ метан G25	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	165
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
6 Газ метан G2.350	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
Форкамера (штампованная на форсунке)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400



Установка

7 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	100
Форкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	291
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	286
8 Сжиженный газ G30/31	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
Форкамера (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
9 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	74	80
Форкамера (штампованная на форсунке)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	1000	1500
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	298
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	293
10 Городской газ G110	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	3.4
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	340
Форкамера (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.



5.3 Встраивание



**Тяжелый прибор
Опасность получения травм
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверь
Риск повреждения прибора**

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



**Распространение тепла во
время функционирования
прибора.**

Риск пожара

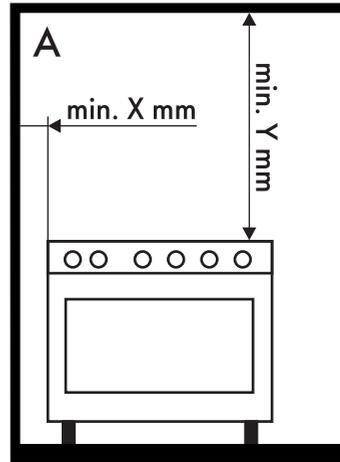
- Шпонируемые, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90 °С).

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

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

X	150 мм
Y	750 мм

В зависимости от вида установки, данный прибор относят к следующим классам:

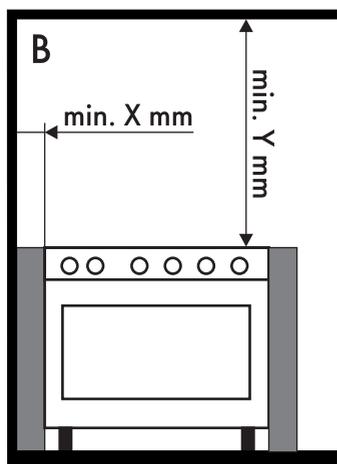


A - Класс 1

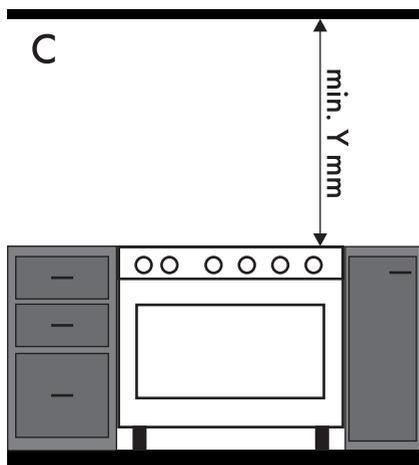
(Независимая установка прибора)



Установка

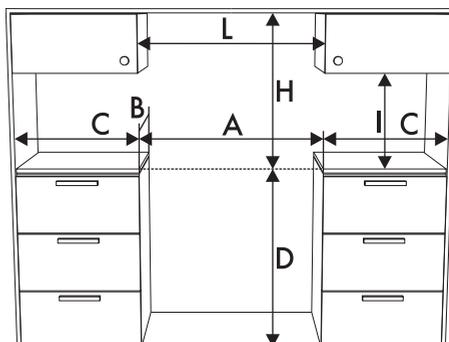


B - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



C - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)

Габаритные размеры прибора



A	900 мм
B	600 мм
C¹	мин. 150 мм
D	900 - 915 мм
H	750 мм
I	450 мм
L²	900 мм

¹ Минимальное расстояние от боковых стенок или от других горючих материалов.

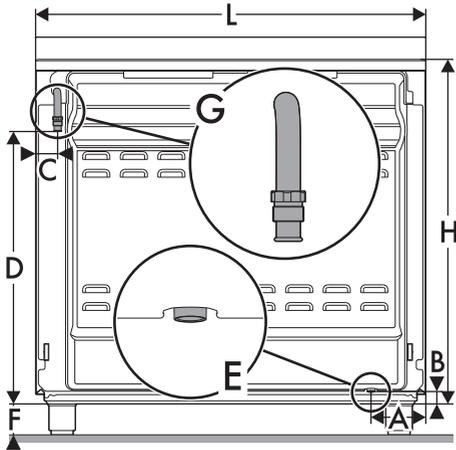
² Минимальная ширина шкафа (=A).



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



Габариты прибора: Места подключения газа и электропитания (мм)



A	124
B	38
C	42
Д	634
F	мин. 70 - макс. 110
H	809
L	898

E Подключение электрического питания

G Подключение газа

Размещение и выравнивание

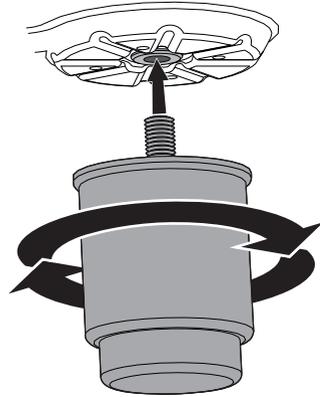


Тяжелый прибор

Риск повреждения прибора

- Сначала вставьте передние, затем задние ножки.

После электрического подключения привинтите четыре ножки из оснастки прибора.



Для обеспечения хорошей стабильности необходимо правильно выровнять прибор на полу.

Винтите или вывинтите ножку в нижней части до достижения необходимого выравнивания и стабильности прибора на поверхности пола.





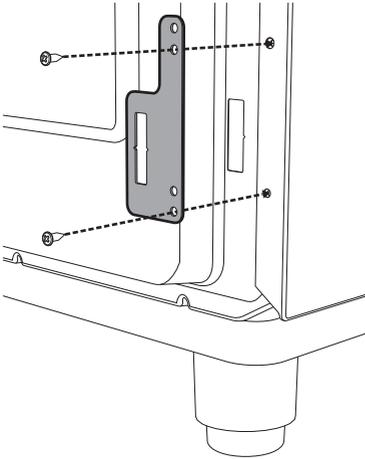
Установка

Крепление к стене

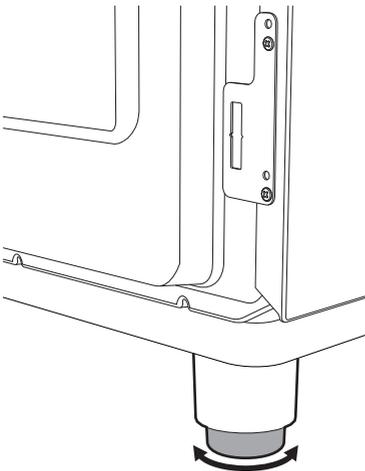


Во избежание опрокидывания прибора должны быть установлены стабилизирующие устройства.

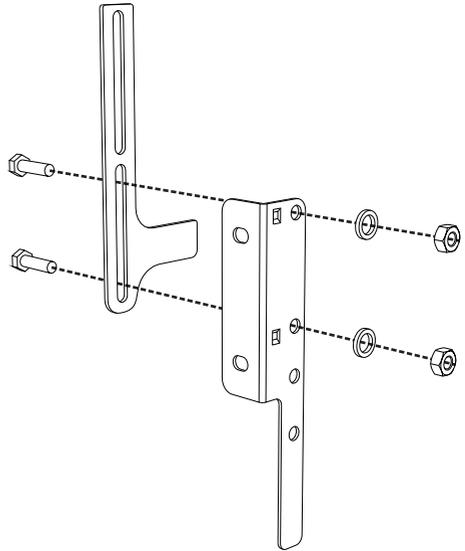
1. Привинтите закрепляющую пластинку, на задней стороне прибора, к стене.



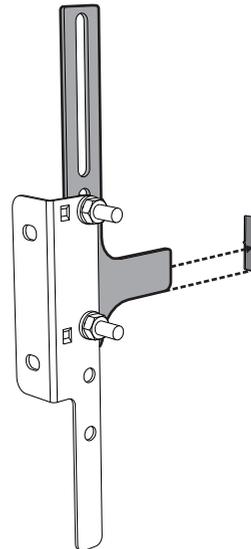
2. Отрегулируйте высоту 4 ножек.



3. Соберите крепежную скобу.

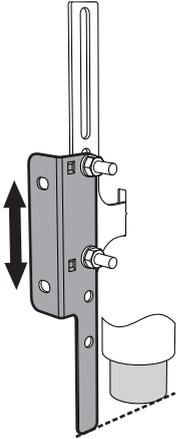


4. Выровняйте основу крюка крепежной скобы с основой отверстия пластины крепления к стене.

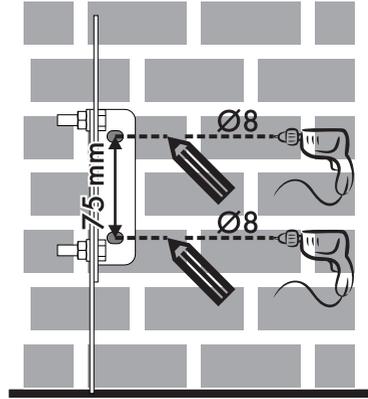




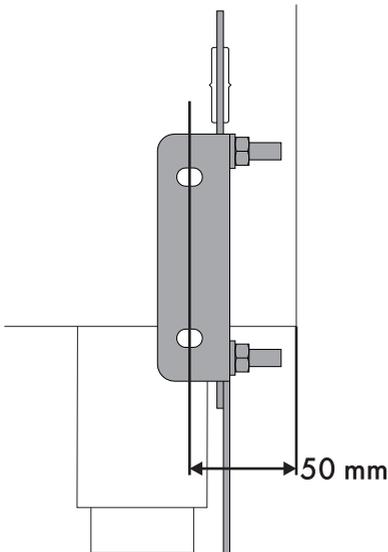
5. Выровняйте основание крепежной скобы до пола и затяните винты, фиксируя данные размеры.



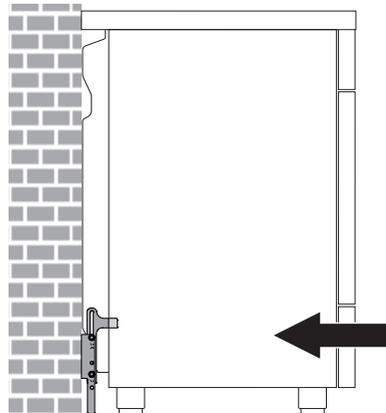
7. Приставьте скобу к стене и отметьте места под отверстия, которые необходимо проделать в стене.



6. Необходимо учитывать расстояние 50 мм от боковой части прибора до отверстий скобы.



8. После выполнения отверстий в стене, необходимо использовать дюбели с винтами, чтобы закрепить скобу к стене.
9. Задвиньте плиту к стене и одновременно вставить скобу в пластину, закрепленную на задней стенке прибора.





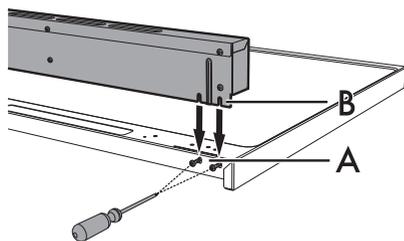
Установка

Монтаж доборной планки

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

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

1. С помощью отвертки раскрутите 4 винта (**A**), что находятся на задней части варочной панели (по два на каждой стороне).
2. Установите планку на поверхности панели.
3. Совместите отверстия планки (**B**) с винтами (**A**).



4. Закрепите доборную планку на панели с помощью ранее открученных четырех винтов.

5.4 Электрическое подключение



**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, держа за кабель.
- Используйте провода, выдерживающие температуру не менее 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.

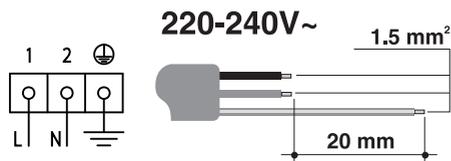
Никогда не снимайте эту табличку.

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



Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 V 1N~



Кабель **трехжильный 3 x 1,5 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



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

Стационарное подключение

Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

5.5 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Не пытайтесь отвинтить или применить силу к резьбовому колену штуцера. Вы рискуете повредить эту часть прибора, 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 конфорку по отдельности, а затем все конфорки одновременно, чтобы проверить исправность работы газового клапана, конфорки и системы розжига.
- Поверните ручку конфорок в положение минимального огня и проверьте устойчивость пламени каждой конфорки, как по отдельности, так и всех одновременно.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.

