

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	228
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	230
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	232
3.1 Наша забота об окружающей среде	232
3.2 Ваша забота об окружающей среде	232
4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ	233
4.1 Описание команд управления на передней панели	234
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ	235
5.1 Использование решетки или противня	236
5.2 Использование опорной решетки	236
6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	237
6.1 Общие меры предосторожности и рекомендации	237
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	238
7.1 Перед использованием прибором	238
7.2 Общее описание	238
7.3 Отсек для хранения принадлежностей (только на некоторых моделях)	238
7.4 Охлаждающая вентиляция	238
7.5 Внутреннее освещение	238
7.6 Общие меры предосторожности и рекомендации по пользованию	239
7.7 Система окружающего охлаждения	239
7.8 Использование электрогриля	240
8. ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР	241
8.1 Установка времени	241
8.2 Ручной режим приготовления	241
8.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания	241
8.4 Окончание приготовления	241
8.5 Отключение звуковой сигнализации	241
9. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ	242
9.1 Рекомендации и советы по способам жарки	243
9.2 Таблицы приготовлений	244
10. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	245
10.1 Чистка нержавеющей стали	245
10.2 Обычная ежедневная чистка	245
10.3 Пятна от продуктов или остатков пищи	245
10.4 Чистка стеклокерамической панели	245
10.5 Чистка духовки	246
10.6 VAPOUR CLEAN (ЧИСТЫЙ ПАР): цикл поддерживаемой чистки духовки	247
11. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	249
11.1 Замена лампочки освещения	249
11.2 Демонтаж дверцы	250
11.3 Снятие прокладки	250
11.4 Демонтаж внутренних стекол	251
12. УСТАНОВКА	252
12.1 Установка в кухонном гарнитуре	252
12.2 Подключение электропитания	253
12.3 Расположение доборной планки (только на некоторых моделях)	254
12.4 Позиционирование и выравнивание прибора	254



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание прибора.



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте www.smeg.com



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Данное руководство является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы аппарата. Рекомендуем перед началом пользования изделием внимательно прочесть данное Руководство и все указания, содержащиеся в нем. Установку должен выполнять квалифицированный персонал с соблюдением действующих норм. Этот аппарат предназначен для домашнего применения и соответствует директивам ЕС, действующим в настоящее время. аппарат изготовлен для выполнения следующих функций: **приготовление и разогрев пищевых продуктов**; запрещается использовать электроприбор не по назначению.



Эти инструкции имеют силу только в стране назначения машины, идентификационные символы которой приводятся на обложке настоящего Руководства.



Не загромождать отверстия, прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла; это может привести к неполадкам.



Запрещается использовать этот прибор для обогрева помещений.



Это устройство снабжено опознавательным знаком в соответствии с директивой ЕС 2002/96/ЕС по вопросу электрических и электронных устройств (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет правила сбора и утилизации выведенного из эксплуатации оборудования и действует на всей территории Европейского Союза.



Паспортная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте в ящике (если имеется) или в задней части прибора. Копия паспортной таблички имеется в настоящей брошюре: рекомендуется размещать паспортную табличку на специально выделенном для нее месте на внутренней странице обложки. Запрещается удалять эту табличку.



Перед использованием обязательно удалите все этикетки и защитные пленки с внутренних и наружных поверхностей прибора.



Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки. Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты.



Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью. Не допускайте засыхания внутри духовки содержащих сахар продуктов (например, варенья). При сильном засыхании они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.



Не пользоваться приборами или емкостями из пластмассы. Повышенные температуры, достигаемые внутри духовки, могут расплавить этот материал, повредив прибор.



По окончании использования прибора всегда устанавливайте ручки управления в положение "нуль" (выключено).



Не использовать закрытые консервы или емкости. Во время приготовления внутри консервных емкостей могут создаваться избыточные давления, создавая опасность взрыва.



В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения поверхности, покрытой эмалью.



Не ставьте на варочную поверхность кастрюли с неровным и неправильной формы дном. Нестабильность посуды может стать источником ожогов.



Общие меры предосторожности

RU



Не прислоняться и не садиться на открытую дверцу прибора. Чрезмерная нагрузка может повредить стабильность прибора.



В процессе работы аппарат сильно нагревается. При выполнении любых операций настоятельно рекомендуется пользоваться специальными теплозащитными перчатками.



Не использовать варочную панель, если в духовке происходит процесс пиролиза (если имеется).



Обратить внимание, чтобы в дверце духовки не оставалось никаких предметов.



Не открывайте отсек для хранения принадлежностей (если имеется), когда духовка включена и еще горячая. Температура внутри может быть очень высокой.



Если во время приготовления поверхности еще очень горячие, не наливать воду непосредственно в противни. Водяной пар может привести к ожогам и повредить эмалированные поверхности.



Все жарки выполняются при закрытой дверце. Излишние потери тепла могут стать источником опасности.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования хотя бы отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Изучить нормы по безопасности для электрических или газовых приборов и по функциям вентиляции, которые приводятся в инструкции по установке. В ваших интересах и в целях вашей безопасности законом определено, что установка и обслуживание всех электрических и газовых аппаратов должны выполняться квалифицированным персоналом с соблюдением действующих норм. Наши авторизованные монтажники гарантируют удовлетворительное качество работы. Отключение газовых или электрических приборов должно производиться только компетентными лицами.



Перед подключением прибора к электросети проконтролировать данные, указанные на идентификационной табличке и данные самой сети.



В случае установки прибора на приподнятых платформах, предусмотреть необходимые системы крепления.



Перед выполнением работ по установке / эксплуатации убедиться в том, чтобы аппарат не находился под напряжением.



Приборы для жарки, если они установлены на автотранспорте (например, автомобиль-фургон, домик на колесах, и т.п.), должны быть использованы исключительно на остановленном автомобиле.



Установить прибор таким образом, чтобы при открытии щитков или створок, мебели, установленной на высоте варочной панели, не могли случайно попасть в контакт с кастрюлями, стоящими на самой панели.



После установки прибора выполните кратковременное пробное включение в соответствии с приведенными далее инструкциями. Если прибор не будет функционировать, отсоедините его от электросети и обратитесь в ближайший Сервисный центр.



Штепсельная вилка кабеля питания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам. Штепсельная розетка должна быть доступна при установленном электроприборе в его рабочем положении.

Тянуть за шнур при извлечении вилки категорически запрещается.



В случае повреждения шнура питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



Во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагретых элементов. Не позволяйте детям возрастом менее 8 лет приближаться к прибору, за исключением случаев, когда они находятся под контролем взрослых.



Если образуется трещина на стеклокерамической варочной поверхности, немедленно выключить прибор и связаться со службой технического обслуживания.



Запрещается помещать в духовку воспламеняемые предметы: в случае непредвиденного включения это может привести к возникновению пожара.



Аппарат предназначен для пользования взрослыми людьми. Не позволяйте детям подходить близко или играть с ним.



Общие меры предосторожности

RU



Запрещается эксплуатировать данный прибор детям возрастом менее 8 лет и людям с ограниченными физическими и умственными способностями, а также людям, не имеющим опыта обращения с электроприборами, если они не находятся под наблюдением и контролем и не подготовлены взрослыми людьми, несущими ответственность за их безопасность. Не позволяйте детям играть с электроприбором. Не позволяйте детям, не находящимся под контролем взрослых, выполнять операции по чистке и техобслуживанию прибора.



Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен быть выполнен квалифицированным техником или в авторизованном Центре технического обслуживания. Ненадлежащее пользование инструментов может стать источником опасности.



Этот прибор не должен управляться посредством контроля внешнего таймера или отдельной дистанционной системы контроля.



Быть внимательными при быстром нагревании зон приготовления. Избегать нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.



Жиры и масла при перегреве могут загореться. Кроме этого, не рекомендуется удаляться во время приготовления пищи, содержащей масла или жиры. В случае загорания масел или жиров никогда не гасить огонь водой. Накрыть кастрюлю крышкой и выключить зону приготовления.



Будьте внимательны при пользовании дополнительными электроприборами в кухне (например, блендеры, тостеры, и т.п.). Провода подключения не должны вступать в контакт с горячими зонами приготовления.



Не используйте для чистки прибора струи пара. Пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



Не распыляйте никаких спреев вблизи электробытового прибора, когда он в работе. Не пользоваться спреями, когда прибор еще горячий. Газы, содержащиеся в спреях, могут возгореться.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования хотя бы отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии с Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутой корзины, приводимый на аппаратуре, указывает, что изделие в конце срока его эксплуатации должно быть разобрано по частям, которые должны быть собраны отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

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

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки наших приборов применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут стать источником опасности удушения детей, в частности, пластиковые мешочки.

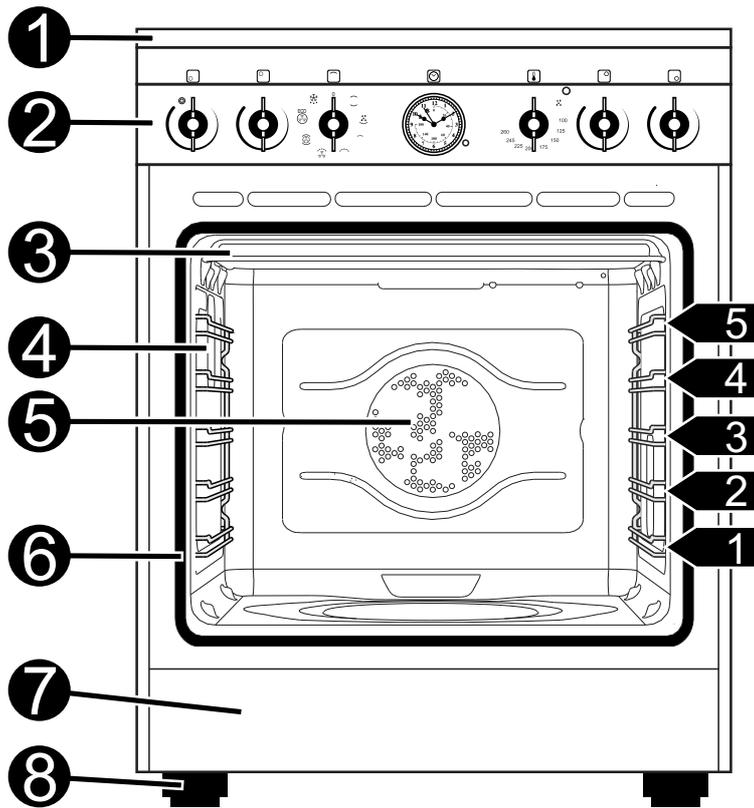
Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Внимание: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как в положениях использования, чтобы дети, играючи, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.



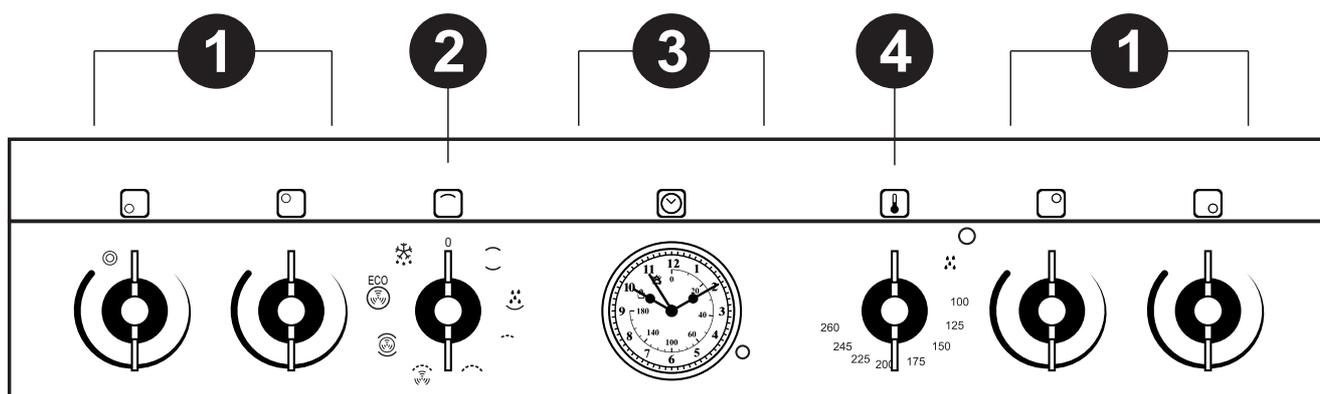
4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ



- 1 Стеклокерамическая арочная панель
- 2 Панель управления варочной панелью и духовкой
- 3 Верхняя неподвижная защита
- 4 Лампа освещения духовки
- 5 Вентиляция
- 6 Прокладки духовки
- 7 Отсек для хранения принадлежностей
- 8 Регулируемые ножки
- ▶ Направляющие для решеток и противней



4.1 Описание команд управления на передней панели



1

4.1.1 Ручка команд управления панели

Стандартное нагревание

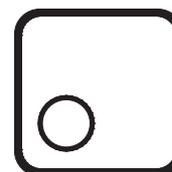
Круг в соответствии с каждой ручкой указывает на зону приготовления, которой управляете. Для включения нажать и повернуть ручку в желаемое положение. Регулировка непрерывна, следовательно, прибор работает также с промежуточными величинами. Для выключения привести ручку в положение 0.

Двойное нагревание

Круг в соответствии с каждой ручкой указывает на зону приготовления, которой управляете. Для включения внутренней зоны приготовления нажать и повернуть ручку в желаемое положение.

Для включения как внутренней зоны, так и внешней, повернуть ручку на 

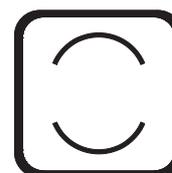
/ , следовательно, отпустить. Ручка вернется в положение максимальной интенсивности конфорки. Для регулировки интенсивности тепла повернуть ручку против часовой стрелки в положение 0. Для возврата к нагреву внутренней зоны привести ручку в положение 0 и повернуть на желаемую позицию. Для выключения привести ручку в положение 0.



2

4.1.2 Ручка функций духовки

Повернуть ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки для выбора одной из описанных ниже функций.



3

4.1.3 Часы программатор

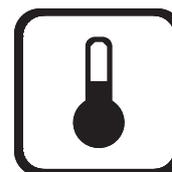
Посредством часов программатора можно визуализировать текущее время, установить таймер или время программируемого приготовления.

4

4.1.4 Ручка термостата духовки

Выбор температуры жарки происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от **100°** до **260°С**.

Красный индикатор сбоку от ручки указывает на то, что когда мигает, означает, что духовка нагревается для достижения температуры, установленной посредством ручки термостата. По достижении духовкой выбранной температуры индикатор прекращает мигать и остается включенным, пока духовка не выключится окончательно.





5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ



ПРИМЕЧАНИЕ: Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка: служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



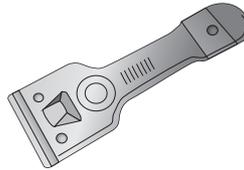
Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.



Противень для глубокой жарки: служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.



Скребок: полезен для чистки стеклокерамической полки. **Не пользоваться на других поверхностях.**



Принадлежности духовки, которые могут оказаться в контакте с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих распоряжениям действующих законов.



Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке:

- Через Авторизованные сервисные центры можно запросить фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.
- Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

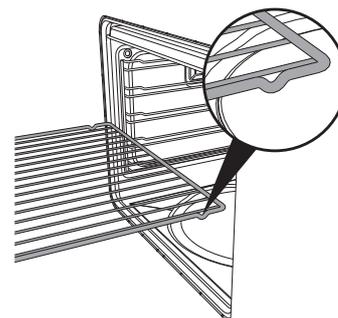


5.1 Использование решетки или противня

Решетки или противни оснащены предохранительной механической блокировкой, предотвращающей их случайное извлечение. Для корректной вставки решетки или противня проверить, чтобы эта разблокировка была повернута вниз (как показано на рисунке сбоку).

Для извлечения слегка поднять решетку или противень движением вперед.

Механическая блокировка (или подъем, где имеется) должна быть всегда повернута к задней части духовки.



Аккуратно вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.



В моделях с направляющими необходимо вымыть противни перед использованием ими в первый раз. Операция чистки удаляет возможные остатки заводской консервационной смазки, которые могут незаметные абразивные царапины на боковых стенках внутренней части духовки во время вставки в нее противней.

5.2 Использование опорной решетки

Опорная решетка вставляется внутрь противня (как показано на рисунке). Таким образом можно выполнять приготовление пищи со сбором жира, отделяя его от блюда, находящегося в процессе приготовления.





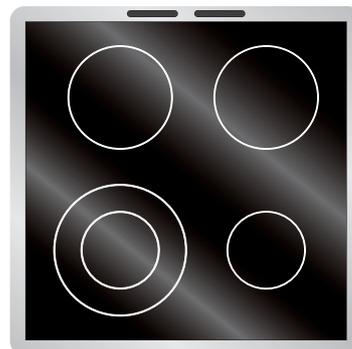
6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

6.1 Общие меры предосторожности и рекомендации

Аппарат оснащен 4 варочными зонами различного диаметра и мощности. Их расположение ясно показано кругами, а тепло будет исходить в окружностях, начерченных на поверхности из стеклокерамики. 4 зон приготовления относятся к типу освещения сверху HIGH-LIGHT и включаются спустя несколько минут после активации. Интенсивность тепла регулируется посредством ручек, расположенных на передней части от минимального до максимального уровня.

Зоны приготовления, обозначенные двумя концентрическими кругами  и с кругом + рыбоварка  позволяют двойное нагревание, как внутри внутреннего круга, так и в обоих кругах.

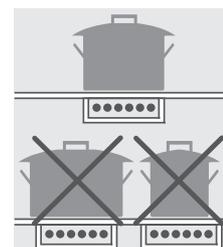
Четыре индикатора, установленные между зонами приготовления включаются, когда температура одной или более излучающих зон превышает 60°C. Эти индикаторы выключаются, когда температура опускается ниже примерно 60°C.



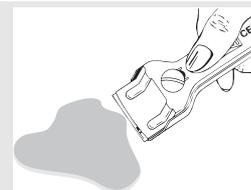
При первом включении рекомендуется нагреть варочную поверхность до максимальной температуры на время, достаточное для того, чтобы уничтожить возможные масляные остатки производства, во избежание впитывания продуктами питания этих запахов.

Для получения оптимальной отдачи и экономии потребления энергии необходимо использовать только посуду, предназначенную для электрической зоны варочной панели:

- Дно посуды должно быть очень толстым и совершенно плоским; кроме того, дно и сама варочная панель должны быть чистыми и сухими.
- Запрещается использовать кастрюли из чугуна или посуду с неровным дном, так как они могут поцарапать варочную поверхность.
- Диаметр дна посуды должен быть равен диаметру круга конфорки; если они не совпадают, это приведет к избыточному потреблению энергии.



Обращайте внимание на то, чтобы на горячую варочную поверхность не попадал сахар или сладкие смеси. Не ставить на варочную поверхность материалов и веществ, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевые листы). Если это случилось, во избежание повреждения состояния варочной поверхности, немедленно выключить и удалить расплавленный материал скребком в оснастке, пока варочная панель еще теплая. Если панель из стеклокерамики **не будет очищена немедленно**, возникнет риск образования корки, которую невозможно будет удалить после того, как панель остынет.



Внимание

Следить за тем, чтобы дети не имели доступа к индикаторам остаточного тепла на варочной панели. На самом деле, после пользования зоны приготовления остаются горячими в течение некоторого периода времени, даже если выключены.

Убедиться в том, чтобы дети не прикасались к варочной поверхности.





7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

7.1 Перед использованием прибором



Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), противней, лотков или с варочной поверхности.

Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора, включая противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.

Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе "9. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ".



Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.

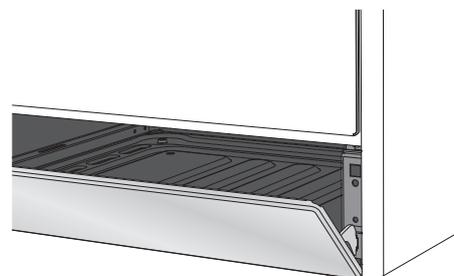
7.2 Общее описание

7.2.1 Вынимающиеся полки

Духовка снабжена **5 направляющими** для размещения противней и решеток на разной высоте. Высоты установки пронумерованы снизу вверх (см. рисунок "4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ").

7.3 Отсек для хранения принадлежностей (только на некоторых моделях)

В нижней части кухонного гарнитура находится отсек для хранения принадлежностей. Не размещать в отсеке воспламеняющихся материалов, тряпок, бумагу и т.п., а по возможности металлическую оснастку прибора.



Не открывайте его, когда духовка включена и еще горячая. Температура внутри может быть очень высокой.

7.4 Охлаждающая вентиляция

Духовка снабжена системой охлаждения, которая начинает работать с началом приготовления пищи. При работе вентилятора образуется нормальный поток воздуха, который выходит в задней части прибора и может продолжаться еще некоторое время также после выключения прибора.

7.5 Внутреннее освещение

Внутреннее освещение духовки начинает работать, открывая дверь (только на некоторых моделях), или выбирая любую функцию.



7.6 Общие меры предосторожности и рекомендации по пользованию



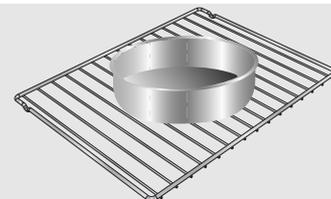
Все типы приготовления выполняются при закрытой дверце.



В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.

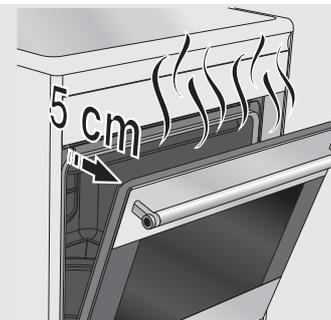


Для оптимальной жарки рекомендуется размещать посуду в центре решетки.



При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуются добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.

После окончания приготовления, чтобы избежать чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри духовки на длительное время.



7.7 Система окружающего охлаждения

Благодаря форсированной рециркуляции свежего воздуха эта система поддерживает низкую температуру дверцы и внутренних компонентов духовки, гарантируя наибольшую безопасность и более долгий срок службы электроприбора.

Система окружающего охлаждения остается активной даже после окончания жарки и продолжает работать при выключенной духовке для распространения всего тепла, скопившегося внутри самой духовки. Это позволяет сохранять мебель, рядом с которой расположен прибор, е давая ей перегреваться.



7.8 Использование электрогриля

7.8.1 Пользование грилем в кухнях с электрической духовкой

Для быстрой тепловой обработки, например, для окончательного подрумянивания уже приготовленного мяса, выберите функцию гриля  и установите ручку терморегулятора на максимальную температуру. Функция гриля с обдувом (если предусмотрена) позволяет оптимизировать процесс приготовления благодаря принудительной вентиляции, позволяющей теплу проникнуть внутрь готовящегося блюда. Для этого типа тепловой обработки выберите функцию гриля с обдувом , и установите ручку терморегулятора на температуру идеального приготовления (не превышающую, в любом случае, 200° C).

7.8.2 Как пользоваться грилем



После включения (на что укажет загорание красного индикатора) разогрейте духовку в течение 5 минут, прежде чем помещать в нее блюда. Блюда должны быть приправлены перед приготовлением. Заправлять их растительным или расплавленным сливочным маслом также следует до приготовления. Для сбора сока используйте противень духовки. Выпекаемые блюда ставятся на решетку духовки, которая должна устанавливаться в одну из направляющих в зависимости от типа духовки, следуя указаниям, приведенным ниже:

БЛЮДА	ГРИЛЬ НА ПОЛКЕ
Плоские и тонкие куски мяса	3
Свернутое в трубочку жаркое	2 - 3
Домашняя птица	2 - 3

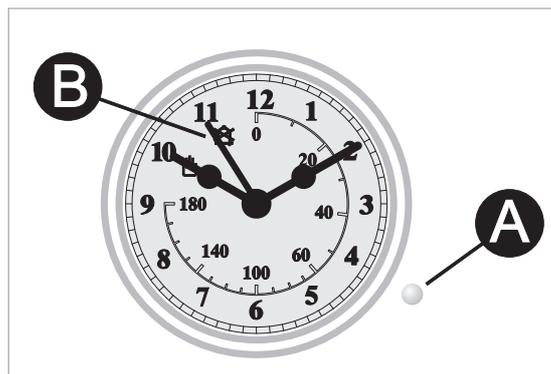
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



- Длительность приготовления на гриле никогда не должна превышать 60 минут.
- В моделях с электродуховкой приготовление на гриле должно выполняться с закрытой дверцей.
- Во избежание опасных перегревов при использовании духовки или гриля стеклянную крышку прибора (опция, не в оснастке), следует всегда поднимать.
- Во время и после использования гриля доступные части могут сильно нагреваться, и поэтому не позволяйте детям приближаться к прибору.
- Во время применения духовки вынимайте из нее все не используемые противни и решетки.
- При приготовлении блюд не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой и не ставьте на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



8. ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР



Позволяет выбрать режим приготовления вручную, таймер или установить долготу приготовления.



Вращение ручки **A** должно быть всегда **ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ**.



Включить желаемые функцию и температуру перед установкой долготы приготовления.

8.1 Установка времени

Для настройки точного времени потянуть и повернуть по часовой стрелке ручку **A**

8.2 Ручной режим приготовления

Для пользования духовкой в ручном режиме приготовления повернуть по часовой стрелке ручку **A**, давая совпасть стрелке **B** с символом .

8.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания

Для установки долготы приготовления пищи повернуть по часовой стрелке ручку **A**, давая совпасть стрелке **B** с желаемым временем (максимально 180 минут).

8.4 Окончание приготовления

Духовка выключится автоматически и одновременно сработает звуковая сигнализация.

8.5 Отключение звуковой сигнализации

Возможно отключить звуковую сигнализацию, вращая по часовой стрелке ручку **A**, давая совпасть стрелке **B** с символом .



9. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ



Символ ECO указывает, какая функция будет достигнута при меньшем потреблении энергии.

СТАТИЧЕСКИЙ:



Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, жаркого, хлеба, пирогов с начинкой, и, особенно подходит для жирного мяса типа гуся или утки.

ДНО:



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

МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ:



Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гренки и все гарниры из овощей на гриле.

ГРИЛЬ:



Тепло, производимое сопротивлением (нагревательным элементом) гриля позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки единообразную корочку. Идеален для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Эта функция позволяет поджаривать под грилем большие количества одинаковых блюд, в частности, мясных.

ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:



Воздух, поступающий от вентилятора смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также и для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).

ТУРБО:



Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).

КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:



Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:



Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор и верхний нагревательный элемент, которые гарантируют однородное распределение воздуха низкой температуры внутри духовки.



9.1 Рекомендации и советы по способам жарки

9.1.1 Общие рекомендации

- **Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.** Далее разместить блюда в духовке только после того, как индикаторная лампа приготовления будет выключена.
- При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- В процессе приготовления выпечки или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.
- Для быстрого предварительного нагревания использовать функцию с обдувом, далее выбрать желаемую функцию.

9.1.2 Рекомендации для жарки мяса

- Темпы жарки, особенно для мясных блюд, зависят от толщины, качества начального продукта, и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо, и если оно твердое, значит оно готово, в противном случае блюдо следует дожаривать еще несколько минут.

9.1.3 Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Предпочтительно пользоваться металлическими формами для темных выпечек, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпечки зависят от качества и консистенции теста.
- Проверить качество пропекания внутри: по окончании выпечки вставить зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после извлечения из духовки выпечка оседает, то при следующем приготовлении уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°, установив в случае необходимости большее время выпекания.

9.1.4 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Блюдо должно размораживаться без упаковки.
- Размораживаемые пищевые продукты должны быть размещены равномерно, избегая наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку, расположенную на второй полке, где расположена еда, и разместить один противень на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части могут покрываться тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.

9.1.5 Советы для жарок в режиме Гриль или Вентилируемый гриль

- В режиме гриль  жарка мяса на гриле может выполняться также при холодной духовке, если желаете изменить качество жарки, рекомендуется предварительный нагрев.
- В функции вентиляруемый гриль , напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле.



9.2 Таблицы приготовлений

Блюда	Вес	Функция	Положение направляющей снизу	Температура °C	Время (минуты)
ПЕРВЫЕ БЛЮДА					
Лазанья	3 Кг	Статический	2 или 3	220 - 230	40 - 50
Паста, запеченная в духовке		Статический	2 или 3	220 - 230	40
ivni					
Жаркое из телятины	1 Кг	Кольцевой нагрев.	3	180 - 190	70 - 80
Свиной окорок	1 Кг	Кольцевой нагрев.	3	180 - 190	70 - 80
Свиная лопатка	1 Кг	Турбо	3	180 - 190	90 - 100
Жаркое из кролика	1 Кг	Кольцевой нагрев.	3	180 - 190	70 - 80
Филе индейки	1 Кг	Турбо	3	180 - 190	110 - 120
Запеченная задняя часть свиной головы	1 Кг	Турбо	3	180 - 190	190 - 210
Цыпленок табака	1 Кг	Турбо	3	190 - 200	60 - 70
МЯСО НА ГРИЛЕ					
					1 сторона 2 сторона
Свиная котлета		Гриль с обдувом	5	250	7 - 9 5 - 7
Свиное филе		Гриль	4	250	9 - 11 5 - 9
Говяжье филе		Гриль	4	250	9 - 11 9 - 11
Ломтики печени		Маленький гриль	5	250	2 - 3 2 - 3
Сосиски		Гриль с обдувом	4	250	7 - 9 5 - 6
Фрикадельки		Гриль	4	250	7 - 9 5 - 6
МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ (если имеется)					
Курятина		Гриль с шампуром	На штанге	250	60 - 70
РЫБА					
Сима (из лососевых)	0,7 Кг	Кольцевой нагрев.	3	160 - 170	35 - 40
ХЛЕБ и ЛЕПЕШКИ					
Пицца		Турбо	1	250	6 - 10
Хлеб		Кольцевой нагрев.	2	190 - 200	25 - 30
Лепешка		Турбо	2	180 - 190	15 - 20
ВЫПЕЧКА					
Крендель		Кольцевой нагрев.	3	160	55 - 60
Пирог из песочного теста		Кольцевой нагрев.	3	160	30 - 35
Пирог из песочного теста		Статический	3	170	35 - 40
Песочное тесто		Кольцевой нагрев.	2 или 3	160 - 170	20 - 25
Тортеллини (пельмени с начинкой)		Турбо	2 или 3	160 - 170	40 - 50
Бисквит парадиз		Статический	2 или 3	170	40 - 50
Бисквит парадиз		Кольцевой нагрев.	3	160	50 - 60
Заварное печенье		Турбо	3	150 - 160	40 - 50
Классический бисквит		Кольцевой нагрев.	3	150 - 160	40 - 50
Рисовый пирог		Турбо	3	160	40 - 50
Рисовый пирог		Статический	3	170	50 - 60
Бриоши		Кольцевой нагрев.	3	160	25 - 30
Сдобная булка (на нескольких полках)		Кольцевой нагрев. - Турбо	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Печенье из песочного теста (на нескольких полках)		Кольцевой нагрев. - Турбо	2 - 4	160 - 170	16 - 20



Время, указанное в следующих таблицах, дано без учета длительности предварительного разогрева.



10. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не используйте для чистки прибора струи пара. Пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



ВНИМАНИЕ: Для обеспечения вашей безопасности перед выполнением любой операции по чистке или внеочередному техническому обслуживанию рекомендуется пользование защитными перчатками



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

10.1 Чистка нержавеющей стали

Для сохранения внешнего вида нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования, предварительно дав остыть панели.

10.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали пользоваться всегда и только специальными средствами, не содержащими абразивных веществ или кислот на основе хлора.

Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

10.3 Пятна от продуктов или остатков пищи



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

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

Не допускайте засыхания внутри духовки содержащих сахар продуктов (например, варенья). При чрезмерном пересыхании может разрушиться эмаль, покрывающая духовку изнутри.

10.4 Чистка стеклокерамической панели

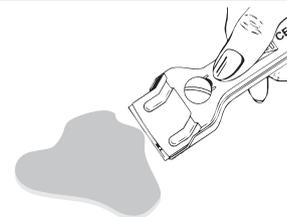


Стеклокерамическая панель должна регулярно чиститься, лучше после каждого использования, после того, как погаснут индикаторные лампы остаточного тепла.

При наличии заметных следов, оставленных кастрюлями с алюминиевым дном, они отчищаются влажной тканью, пропитанной уксусом.

Если после варки остаются пригоревшие остатки, то они отчищаются скребком, входящим в комплект поставки, затем промыть водой и протереть насухо чистой тканью. Постоянное пользование скребком значительно уменьшает применение химических продуктов для ежедневной чистки панели.

Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).



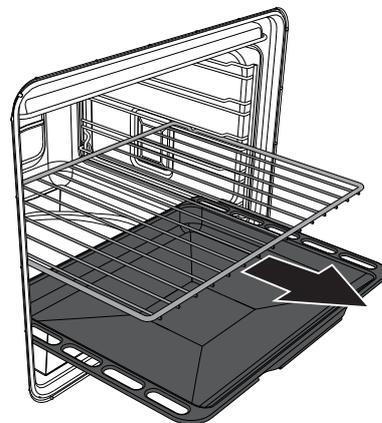


10.5 Чистка духовки



Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет. Извлечь все съемные части.

- Решетки духовки помойте горячей водой с неабразивными мощными средствами, ополосните и протрите насухо.
- Для облегчения операций чистки дверцу можно снять (см. параграф “11.2 Демонтаж дверцы”).



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.



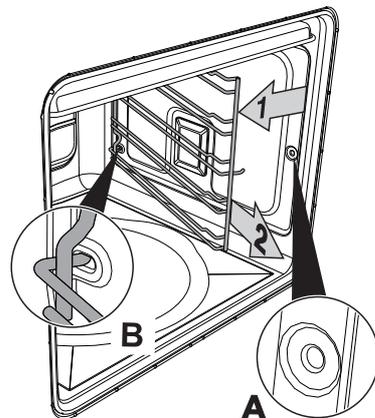
По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

10.5.1 Удаление направляющих рамок

Удаление направляющих рамок и самоочищающихся панелей позволяет дополнительное упрощение чистки боковых стенок. Эта операция должна выполняться каждый раз, когда используется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для управления направляющих рамок:

- 1 Для удаления направляющих рамок потянуть рамку во внутреннюю сторону таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания А, далее вынуть ее из гнезд, расположенных сзади В.
- 2 По окончании чистки повторить все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.



10.5.2 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и обычным чистящим средством.



Не используйте абразивные или едкие средства для чистки стекол дверцы (например, порошкообразные средства, пятновыводители и металлические губки). Запрещается использовать для очистки стеклянных дверец духовки грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать стеклянную поверхность.

10.5.3 Чистки прокладки

Для поддержания прокладки чистой пользоваться неабразивной губкой и прохладной водой. Прокладка должна быть мягкой и эластичной (за исключением пиролитических моделей). В пиролитических моделях прокладка может сжаться с течением времени и потерять свою начальную форму. Для восстановления пощипать прокладку по всему периметру, эта операция полезна также для удаления загрязнений, накапливающихся на самой прокладке.



10.6 VAPOR CLEAN (ЧИСТЫЙ ПАР): цикл поддерживаемой чистки духовки



VAPOR CLEAN (ЧИСТЫЙ ПАР) - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощая их следующее удаление.



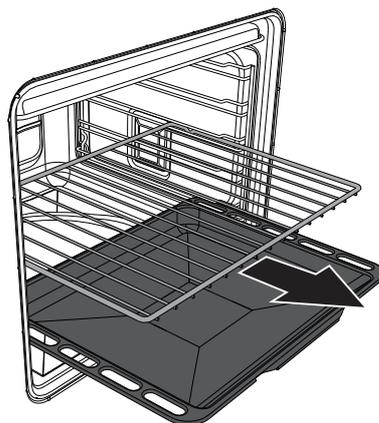
Перед началом цикла поддерживаемой чистки убедитесь, чтобы в духовке не находилось продуктов питания или крупных следов перелива через край, появившихся в ходе предыдущих жарок.



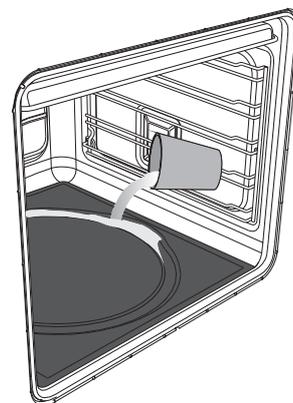
Производить операции, касающиеся поддерживаемой чистки, только при остывшей до конца духовке.

10.6.1 Перед началом цикла поддерживаемой чистки

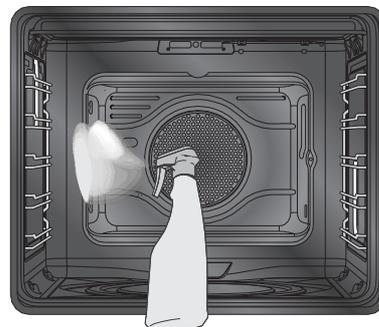
Удалить полностью все принадлежности из духовки. Верхняя защита может поддерживаться внутри духовки (где имеется).



Налить примерно 40 см³ воды в выемку на дне духовки (как указано на рисунке). Обратите внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.



Разбрызните распылением водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки посредством специального распылителя. Направить струи в сторону выемки духовки. По окончании операции закрыть дверцу и выполнить установку цикла чистки.



Не разбрызгивать чрезмерно водный раствор моющего средства. Рекомендуется выполнить примерно 20 разбрызгиваний.



10.6.2 Установка цикла поддерживаемой чистки

По окончании всех операций по подготовке цикла поддерживаемой чистки, необходимо выполнить следующие операции:

- 1 Повернуть ручку функций на символ  и ручку выбора температуры на символ , относящиеся к функции VAPOR CLEAN.
- 2 Установить долготу жарки 15 минут посредством программатора (см. 8.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания)
- 3 По окончании цикла поддерживаемой чистки таймер отключит нагревающие элементы духовки.

10.6.3 Окончание цикла поддерживаемой чистки



Оставшаяся по окончании поддерживаемого цикла вода не может оставаться внутри духовки долгое время (например, на ночь).



Во время проведения этих операций рекомендуется пользоваться перчатками.

По окончании цикла чистки открыть дверцу и удалить менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры, между тем как накипь и трудноудаляемые остатки удалять при помощи царапиноустойчивой губки с медными волокнами.

Для упрощения доступа к более узким местам рекомендуется снимать дверцу, как указано в параграфе “11.2 Демонтаж дверцы”.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха, рекомендуется сушку духовки выполнить с применением функции с обдувом на 160°C примерно на 10 минут.



В случае активации режима чистки VAPOR CLEAN после жарок с использованием жира, особым образом, мяса, по окончании цикла чистки может стать необходимым использование средства для чистки духовки для упрощения удаления загрязнений.



11. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом каждой операции, предусматривающей доступ к находящимся под напряжением частям, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

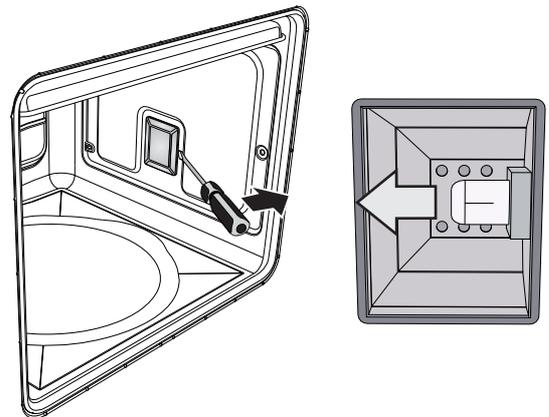


ВНИМАНИЕ: Для обеспечения вашей безопасности перед выполнением любой операции по чистке или внеочередному техническому обслуживанию рекомендуется пользование защитными перчатками

11.1 Замена лампочки освещения

В случае необходимости замены лампочки (поломана или перегорела), для удаления направляющих рамок см. “10.5.1 Удаление направляющих рамок”.

Далее снять крышку с лампочки при помощи специального инструмента (например, отвертки). Снять лампочку, отвинтив ее (для лампочек со спиральной нитью) или вынуть ее (для галогенных ламп) в указанном направлении. Заменить лампу такой же (25 Вт для лампочек со спиральной нитью или 40 Вт W для галогенных ламп).



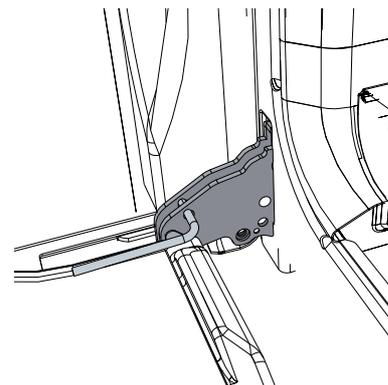
Поскольку лампочки - галогенные, следовательно, не дотрагиваться до них, а воспользоваться изолирующей прокладкой.



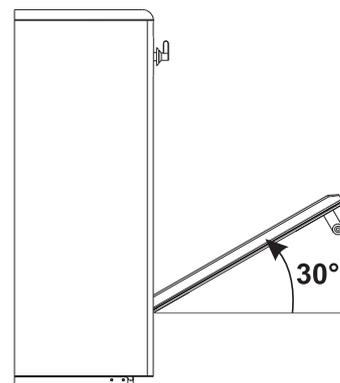
11.2 Демонтаж дверцы

Полностью открыть дверцу.

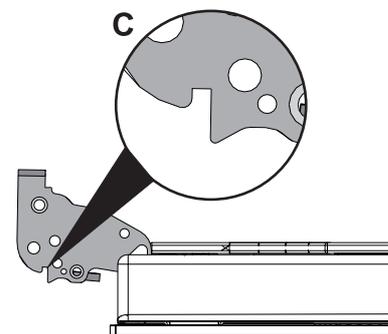
Вставить штырь в отверстие петли. Повторить операцию для обеих петель.



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



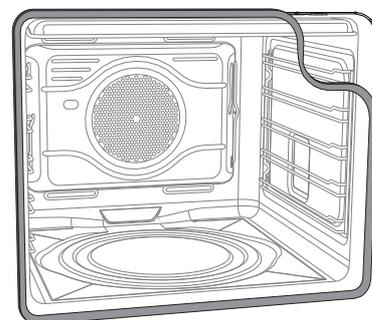
Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки С прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и после ее установки вынуть стержни из отверстий петель.



11.3 Снятие прокладки

Для тщательной чистки духовки возможно удаление прокладки двери.

С четырех сторон расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону края прокладки для отсоединения крючков. Прокладка должна быть заменена, когда теряет эластичность и затвердевает.





11.4 Демонтаж внутренних стекол

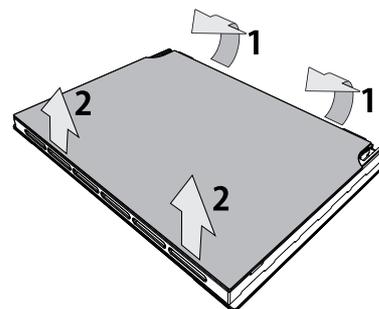
Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Чтобы облегчить операции чистки, можно снять дверцу (см. 11.2 Демонтаж дверцы) и поместить ее на парусину; или открыть ее и заблокировать петли для снятия стекол. Стекла, из которых состоит дверца, могут быть сняты полностью в следующем порядке.



Внимание: перед извлечением стекол проверить, чтобы была заблокирована, по крайней мере, одна петля дверцы, как описано в главе “11.2 Демонтаж дверцы”. Необходимость в проведении этой операции может возникнуть еще раз в фазе извлечения стекол, если дверца непредвиденно разблокируется.

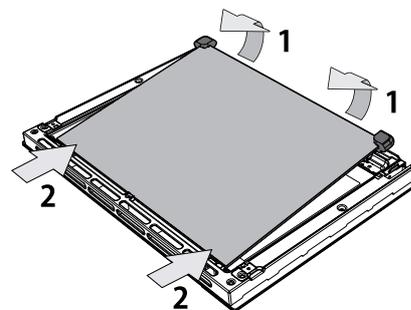
Снятие внутреннего стекла:

- Снять внутреннее стекло, осторожно вытягивая его в сторону задней части вверх, следуя направлению, указанному стрелками (1).
- Потянуть вверх переднюю часть стекла (2). Таким образом, разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



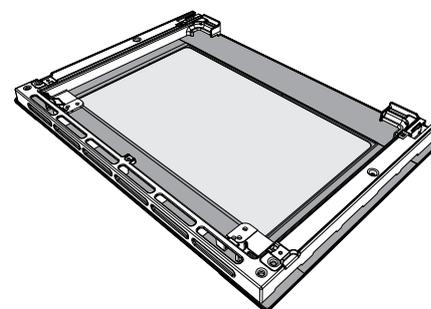
Снятие промежуточных стекол:

- Снять промежуточные стекла, вытягивая их вверх, следуя направлению, указанному стрелками (1).
- Потянуть вверх переднюю часть стекла (2).



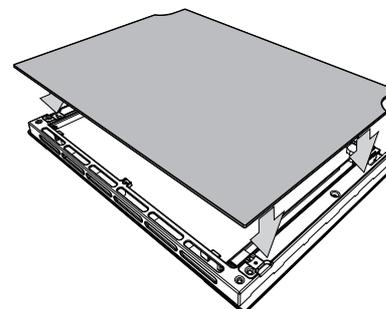
Чистка:

Теперь возможно произвести чистку предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



Установка стекол на место:

- Вставить стекла на прежнее место в обратном порядке.
- Установить заново внутреннее стекло, обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, прикрепленных к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки, слегка надавив на них.





12. УСТАНОВКА

12.1 Установка в кухонном гарнитуре



Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90°). Если недостаточно термостойкие, могут деформироваться с течением времени.

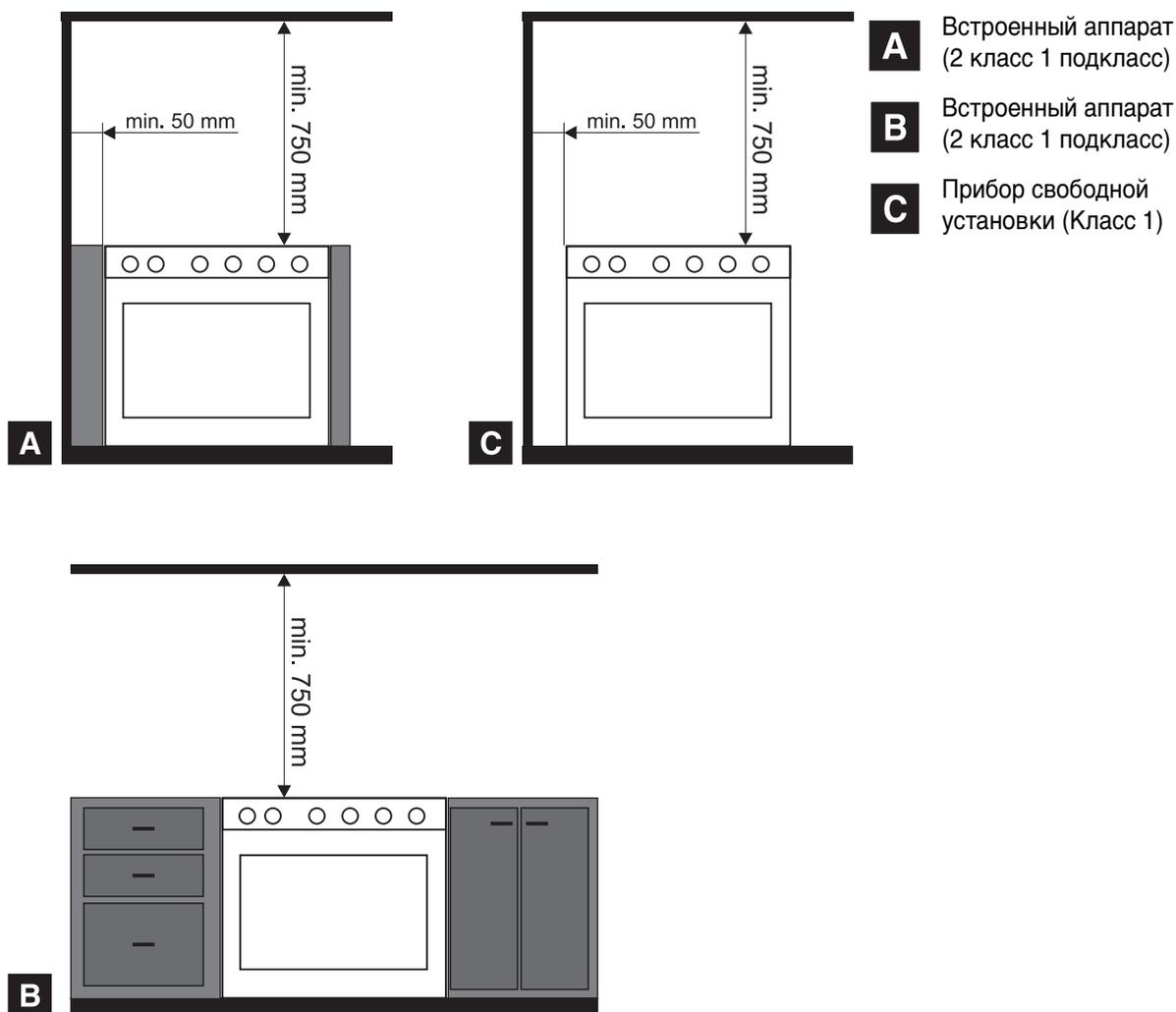


Прибор должен быть установлен квалифицированным техником и в соответствии с действующими нормами.

Этот прибор в соответствии с типом установки принадлежит 2-му классу 1-подклассу (Рис. А - Рис. В) или классу 1 (Рис. С).

Можно приближать к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности, как показано на рисунках А и С, в соответствии с классами установки.

Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. Это расстояние может быть уменьшено до 650 мм в случае установки вытяжного шкафа.





12.2 Подключение электропитания



Убедиться в том, чтобы напряжение и параметры сети питания соответствовали характеристикам, указанным на табличке, расположенной на приборе. Запрещается удалять данную табличку. Копия таблички прилагается к инструкциям.



Электрическое подключение прибора должно выполняться квалифицированным техником.



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



В случае подключения к электрической сети посредством штепсельной вилки и розетки, обе они должны быть одного и того же типа и подсоединяться к шнуру электропитания в соответствии с действующими нормами. Штепсельная розетка должна быть доступна при встроеном электроприборе в его рабочем положении.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



В случае опасности: Провод заземления должен быть длиннее проводов электропроводки, таким образом, чтобы в случае вытягивания из розетки шнура электропитания, он был бы последним при отсоединении.



Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



При подключении к стационарной электросети на линии питания прибора необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



Компания-производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.

ВОЗМОЖНЫЕ ТИПЫ СОЕДИНЕНИЙ	ТИП ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (если не имеется)		
<p>380 - 415 V 3N~</p>	пятижильный	5 x 1,5 мм	H05V2V2-F
<p>380 - 415 V 2N~</p>	четырёхжильный	4 x 2,5 мм	H05V2V2-F
<p>220 - 240 V 1N~</p>	трехжильный	3 x 4 мм	H05V2V2-F



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

Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.

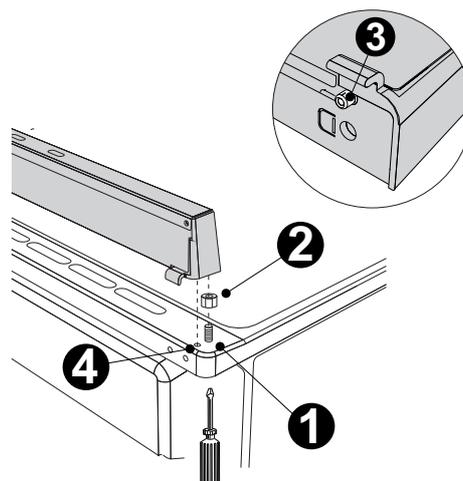
Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм. Указанные выше провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).



12.3 Расположение доборной планки (только на некоторых моделях)

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

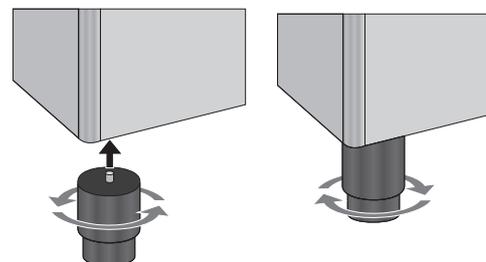
- 1 Отвинтить 2 гайки (**B**), расположенные сзади панели.
- 2 Разместите доборную планку сверху панели таким образом, чтобы штыри (**C**) соответствовали отверстиям (**D**).
- 3 Закрепите доборную планку на панели, завинтив винты (**A**).



12.4 Позиционирование и выравнивание прибора

После электрического и/или газового подключения привинтить четыре ножки в оснастке прибора. Сначала вставить передние, затем задние ножки.

Для достижения наибольшей стабильности необходимо, чтобы прибор был корректно выровнен с полом; завинтить или отвинтить ножку в задней части до выравнивания и установления стабильности прибора с землей.



Во избежание возможного ущерба прибору рекомендуется завинтить в последовательности передние ножки и далее задние.