

| | |
|---|-----|
| 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ | 254 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 256 |
| 3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ | 258 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 259 |
| 5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ | 262 |
| 6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ | 266 |
| 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ | 269 |
| 8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ | 276 |
| 9. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ | 284 |
| 10. ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ | 290 |
| 11. УСТАНОВКА ПРИБОРА | 292 |
| 12. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА | 300 |



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат советы по использованию, описание команд и правил очистки и технического обслуживания аппарата.



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



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



1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Настоящее руководство является неотъемлемой частью данного прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Рекомендуется перед началом пользования прибором внимательно прочесть данное руководство и все указания, содержащиеся в нем. Установку прибора должен выполнять квалифицированный персонал с соблюдением действующих норм. Данный прибор предназначен для домашнего применения и соответствует директивам ЕС, действующим в настоящее время. Прибор изготовлен для выполнения следующих функций: **приготовление и подогрев пищи**; запрещается использовать электроприбор не по назначению.



Настоящие 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.



На этот прибор нанесен специальный знак в соответствии с директивой ЕС 2002/96/ЕС об утилизации 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.



Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой находится на видимом месте в ящике (если он имеется) или на задней части прибора. Копия данной таблички включена в книгу инструкций по эксплуатации: рекомендуется наклеить ее на предусмотренное для этого место на задней части обложки. Запрещается удалять эту табличку.



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



Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки. Применяйте обычные неабразивные моющие средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно промойте водой и протрите 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 пользуйтесь пластмассовыми столовыми приборами или емкостями. Повышенные температуры, достигаемые внутри духовки, могут расплавить этот материал, повредив прибор.



Общие меры предосторожности

RU



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



Не разогревайте в приборе закрытые консервы или емкости. Во время приготовления внутри таких емкостей может создаться избыточное давление, создавая опасность взрыва.



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



Не ставьте на варочную поверхность кастрюли с неровным дном и дном неправильной формы. Неустойчивость емкостей может стать причиной ожогов.



Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу прибора. Чрезмерная нагрузка может привести к неустойчивости прибора.



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



Не используйте варочную панель при выполнении процесса пиролиза в духовке (если она имеется).



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



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



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



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



Приготовление пищи должно выполняться при закрытой дверце. Потери тепла могут стать источником опасности.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, неправильным использованием каких-либо частей прибора или использованием не оригинальных частей.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Изучите 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 законодательством определено, что установка и обслуживание всех электрических и газовых приборов должны выполняться квалифицированным персоналом с соблюдением действующих норм. Наши сертифицированные специалисты по установке гарантированно выполняют работы по установке надлежащего качества.

Демонтаж газовых или электрических приборов должен производиться только компетентным персоналом.



Перед подключением прибора к электросети сопоставьте ее данные с данными, указанными на идентификационной табличке.



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



Перед выполнением работ по установке или техобслуживанию убедитесь в том, что прибор не находится под напряжением.



Приборы для варки, если они установлены в автотранспортных средствах (например, в автомобиле-фургоне, трейлере и т.п.), должны использоваться исключительно при остановленном автомобиле.



Устанавливайте прибор таким образом, чтобы при открытии ящиков или створок мебели, установленной на высоте варочной панели, не могли случайно соприкоснуться с кастрюлями, стоящими на этой панели.



Штепсельная вилка кабеля питания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам. Электрическая розетка должна быть доступной при установленном электроприборе.

Тянуть за шнур питания при извлечении штепсельной вилки из розетки категорически запрещается.



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



Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.



Во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагреваемых элементов. Не позволяйте детям возрастом менее 8 лет приближаться к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром взрослых.



Общие меры предосторожности

RU



Не помещайте легковоспламеняющиеся предметы в духовку: при случайном включении духовки они могут вызвать пожар.



Данный прибор предназначен для пользования взрослыми людьми. Не позволяйте детям приближаться к прибору или играть с ним.



Запрещается использовать данный прибор детям возрастом менее 8 лет и людям с ограниченными физическими и умственными способностями, а также людям, не имеющим опыта обращения с подобными приборами, если они не находятся под присмотром, либо не обучены безопасному использованию прибора и не понимают рисков, связанных с использованием прибора. Не позволяйте детям играть с данным прибором. Не позволяйте детям, не находящимся под присмотром, выполнять операции по чистке и техобслуживанию прибора.



Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен выполняться сертифицированным техником или в сертифицированном Центре технического обслуживания. Ненадлежащее использование инструментов может стать источником опасности.



Запрещается управление данным прибором с помощью внешнего таймера или отдельной дистанционной системой управления.



Будьте внимательными при быстром нагревании зон приготовления. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.



Жиры и масла при перегреве могут загореться. Поэтому не рекомендуется отходить от прибора во время приготовления блюд, содержащих масла или жиры. В случае загорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Накройте кастрюлю крышкой и выключите зону приготовления.



Будьте внимательны при использовании дополнительных электроприборов на кухне (например, блендеров, тостеров и т.п.). Провода подключения не должны соприкасаться 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 никакие спреи вблизи данного электробытового прибора во время его работы. Не используйте спреи, пока прибор не остынет. Газы, содержащиеся в спреях, могут воспламениться.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, неправильным использованием каких-либо частей прибора или использованием не оригинальных частей.



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Забота об окружающей среде со стороны изготовителя



В соответствии с Директивами 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС об уменьшении использования опасных веществ в электронной и электрической аппаратуре и об утилизации отходов, символ перечеркнутого мусорного контейнера, нанесенный на аппаратуру, указывает, что данное изделие по окончании срока его эксплуатации должно сдаваться в утиль отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или передать его продавцу при покупке аналогичного прибора в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на утилизацию для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует снижению их негативного влияния на окружающую среду и на здоровье людей, а также содействует повторному использованию материалов, из которых состоит аппаратура. Незаконная переработка изделия пользователем влечет применение административных санкций.

Данное изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья людей и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

3.2 Забота об окружающей среде со стороны пользователя

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, не причиняющие вред окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим вас оказать содействие в деле защиты окружающей среды, принимая необходимые меры по правильной переработке упаковки. Информацию о сборе, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в местных компетентных органах.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части без присмотра. Они, особенно пластиковые пакеты, могут стать источником риска удушья детей.

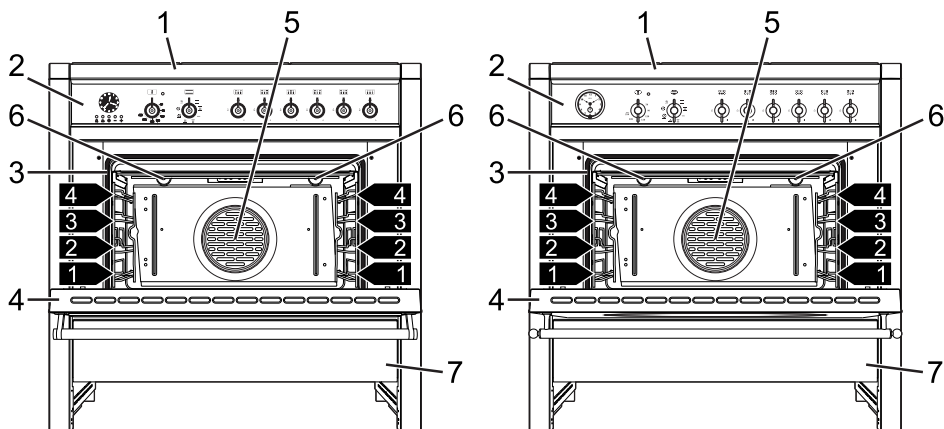
Соблюдение правил переработки требуется и в отношении вашего старого прибора.

Внимание: следует сдать прибор местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумным образом повторно использовать ценные материалы.

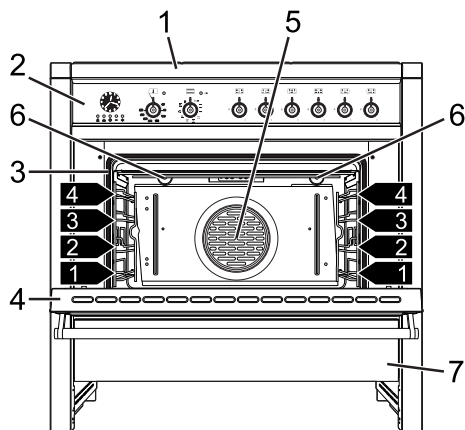
Прежде чем выбрасывать ваш прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки в положении, как при их использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также отрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе со штепсельной вилкой.



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Многофункциональные модели



Пиролитическая модель

1 Варочная панель

5 Вентилятор

2 Панель управления

6 Лампа освещения духовки

3 Прокладка духовки

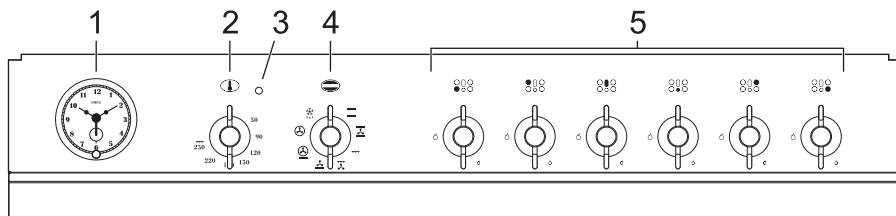
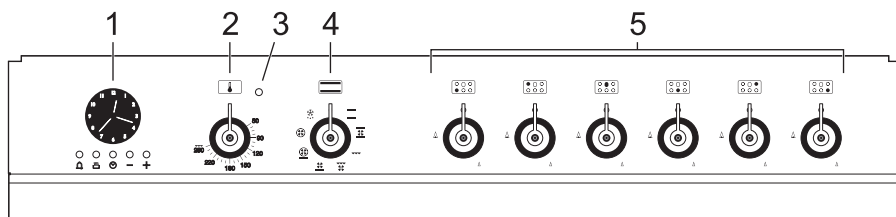
7 Отсек для хранения принадлежностей

4 Дверца

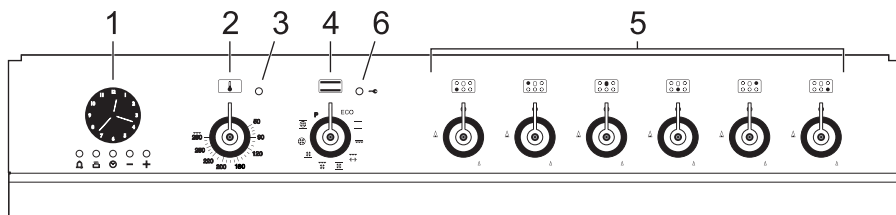
1,2,3... Полка рамы



4.1 Описание органов управления на передней панели



Многофункциональные модели



Пиролитическая модель

1 Часы программатора

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

2 Ручка выбора температуры

Выбор температуры варки происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от минимума до максимума.



3 Индикаторная лампа терморегулятора

(только на многофункциональных моделях)

Загорание индикаторной лампы свидетельствует о нагреве духовки. Выключение этой лампы указывает на достижение заданной температуры. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.

(только на пиролитических моделях)

Когда лампа мигает, это означает, что духовка нагревается для достижения установленной посредством ручки терморегулятора. По достижении духовкой выбранной температуры индикаторная лампа прекращает мигать и продолжает гореть, пока духовка не выключится. Помимо этого, в некоторых моделях индикаторная лампа включается, когда начинается цикл автоматической чистки (пиролиз), и продолжает гореть, пока цикл не закончится.

4 Ручка выбора функции

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления с помощью ручки терморегулятора. Подробную информацию по функциям варки см.: «8. ÔÓÍËÖËË ÄÖÏÄËË».

5 Ручка управления конфорками варочной панели

Розжиг конфорки осуществляется нажатием и поворотом ручки против часовой стрелки на символ максимального пламени (▲). Для регулирования пламени поверните ручку в положение между максимумом (▲) и минимумом (▲). Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение (●).

6 Индикаторная лампа блокировки двери (только на пиролитических моделях)

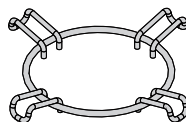
Зажигается при запуске автоматического цикла чистки (пиролиз).



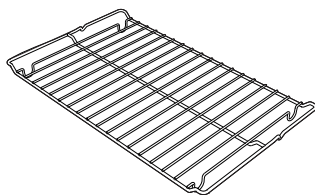
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ

ЗАМЕЧАНИЕ: Комплектация принадлежностями зависит от модели.

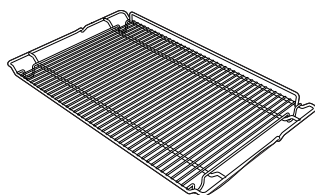
Переходная решетка для вока: приспособление для использования вока (китайской сковороды).



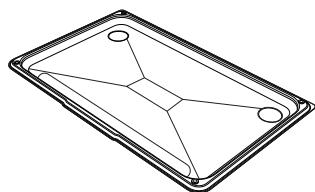
Широкая решетка: служит в качестве подставки для посуды с готовящимися блюдами. Может использоваться как опорная поверхность, которая кладется сверху на противень при приготовлении блюд, с которых может стекать жидкость.



Узкая решетка: служит для приготовления блюд небольшого размера (например, кусков мяса). Может использоваться как опорная поверхность, которая кладется сверху на противень при приготовлении блюд, с которых может стекать жидкость.



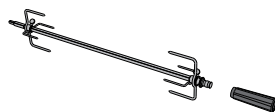
Противень: служит для сбора жиров, стекающих с блюд, размещенных на решетке. Необходим при использовании вертела.



Опоры для вертела: служат опорой для штанги вертела.



Штанга вертела: служит для обжарки цыплят и блюд, которые требуют однородной обжарки по всей поверхности.





- Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы СЕЕ 89/109 от 21.12.88 г. и Законодательного декрета 108 от 25.01.92 г.

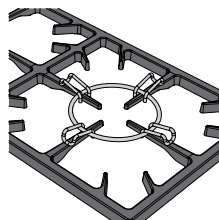


- Принадлежности, поставляемые по запросу: Через сертифицированные сервисные центры можно запросить оригинальные принадлежности, входящие в комплект поставки или поставляемые дополнительно.
- Используйте только оригинальные принадлежности, поставляемые изготовителем.

5.1 Использование переходной решетки для вока

Решетка для вока устанавливается на решетки варочной панели, как показано на рисунке сбоку. Убедитесь в том, чтобы решетки находились в устойчивом положении.

Использование решетки для вока допускается только для специальных емкостей.

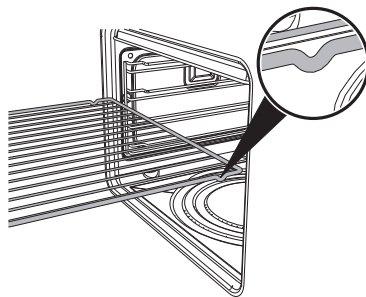


5.2 Использование решеток и противней духовки

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

Для извлечения решетки или противня слегка приподнимите их спереди.

Механическая блокировка (или подъемное устройство, где оно имеется) должна быть всегда повернута в сторону задней части духовки.



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

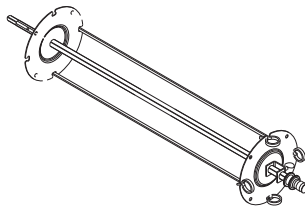
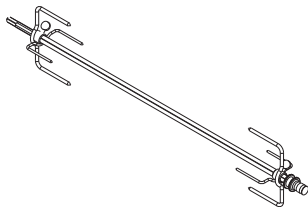


5.3 Использование штанги вертела



Во время приготовления дверца духовки должна быть закрыта.

Чтобы насадить продукт на штангу вертела, пользуйтесь поставляемыми в комплекте вилками. Эти вилки можно заблокировать с помощью крепежных винтов.

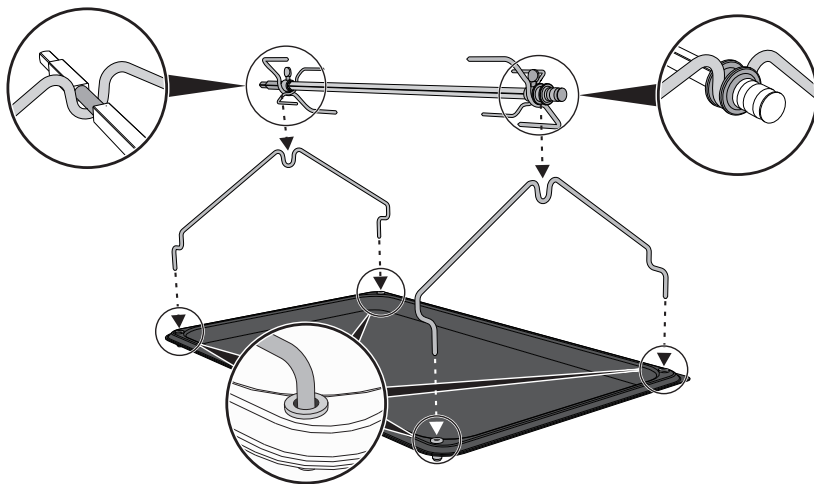


Установите опоры вертела во вставки, расположенные в углах противня.

Опоры должны быть размещены, как показано на рисунке сбоку.



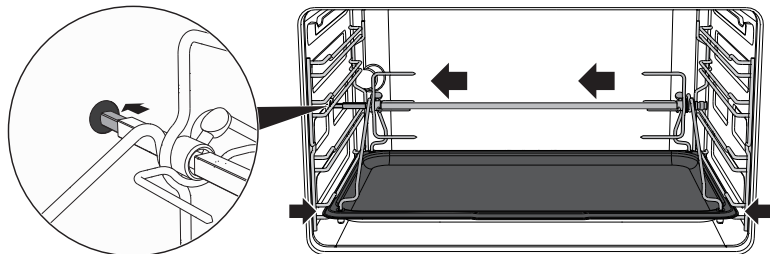
Установите штангу вертела на опоры. Обратите внимание, чтобы защелки были правильно вставлены в профилированную часть опор.





Подготовив штангу вертела, установите противень на первую полку (см. 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА).

Покачивающим движением опор вертела вставьте острие штанги в гнездо двигателя вертела, расположенное на левой боковой стенке духовки.



В конце приготовления, для удобного перемещения вертела с блюдом закрутить специальную ручку, поставляемую в комплекте.



Во избежание образования дыма налейте в противень немного воды.



Периодическое мигание индикаторной лампы терморегулятора является нормальным явлением и означает, что температура в духовке поддерживается на постоянном уровне.

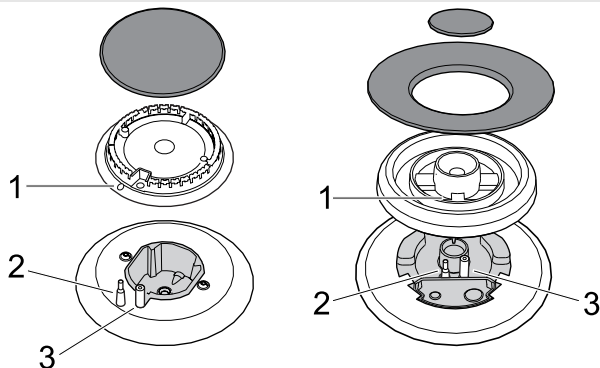


6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

6.1 Общие меры предосторожности и рекомендации



Перед розжигом конфорок арочной панели убедитесь, что корончатые рассекатели пламени установлены в соответствующие гнезда, и накрыты соответствующими крышками, проследив за тем, чтобы отверстия 1 рассекателей совпадали с запальными свечами 3 и термопарами 2.



6.2 Розжиг конфорок панели



Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Прибор оснащен устройством электрического зажигания. Чтобы включить его, достаточно нажать на ручку и повернуть ее против часовой стрелки на символ максимального пламени до включения. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорится, поверните ручку на 0 и попробуйте зажечь конфорку заново через 60 секунд. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключиться при отпускании ручки: это означает, что термопара не достаточно разогрелась.

Подождите несколько секунд и повторите операцию, удерживая ручку нажатой несколько дольше.

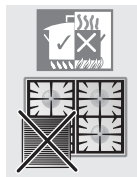


Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом кране. В этом случае переведите ручку в положение "выключено" и попробуйте зажечь конфорку заново, подождав не менее 60 секунд.



6.3 Практические советы по использованию конфорок варочной панели

Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не распространялось по ее боковым стенкам (см. пункт “6.4 Диаметр посуды”). В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



В случае переливания жидкости удалите ее с варочной панели. 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 панели. Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.

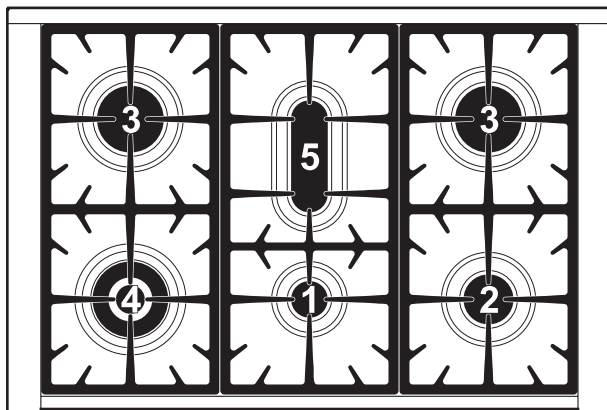
Если пламя случайно погаснет, выключите конфорку с помощью ручки управления и произведите повторный розжиг не ранее, чем через 1 минуту.



При использовании масел и жиров будьте предельно внимательны, так как при перегреве возможно их возгорание.



6.4 Диаметр посуды



| Конфорка | | мин. (см) | макс. (см) |
|----------|------------------------|----------------------------|------------|
| 1 | Вспомогательная | 12 | 14 |
| 2 | Полубыстрая | 16 | 24 |
| 3 | Быстрая | 18 | 26 |
| 4 | Сверхбыстрая | 20 | 26 |
| 5 | Конфорка для рыбоварки | Подходящая овальная посуда | |



7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

7.1 Перед использованием прибора



- Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с противней, лотков и варочной поверхности.
- Удалите защитные пленки со всех внутренних и внешних частей прибора, включая противни, лотки, плитку для пиццы и глубокую крышку.
- Перед первым использованием прибора извлеките все принадлежности из духовки и вымойте их, как указано в главе “9. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”.



Разогрейте пустую духовку до максимальной температуры, чтобы удалить возможные производственные остатки, которые могут передать неприятный запах приготавливаемой пище.

7.2 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 продолжать выходить еще некоторое время после выключения прибора.

7.3 Отсек для хранения принадлежностей

В нижней части прибора, под духовкой, находится отсек для хранения принадлежностей. Открыть его можно, потянув за нижнюю сторону дверцы.

Не размещайте в этом отсеке легковоспламеняющиеся материалы, тряпки, бумагу и т.п. Размещайте только металлические приспособления для прибора.



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

7.4 Лампы внутреннего освещения

Лампы духовки загораются при выборе любой функции.



7.5 Инструкции и общие рекомендации по использованию



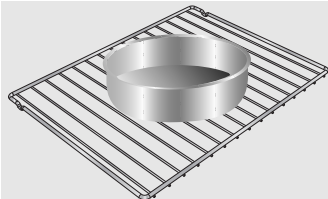
Приготовление блюд всех типов должно выполняться при закрытой дверце. Потери тепла могут стать источником опасности.



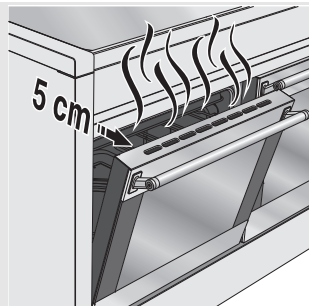
В процессе приготовления не покрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой и не ставьте на него кастрюли и противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.



Чтобы пар, который может присутствовать внутри духовки, не создавал проблем, открывать дверцу духовки следует в два приема: сначала приоткройте ее (примерно на 5 см) и удерживайте в таком положении в течение 4-5 секунд, затем откройте ее полностью. Если во время приготовления блюд с необходимо произвести с ними какие-либо операции, открывать дверцу следует на как можно меньшее время во избежание ухудшения качества приготовления вследствие понижения температуры внутри духовки.



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



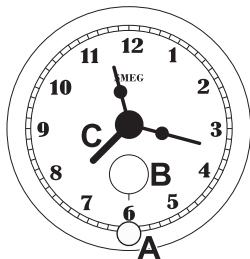
В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.



Разогрейте пустую духовку до максимальной температуры, чтобы удалить возможные производственные остатки, которые могут передать неприятный запах приготовляемой пище.



7.6 Аналоговый программатор (только на некоторых моделях)



- A** Ручка регулировки
- B** Окошко обозначения режима приготовления
- C** Стрелка ручного режима приготовления или в режиме приготовления по таймеру

7.6.1 Установка текущего времени

Для установки текущего времени нажмите и поверните по часовой стрелке ручку **A**




Перед каждой настройкой программатора включите нужную функцию и установите нужную температуру.


7.6.2 Приготовление с помощью таймера

Перед установкой длительности приготовления включите желаемую функцию и температуру. Затем потяните наружу рукоятку **A** и, повернув ее по часовой стрелке, установите стрелку **C** напротив часовой стрелки. После этого, для установки долготы приготовления, видимой в окошке **B**, повернуть по часовой стрелке ручку **A**

7.6.3 Задержка начала приготовления

Поверните по часовой стрелке ручку **A**, пока не покажется **0** в окошке **B**. Затем потяните наружу ручку **A** и, повернув ее по часовой стрелке, установите стрелку **C** напротив нужного времени начала приготовления (время начала приготовления не может превышать 12 часов по отношению к текущему времени). В таком положении повернуть рукоятку **A** либо на символ  для режима ручного приготовления, на требуемое время приготовления (по истечении заданного времени все элементы духовки будут отключены).






7.6.4 Ручной режим приготовления

Повернуть по часовой стрелке ручку **A** до достижения **0** в окошке **B**. Затем **A** потяните наружу ручку **A** и, повернув ее по часовой стрелке, установите стрелку **C** в соответствии с положением стрелки часов. После этого вновь поверните ручку **A** по часовой стрелке до появления символа  в окошке **B**.



7.7 Часы-программатор



-  Таймер
-  Конец приготовления
-  Настройка времени и сброс
-  Уменьшение значения
-  Увеличение значения







Звуковой сигнал, который подается по окончании каждого запрограммированного времени, будет состоять из 10 звуковых сигналов, которые будут повторяться 3 раза с интервалом примерно в 1 минуту. Звуковой сигнал можно отключить в любой момент, нажав на любую кнопку.

7.8 Функционирование аналоговых часов

7.8.1 Установка текущего времени

При первом использовании духовки или после прерывания электропитания дисплей начинает мигать.





Нажмите кнопку , чтобы остановить мигание дисплея. Нажмите снова кнопку  и удерживайте ее в течение 2 секунд; после этого можно приступить к установке текущего времени. Нажатие кнопок изменения значения  или  соответствует увеличению или уменьшению времени на одну минуту при каждом нажатии.

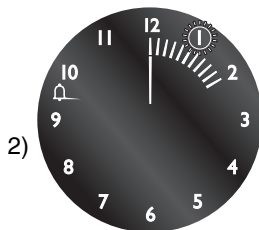
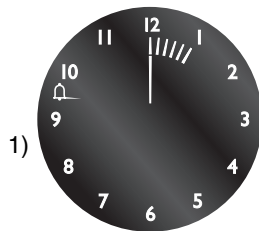
С помощью двух кнопок изменения значения установите точное текущее время. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать с установленного времени.



7.8.2 Таймер

Эта функция не прерывает процесс приготовления, а приводит в действие только звуковой сигнал.

- При нажатии кнопки  дисплей засветится, как показано на рисунке 1;
- В течение 5 секунд нажмите кнопки  или  для установки таймера. При каждом нажатии будет загораться или выключаться внешний сегмент, соответствующий 1 минуте приготовления (на рисунке 2 показано время 1 час 10 минут).
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать, отсчитывая время в обратном порядке, по окончании которого включится звуковой сигнал.
- Во время обратного отсчета времени возможно отобразить текущее время, нажав один раз кнопку ; повторное нажатие этой кнопки вернет дисплей в режим таймера.












По окончании обратного отсчета времени необходимо вручную выключить духовку, повернув терморегулятор и переключатель функций на "0".

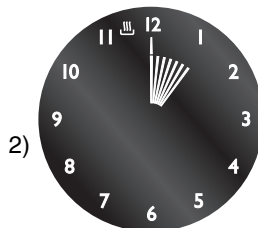
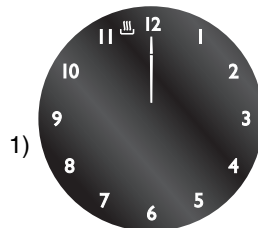
Нельзя установить время приготовления, превышающее 4 часов.



7.8.3 Программирование

Во время приготовления: нажав 2-ю кнопку  можно установить длительность приготовления. Перед установкой длительности приготовления необходимо установить терморегулятор на нужную температуру приготовления, а ручку переключателя функций - в любое положение. Для установки длительности приготовления необходимо выполнить следующие действия:







- Нажмите кнопку ; стрелка установится в положение "12", и замигает символ  сбоку (см. рис. 1).
- В течение 5 секунд нажать кнопки  или  для установки длительности приготовления: каждое нажатие кнопки  соответствует добавлению 1 минуты к длительности приготовления, и каждые 12 минут будет заново загораться новый внутренний сегмент (на рисунке 2 показана продолжительность приготовления в 1 час).
- После установки требуемого времени приготовление начнется спустя примерно 5 секунд после последнего нажатия на кнопки  или .
- На дисплее появятся текущее время, отображаемое двумя неподвижными сегментами, и мигающие минуты, оставшиеся до окончания приготовления (каждый мигающий сегмент соответствует 12 минутам, оставшимся до окончания приготовления).
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Можно произвести обнуление длительности приготовления, отменив установленную программу: Нажмите центральную кнопку  и удерживайте ее в течение 2 секунд; произойдет отмена установленной длительности приготовления, поэтому будет необходимо выключить духовку вручную, если идет процесс приготовления.

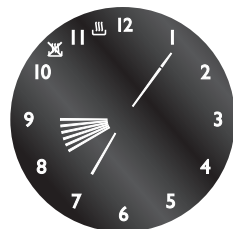


Нельзя установить время приготовления, превышающее 12 часов.





Начало приготовления: помимо установки длительности приготовления, можно также установить время начала приготовления (с максимальной задержкой до 12 часов по отношению к текущему времени). Для установки времени начала/окончания приготовления выполните следующие действия.

- Установите длительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки  или  нажмите снова кнопку  для установки времени окончания приготовления. На дисплее появятся символ , мигающий вместе со значением текущего времени, и светящиеся внутренние сегменты, указывающие на окончание приготовления. С помощью кнопок  или  установить время окончания приготовления.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки, на дисплее появится текущее время, время начала и окончания приготовления, которые будут представлены внутренними светящимися сегментами. До тех пор, пока текущее время не совпадет со временем начала приготовления, сегменты на дисплее будут неподвижными; как только текущее время достигнет установленного времени начала готовки, внутренние сегменты начнут мигать, указывая, что процесс приготовления в духовке начался.
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Для отмены всей установленной программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд центральную кнопку ; если приготовление уже началось, необходимо будет выключить духовку вручную.
- На картинке сбоку представлен пример программирования времени: текущее время - 7:06, начало приготовления запрограммировано на 8:00, а окончание - на 9:00.
- Когда наступит 8:00, внутренние сегменты между 8 и 9 начнут мигать, и стрелка часов останется неподвижной.



Внимание: чтобы духовка начала приготовление в соответствии с только что описанным программированием, необходимо, чтобы термостат и переключатель функций были правильно установлены на желаемые температуру и функцию.

78.4 Уменьшенная освещенность дисплея

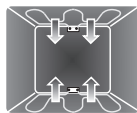
Для снижения расхода электроэнергии в режиме ожидания, можно нажатием кнопки  установить режим пониженной освещенности дисплея. Для возврата в режим нормальной освещенности необходимо снова нажать на кнопку .



8. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ



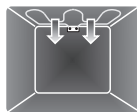
СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ: Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет с помощью этого режима готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.



ВЕРХ+НИЗ+КОНВЕКЦИЯ: Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях.



ГРИЛЬ: Этот режим позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гренки и любые гарниры из овощей на гриле.



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



НИЗ + КОНВЕКЦИЯ: Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Этот режим рекомендуется для завершения приготовления блюд, которые хорошо прожарились сверху, но не внутри, и поэтому требуют подачи умеренного тепла сверху. Идеально подходит для приготовления любых блюд.

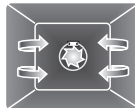


НИЖНИЙ ТЕН+КОНВЕНЦИЯ: Жарка с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеально подходит для приготовления любых блюд.





ЗАДНИЙ НАГРЕВ+КОНВЕКЦИЯ: Сочетание работы вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) позволяет приготавливать несколько блюд на разных уровнях, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких уровнях) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ: Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор, который гарантирует однородное распределение воздуха с температурой окружающей среды внутри духовки.

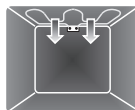


ECO

ЭКО (ЭКОНОМИЧНЫЙ): Указывает, какая функция будет достигнута при меньшем потреблении энергии. Сочетание работы гриля и нижнего нагревательного элемента особенно рекомендуется для варки на отдельной полке, с малым потреблением энергии.



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



ГРИЛЬ+ВЕРТЕЛ: Вертел применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



ТУРБО: Сочетание режима конвекции с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на нескольких уровнях без смешения запахов или вкусовых оттенков. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



P

ПИРОЛИЗ: При выборе этой функции духовка нагревается до температур, достигающих до 500 °С, которые разрушают все жировые загрязнения, образовавшиеся на ее внутренних стенках.



8.1 Рекомендации и советы по способам приготовления

8.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку только после ее предварительного разогрева.

- При приготовлении блюд на нескольких уровнях рекомендуется использовать режим с обдувом для получения равномерной прожарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки посредством увеличения температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.

8.1.2 Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления, особенно для мясных блюд, зависит 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: если оно твердое, значит оно готово, в противном случае блюдо следует дожаривать в течение еще нескольких минут.

8.1.3 Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется пользоваться металлическими формами для темных десертов: они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Проверьте качество пропекания внутри: по окончании выпечки вставьте зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.



8.1.4 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Блюдо должно размораживаться без упаковки.
- Пищевые продукты, подлежащие разморозке, должны быть размещены равномерно, без наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку, расположенную на втором уровне, на которую следует поместить продукты, и противень, расположенный на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.

8.1.5 Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- В режиме гриль (если он имеется) при жарке мяса на гриле можно помещать мясо не разогретую духовку; если вы желаете изменить степень прожарки, духовку рекомендуется предварительно разогреть.
- В режиме гриль+конвекция (если он имеется), напротив, рекомендуется предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

8.2 Для экономии энергии

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

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Используйте режим ЭКО (если он имеется) для приготовления блюд на одной полке.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.



8.3 Таблица режимов приготовления

| БЛЮДА | ВЕС | ФУНКЦИЯ |
|--|----------|---|
| ПЕРВОЕ БЛЮДО | | |
| ЛАЗАНЬЯ | 3-4 кг |  Статический нагрев |
| ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА | 2 кг |  Статический нагрев |
| МЯСО | | |
| ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ | 1,2 кг |  Верх+низ+конвекция |
| СВИНОЙ ОКОРОК | 1,2 кг |  Верх+низ+конвекция |
| СВИНАЯ ЛОПАТКА | 1,2 кг |  Турбо-режим |
| ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА | 1,2 кг |  Задний нагрев+конвекция |
| ФИЛЕ ИНДЕЙКИ | 1,5 кг |  Верх+низ+конвекция |
| ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ ГОЛОВЫ | 2 кг |  Турбо-режим |
| ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА | 1,2 кг |  Турбо-режим |
| МЯСО НА ГРИЛЕ | | |
| СВИНЫЕ КОЛБАСКИ | 1,2 кг |  Гриль + конвекция |
| СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ | 1,2 кг |  Гриль |
| ГАМБУРГЕРЫ | 0,8 кг |  Гриль |
| БЕКОН | 0,8 кг |  Гриль + конвекция |
| КУРИЦА НА ВЕРТЕЛЕ | 1-1,2 кг |  Гриль + вертел |
| РЫБА | | |
| СИМА | 1,2 кг |  Низ+конвекция |



| НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ) | ТЕМПЕРАТУРА °C | ВРЕМЯ В МИНУТАХ | |
|--|-------------------|-----------------|-------------|
| | | | |
| 1 | 220 - 230 | 50 - 60 | |
| 1 | 220 - 230 | 40 | |
| | | | |
| 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| 2 | 180 - 190 | 80 - 90 | |
| 2 | 180 - 190 | 190 - 210 | |
| 2 | 180 - 190 | 60 - 70 | |
| | | 1-я СТОРОНА | 2-я СТОРОНА |
| 3 | 250 - 280 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| 4 | 250 - 280 | 15 | 5 |
| 4 | 250 - 280 | 9 | 5 |
| 3 | 250 - 280 | 13 | 3 |
| | 250 - 280 | 70 - 80 | |
| | | | |
| 2 | 150 - 160 | 35 - 40 | |






| БЛЮДА | ВЕС | ФУНКЦИЯ |
|---|--------|---|
| ПИЦЦА | 1 кг |  Пицца |
| ХЛЕБ | 1 кг |  Задний нагрев+конвекция |
| ФОКАЧЧА | 1 кг |  Турбо-режим |
| ДЕСЕРТЫ | | |
| ПОНЧИКИ | 1 кг |  Верх+низ+конвекция |
| ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ | 1 кг |  Верх+низ+конвекция |
| ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО | 0,5 кг |  Низ+конвекция |
| ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ | 1,2 кг |  Турбо-режим |
| АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ) | 1,2 кг |  Верх+низ+конвекция |
| ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ | 0,8 кг |  Турбо-режим |
| БИСКВИТ | 0,8 кг |  Задний нагрев+конвекция |
| РИСОВЫЙ ПИРОГ | 1 кг |  Турбо-режим |
| БУЛОЧКИ | 0,6 кг |  Задний нагрев+конвекция |
| БУЛОЧКИ (на нескольких полках) | |    |
| ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках) | |    |

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



| НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ) | ТЕМПЕРАТУРА °С | ВРЕМЯ В МИНУТАХ |
|---|----------------|-----------------|
| 1 | 250 - 280 | 6 - 10 |
| 2 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| 2 | 180 - 190 | 15 - 20 |
| | | |
| 2 | 160 | 50 - 60 |
| 2 | 160 | 30 - 35 |
| 2 | 160 - 170 | 20 - 25 |
| 2 | 160 | 20 - 25 |
| 2 | 160 | 55 - 60 |
| 2 | 150 - 160 | 40 - 50 |
| 2 | 150 - 160 | 45 - 50 |
| 2 | 160 | 40 - 50 |
| 2 | 160 | 25 - 30 |
| 1 и 3 | 160 - 170 | 16 - 20 |
| 1 и 3 | 160 - 170 | 16 - 20 |



Для приготовления на нескольких полках рекомендуется использовать исключительно следующие режимы  ,  ,  и использовать 1-й и 3-й уровни.



9. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



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 надеть защитные перчатки.



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных, хромированных) не используйте чистящие средства, содержащие хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

9.1 Чистка поверхностей

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

9.2 Плановая ежедневная чистка

Для поддержания чистоты и сохранности поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте только специально предназначенные для таких поверхностей средства, не содержащие абразивных веществ или кислотных соединений на основе хлора.

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

9.3 Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

Не допускайте засыхания внутри духовки остатков содержащих сахар продуктов (например, варенья). При сильном засыхании они в дальнейшем могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.





9.4 Чистка деталей варочной панели

9.4.1 Решетки

Извлеките решетки и промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удалив все пятна накипи. Тщательно высушите их и установите обратно на варочную панель.

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

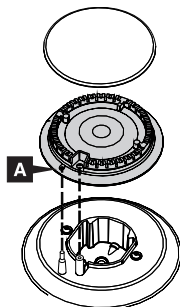


Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

9.4.2 Крышки и рассекатели конфорок

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

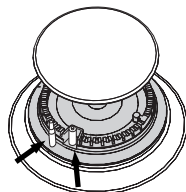
Установите на место корончатые рассекатели конфорок, убедившись в том, чтобы они были установлены в правильных гнездах с соответствующими крышками, стараясь, чтобы отверстия рассекателей конфорок А соответствовали запальным свечам и термопарам.



Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

9.4.3 Запальные свечи и термопары

Для правильной работы 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.



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных, хромированных) не используйте чистящие средства, содержащие хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.



9.5 Чистка духовки



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

- Промойте решетки горячей водой и очистите неабразивными чистящими средствами, затем сполосните и вытрите насухо.
- Для облегчения чистки дверцу духовки можно снять (см. пункт “10.2 Снятие дверцы”).



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



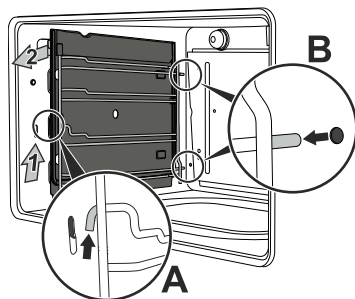
По окончании вышеуказанных операций рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

9.5.1 Извлечение направляющих рамок

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

- 1 Потяните рамку вверх таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.
- 2 Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



9.6 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла дверцы в чистоте. Для чистки используйте кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений смойте их с помощью влажной губкой и обычного чистящего средства.



Не используйте абразивные или едкие средства (например, порошкообразные средства, пятновыводители и металлические губки) для чистки стекол дверцы.

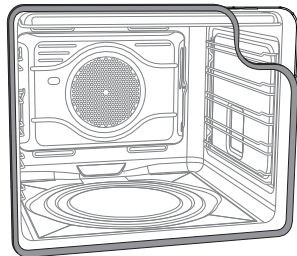
Запрещается использовать для чистки стеклянных дверец духовки грубые, абразивные материалы, а также острые металлические скребки, так как они могут поцарапать стеклянную поверхность.



9.7 Снятие прокладки (за исключением пиролитических моделей)

Для тщательной чистки духовки можно снять прокладку двери.

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



9.8 Чистка прокладки

Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды. 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 свойств прокладки пощипайте прокладку по всему периметру; эта операция полезна также для удаления загрязнений, накапливающихся на прокладке.

9.9 Чистка самоочищающихся панелей (каталитический цикл)

Если самоочищающиеся панели загрязнены **небольшим количеством**, в основном, жира, можно выполнить цикл их очистки при помощи нагревания.

Сначала очистите дно и верхнюю защиту салфеткой из микрофибры, смоченной водой с нейтральным моющим средством для посуды, и тщательно промойте водой.

Установите цикл очистки, выбрав какой-либо режим с конвекцией при максимальной температуре на один час.

Если панели **сильно загрязнены**, после цикла очистки снимите их и вымойте с помощью нейтрального моющего средства для посуды. Тщательно ополосните и высушите панели.

Установите панели на место и установите режим с конвекцией при температуре 180°C на один час, чтобы тщательно их высушить.



Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.



Цикл очистки панелей подходит для очистки от жирных и сахаристых остатков.



9.10 Пиролиз: автоматическая чистка духовки

Р

Пиролиз можно выполнять в любое время суток (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергией)



Во время первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, происходящие от обычного испарения маслянистых веществ, используемых при изготовлении духовки. Это нормальное явление, которое исчезает уже после первого цикла чистки.



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



В ходе цикла пиролиза устройство блокирования дверцы препятствует всякой попытке ее открытия.

9.10.1 Перед началом цикла автоматической чистки

Пиролиз можно выполнять в любое время суток (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергией).

- Извлеките полностью все принадлежности из духовки, включая верхнюю защиту.
- Извлеките направляющие рамки, см. пункт «9.5.1 Извлечение направляющих рамок».



Чтобы не повредить внутреннее стекло, перед запуском автоматического цикла очистки настоятельно рекомендуется очистить его, следуя предписаниям по обычной чистке (см. пункт 9.6 Чистка стекол дверцы). В случае наличия сильного загрязнения зафиксируйте дверцу с помощью имеющихся стержней и снимите стекло. Распылите средство для очистки духовок на стекло (примите во внимание предупреждения, имеющиеся на упаковке со средством); оставьте на 60 минут, затем промойте стекло и вытрите его бумажной салфеткой или тканью из микрофибры. По окончании этой операции установите стекло на дверцу и извлеките стержни, которые его блокируют.

- Извлеките направляющие рамки, см. пункт «9.5.1 Извлечение направляющих рамок».
- По окончании чистки, когда духовка остынет, вставьте рамки, повторив в обратном порядке операции, выполненные ранее.
- Проверьте, чтобы дверца духовки была плотно закрыта.



Для установки продолжительности цикла чистки следуйте приведенной ниже схеме:

| ПРОДОЛЖИТЕЛЬ НОСТЬ ЧИСТКИ | СЛАБАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ | СРЕДНЯЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ | СИЛЬНАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ |
|------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | 120 МИНУТ | 165 МИНУТ | 210 МИНУТ |



Во время цикла автоматической чистки вентиляторы создают достаточно интенсивный шум, вызванный высокой скоростью вращения; это является нормальным функционированием, предусмотренным для более интенсивного рассеяния тепла.




По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.




Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.

9.10.2 Установка цикла чистки

Повернуть ручку выбора на символ **P**, чтобы выбрать цикл чистки.


Удерживая нажатой кнопку , нажмите кнопку  или  для установки продолжительности цикла; продолжительность может составлять от 2 часов до 3 часов 30 минут.




Для подтверждения запуска цикла пиролиза нажмите кнопку .

Через две минуты после начала цикла чистки (пиролиза) срабатывает устройство блокировки дверцы, которое препятствует открытию дверцы. О срабатывании этого блокировочного устройства сигнализирует свечение индикаторной лампы.




По окончании цикла чистки устройство блокировки дверцы остается активным до тех пор, пока температура внутри духовки не достигнет порога безопасности. Когда духовка остынет, соберите влажной тканью из микрофибры остатки после автоматической чистки.

Для выбора цикла чистки с задержкой необходимо после выбора продолжительности один раз нажать кнопку . На дисплее появится время окончания цикла чистки.

Удерживая нажатой кнопку , нажмите кнопку  или  для установки желаемого времени окончания цикла.



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

Подождите, пока индикатор  не погаснет.



10. ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически нужно проводить небольшие операции по техническому обслуживанию духовки или по замене изнашивающихся деталей, таких как прокладки, лампочки и т.д. Ниже приведены специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



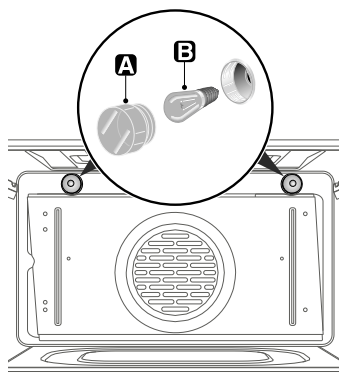
Перед началом любой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить прибор от электрического питания.



Если какая-либо проблема не может быть устранена посредством планового техобслуживания, либо при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местный сервисный центр.

10.1 Замена лампочек освещения

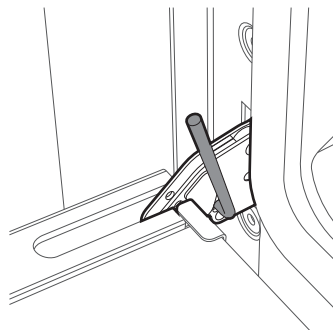
Снимите защитный колпачок **A**, отвинтив его против часовой стрелки, и замените лампочку **B** на лампочку того же типа. Установите на место защитный колпачок **A**. Используйте только лампочки, предназначенные для духовок (устойчивые к температурам до 300 °C)



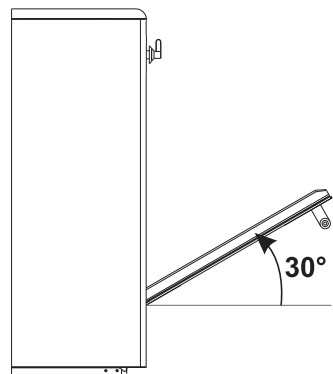


10.2 Снятие дверцы

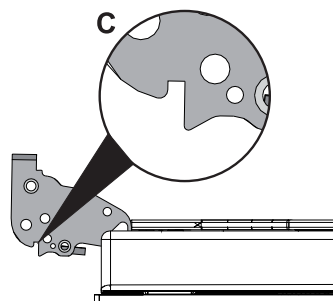
Полностью откройте дверцу.
Вставьте два стержня в отверстия соответствующих петель, расположенные за ними, до закрепления.



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



Для установки дверцы на место вставьте петли в соответствующие отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись, что желобки **С** полностью упираются в прорези. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.





11. УСТАНОВКА ПРИБОРА

11.1 Встраивание в кухонный гарнитур



Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (выдерживать температуры до 90°). Если они недостаточно термостойкие, то они могут деформироваться с течением времени.

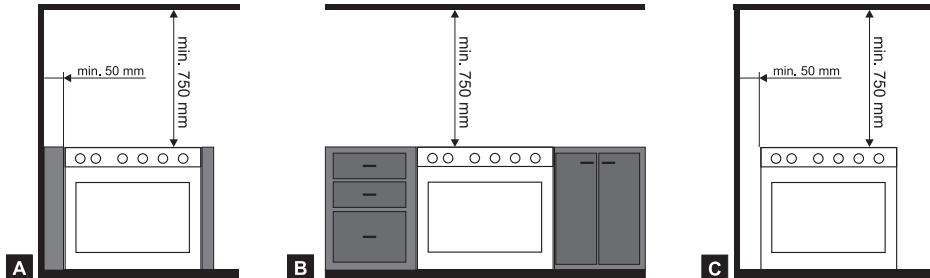


Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.

В зависимости от вида установки, данный прибор принадлежит к классу 2 - подклассу 1 (Рис. А - Рис. В) или к классу 1 (Рис. С).

Прибор можно приставить к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности не менее чем на 50 мм с боковой стороны прибора, как изображено на рисунках А и С, в зависимости от классов установки.

Убедитесь, что расстояние от пламени конфорок до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, составляет не менее 750 мм. Если над варочной поверхностью устанавливается вытяжка, ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации, чтобы соблюсти нужное расстояние до



A Встроенный прибор (Класс 2 подкласс 1)

B Встроенный прибор (Класс 2 подкласс 1)

C Отдельно свободной установки (Класс 1)



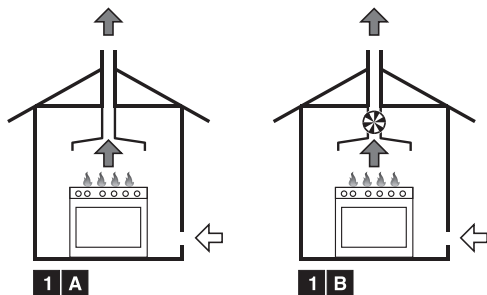
11.2 Проветривание помещений и отвод продуктов сгорания



Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как это 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. В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, образуемых при приготовлении блюд; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов.

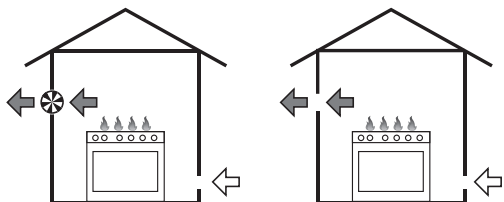


Отвод продуктов сгорания должен обеспечиваться посредством вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой, или с помощью систем принудительной вытяжки. Для установки эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного специалиста, уполномоченного их производить. По окончании установочных работ специалист по установке должен выдать свидетельство о соответствии.



1 A

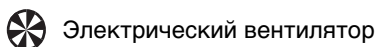
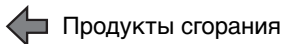
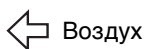
1 B



2 C

2 D

- 1** Отвод продуктов сгорания с помощью вытяжки.
- 2** Отвод продуктов сгорания без вытяжки.
- A** Отдельная дымовая труба с естественной тягой.
- B** Отдельная дымовая труба с электрическим вентилятором.
- C** Отвод продуктов сгорания непосредственно во внешнюю атмосферу с помощью настенного или закрепленного на стекле электрического вентилятора.
- D** Отвод продуктов сгорания непосредственно во внешнюю атмосферу через отверстие в стене.





11.3 Подключение к газовой сети



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 составлять 10-15 Нм.



После каждой операции с прибором проверяйте правильность затяжки газовых подключений.



В случае работы прибора на жидком газе используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам; выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.



Убедитесь, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице “12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок”.



11.3.1 Подключение с помощью резинового шланга



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для установок класса 1. Смотрите рис. С в главе “11.1 Встраивание в кухонный гарнитур”:



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

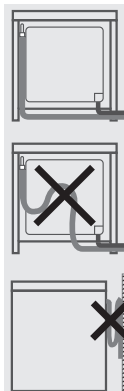


Внутренний диаметр шланга должен составлять 8 мм для ЖИДКОГО ГАЗА и 13 мм для ГАЗА МЕТАНА и ГАЗА ГОРОДСКОЙ СЕТИ.

Установка с использованием резинового шланга, соответствующего действующим нормам, должна производиться таким образом, чтобы общая длина шланга не превышала 1,5 м. Убедитесь, что шланг не защемлен и не контактирует с движущимися частями.

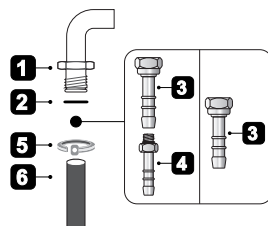
Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

- шланг крепится к фитингу с помощью надежного хомута;
- нигде по трассе прокладки шланг не соприкасается с горячими стенками (температура стенок не должна превышать 50 °C);
- шланг не подвергается воздействию растягивающих или натягивающих усилий, не пережимается и не сдавливается;
- шланг не соприкасается с острыми краями или выступами;
- если шланг недостаточно герметизирован и является источником выброса газа в окружающую среду, **не пытайтесь его отремонтировать:** замените его на новый шланг; проверьте, чтобы срок хранения шланга, указанный на его поверхности, не был превышен.



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

Аккуратно привинтите фитинг 3 к газовой патрубку 1 (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, вставив между ними прокладку 2. В соответствии с диаметром используемой газовой трубы можно навинтить также фитинг 4 на фитинг 3. После затягивания фитингов наденьте концы газовой трубы 6 на фитинг и закрепите ее хомутом 5, соответствующим действующим нормам.





11.3.2 Подключение с использованием гибкой стальной трубы



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для всех типов установки, см. рис. А, В, С в главе “11.1 Встраивание в кухонный гарнитур”:

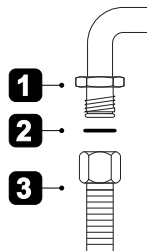


Используйте исключительно бесшовные гибкие стальные шланги, соответствующие действующим нормам, длиной не более 2 метров.

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

Подключите прибор к газовой сети, используя бесшовную гибкую стальную трубу с характеристиками, соответствующими действующим нормам.

Аккуратно привинтите патрубок **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, вставив между ними прокладку **2**.



11.3.3 Соединение с помощью гибкого стального шланга с коническим патрубком (если он имеется)



ВНИМАНИЕ: Следующие инструкции действительны для всех типов установки, см. рис. А, В, С в главе “11.1 Встраивание в кухонный гарнитур”:

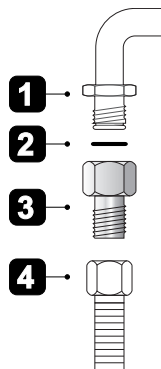


Используйте исключительно бесшовные гибкие стальные шланги, соответствующие действующим нормам, длиной не более 2 метров.

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

Подключите прибор к газовой сети, используя бесшовную гибкую стальную трубу с характеристиками, соответствующими действующим нормам.

Аккуратно привинтите патрубок **3** к газовому патрубку **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, вставив между ними прокладку **2**. Нанесите изолирующий материал на резьбу патрубка **3**, затем привинтите гибкий стальной шланг **4** к патрубку **3**.





11.4 Подключение к электропитанию



Убедитесь в том, чтобы напряжение и параметры сети электропитания соответствовали характеристикам, указанным на табличке, расположенной на приборе. Запрещается удалять данную табличку. Копия таблички прилагается к данной инструкции.



Электрическое подключение прибора должно выполняться квалифицированным техническим специалистом.



Перед каждой операцией, связанной с электрическим подключением, необходимо отключить прибор от электропитания.



Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.



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

ТЯНУТЬ ЗА ШНУР ПИТАНИЯ ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ ИЗ РОЗЕТКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.



В случае замены: контакт заземления должен быть длиннее контактов электропроводки, так чтобы при извлечении из розетки шнура электропитания контакт заземления был последним при отсоединении.



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

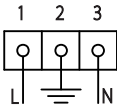
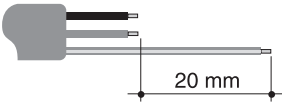


При подключении к стационарной электросети на линии питания прибора необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим 3мм, расположенным в доступном месте рядом с прибором.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний или неправильным использованием каких-либо частей прибора.



| ВОЗМОЖНЫЕ ТИПЫ СОЕДИНЕНИЙ | ТИП КАБЕЛЯ (если имеется) | | |
|--|---|------------|-----------|
| 220 - 240 В 1Н ~  | триполярный | 3 x 1,5 мм | H05V2V2-F |
| |  | | |



- Используйте провода, рассчитанные на максимальную температуру не ниже 90 °С типа H05V2V2-F.
- Вышеуказанные значения относятся к внутреннему кабелю электропроводки.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

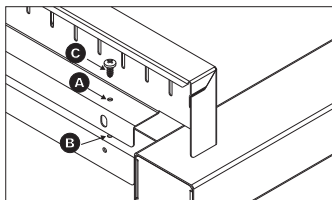
Характеристики указанных выше проводов электропитания должны учитывать коэффициент одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

11.5 Расположение защитной планки



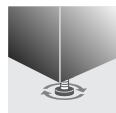
ВНИМАНИЕ: Защитная планка является неотъемлемой частью изделия; необходимо прикрепить ее к прибору перед его установкой.

- Разместите защитную планку сверху панели так, чтобы отверстия **A** совпали с отверстиями **B**.
- Закрепите защитную планку на панели, завинтив винты **C**.



11.6 Размещение и выравнивание прибора

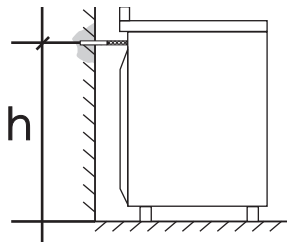
После выполнения электрического и/или газового подключения, для обеспечения максимальной устойчивости прибора необходимо правильно выровнять его на полу; путем завинчивания или отвинчивания ножку в задней части прибора добейтесь полного выравнивания и устойчивости прибора на полу.





11.7 Инструкции по креплению к стене (только для отдельных стран поставки прибора)

- 1 Закрепите в стене пробку с крючком (не входит в комплект) на высоте (**h**), равной **800 мм** от пола.



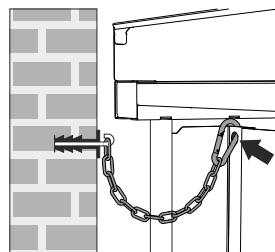
При установке прибора специалист по установке должен предоставить пробку с крючком.

- 2 Прикрепите карабинный крючок к цепи.



- 3 Прикрепите конец цепи к пробке с крючком, закрепленной к стене.

- 4 Наконец, закрепите карабинный крючок в подходящем отверстии в задней части прибора.





12. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА



ПЕРЕД КАЖДОЙ ОПЕРАЦИЕЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧАТЬ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

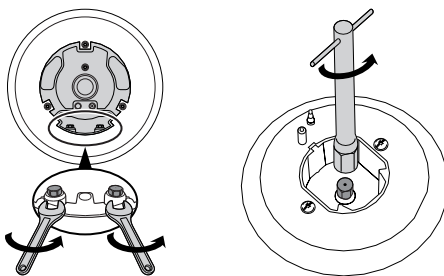
Прибор отрегулирован для **МЕТАН G20 (2Н)**, под давлением 20 мбар работы на газе: (см. этикетку на изделии)

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

Для замены форсунок выполните описанные ниже процедуры.

12.1 Замена форсунок варочной панели

- 1 Снимите решетки, а также все крышки и рассекатели для доступа к чашам конфорок.
- 2 Торцевым трубчатым ключом на 7 мм отвинтите форсунки конфорок.
- 3 Замените форсунки конфорок в соответствии с используемым типом газа (см. 12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок).
- 4 Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.



12.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок

Расположение конфорок см. в «Инструкциях для пользователя - 6.4 Диаметр посуды».

| Конфорка | Номинальный расход тепла (кВт) | Газ метан - G20 20 мбар | |
|--------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| | | Диаметр форсунки 1/100 мм | Сниженный расход (Вт) |
| 1 Вспомогательная | 1,05 | 72 | 400 |
| 2 Полубыстрая | 1,8 | 97 | 500 |
| 3 Быстрая | 3,0 | 115 | 800 |
| 4 Сверхбыстрая | 4,2 | 135 + 75 | 1900 |
| 5 Конфорка для рыбоварки | 1,9 | 94 | 800 |



| Конфорка | Номинальный расход тепла (кВт) | Жидкий газ - G30/G31 28/37 мбар | | | | |
|----------|--------------------------------|---------------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|-----|
| | | Диаметр форсунки 1/100 мм | Номинальный расход (Вт) | Номинальный г/ч, G30 | Номинальный г/ч, G31 | |
| 1 | Вспомогательная | 1,05 | 50 | 400 | 76 | 75 |
| 2 | Полубыстрая | 1,8 | 65 | 500 | 131 | 129 |
| 3 | Быстрая | 3,0 | 85 | 800 | 218 | 215 |
| 4 | Сверхбыстрая | 4,2 | 91 + 46 | 1900 | 305 | 300 |
| 5 | Конфорка для рибоварки | 1,9 | 68 | 800 | 138 | 136 |

| Конфорка | Номинальный расход тепла (кВт) | Газ городской сети - G110 8 мбар | | |
|----------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------|------|
| | | Диаметр форсунки 1/100 мм | Сниженный расход (Вт) | |
| 1 | Вспомогательная | 1,05 | 145 | 400 |
| 2 | Полубыстрая | 1,8 | 185 | 500 |
| 3 | Быстрая | 3,0 | 260 | 800 |
| 4 | Сверхбыстрая | 4,0 | 320 + 150 | 1400 |
| 5 | Конфорка для рибоварки | 1,9 | 190 | 800 |



Форсунки для газа городской сети можно найти в сертифицированных сервисных центрах технического обслуживания.



12.3 Заключительные операции

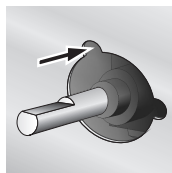
После выполнения операций по замене форсунок установите на место корончатые рассекатели пламени, крышки конфорок и решетки.



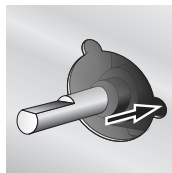
После регулировки на тип газа, отличный от типа, для которого прибор был отрегулирован на заводе изготовителя, замените этикетку с указанием газовой регулировки, наклеиваемый на прибор, на этикетку, соответствующую новому типу газа. Этикетка находится в пакете с форсунками (если имеется).

12.3.1 Регулировка минимальной подачи метана или газа городской сети

Разожгите конфорку и установите ее на минимальное положение. Снимите ручку газового крана, после чего ослабьте или затяните регулировочный винт, находящийся сбоку от стержня крана (в зависимости от модели), настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.



Установите ручку на место и проверьте устойчивость пламени конфорки (при резком повороте ручки из максимального в минимальное положение пламя не должно погаснуть). Повторите эту операцию для всех газовых кранов.



12.3.2 Регулировка минимального уровня пламени для жидкого газа

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