

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	342
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	344
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ.....	346
4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ	347
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ.....	348
6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ	351
7. ЧАСЫ С ТАЙМЕРОМ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	353
8. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.....	354
9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	356
10. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ	360
11. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	366
12. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	373
13. УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	375
14. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА	381
15. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ	383



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



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированного техника, выполняющего установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата



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 загромождайте 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.



Общие предупреждения

RU



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.



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).



В случае длительного отсутствия рекомендуется закрывать отсекающий вентиль газа или кран на газовом баллоне.



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.



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 ящиков 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.



Общие предупреждения

RU



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.



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 использовании дополнительных 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 даже 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 электрической и электронной аппаратуре, а также переработке отходов. Символ перечеркнутого контейнера для мусора, нанесенный на аппаратуру, указывает, что изделие по окончании срока его службы должно быть переработано 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 таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции 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, переработке и утилизации использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут явиться источником опасности для детей, в частности, это касается пластиковых пакетов.

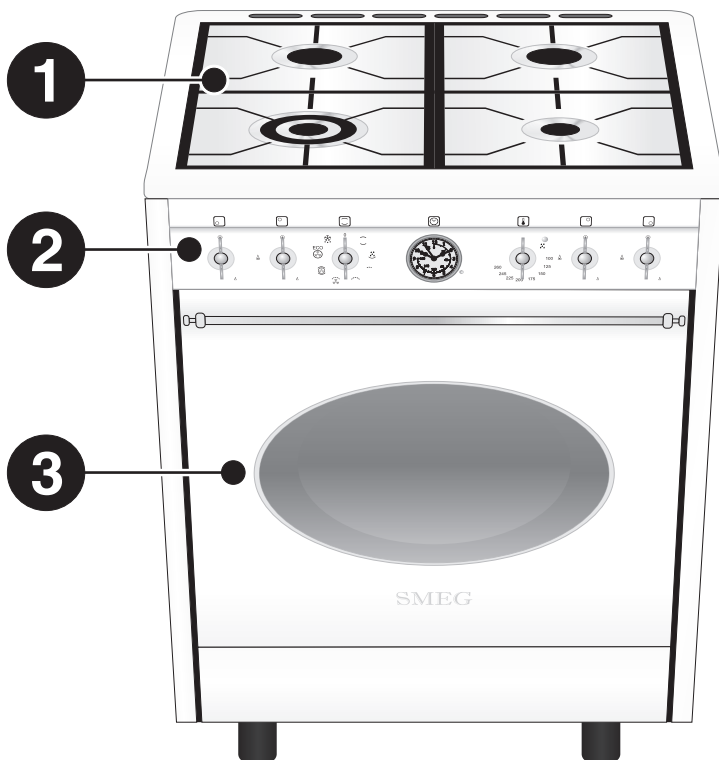
Соблюдение правил утилизации требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

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

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



4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ



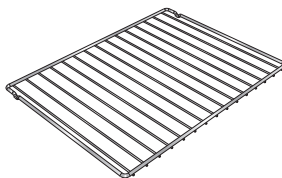
- 1** Стеклокерамическая арочная панель
- 2** Панель управления варочной панелью и духовкой
- 3** печь



5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Комплектация принадлежностями зависит от модели.

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



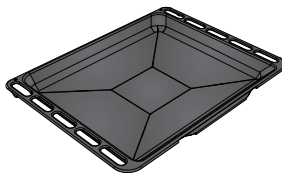
Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



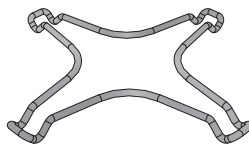
Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.



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



Переходник на конфорку: удобно пользоваться для небольших емкостей.



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.

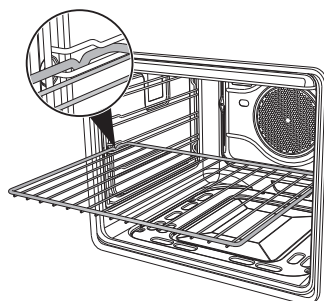


5.1 Использование решетки или противня

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 движением вперед слегка поднять решетку или противень.

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.



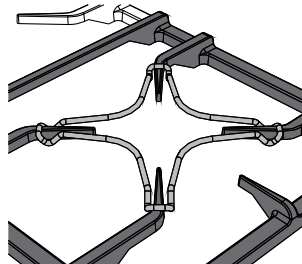
5.2 Использование опорной решетки

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.



5.3 Использование переходников на конфорку

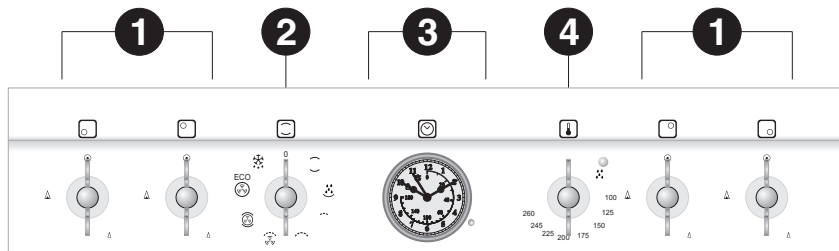
Переходники на решетку ставятся на решетки варочной панели, как указано на рисунке сбоку. Убедиться в том, чтобы они находились в стабильном положении.





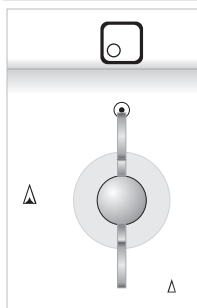
6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

Все органы управления и индикаторы находятся на передней панели. В приведенных ниже таблицах описываются использованные символы



РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

1

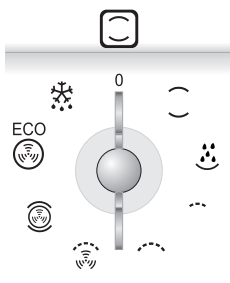


Розжиг осуществляется нажатием и поворотом ручки против часовой стрелки на максимальное пламя ▲. Для регулировки пламени поворачивать ручку в зоне от максимального (▲) до минимального значения (△). Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение ●.



РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

2



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



ФУНКЦИЯ
ДУХОВКИ

СТАТИЧЕСКОЙ



ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ С ОБДУВОМ



ФУНКЦИЯ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ /
ЧИСТКА ПАРОМ

НИЖНИЙ



ФУНКЦИЯ ТУРБО



ФУНКЦИЯ МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ



ФУНКЦИЯ С ОБДУВОМ +
КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ / ФУНКЦИЯ ECO



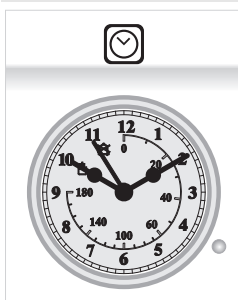
ФУНКЦИЯ БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

ЧАСЫ С ТАЙМЕРОМ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

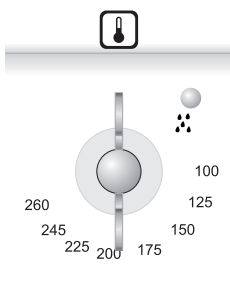
3



Позволяет выбрать режим приготовления вручную, таймер или установить долготу приготовления. Для дополнительной информации по пользованию часами обратиться к главе "7. ЧАСЫ С ТАЙМЕРОМ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ".

РУЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

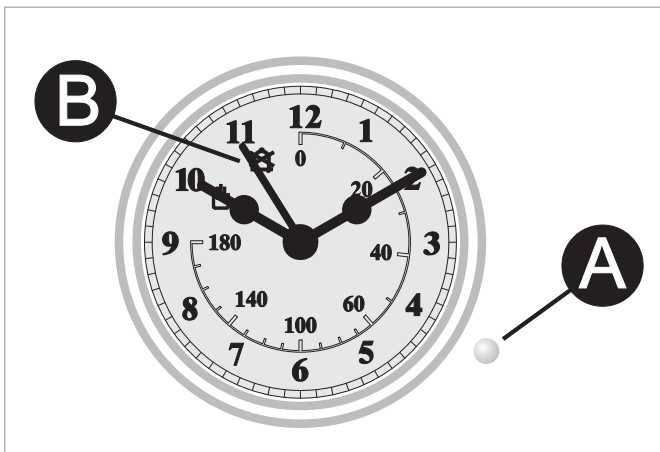
4



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.



7. ЧАСЫ С ТАЙМЕРОМ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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




Включить желаемые функцию и температуру перед установкой долготы приготовления.

7.1 Установка времени

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

7.2 Режим ручного приготовления

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


7.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания

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

7.4 Окончание приготовления

Духовка выключится автоматически и одновременно сработает звуковая сигнализация.

7.5 Отключение звуковой сигнализации

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



8. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

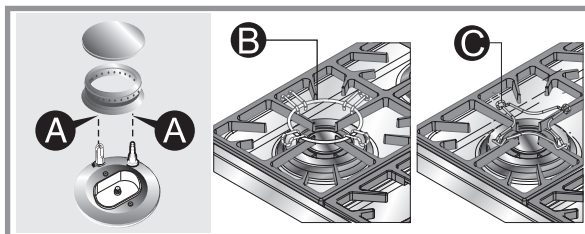
8.1 Розжиг конфорок





Перед розжигом конфорок варочной панели убедитесь, что рассекатели пламени установлены правильно и снабжены соответствующими крышками, а отверстия **A** рассекателей совпадают со свечей и термопарой. Прежде чем разжигать конфорки, **поднимите стеклянную крышку (опция, не в остнастке)**; прежде чем снова закрыть ее, выключите все конфорки и подождите, пока они остынут.

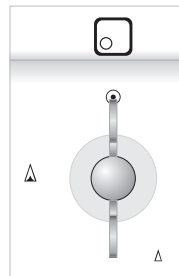


Поставляемая по заказу решетка **B** используется для посуды "вок" (китайская сковорода). Для предотвращения порчи варочной панели, мы оснастили кухонную плиту приподнятой решеткой **C** для размещения кастрюль, диаметр которых превышает 26 см. Переходник **C**, входящий в комплект поставки, используется также для маленьких емкостей.



Около каждой ручки указана соответствующая ей конфорка.

Данный прибор оснащен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ минимального пламени , до ее розжига. Если в течение первых 15 секунд пламя не загорается, повернуть ручку на  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд.



В моделях с комплектом клапанов для розжига придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Может случиться так, что в момент отпускания ручки конфорка погаснет: это означает, что термопара недостаточно нагрелась.

Подождать несколько секунд и повторить операцию, придерживав ручку нажатой несколько дольше. В такой операции не нуждаются конфорки без термопары.



В моделях с термопарой, если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекрывает выход газа даже при открытом кране. В этом случае привести ручку в положение "выключено" и попробовать зажечь заново, по крайней мере, по истечении 60 секунд.

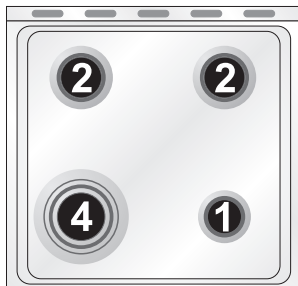


8.2 Практические советы по использованию конфорок варочной панели



для наилучшей эффективности горелок и минимального потребления газа, необходимо: пользоваться посудой с крышкой, пропорциональной горелке, во избежание касания краев самой посуды (см. параграф “8.3 Диаметр посуды”). В момент закипания убавьте пламя до минимально необходимого, чтобы предотвратить переливание жидкости через край. Во время приготовления пищи во избежание ожогов или повреждения варочной панели, всю посуду или гриль-посуду необходимо ставить так, чтобы она не выступала за периметр самой панели. Дно у всей посуды должно быть плоское и правильной формы. При использовании масел и жиров будьте предельно внимательны, так как при перегреве возможно их возгорание. Если пламя случайно погаснет, выключите конфорку ручкой управления, а повторный розжиг производите не ранее, чем через 1 минуту.

8.3 Диаметр посуды



КОНФОРКИ	минимальный и максимальный (в см)
1. Вспомогательная	12 – 14
2. Полубыстрая	16 – 24
4. Сверхбыстрая	18 – 26



9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

9.1 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 аппарата, включая внутри, такие как 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 “11. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”.

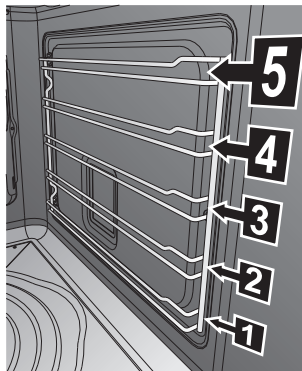


Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготавливаемой пище.

9.2 Общее описание

9.2.1 Вынимающиеся полки

Духовка снабжена 5 направляющими для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки пронумерованы снизу вверх (см. рисунок).



9.2.2 Лампы внутреннего освещения

Лампа духовки включается каждый раз, когда открывается дверца духовки или когда устанавливается любая функция посредством ручки выбора функций. Для замены лампы духовки прочесть параграф “12.1 Замена лампочки освещения”.



9.3 Общие меры предосторожности и рекомендации по пользованию



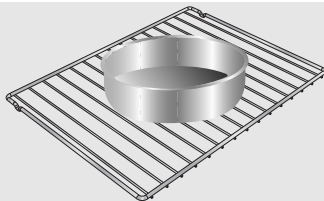
Все типы приготовления выполняются при закрытой дверце.



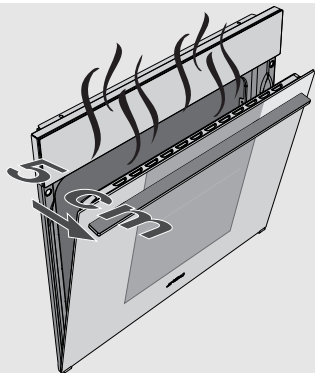
В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалированного покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



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 потребуется 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.





9.4 Система окружного 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 окружного 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.

9.5 Использование электрогриля

9.5.1 Пользование грилем в кухнях с электрической духовкой

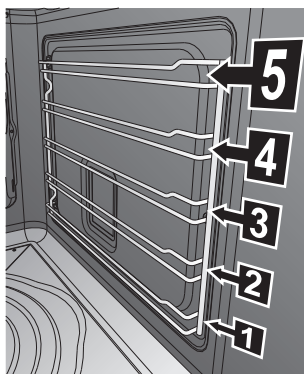
Для быстрой тепловой обработки, например, для окончательного подрумянивания уже приготовленного мяса, выберите функцию статического гриля  и установите ручку терморегулятора на максимальную температуру. Функция гриля с обдувом (если предусмотрена) позволяет оптимизировать процесс приготовления благодаря 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).



9.5.2 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.

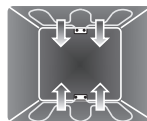


10. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

СТАТИЧЕСКИЙ:



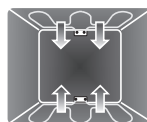
Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, жаркого, хлеба, пирогов с начинкой, и, особенно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



ДНО:



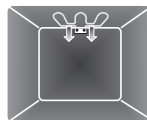
Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает концовку жарки блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеален для сладких или соленых пирогов, пирогов с фруктовой начинкой и пиццы.



МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ:



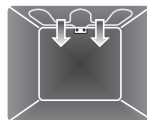
Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гринки и все овощные гарниры, жареные на решетке.



ГРИЛЬ:



Тепло, производимое 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 для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).





ТУРБО:



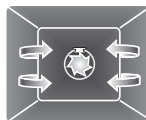
Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. (Для жарок на более чем одной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



КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:



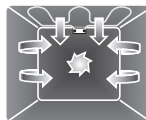
Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное 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: (только на multifunctional models):



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





10.1 Рекомендации и советы по способам жарки

10.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.

- 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).

10.1.2 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.

10.1.3 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.
- Проверьте 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.



10.1.4 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 наилучшего результата поднятия теста на дне духовки поместить сосуд с водой.

10.1.5 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.

10.2 Для экономии энергии

Для экономии энергии во время пользования прибором можно пользоваться следующими рекомендациями:

- Приостановить жарку на несколько минут раньше до окончания обычного времени. Жарка продолжится на несколько минут теплом, скопившимся внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла понизить до минимума открытие дверцы.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.

10.3 Функция размораживания

Во многофункциональных моделях функция размораживания позволяет размораживать любой тип продуктов. Для включения функции размораживания повернуть ручку функций духовки на символ  , система вентиляции начнет работать, гарантируя равномерное распределение температуры окружающей среды внутри духовки. Долгота размораживания зависит от количества размораживаемого продукта.



10.4 Таблицы приготовлений

Блюда	Вес	Функция	Номер полки (снизу вверх)	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	
МЯСО						
Жаркое из телятины	1 Кг	Кольцевой нагревательный элемент	3	180 - 190	70 - 80	
Свиной окорок	1 Кг	Кольцевой нагревательный элемент	3	180 - 190	70 - 80	
Свиная лопатка	1 Кг	Турбо	3	180 - 190	90 - 100	
Жаркое из кролика	1 Кг	Кольцевой нагревательный элемент	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	2
					сторона	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	



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



Блюда	Вес	Функция	Номер полки (снизу вверх)	Темпер. °С	Время (минуты)
РЫБА					
Сима (из лососевых)	0,7 Кг	Кольцевой	3	160 - 170	35 -40
ХЛЕБ и ЛЕПЕШКИ					
Пицца		Турбо	1	250	6 - 10
Хлеб		Кольцевой	2	190 - 200	25 - 30
Лепешка		Турбо	2	180 - 190	15 - 20
ВЫПЕЧКА					
Крендель		Кольцевой	3	160	55 - 60
Пирог из песочного тест		Кольцевой	3	160	30 - 35
Пирог из песочного тест		Статический	3	170	35 - 40
Песочное тесто		Кольцевой нагревательный элемент	2 или 3	160 - 170	20 - 25
Тортellini (пельмени с начинкой)		Турбо	2 или 3	160 - 170	40 - 50
Бисквит парадиз		Статический	2 или 3	170	40 - 50
Бисквит парадиз		Кольцевой	3	160	50 - 60
Заварное печенье		Турбо	3	150 - 160	40 - 50
Классический бисквит		Кольцевой	3	150 - 160	40 - 50
Рисовый пирог		Турбо	3	160	40 - 50
Рисовый пирог		Статический	3	170	50 - 60
Бриоши		Кольцевой	3	160	25 - 30
Сдобная булка (на нескольких полках)		Кольцевой нагревательный элемент - Турбо	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Печенье из песочного теста (на нескольких полках)		Кольцевой нагревательный элемент - Турбо	2 - 4	160 - 170	16 - 20



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



11. 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



Не пользоваться стальными частями или обработанными на поверхности металлической отделкой (например, анодирование, никелирование, хромирование), средства для чистки, содержащие хлор, аммиак и белильный раствор.



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.



11.1 Чистка нержавеющей стали

Для сохранения нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования духовкой, после того, как духовка остынет.

11.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения внешнего вида поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте **только** специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшей.

11.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго 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 или замшей.

Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Подобные пересохшие пятна могут разрушить эмаль, покрывающую духовку изнутри.





11.4 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.



Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства для чистки стекол дверцы.

(например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).

Запрещается использовать для очистки стеклянных дверец духовки грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления стекла.

11.5 Чистка деталей варочной панели

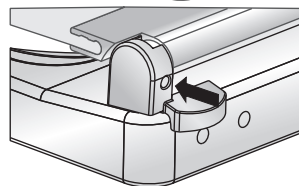
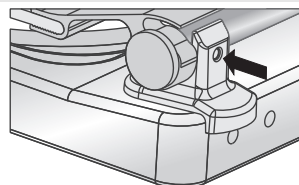
11.5.1 Стеклаянная крышка (если имеется)



В случае, если жидкость попадает на закрытую крышку, аккуратно удалить тряпкой пятна от них перед ее открытием.

Для облегчения операций чистки крышка снимается с петель.

- 1 Установить крышку в положение "закрыто".
- 2 Отвинтить винты, расположенные сзади на двух петлях (выделены на рисунках в различных моделях стрелкой), открыть и приподнять вверх.
- 3 Произвести чистку.
- 4 Установить крышку на место, вставляя ее в направляющие. Завинтить крепежные винты петель в положение "закрыто".



11.5.2 Решетки

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством, удалив все пятна накипи. Тщательно высушить их и установить заново на варочную панель.

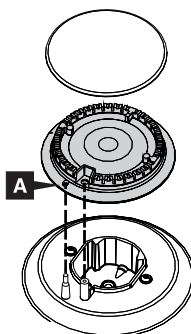
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых теплу. Речь идет о натуральном явлении, которое не изменяет никаким образом функциональность этого компонента.



11.5.3 Крышки и рассекатели горелок

Крышки горелок и рассекатели пламени для упрощения их чистки можно снимать. Вымыть их в горячей воде с неабразивным моющим средством, стараясь удалить всю накипь и подождать, пока они не высохнут полностью.

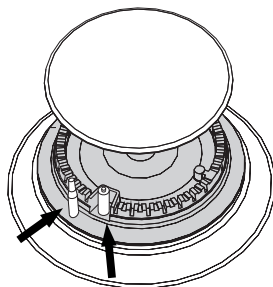
Установить заново рассекатели горелок, убедившись в том, чтобы они были установлены в собственных гнездах с соответствующими крышками, стараясь, чтобы отверстия рассекателей горелок **A** соответствовали свечам зажигания и термопарам.



Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

11.5.4 Запальные свечи и термопары

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



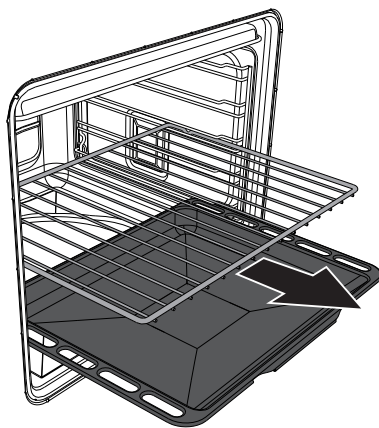
Не пользоваться стальными частями или обработанными на поверхности металлической отделкой (например, анодирование, никелирование, хромирование), средства для чистки, содержащие хлор, аммиак и белильный раствор.



11.6 Чистка внутри духовки

Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет.

- Извлечь все съемные части.
- Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.
- Для облегчения операций чистки дверцу можно снять (см. параграф “12.3 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.



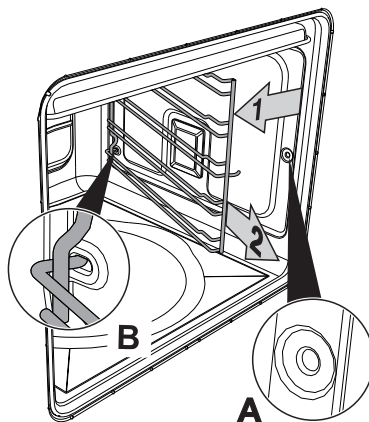
По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

11.7 Снятие 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:

- 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.
- По окончании чистки повторить все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.





11.8 VAPOR CLEAN (Чистый пар): поддерживаемая чистка



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.



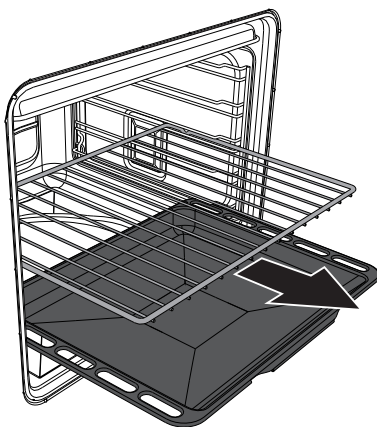
Перед началом цикла поддерживаемой чистки убедиться, чтобы в духовке не находилось продуктов питания или крупных следов перелива через край, появившихся в ходе предыдущих жарок.



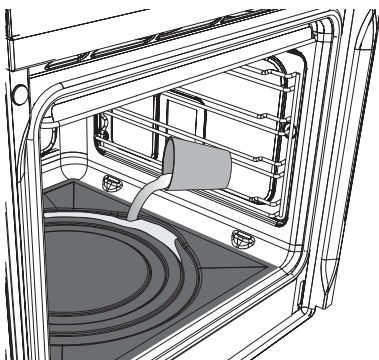
Производить операции, касающиеся поддерживаемой чистки, только при остывшей до конца духовке.

11.8.1 Перед началом цикла поддерживаемой чистки

- Удалить полностью все принадлежности из духовки.

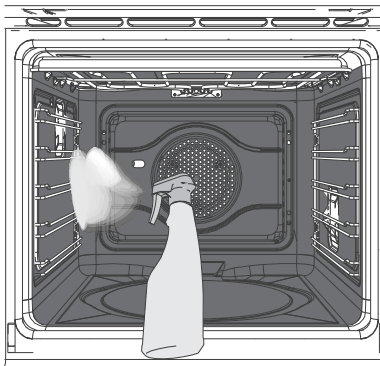


- Налить примерно 40 см³ воды в выемку на дне духовки (как указано на рисунке). Обратите внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.





- Разбрызните распылением водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки посредством специального распылителя. Направить распыление в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.
- По окончании операции закрыть дверцу и выполнить установку цикла чистки.




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

11.8.2 Установка цикла поддерживаемой чистки


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

Модели с часами программатором:

- повернуть ручку функций духовки и ручку термостата духовки на символ , касающийся функции Чистого пара Vapor Clean;
- установить долготу приготовления на 18 минут посредством процедуры **долготы приготовления**, лучше показанной в параграфе “7.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания”;
- Цикл поддерживаемой чистки начнется примерно по истечении 6 секунд после последнего вмешательства на аналоговые электронные часы со стороны пользователя.

По окончании цикла поддерживаемой чистки таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.

Модели с ручкой таймера:

- повернуть ручку функций духовки и ручку термостата духовки на символ , касающийся функции Чистого пара Vapor Clean;
- установить долготу приготовления 18 минут посредством ручки таймера.

По окончании цикла поддерживаемой чистки таймер отключит нагревающие элементы духовки.



11.8.3 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 “12.3 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. Для установки функции см. главу “6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ”.



12. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.



Если проблема не может быть решена посредством текущего планового ремонта или при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местное сервисное предприятие.

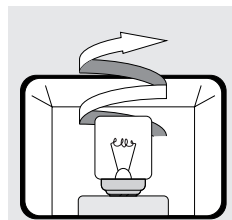
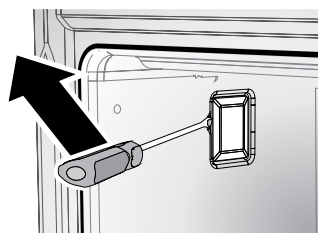
12.1 Замена лампочки освещения

В случае необходимости замены лампочки (поломана или перегорела), для удаления направляющих рамок см. “11.7 Снятие рамок”.

Далее снять крышку с лампочки при помощи специального инструмента (например, отвертки).

Снять лампочку, как указано.

Установить заново корректно крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.

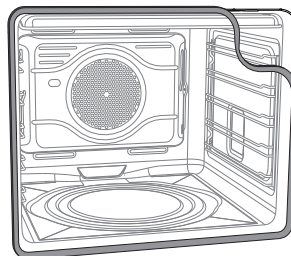


Нажать до конца на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегла к патрону лампочки.

12.2 Снятие прокладки

Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы.

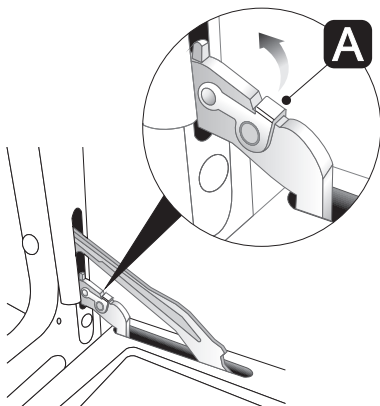
С четырех сторон расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону края прокладки для отсоединения крючков.





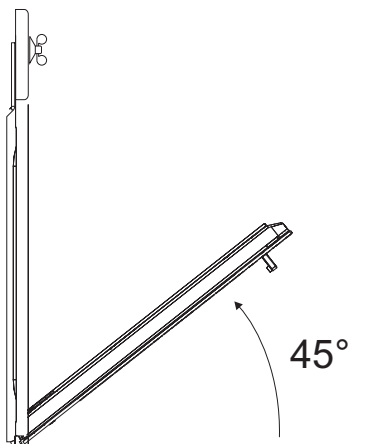
12.3 Демонтаж дверцы

Открыть полностью дверцу и поднять фиксаторы **A** сзади двух шарниров.

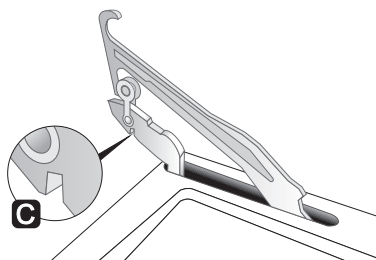


Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 45° и вынуть.

Если петли заблокировались, повторите операцию, подняв фиксаторы **A**, как, описано ранее, слегка поддерживая приподнятой дверцу.



Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **C** прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и установить, ослабив фиксаторы **A**





13. УСТАНОВКА ПРИБОРА

13.1 Установка в кухонном гарнитуре



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

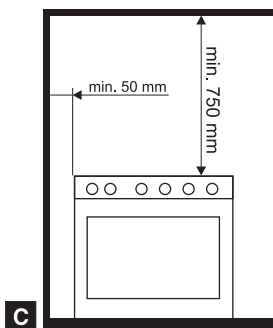
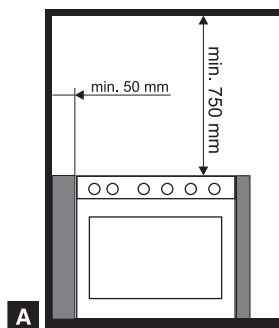


Прибор должен быть установлен квалифицированным техником и в соответствии с действующими нормами.

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, не ближе 50 мм от боковой стороны прибора, как изображено на рисунках А и С, в зависимости от классов установки.

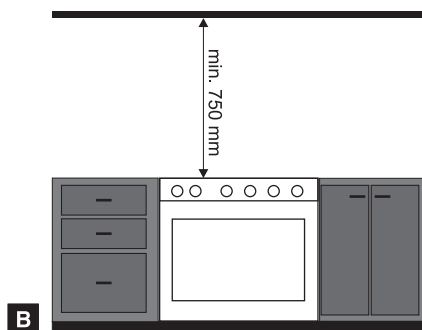
Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. Это расстояние может быть уменьшено до 650 мм в случае установки вытяжного шкафа.



A Встроенный аппарат (2 класс 1 подкласс)

B Встроенный аппарат (2 класс 1 подкласс)

C Прибор свободной установки (Класс 1)



B



13.2 Проветривание помещений и отвод отработанных газов

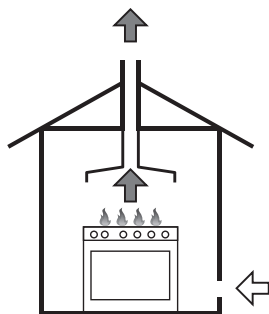


Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера в соответствии с действующими нормами и расположены так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

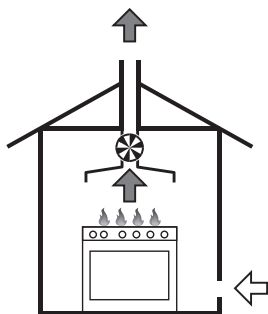
Прибор должен поддерживаться достаточно вентилируемым для отвода тепла и влаги, возникающих в процессе приготовления пищи: в частности, после продолжительного использования панели рекомендуется открыть окно или повысить скорость вентиляторов, если они имеются.



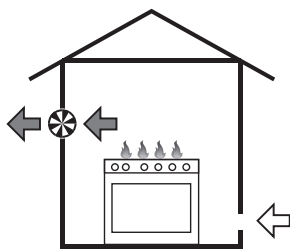
Отвод продуктов сгорания должен обеспечиваться посредством кожуха, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки, или с помощью механической вытяжки. Для эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного в данной материи специалиста. По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем нормативным требованиям.



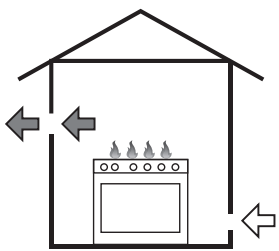
1 A



1 B



2 C



2 D

1

Отвод отработанных газов посредством вытяжного шкафа.

2

Отвод отработанных газов без вытяжного шкафа.

A

Отдельная дымовая труба натуральной вытяжки.

B

Отдельная дымовая труба с электровентилятором

C

Непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором

D

Непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным электровентилятором



Воздух



Продукты отработанных газов



Электровентилятор



13.3 Подключение газа



После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.



Момент затяжки между переходниками, в которые вставлены прокладки, должен быть равен 10 - 15 Нм.



После каждой операции на приборе проверять корректную затяжку соединений газа.

13.3.1 Соединение с гибким резиновым рукавом



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для установок класса 1. См. рис. С в главе “13.1 Установка в кухонном гарнитуре”.



Соединение с гибким резиновым рукавом, соответствующее действующей норме, может быть выполнено только в случае, если шланг проверяем по всей его длине.



Внутренний диаметр гибкого рукава должен составлять 8 мм для ЖИДКОГО ГАЗА и 13 мм для ГАЗА МЕТАНА и ГАЗА ГОРОДСКОЙ СЕТИ.

Монтаж с использованием гибкого рукава (шланга), соответствующий действующей норме, должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 1,5 метров длины; убедившись в том, что рукав нигде не соприкасается с подвижными деталями и не сдавливается.

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

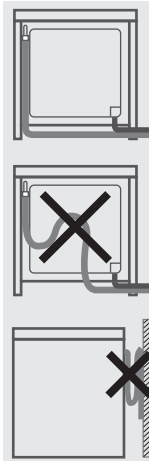
шланг крепится к фитингу с помощью надежного хомута; нигде по трассе прокладки рукав не будет соприкасаться с горячими стенами (макс. 50 °С);

рукав не будет подвергаться действию растягивающих или натягивающих усилий, и в нем не будут появляться пережимы или сдавливания;

рукав не будет соприкасаться с заостренными предметами или острыми кромками;

если рукав не совершенно герметичен и через него выходит газ в помещение, **не пытайтесь чинить его:** замените на новый;

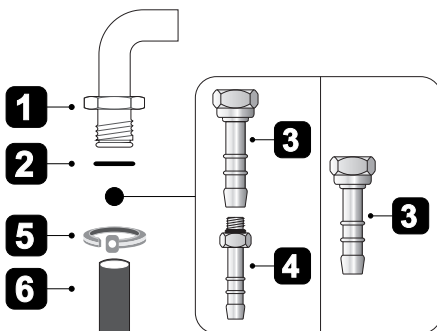
убедитесь, что срок годности шланга, указанный на нем, не истек.





Выполните подключение к газовой сети, используя резиноканевый рукав, соответствующий характеристикам, указанным в действующем стандарте (проверьте, чтобы обозначение этого стандарта было нанесено на рукав).

Аккуратно привинтите фитинг 3 к газовому патрубку 1 (резьба " ISO 228-1) прибора, подложив прокладку 2. В соответствии с диаметром использованной газовой трубы можно навинтить также фитинг 4 на фитинг 3. После затягивания фитингов, надеть концы газовой трубы 6 на фитинг и и закрепить его хомутом 5, соответствующим действующей норме.



13.3.2 Подключение с использованием гибкой стальной трубы



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для всех типов установок, см. рис. А В, С в главе "13.1 Установка в кухонном гарнитуре".

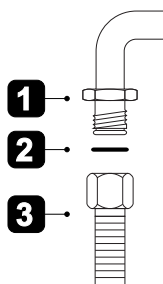


Применяйте исключительно гибкие стальные шланги с неразрезной стенкой, соответствующие действующему стандарту, протяженностью не более 2 метров.

Этот тип установки может быть использован как для встроенных приборов, так и для приборов свободной установки.

Подключите подачу сетевого газа, используя гибкую стальную трубу с неразрезной стенкой с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно навинтите патрубок 3 на газовый патрубок 1 (резьба " ISO 228-1) прибора, подложив прокладку 2.





13.4 Подключение электропитания



Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора. Убедитесь в том, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке, расположенной внутри отсека для хранения принадлежностей.

Запрещается снимать эту табличку.



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

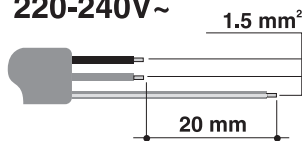


Если прибор будет подключаться к сети посредством неподвижного соединения, предусмотрите на линии питания многополюсный выключатель в соответствии с правилами установки, разместив его в легкодоступном месте поблизости от прибора.



При использовании подключения типа розетка - штекер, следует проверить, чтобы они были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.

Работа при 220-240 В ~: используйте **220-240V~** трехполюсный кабель типа H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм²).



На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься желто - зеленая жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.



ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.



14. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА



Перед выполнением следующих операций отключите электропитание от прибора.

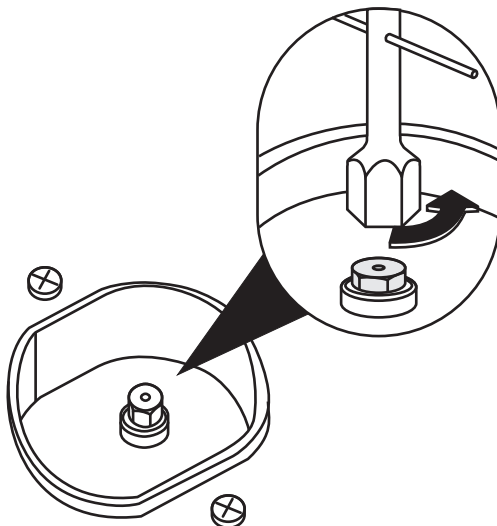
Данный прибор испытан для газа метана G20 (2Н) под давлением 20 мбар. Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя на газовых кранах. Для замены форсунок выполните описанные ниже процедуры.

14.1 Замена форсунок варочной панели

- 5 Снимите решетки, все крышки и корончатые рассекатели пламени;
- 6 Торцевым трубчатым ключом на 7 мм отвинтите форсунки горелок;
- 7 Замените форсунки горелок в соответствии с типом газа (см. параграф “14.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок”).
- 8 Правильно поставьте на место горелки в соответствующие гнезда.



Форсунки для городского газа (G110 - 8 мбар) можно приобрести в уполномоченных сервисных центрах.





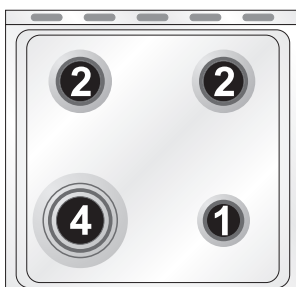
14.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок

Горелка духовки	Номинальная производительность по теплу (кВт)	СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ – G30/G31 30/37 мбар			
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)	Расход г/ч, G30	Расход г/ч, G31
Вспомогательная (1)	1.0	50	350	73	71
Быстрая (2)	1.8	65	450	131	129
Сверхбыстрая (4)	3.2	91	1500	233	229

Горелка духовки	Номинальная производительность по теплу (кВт)	ГОРОДСКОЙ ГАЗ - G110 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
Вспомогательная (1)	1.0	145	350
Быстрая (2)	1.8	185	450
Сверхбыстрая (4)	3.5	290	1200

Горелка духовки	Номинальная производительность по теплу (кВт)	ГАЗ МЕТАН – G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
Вспомогательная (1)	1.0	72	350
Быстрая (2)	1.8	97	450
Сверхбыстрая (4)	3.5	133	1500

14.3 Расположение конфорок на варочной панели



КОНФОРКИ

1. Вспомогательная
2. Быстрая
3. Быстрая
4. Сверхбыстрая



15. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

После выполнения замены поставьте на место рассекатели пламени, крышки конфорок и решетки.

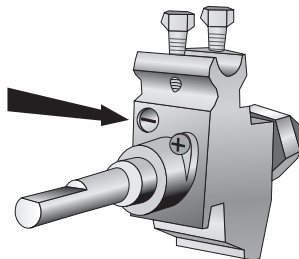


После регулировки для газа, отличающегося от того, для которого прибор испытывался производителем, замените ярлык на приборе на соответствующий новому газу. Этикетка вставлена внутрь пакетика с форсунками.

15.1 Регулировка минимального уровня пламени горелок варочной панели для городского газа и метана

Разожгите конфорку и установите ее на минимум. Снимите ручку управления газовым краном, после чего открутите или закрутите регулировочный винт сверху слева от стержня крана настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

Поставьте ручку на место и проверьте устойчивость пламени конфорки (при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть). Повторить эту операцию на всех газовых кранах.



На моделях с клапанами придержите ручку нажатой в минимальном положении на несколько секунд для поддержания разожженного пламени и для включения предохранительного устройства.

15.2 Регулировка минимального уровня пламени конфорок варочной панели для сжиженного газа

Для регулировки минимального уровня при использовании сжиженного газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, размещенный сбоку от стержня газового крана.

Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в параграфе “14.2 Таблицы характеристик конфорок и форсунок”. По окончании регулировки восстановить запечатывание переходного клапана краской или другим материалом.

15.3 Позиционирование и выравнивание прибора

Выполнив подключение электропитания и газа, выровняйте прибор на полу посредством четырех регулируемых ножек. Для хорошего приготовления совершенно необходимо правильно выровнять прибор на полу.



15.4 Монтаж доборной планки (только в специальных моделях, где предусмотрено)

- Отвинтите гайки В.
- Разместите доборную планку сверху панели, таким образом, чтобы соответствовали штыри С с отверстиями D.
- Закрепите доборную планку на панели, закрутив винты А

