

Содержание

1	Меры предосторожности	368
1.1	Общие предупреждения по технике безопасности	368
1.2	Ответственность производителя	372
1.3	Назначение агрегата	373
1.4	Идентификационная табличка	373
1.5	Руководство по эксплуатации	373
1.6	Утилизация	373
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	374
2	Описание	375
2.1	Общее описание	375
2.2	Варочная панель	376
2.3	Панель управления	376
2.4	Другие части	377
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	378
3	Использование	380
3.1	Для экономии энергии	382
3.2	Использование отделения для хранения посуды	382
3.3	Использование дополнительных принадлежностей	383
3.4	Эксплуатация варочной поверхности	384
3.5	Эксплуатация духовок	385
3.6	Рекомендации по приготовлению	388
3.7	Программирующие часы	390
4	Чистка и уход	395
4.1	Чистка варочной панели	396
4.2	Очистка дверцы	397
4.3	Чистка рабочих камер духовки	400
4.4	Паровая очистка (только многофункциональная духовка)	401
4.5	Внеочередное техобслуживание	403
5	Установка	405
5.1	Подключение к газовой сети	405
5.2	Регулировка для разных видов газов	408
5.3	Встраивание	413
5.4	Электрическое подключение	416
5.5	Для монтажника	418

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.

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

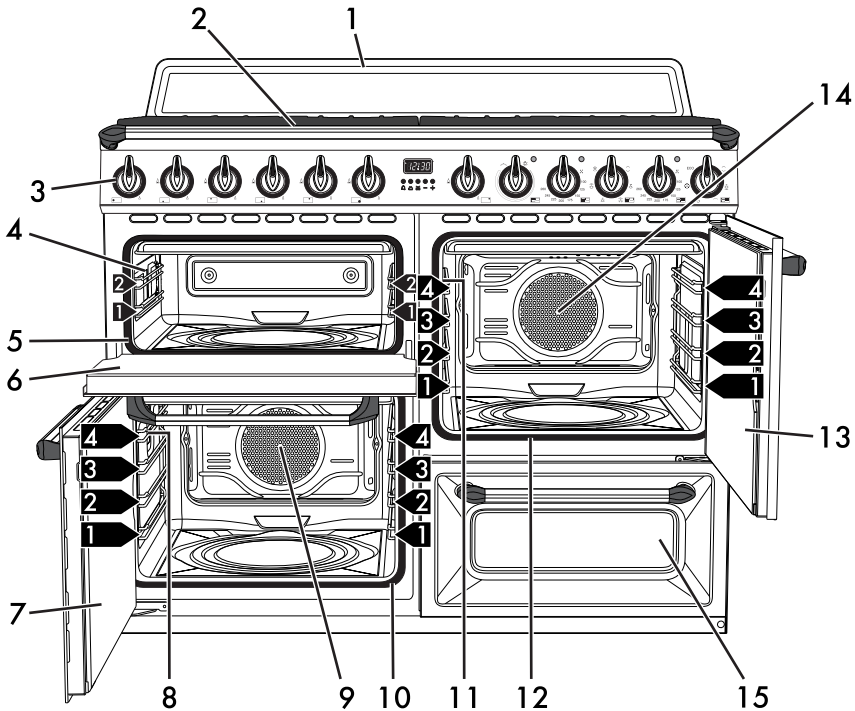
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



- 1 Доборная планка
- 2 Варочная панель
- 3 Панель управления

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

- 4 Лампа вспомогательной духовки
- 5 Прокладка вспомогательной духовки
- 6 Дверца вспомогательной духовки

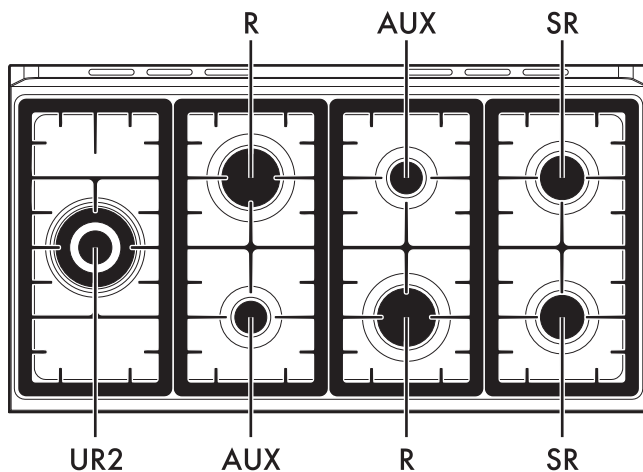
- 7 Дверца левой многофункциональной духовки
- 8 Лампа левой многофункциональной духовки
- 9 Вентилятор левой многофункциональной духовки
- 10 Прокладка левой многофункциональной духовки

- 11 Лампа правой многофункциональной духовки
- 12 Прокладка правой многофункциональной духовки
- 13 Дверца правой многофункциональной духовки
- 14 Вентилятор правой многофункциональной духовки
- 15 Отсек для хранения принадлежностей

RU



2.2 Варочная панель



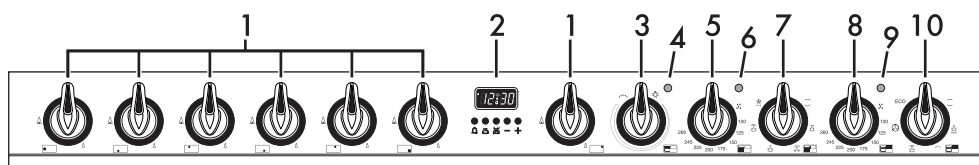
AUX = Вспомогательная

SR = Полубыстрая

R = Быстрая


UR2 = Сверхбыстрая



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. Часы программатора

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

3 Ручка управления регулируемого гриля вспомогательной духовки

Включает освещение внутри духовки или приводит в действие нагревательный элемент гриля с регулировкой температуры примерно от минимума 50 °C о максимуму 245 °C.



4 Индикаторная лампа регулируемого гриля вспомогательной духовки

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

5 Ручка температуры левой многофункциональной духовки

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

6 Индикаторная лампа левой многофункциональной духовки

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

7 Ручка функций левой многофункциональной духовки

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

8 Ручка температуры верхней многофункциональной духовки

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

9 Индикаторная лампа верхней многофункциональной духовки

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

10 Ручка функций верхней многофункциональной духовки

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

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).

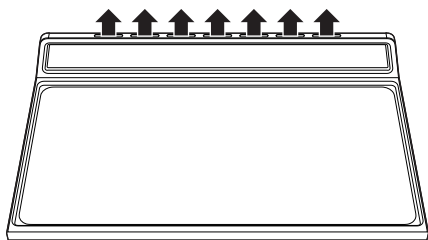


Описание

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовки и включается во время приготовления.

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



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

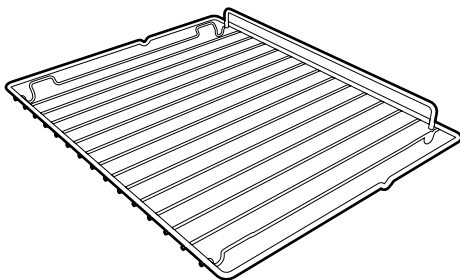
Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора начинает работать при выборе любой функции.

- **Многофункциональная духовка:** поверните ручку функций на любую функцию (за исключением функции **ECO**).
- **Вспомогательная духовка:** поверните ручку регулируемого гриля на символ  или выберите температуру приготовления.

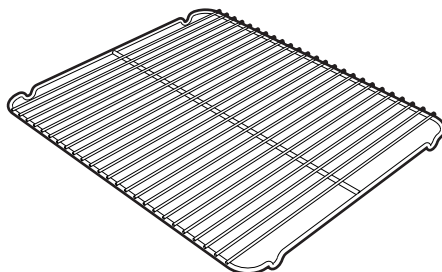
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

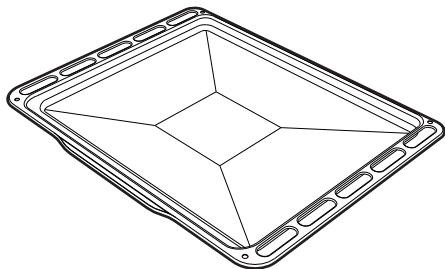
Решетка для противня



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

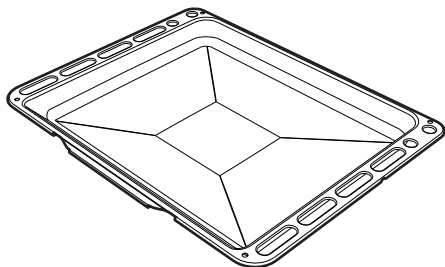


Противень



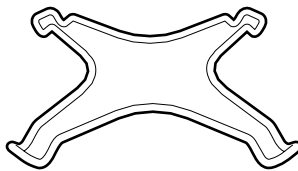
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Противень для глубокой жарки



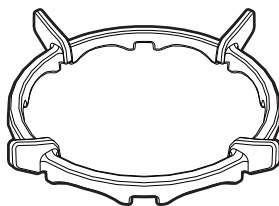
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

Решетка для адаптации



Предназначена для использования с малыми емкостями

Редукционная решетка Wok



Приспособление для емкостей Wok (китайские сковородки).



В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.



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



Принадлежности, поставляемые в комплекте, или дополнительные принадлежности можно заказать в авторизованных сервисных центрах. Используйте только оригинальные принадлежности и запчасти от производителя.



3 Использование

Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовок во время использования

Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защитите руки термическими перчатками при перемещении пищи внутри духовки. Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- 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.



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.



Высокая температура в отделении для хранения посуды во время пользования

Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Запрещается использовать и хранить легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки или отделения для хранения посуды.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления блюд, при котором может выделяться жир или масло.
- Выньте из духовки все решетки и поддоны, которые не используются во время приготовления блюд.

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 возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте пустой прибор до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

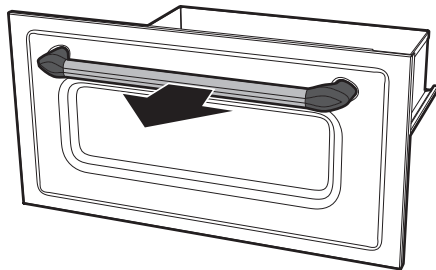


3.1 Для экономии энергии

- 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.

3.2 Использование отделения для хранения посуды

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



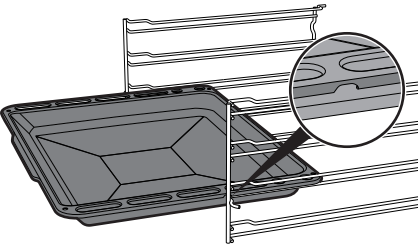
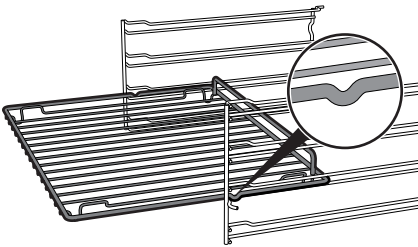


3.3 Использование дополнительных принадлежностей

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.



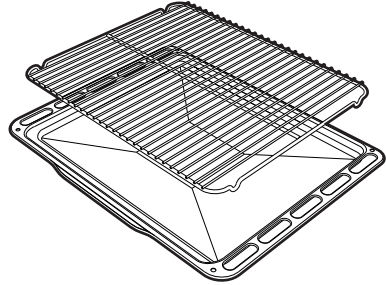
Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



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

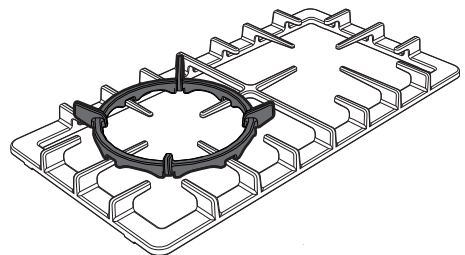
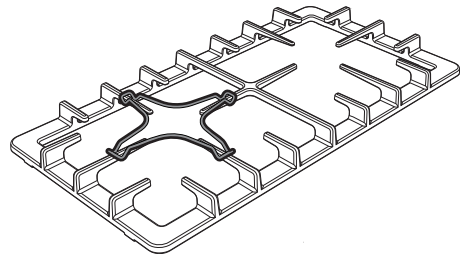
Решетка для противня

Решетка для противня должна быть вставлена внутри противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.



Решетки для адаптации

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




RU



3.4 Эксплуатация варочной поверхности

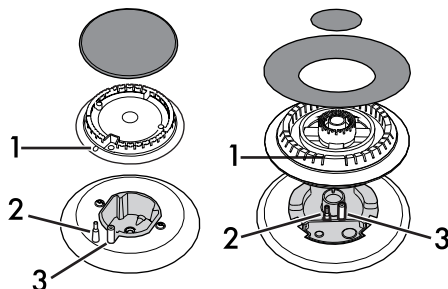
Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если 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.



Диаметры емкостей:

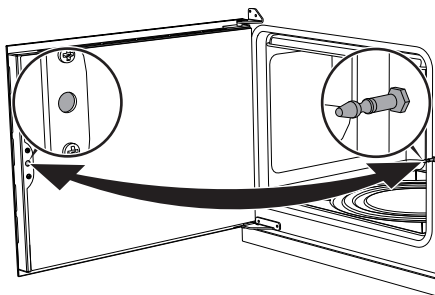
- Вспомогательная: 12 - 14 см.
- Полубыстрая: 16 - 24 см.
- Быстрая: 18 - 26 см.
- Сверхбыстрого действия: 18 - 28 см.



3.5 Эксплуатация духовок

Открытие и закрытие дверей многофункциональной духовки

Многофункциональные духовки оснащены дверцами с открытием бокового типа. Чтобы открыть дверцу, необходимо потянуть ручку на себя. Чтобы закрыть дверцу духовки, необходимо нажать на нее до тех пор, пока не раздастся механический звук щелчка.






Дверцы не блокируются в открытом положении и, соответственно, возможно их непроизвольное прикрытие. Во время эксплуатации, во избежание ожогов, необходимо проявлять максимальную осторожность при контакте с внутренним стеклом.



По прошествии времени ход при открывании и закрывании дверей может стать тугим. Необходимо смазать петли.

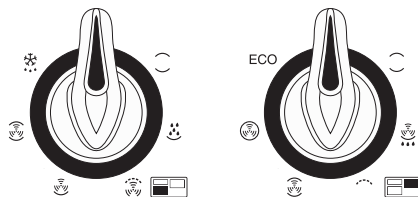
Включение многофункциональных духовок



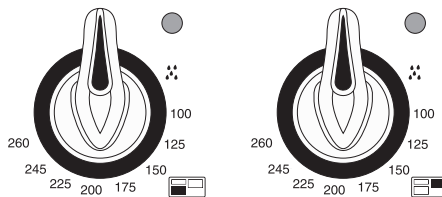
Убедитесь, что на часах-программаторе отображается значок продолжительности приготовления  в противном случае духовка не включится. Нажмите одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.

Чтобы включить многофункциональную духовку:

1. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.



2. Выберите температуру при помощи ручки температуры.





Функции многофункциональной духовки



Статический нагрев

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



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.



Гриль + конвекция

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



Низ+конвекция

Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренное приготовление. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



Гриль

Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить оптимальные результаты при приготовлении на гриле, прежде всего, кусков мяса средней / малой толщины, обеспечивая равномерное подрумянивание в конце. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.



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 рабочей камеры духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый режим. 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.



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.

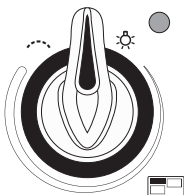




Включение вспомогательной духовки

Чтобы включить вспомогательную духовку:

- Выбрать температуру при помощи ручки регулировки гриля. Температура может регулироваться на приблизительные значения от минимума **50 °C** до максимума **245 °C**.



Функции вспомогательной духовки



Лампа

Включите освещение рабочей камеры духовки.



Гриль

Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить оптимальные результаты при приготовлении на гриле, прежде всего, кусков мяса средней / малой толщины, обеспечивая равномерное подрумянивание в конце. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.

3.6 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.



- 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

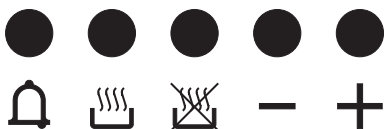
- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким 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.





3.7 Программирующие часы





i Программирующие часы предназначены исключительно для контроля **правой многофункциональной духовки** и не функционируют с другими духовками.




 Кнопка таймера

 Кнопка продолжительности приготовления

 Кнопка задания времени окончания приготовления


 Кнопка уменьшения значения

 Кнопка увеличения значения

i Убедитесь, что на часах-программаторе отображается значок продолжительности приготовления , в противном случае духовка не включится. Нажмите одновременно кнопки  и  для перезагрузки программирующих часов.

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



Приготовление с установкой времени по таймеру



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



1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите на кнопку







. На дисплее появятся цифры



расположенный между часами и минутами.

2. Нажимайте на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.

3. Подождать около 5 секунд не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .

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

5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах для программирования.

6. Нажмите одновременно кнопки  и




для перезагрузки программирующих часов.





Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



После установки, нажмите на кнопку , чтобы показать остаточное время готовки.



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

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 . На дисплее появится сумма текущего времени с установленным временем продолжительности приготовления.



Использование

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



После установки, нажмите на кнопку , чтобы показать остаточное время готовки. Чтобы показать время конца приготовления, нажмите на кнопку .

Таймер




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

Таймер может быть активирован в любой момент.



1. Нажмите на кнопку . На дисплее появятся цифры  и мигающий символ , расположенный между часами и минутами.
 2. Нажимайте на кнопки  или  для установки желаемого значения минут.
 3. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для окончания регулировки таймера. На дисплее появится изображение текущего времени с символами  и .
-  Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часов.
-  После программирования таймера на дисплее снова появится текущее время; чтобы отобразить оставшееся время, нажмите кнопку .



Регулировка уровня звукового сигнала

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

Отмена введенных данных

Нажмите одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.

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

Указательная таблица режимов приготовления дополнительной духовки

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура. (°C)	Время (минуты)	
Свиные колбаски	1,5	Гриль	2	МАКС	13 - 15	
					Сторона 1	Сторона 2
Свиные отбивные	1,5	Гриль	2	МАКС	15	5
Свиные ребрышки	1,5	Гриль	2	МАКС	10	10
Свиная грудинка	0,7	Гриль	2	МАКС	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль	2	МАКС	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	2	МАКС	10	7

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



Использование

Указательная таблица режимов приготовления многофункциональной духовки

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	
					Страна 1	Страна 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 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	
Песочный торт с джемом	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.



4 Чистка и уход

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.



4.1 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.

i

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.

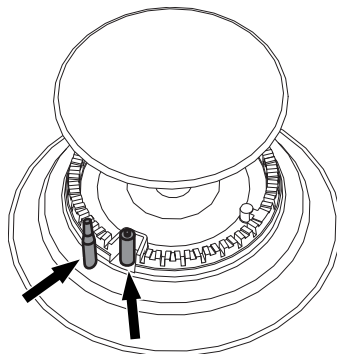
Корончатые рассекатели и крышки конфорок

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

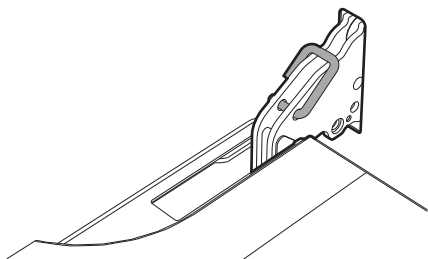
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Демонтаж дверцы (только вспомогательной духовки)

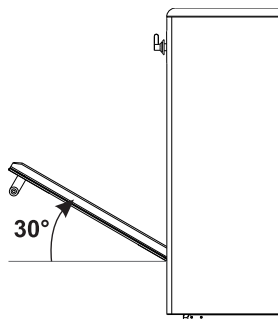
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

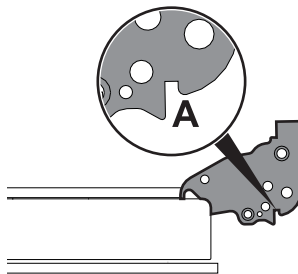
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два блокирующие крючка в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



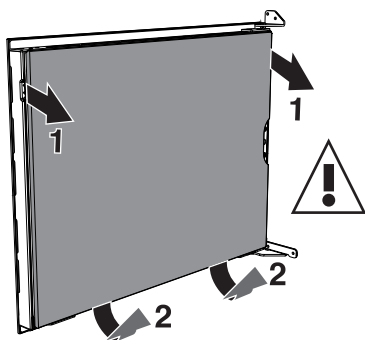


Демонтаж внутренних стекол

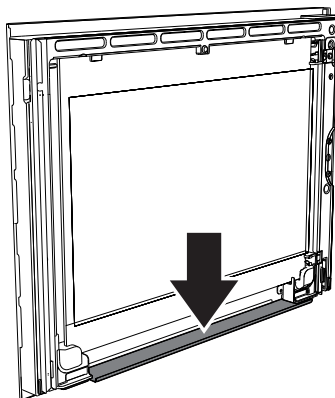
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, они могут быть полностью сняты в следующем порядке.

Дверцы многофункциональных духовок

1. Снять внутреннее стекло, осторожно вытягивая его за верхнюю часть, следуя направлению, указанному стрелками (1).
2. Далее продвинуть стекло вверх за нижнюю его часть (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.

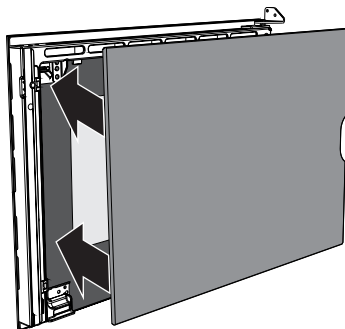


3. После снятия внутреннего стекла можно добраться до планки для сбора капель.



Для ее очистки используйте бумажные кухонные полотенца. Трудно очищаемые загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

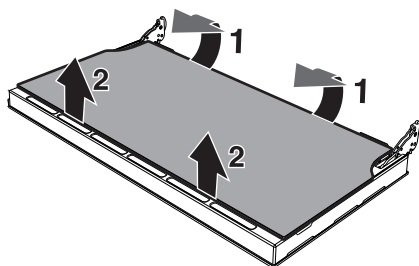
4. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



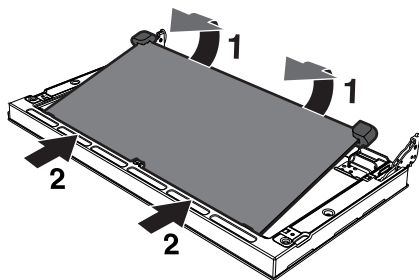


Дверца вспомогательной духовки

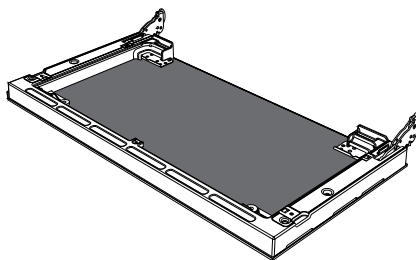
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



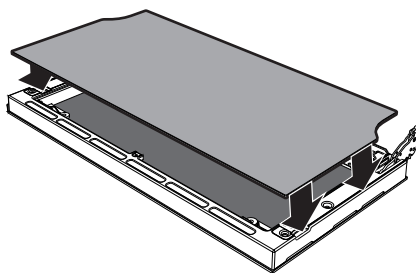
3. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его кверху.



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



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



RU



4.3 Чистка рабочих камер 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 (только вспомогательной духовки);
- опорные рамки для решеток и противней;
- имеющиеся выдвижные направляющие;
- прокладку.



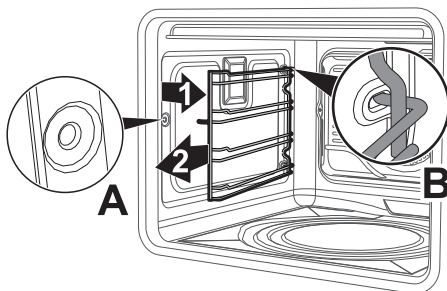
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Снятие опорных рам для решеток/противней

Извлечение опорных рам с направляющими упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

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

Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.





Чистка верхней части



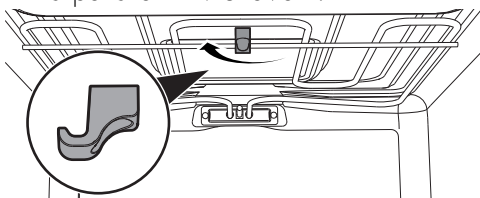
Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

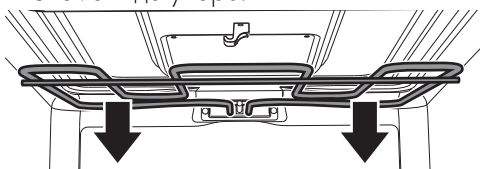
- Описанные далее операции следует выполнять только при выключенной и полностью остывшей духовке.

Прибор оборудован наклоняющимся нагревательным элементом, что облегчает процесс очистки верхней части духовки.

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и повернуть стопор на 90°, чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

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

4.4 Паровая очистка (только многофункциональная духовка)



Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому решению можно с поразительной легкостью очистить внутреннюю поверхность духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

Предварительные операции

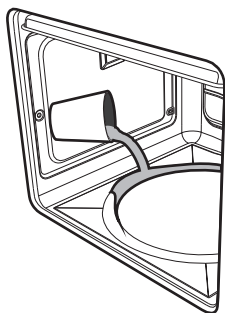
Перед запуском цикла Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.

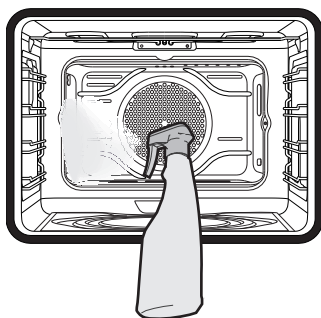


Чистка и уход

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



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



- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Установка Паровая очистка

1. Поверните ручку функций в положение  /  и ручку температуры в положение .
2. Настройте длительность приготовления 18 минут с помощью программирующих часов.
3. В конце цикла Паровой очистки таймер выключает нагревательные элементы рабочей камеры духовки и звуковой сигнал включается.

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 из рабочей камеры духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160 °C 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

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

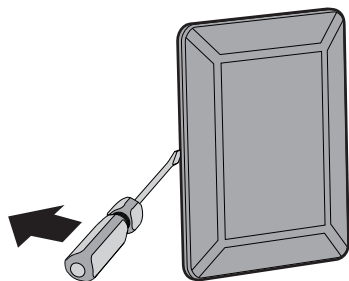


Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

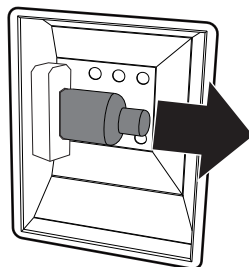
- Вывньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

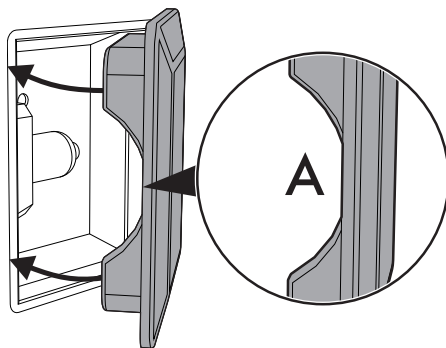


- Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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



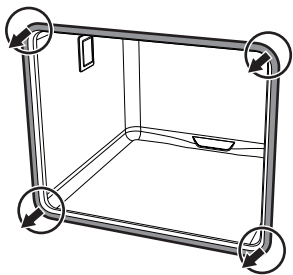
- Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегла к патрону лампочки.



Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку:

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



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки.

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.

Что делать если...

Агрегат не работает:

- Неисправен переключатель: проверьте коробку плавких предохранителей и удостоверьтесь, что переключатель в порядке.
- Падение мощности: проверить исправную работу индикаторных ламп.

Газовая горелка не разжигается:

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

Духовка не греет:

- Неисправен плавкий предохранитель: проверьте и, если необходимо, замените переключатель.
- Ручка выбора режимов не установлена: установить ручку выбора режимов.

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

- Термостат неисправен: обратиться в авторизованную сервисную службу.

Стекло дверцы запотевают, когда духовка нагрета:

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

Дисплей полностью выключен:

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



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



5 Установка

5.1 Подключение к газовой сети



Утечка газа

Опасность взрыва

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

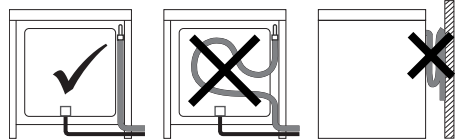
Общая информация

Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Данный прибор испытан для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Для подачи другого типа газа см. главу «5.2 Регулировка для разных видов газов». Впускной газовый патрубок имеет наружную газотрубную резьбу на 1/2" (ISO 228-1).

Подключение с помощью резинового шланга

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

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



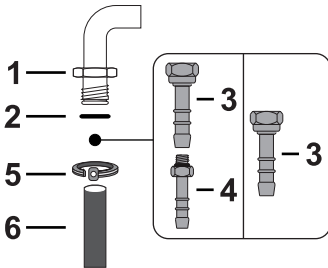
RU

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

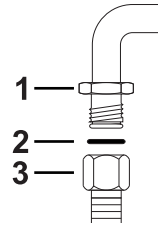
Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**. В зависимости от диаметра используемого газового шланга, можно также навинтить ниппель **4** на ниппель **3**. После затягивания фитингов, наденьте концы газовой трубы **6** на фитинг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

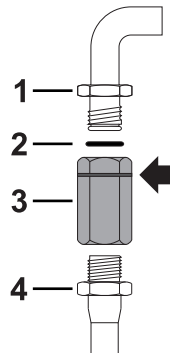
Произведите подсоединение к газовой сети, используя стальной гибкий шланг с байонетным соединением, соответствующим требованиям В.С. 669. Нанесите изоляционный материал на резьбу газовой трубы **4** и навинтите на нее переходник **3**. Навинтите стопор на подвижной патрубков **1** прибора, обязательно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



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.

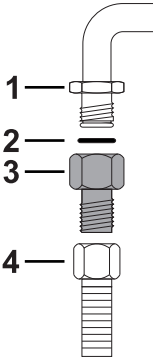




Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

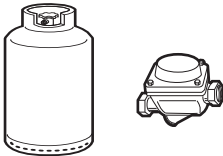
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

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**.



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".

Вентиляция помещений

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

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

Отвод продуктов горения

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

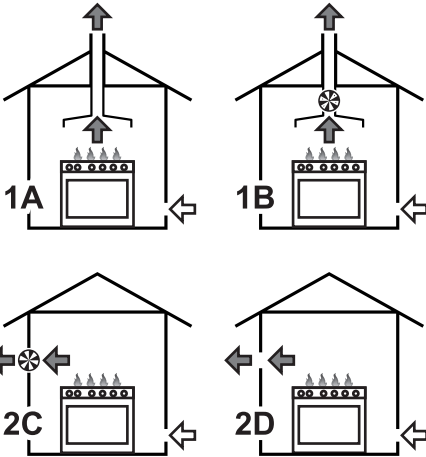
Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.

RU



Установка

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 Регулировка для разных видов газов

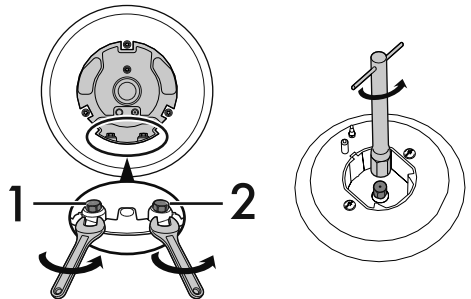


Данный прибор испытан для газа метана G20 под давлением 20 мбар.

Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя на газовых кранах.

Замена форсунок

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



1. Внутренняя форсунка

2. Внешняя форсунка

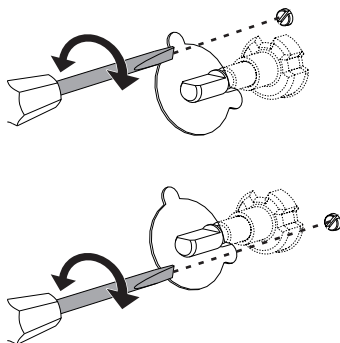
3. Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.



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 "Таблица характеристик конфорок и форсунок" правильные параметры.



Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	115	75 + 135
Форкамера (штампованная на	(X)	(Y)	(Y)	(H1) + (H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
2 Газ метан G20	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	2.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	115	75 + 125
Форкамера (штампованная на	(X)	(Z)	(H8)	(H1) + (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	115	75 + 135
Форкамера (штампованная на	(X)	(Y)	(Y)	(H1) + (H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
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	75 + 138
Форкамера (штампованная на	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
5 Газ метан G25	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	80 + 145
Форкамера (штампованная на	(F1)	(Y)	(F3)	(Y) + (H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
6 Газ метан G2.350	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	94	120	165	100 + 190
Форкамера (штампованная на	(Y)	(Y)	(F3)	(O) + (H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900



Установка

7 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	46 + 91
Форкамера (штампованная на	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1900
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	211	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	207	300
8 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	2.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	62	81	46 + 85
Форкамера (штампованная на	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	450	550	800	1900
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	131	211	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	129	207	300
9 Сжиженный газ G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	70	43 + 70
Форкамера (штампованная на	(H2)	(M)	(Y)	(H2) + (S1)
Экономичный расход (Вт)	400	500	850	1900
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	211	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	207	300
10 Городской газ G110	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.8	3.8
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	140 + 320
Форкамера (штампованная на	(/8)	(/2)	(/3)	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400

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

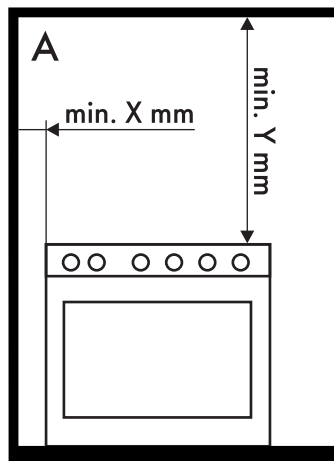
- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90 °С).

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:



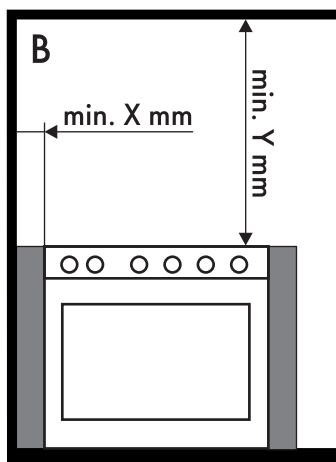
A - Класс 1

(Независимая установка прибора)

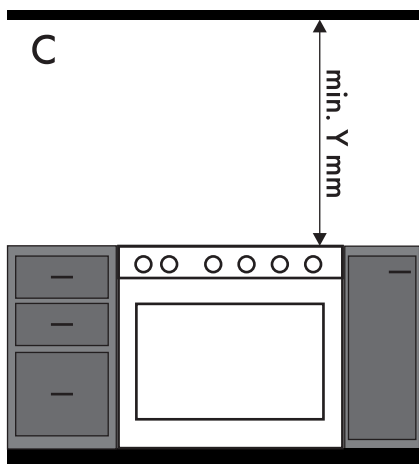
RU



Установка

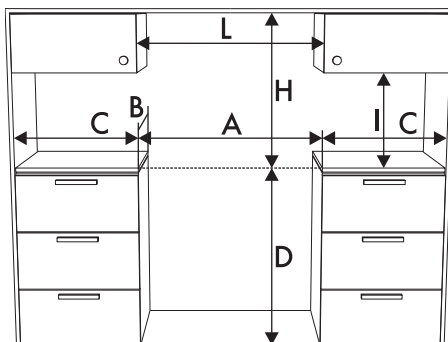


B - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)



C - 2 Класс 1 подкласс
(Встроенный прибор)

Габаритные размеры прибора



A	1100 мм
B	600 мм
C¹	мин. 150 мм
D	900 - 915 мм
H	750 мм
I	450 мм
L²	1100 мм

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

² Минимальная ширина шкафа (=A).

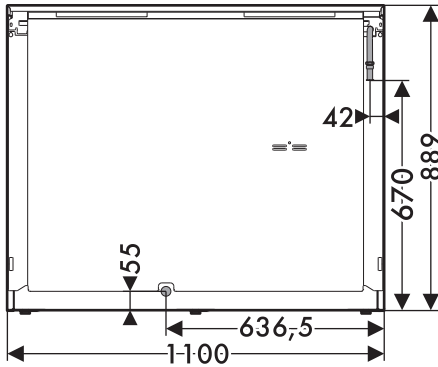


Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



Размеры прибора

Положение газовых и электрических подключений.



Размещение и выравнивание

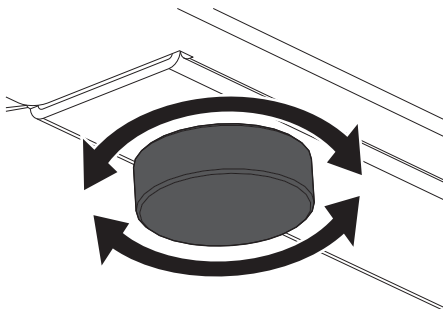


Тяжелый прибор
Риск повреждения прибора

- Сначала вставьте передние, затем задние ножки.

Для обеспечения хорошей стабильности необходимо правильно выравнивать прибор на полу.

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



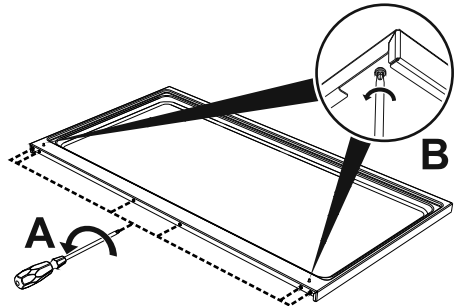
Монтаж доборной планки



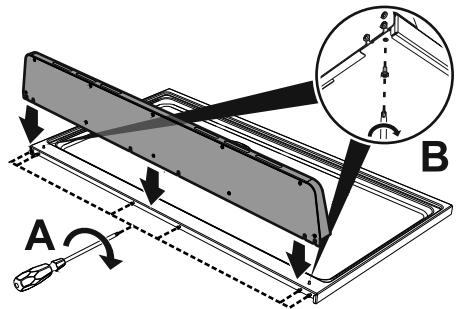
Доборная планка является неотъемлемой частью изделия и её необходимо прикрепить к прибору перед его установкой.

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

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



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



RU



Установка

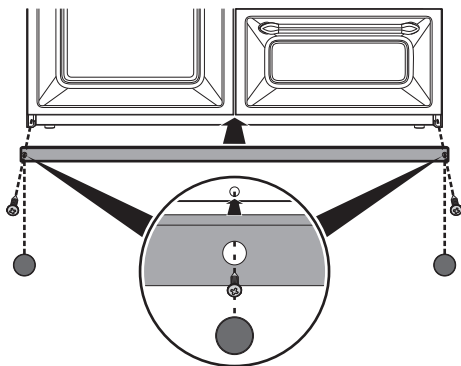
Монтаж цоколя



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

Цоколь должен быть корректно установлен и прикреплен к прибору.

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



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.
- Использовать провода, рассчитанные на максимальную температуру, по крайней мере, 90 °С типа H05V2V2-F.
- 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.

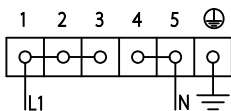
Никогда не снимайте эту табличку.

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



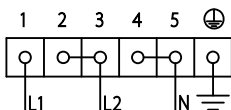
Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 V 1N~



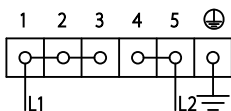
Кабель **трехжильный 3 x 6 мм²**.

- 380-415 В 2N~



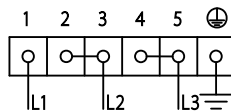
Кабель **четырёхжильный 4 x 4 мм²**.

- 220-240 В 2~



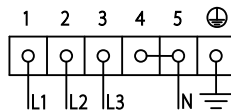
Кабель **трехжильный 3 x 6 мм²**.

- 220-240 В 3~



Кабель **четырёхжильный 4 x 4 мм²**.

- 380-415 В 3N~



Кабель **пятижильный 5 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 линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

5.5 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 шульца. 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.