

Содержание

1	Меры предосторожности	428
1.1	Общие предупреждения по технике безопасности	428
1.2	Ответственность производителя	433
1.3	Назначение прибора	433
1.4	Идентификационная табличка	433
1.5	Руководство по эксплуатации	433
1.6	Утилизация	434
1.7	Работа с руководством по эксплуатации	435
1.8	Для экономии энергии	435
2	Описание	436
2.1	Общее описание	436
2.2	Варочная панель	437
2.3	Панель управления	437
2.4	Другие части	438
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	439
3	Использование	441
3.1	Использование дополнительных принадлежностей	443
3.2	Эксплуатация варочной поверхности	443
3.3	Использование отделения для хранения посуды	444
3.4	Использование печи	445
3.5	Программирующие часы	447
3.6	Разъем кулинарного термометра	452
3.7	Рекомендации по приготовлению	455
4	Чистка и уход	459
4.1	Чистка варочной панели	460
4.2	Очистка дверцы	461
4.3	Чистка рабочей камеры	463
4.4	Паровая очистка	464
4.5	Внеочередное техобслуживание	466
5	Установка	468
5.1	Подключение к газовой сети	468
5.2	Адаптация к разным типам газа	471
5.3	Встраивание	476
5.4	Электрическое подключение	481
5.5	Для монтажника	482

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА

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



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие предупреждения по технике безопасности



ПРИЧИНЕНИЕ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ

- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с готовящимися блюдами внутри рабочей камеры.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание 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 безопасному пользованию прибором и проинструктированы касательно связанных с этим опасностей.
- 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.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.



- 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 печи, 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.
- Выключайте прибор после использования.
- 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.
- 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.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

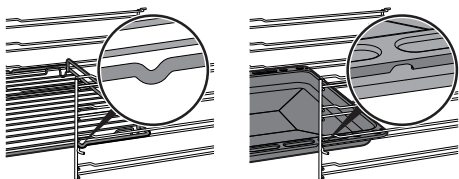


Меры предосторожности



НАНЕСЕНИЕ ВРЕДА ПРИБОРУ

- 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 рабочей камеры.



- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Опасность пожара: не кладите предметы на варочные поверхности

- 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 рабочей камеры закрытые банки или емкости.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- 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 чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки или скребки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.
- В случае образования растрескиваний, трещин или если стеклокерамическая варочная поверхность расколется, немедленно выключите прибор. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.
- Носители электрокардиостимулятора или подобных аппаратов должны удостовериться, что функционирование их приборов не будет повреждено индуктивным полем, частота которого находится в диапазоне от 20 до 50 кГц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, электроиндукционная жарочная панель относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).



Меры предосторожности

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Не следует устанавливать прибор на подставке-пьедестале.
- Встраивание прибора 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.
- Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого 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.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода из ПВХ, 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 прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Назначение прибора

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

1.4 Идентификационная табличка

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

1.5 Руководство по эксплуатации

Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.



Меры предосторожности

1.6 Утилизация



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

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель питания и удалите кабель вместе с вилкой.



Электрическое напряжение

Опасность поражения электрическим током

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

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки

Опасность удушья

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



1.7 Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



Меры предосторожности

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



Описание

Описание прибора и принадлежностей.



Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.



Чистка и уход

Информация о правильной чистке и уходе за прибором.



Установка

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



Меры предосторожности



Информация/Совет

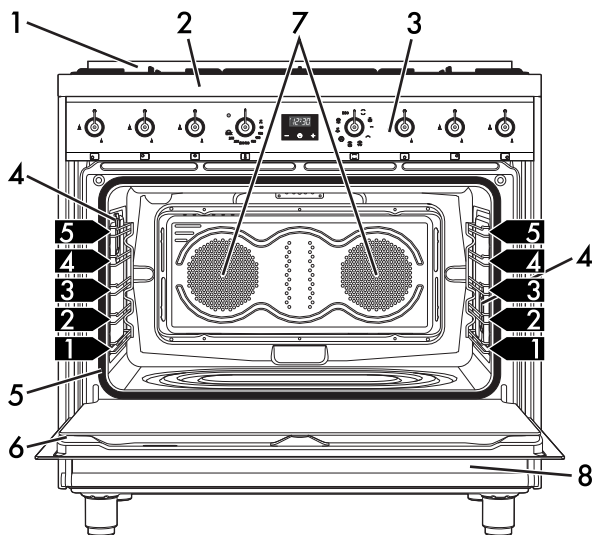
1.8 Для экономии энергии

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



2 Описание

2.1 Общее описание

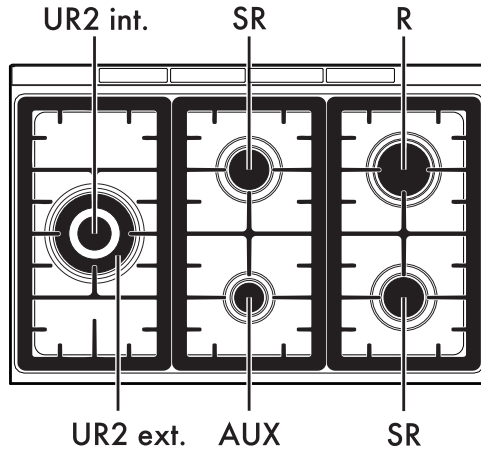


- 1 Доборная планка
- 2 Варочная панель
- 3 Панель управления
- 4 Левая лампа
- 5 Прокладка

- 6 Дверца
- 7 Вентилятор
- 8 Отсек для хранения принадлежностей
- 9 Разъем кулинарного термометра для мяса
- 1,2,3** Опорные рамки для решеток и противней



2.2 Варочная панель



AUX = Вспомогательная горелка

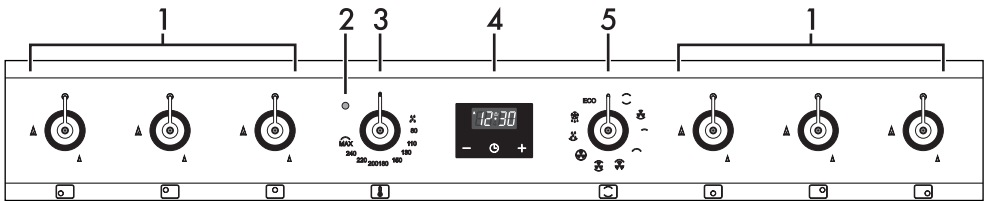
SR = Полубыстрая горелка

R = Быстрая горелка

UR2 int. = Сверхбыстрая горелка - внутренняя корона


UR2 внешн. = Сверхбыстрая горелка - внешняя корона



2.3 Панель управления




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.

RU



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. Часы программатора

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

5 Ручка функций

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

2.4 Другие части

Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни для размещения считаются снизу вверх (см. «Общее описание»).

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

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

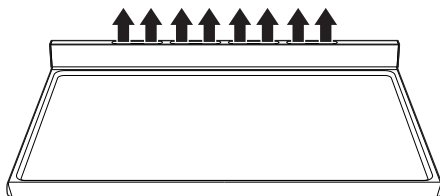


Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

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.

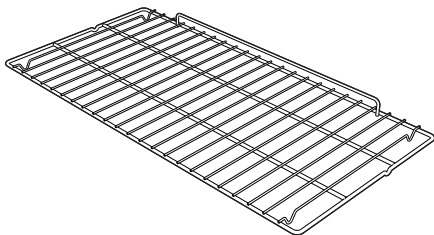


Не закрывайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.



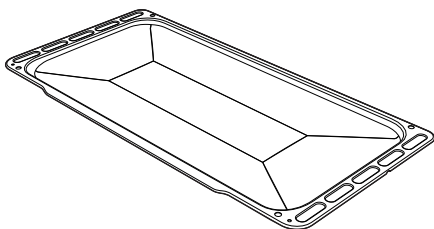
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Решетка



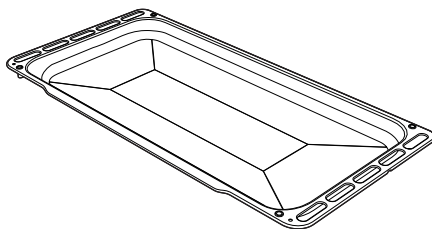
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на решетке выше, и для выпечки пирогов, печенья и т. д.

Противень для глубокой жарки



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

Кулинарный термометр

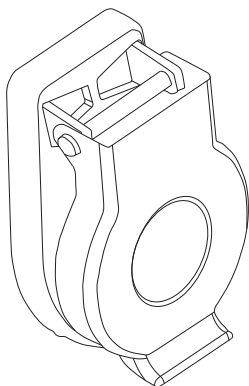


С помощью кулинарного термометра можно готовить блюдо на основании температуры, измеренной термометром внутри продукта.



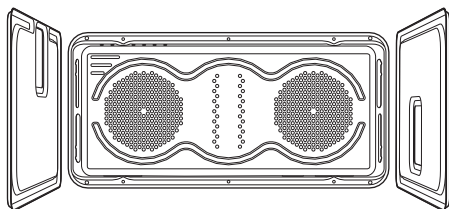
Описание

Защитная крышка



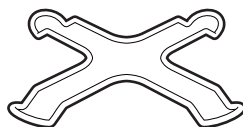
Служит для закрывания и защиты разъема кулинарного термометра, когда тот не используется.

Самоочищающиеся панели



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.

Решетка для адаптации



Предназначена для использования с малыми емкостями



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

Меры предосторожности



Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

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, не достигшим 8 лет, приближаться к прибору во время его работы.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, 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 алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- 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 рабочей камеры закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если во время приготовления пищи происходит выделение жира или масел.
- Извлеките из рабочей камеры 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

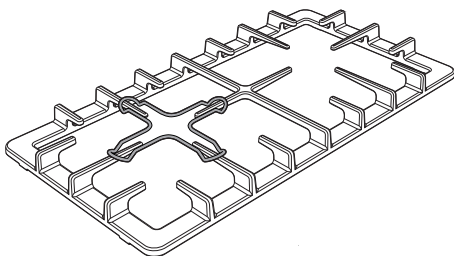
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из рабочей камеры печи.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагревайте пустую духовку не менее одного часа до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.



3.1 Использование дополнительных принадлежностей

Решетки для адаптации

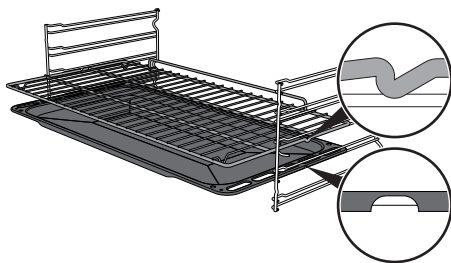
Решетки для адаптации устанавливаются на решетки варочной панели. Убедитесь в том, чтобы они находились в правильном положении.



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.




3.2 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.



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

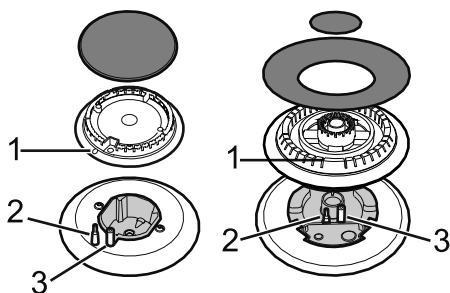


Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



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

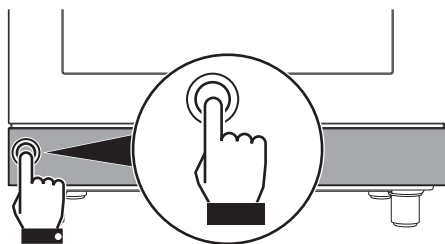
Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не «лизало» ее боковые стенки.

В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.

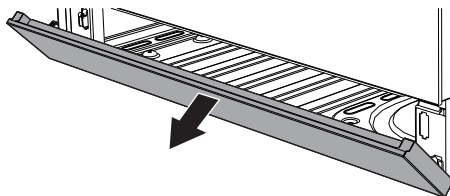
3.3 Использование отделения для хранения посуды

В нижней части плиты расположен отсек для хранения принадлежностей, где можно хранить кастрюли или металлические предметы, которые могут понадобиться при эксплуатации прибора.

1. Чтобы открыть отсек, слегка нажмите на левую сторону дверки, пока не услышите щелчок.



2. Аккуратно отпустите дверку отсека для принадлежностей.



3. Чтобы закрыть отсек для принадлежностей, приподнимите дверку, пока не услышите щелчок.



Диаметр посуды:

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




3.4 Использование печи


Включение духовки

Чтобы включить духовку:

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



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

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

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.



3.5 Программирующие часы

ECO

Есо

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

Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).

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



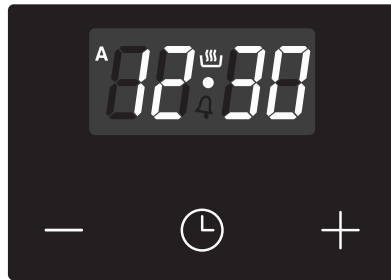
Старайтесь не открывать духовку во время работы функции **ЭКО**.



Во время работы функции **ЭКО** длительность приготовления увеличивается.



Функция **ЭКО** относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 200 °С. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.



Кнопка уменьшения значения





Кнопка часов



Кнопка увеличения значения



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

Нажмите на кнопку , чтобы сбросить программируемые часы.

RU



Использование

Установка текущего времени



Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

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

 цифры.

1. Нажмите на кнопку часов  на две секунды. Точка между часами и минутами мигает.
2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  можно регулировать время. Держите 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




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 **A** 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 **A** 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 приготовления. (например, показанное время окончания приготовления 18:30).










Использование

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. Подождите 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.
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 приготовления. 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.



3.6 Разъем кулинарного термометра



Высокая температура кулинарного термометра Опасность ожогов

- Не касайтесь стержня или наконечника термометра по окончании его использования.
- При использовании кулинарного термометра защищайте руки термостойкими перчатками.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом термометра.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не вставляйте термометр в отверстия и прорези прибора.
- Когда термометр не используется, следите, чтобы металлический колпачок был надежно закрыт.



Неправильное использование Опасность травмирования людей

- Не оставляйте кулинарный термометр без надзора.
- Не позволяйте детям играть с кулинарным термометром.
- Будьте крайне осторожны, чтобы не пораниться острым щупом термометра.



Неправильное использование Опасность повреждения кулинарного термометра

- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термометр из разъема или из готовящегося блюда.
- Следите, чтобы кулинарный термометр или его кабель не были захвачены дверцей.
- Кулинарный термометр или любая его часть не должны контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остыли.
- Если кулинарный термометр не используется, следует хранить его вне прибора.
- Убедитесь в том, что разъем термометра вставлен до упора в гнездо.
- Не используйте щуп термометра, чтобы вставлять или извлекать продуктов из рабочей камеры духовки.

С помощью кулинарного термометра можно обеспечить высокоточное приготовление жаркого, мяса разных видов и размеров.

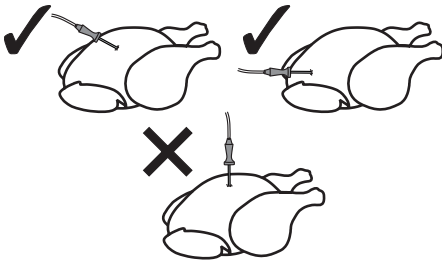
Кулинарный термометр позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта.

Температура внутри продукта измеряется специальным датчиком, расположенным в щупе кулинарного термометра.



Правильное применение кулинарного термометра

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте щуп термометра в продукт за пределами духового шкафа.
3. Для получения оптимальных результатов следует проверить, что щуп термометра 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.



Для точного измерения температуры в центре продукта щуп термометра не должен контактировать с костью или с жирными прослойками.



Рекомендуемая минимальная температура в рабочей камере духовки для приготовления с кулинарным термометром составляет 120°C , за исключением низкотемпературных режимов приготовления (см. раздел. 3.8)

Приготовление с кулинарным термометром

С предварительным разогревом:

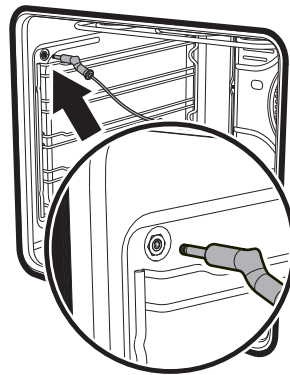
1. Задайте ручной режим приготовления (см. «Включение духовки»).
2. По окончании предварительного разогрева откройте дверцу и вставьте противень с продуктом для приготовления на специальные направляющие.
3. Вставьте разъем кулинарного термометра в соответствующее боковое гнездо, используя сам щуп для открытия защитного колпачка.



Высокая температура внутри духовки во время использования






Опасность ожогов

- При использовании кулинарного термометра защищайте руки термостойкими перчатками.






Использование

4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку  на несколько секунд. Снова нажмите на кнопку . На дисплее отображается целевая температура по умолчанию  а символ  начинает мигать.
6. Кнопками  и  отрегулировать целевую температуру в диапазоне от минимальной до максимальной.



- **Минимальная целевая температура:** соответствует мгновенной температуре, измеренной термометром, плюс 2 °С.
- **Максимальная целевая температура:** 99 °С

7. Подождите несколько секунд или нажмите на кнопку , чтобы отобразить температуру, измеренную в данный момент термометром.

Теперь приготовление продолжится до тех пор, пока мгновенная температура, измеренная термометром, не достигнет целевой температуры, заданной пользователем.

Без предварительного разогрева:



1. Откройте дверцу.
2. Вставьте противень с продуктом для приготовления, в который установлен щуп кулинарного термометра.
3. Вставьте разъем кулинарного термометра в соответствующее боковое гнездо, используя сам щуп для открытия защитного колпачка.
4. Задайте приготовление с кулинарным термометром, как проиллюстрировано в шагах 5, 6 и 7 предыдущего параграфа.
5. Задайте ручной режим приготовления, выбрав температуру и функцию приготовления (см. «Включение духовки»).

Во время приготовления с кулинарным термометром



Когда используется кулинарный термометр, невозможно будет задать запрограммированное приготовление или приготовление по таймеру.



Во время приготовления с кулинарным термометром кнопки  и  становятся нерабочими.



1. Продолжительным нажатием на кнопку  активируется таймер; нажмите повторно на , чтобы отобразить целевую температуру, а затем кнопками  и  регулируйте ее в течение приготовления.
2. Нажмите повторно на  или подождите 5 секунд, чтобы вернуться в режим приготовления.

Завершение приготовления

Когда будет достигнута целевая температура, заданная для кулинарного термометра, нагревательные элементы отключаются и раздаются звуковые сигналы.

1. Нажмите на кнопку программирующих часов, чтобы отключить звуковые сигналы.
2. Откройте дверцу.
3. Извлеките термометр из продукта и из разъема.
4. Выньте готовый продукт из духового шкафа.
5. Проверьте, чтобы защитный колпачок был плотно закрыт.

3.7 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.

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.



Использование

- 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.

Низкотемпературный режим приготовления с кулинарным термометром

- Данный тип приготовления рекомендуется для нежного и нежирного мяса, температура в центре продукта не должна превышать 65 °С. Установите температуру духовки между 90 ° и 100 °С. 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.

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 извлечения 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.



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	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина, спинная	2	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	260	15	
Ростбиф	1	Задний нагрев+конв.	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч.свина шейка	2 - 3	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Задний нагрев+конв.	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторо- на 1	Сторо- на 2
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)	1,2	Задний нагрев+конв.	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Задний нагрев+конв.	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Задний нагрев+конв.	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Задний нагрев+конв.	2	260	8 - 9	
Хлеб	1	Задний нагрев+конв.	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Задний нагрев+конв.	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	
Тельмени с	1	Задний нагрев+конв.	2	160	20 - 25	
Бисквит «Парадизо»	1,2	Задний нагрев+конв.	2	160	55 - 60	
Заварные пирожные	1,2	Задний нагрев+конв.	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задний нагрев+конв.	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Задний нагрев+конв.	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.



Использование

Справочная таблица приготовления с кулинарным термометром

Тип мяса	Температура целевая (°C)
Говядина	
Ростбиф: с кровью	50 - 53
Ростбиф: средней прожарки	55 - 58
Ростбиф: хорошей прожарки	65 - 70
Бифштекс: с кровью*	50
Бифштекс: средней прожарки*	58
Бифштекс: хорошей прожарки*	70
Свинина	
Жаркое из свиного филе	80 - 85
Лопатка	80 - 85
Свиные колбаски**	75 - 80
Телятина	
Жаркое из телятины	75 - 80
Домашняя птица	
Целая курица	80 - 85
Целая индейка	80 - 85
Жаркое из индейки (целиком или грудка)	80 - 85
Баранина	
Баранья нога на косточке (с кровью)	65
Баранья нога на косточке (хорошей)	75 - 80
Режим низкой температуры	
Говядина/ростбиф: с кровью***	50 - 54
Говядина/ростбиф: средней прожарки***	55 - 60

* Указанные значения температуры меняются в зависимости от толщины филейной части.

** Для колбасных изделий рекомендуется использовать функцию, обеспечивающую хорошее поджаривание снаружи.

*** Рекомендуется подрумянить мясо в сковороде со всех сторон в течение нескольких минут перед тем, как помещать его в духовой шкаф.



4 Чистка и уход

Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- 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 печи 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 рабочей камеры пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть прибора.



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



Чистка и уход

4.1 Чистка варочной панели

Решетки варочной панели

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



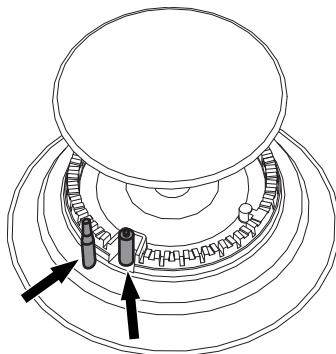
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Это естественное явление, которое никаким образом не изменяет рабочие характеристики данного компонента.

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.



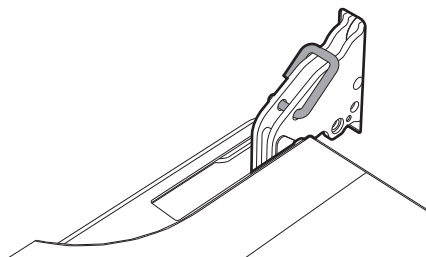
4.2 Очистка дверцы

Снятие дверцы

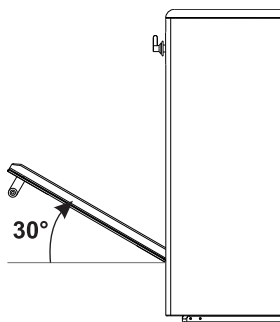
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

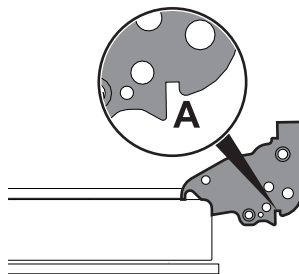
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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.

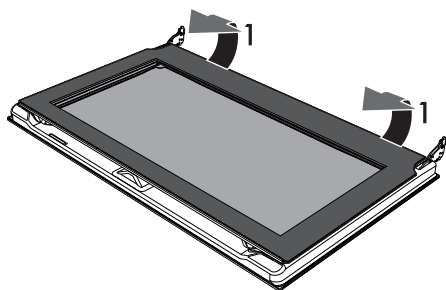
RU



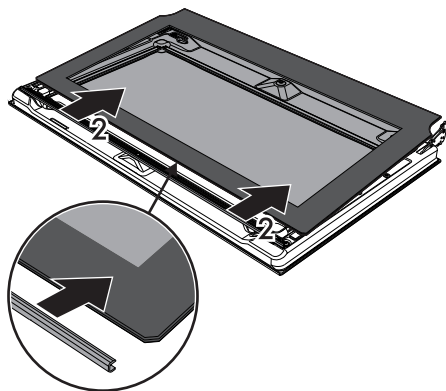
Демонтаж внутренних стекол

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

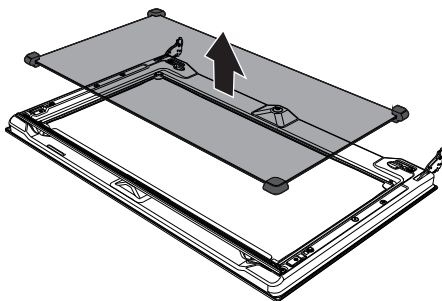
1. Откройте дверцу.
2. Поместите блокирующие крючки в отверстия петель так, чтобы предотвратить случайное закрытие дверцы.
3. Осторожно вытяните внутреннее стекло кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).



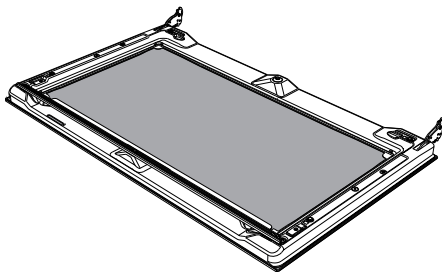
4. Снимите внутреннее стекло с передней планки (2) и удалите его из дверцы.



5. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его 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.



4.3 Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней;
- прокладку



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

Регенерация самоочищающихся панелей (цикл катализа)

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

1. Очищайте сначала дно, затем верхнюю часть пропитанной водой и нейтральным чистящим средством для посуды тряпкой из микрофибры. Хорошо прополоскать.
2. Установите цикл очистки, выбрав какой-либо режим с конвекцией при максимальной температуре на один час.
3. Если панели сильно грязны после цикла регенерации, демонтируйте и очищайте их нормальным чистящим средством для посуды. Ополосните и вытрите их.
4. Снова установите панели и выберите функцию с конвекцией на температуре 180 °C в течение часа, так, чтобы обеспечить их надлежащую просушку.



Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

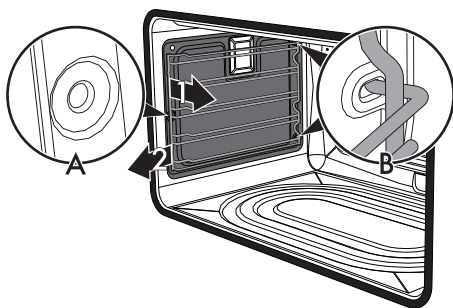


Снятие боковых самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней

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

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

- Потяните раму вовнутрь духовки таким образом, чтобы освободить ее в месте крепления **A**, а затем вытяните ее из гнезд, расположенных сзади **B**. Боковая самоочищающаяся панель подсоединена к опорной рамке для решеток/противней.



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

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

4.4 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.

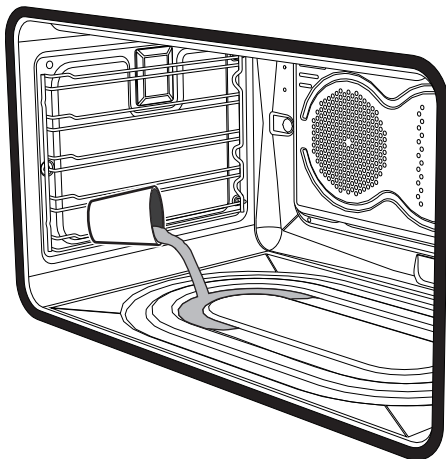
Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

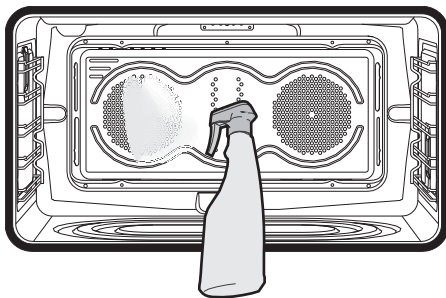
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.



- 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.

Установка Паровая очистка

1. Поверните ручку функций в положение  и ручку температуры в положение .

2. 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.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



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.



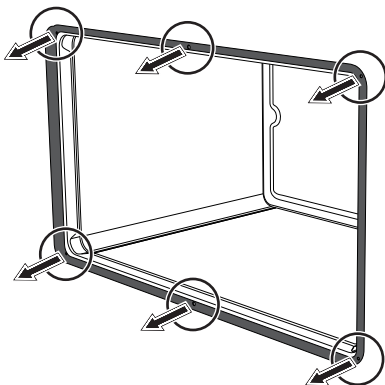
Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

4.5 Внеочередное техобслуживание

Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку:

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



Чтобы установить прокладку:

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

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.



Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

Опасность поражения электрическим током

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.

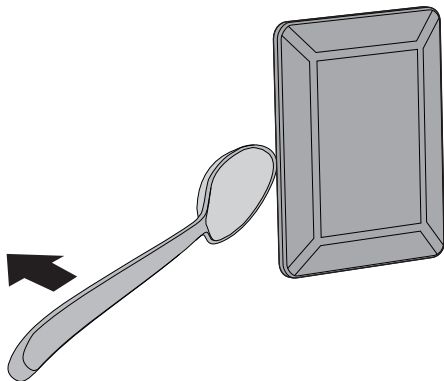


Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

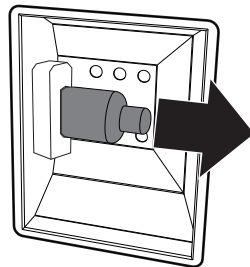
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



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

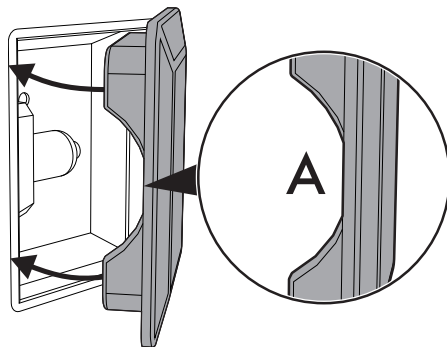


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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



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

RU



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.

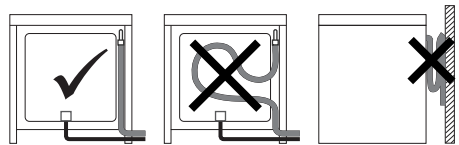
Общая информация

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:

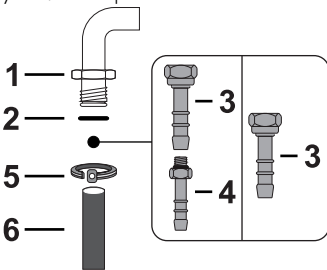
- шланг крепится к фитингу с помощью надежного хомута;
- нигде по трассе прокладки шланг не соприкасается с горячими стенками (температура стенок не должна превышать 50 °С);
- шланг не подвергается воздействию растягивающих или натягивающих усилий, не пережимается и не сдавливается;
- шланг не соприкасается 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).



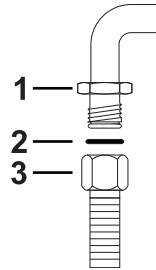
Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**. В зависимости от диаметра используемого газового шланга, можно также навинтить ниппель **4** на ниппель **3**. После затягивания фитингов, наденьте концы газовой трубы **6** на фитинг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



Подключение с 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.



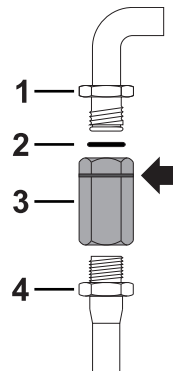
Подключение с помощью резинового шланга, соответствующее действующим нормам, может быть выполнено только в том случае, если шланг можно проверить по всей его длине.



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

Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

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

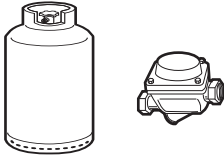




Установка

Подсоединение прибора к источнику сжиженного газа

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

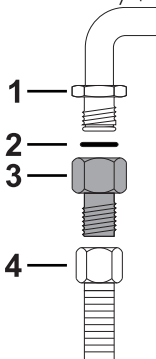


Давление подачи газа должно соответствовать значению, указанному в таблице «Обозначения видов газа в разных странах».

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 газовому патрубку **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

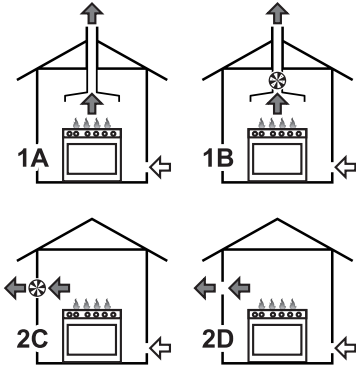


Данный электроприбор не подключен к устройству выброса продуктов горения. Он должен быть установлен и подключен согласно текущим стандартам монтажа. Необходимо уделять особое внимание требованиям, предъявляемым к вентиляции.

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

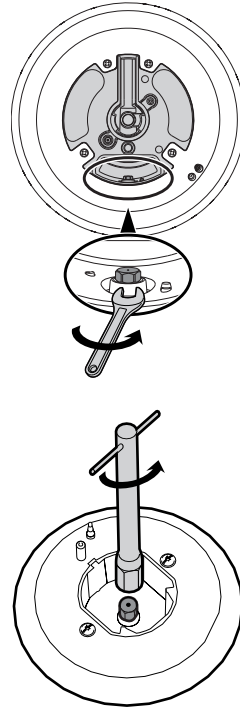
- ← Воздух
- ← Продукты горения
- ⊗ Электрический вентилятор

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.

RU

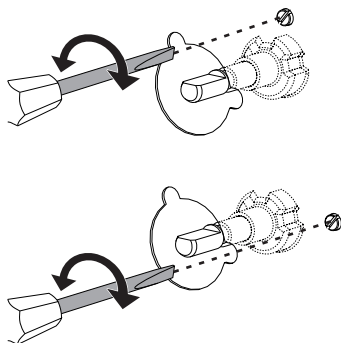


Установка

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.



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.



Установка

Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20 - 20 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	0.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	97	120	70	150
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H9)	(H1)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1200
2 Газ метан G20 - 25 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	3.0	0.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	110	65	145
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1200
3 Метан G25/G25.3 - 25 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	0.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	121	68	142
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1200
4 Газ метан G25.1 - 25 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	3.0	0.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	72	148
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1200
5 Газ метан G25 - 20 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	0.9	3.8
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	100	134	72	165
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(F1)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1200
6 Газ метан G2.350 - 13 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	0.9	3.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	94	120	165	91	180
Форкамера (штампованная на форсунке)	(Y)	(Y)	(F3)	(Y)	(H4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1200

Установка



7 Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	0.9	3.8
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	44	96
Форкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1300
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	65	298
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	64	293
8 Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.9	3.0	0.8	3.9
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	81	42	93
Форкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	450	550	900	450	1500
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	138	218	58	284
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	136	214	57	279
9 Сжиженный газ G30/31 - 50 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	1.0	3.8
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	74	43	75
Форкамера (штампованная на форсунке)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)	(S1)
Экономичный расход (Вт)	400	500	1000	400	1500
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	73	276
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	71	271
10 Газ метан G110 - 8 мбар	AUX	SR	R	UR2 int.	UR2 внешн.
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	1.0	3.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	145	300
Форкамера (штампованная на форсунке)	/8	/2	/3	0040	0190
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	400	1000

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



Установка

5.3 Встраивание



Тяжелый прибор
Опасность получения травм
вследствие раздавливания

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



Давление на открытую дверь
Риск повреждения прибора

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



Распространение тепла во время функционирования прибора
Риск пожара

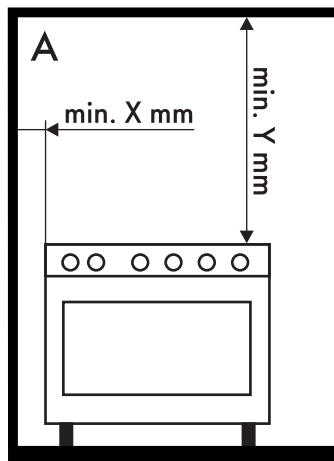
- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплостойкими (выдерживать температуры до 90 °С).

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.

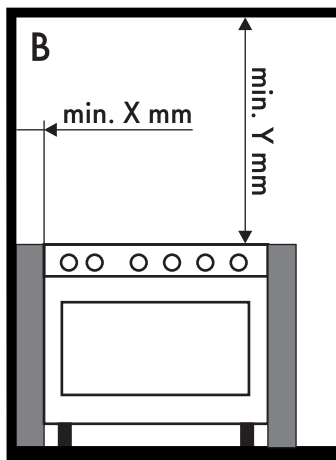
X	150 мм
Y	750 мм

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

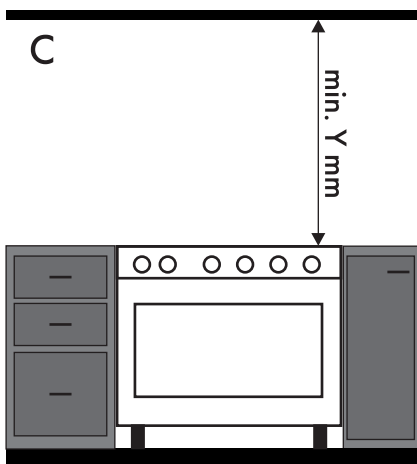


A - Класс 1

(Независимая установка прибора)

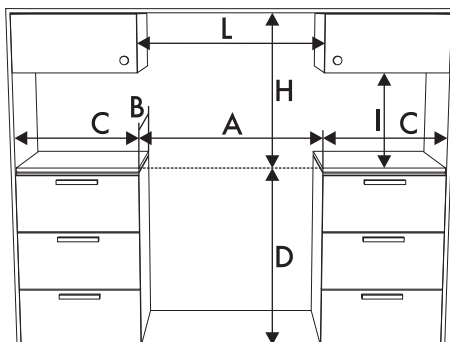


B - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



C - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)

Габаритные размеры прибора



A	900 мм
B	600 мм
C¹	мин. 150 мм
Д	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).

RU

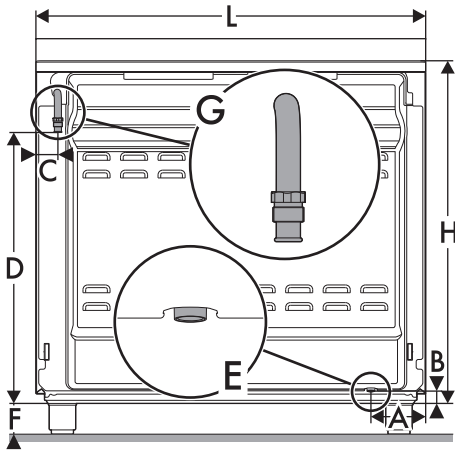


Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



Установка

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

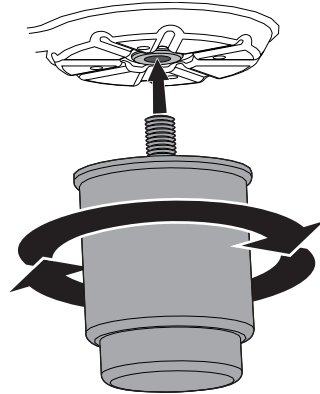


Тяжелый прибор

Риск повреждения прибора

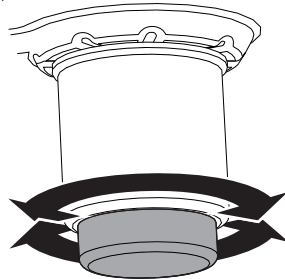
- Сначала вставьте передние, затем задние ножки.

После электрического подключения привинтите четыре ножки из оснастки прибора.



Для обеспечения хорошей стабильности необходимо правильно выровнять прибор на полу.

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



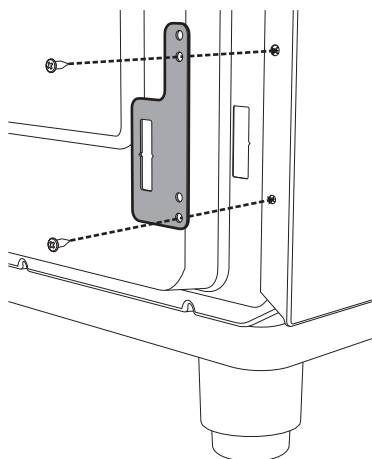


Крепление к стене

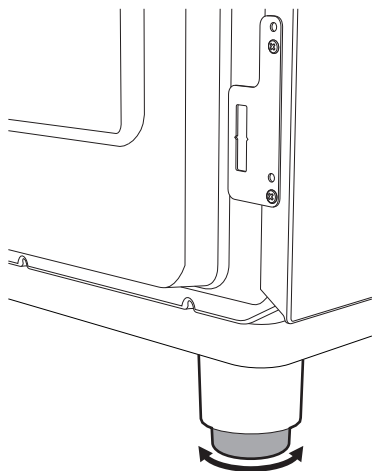


Во избежание опрокидывания прибора должны быть установлены стабилизирующие устройства.

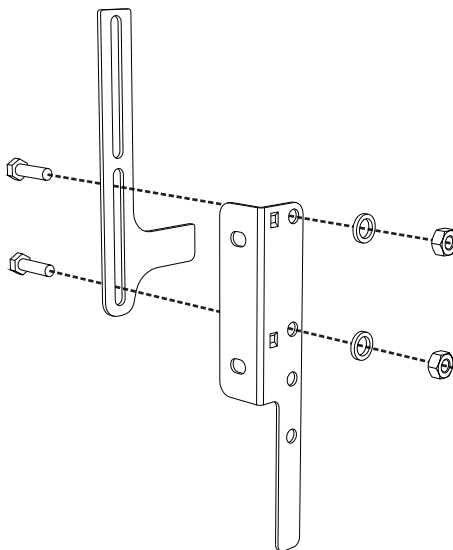
1. Привинтите закрепляющую пластинку, на задней стороне прибора, к стене.



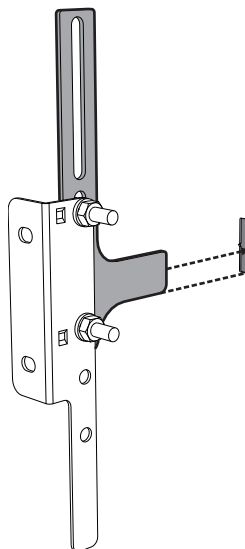
2. Отрегулируйте высоту 4 ножек.



3. Соберите крепежную скобу.



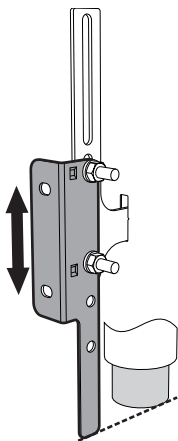
4. Выровняйте основу крюка крепежной скобы с основой отверстия пластины крепления к стене.



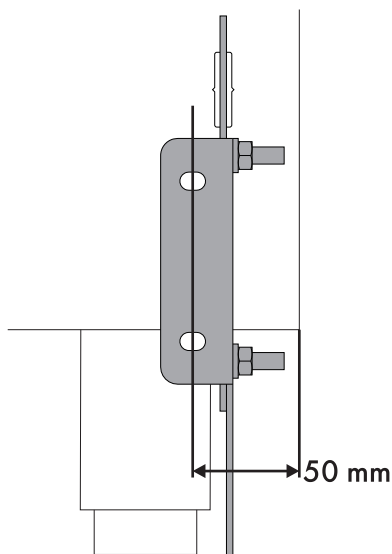


Установка

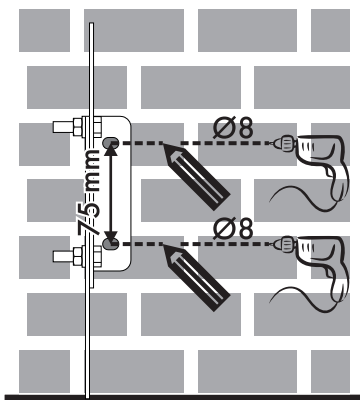
5. Выровняйте основание крепежной скобы до пола и затяните винты, фиксируя данные размеры.



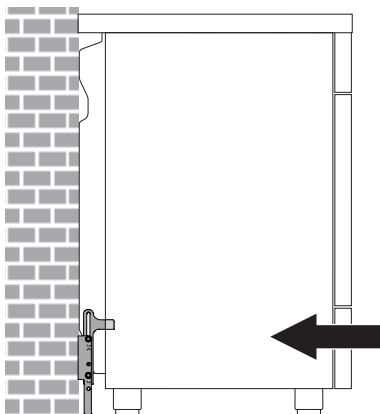
6. Необходимо учитывать расстояние 50 мм от боковой части прибора до отверстий скобы.



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



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.





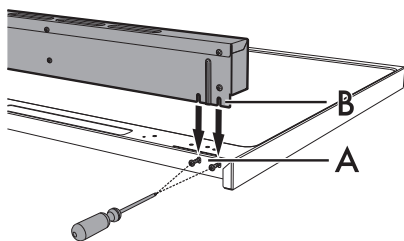
Монтаж доборной планки



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

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

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



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

5.4 Электрическое подключение



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Общая информация

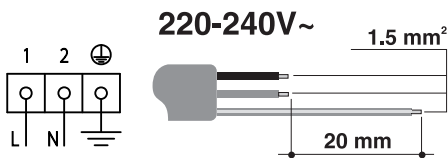
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку. Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.



Установка

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В 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 шуцера. 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.