

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>360</b>
1.1	Общие меры предосторожности	360
1.2	Идентификационная табличка	364
1.3	Ответственность производителя	365
1.4	Назначение прибора	365
1.5	Данное руководство по эксплуатации	365
1.6	Утилизация	365
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	366
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>367</b>
2.1	Общее описание	367
2.2	Варочная панель	368
2.3	Панель управления	368
2.4	Другие части	369
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	370
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>373</b>
3.1	Меры предосторожности	373
3.2	Первое использование	374
3.3	Использование принадлежностей	374
3.4	Эксплуатация варочной поверхности	376
3.5	Использование отделения для хранения посуды	377
3.6	Использование духовки	377
3.7	Рекомендации по приготовлению	380
3.8	Часы-программатор	382
<b>4</b>	<b>Чистка и техническое обслуживание</b>	<b>388</b>
4.1	Меры предосторожности	388
4.2	Чистка прибора	388
4.3	Снятие дверок	389
4.4	Чистка стекол дверцы	390
4.5	Чистка внутри духовок	390
4.6	Паровая очистка: цикл поддерживаемой чистки духовки (основная духовка)	392
4.7	Внеочередное техобслуживание	393
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>395</b>
5.1	Подключение к газовой сети	395
5.2	Регулировка для разных видов газов	398
5.3	Подключение к электропитанию	404
5.4	Встраивание	406
5.5	Для монтажника	409

Рекомендуется внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



### 1 Меры предосторожности

#### 1.1 Общие меры предосторожности

##### Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Никогда не пытайтесь потушить огонь/возгорание водой: выключите прибор и накройте огонь крышкой или невозгораемой тканью.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Дети не могут выполнять чистку и операции по уходу, если не находятся под присмотром.
- Убедитесь в правильности установки зубчатых пламярассекателей в соответствующих пазах и использования соответствующей каждому рассекателю крышки.
- Будьте максимально внимательными в связи с быстрым нагреванием зон приготовления. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масла или жиры. В случае загорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Накройте кастрюлю крышкой и выключите задействованную зону приготовления.
- Всегда следите за процессом приготовления. За кратковременными процессами приготовления следует наблюдать постоянно.



- Во время приготовления не ставьте металлические предметы, например, посуду или столовые приборы, на поверхность варочной панели, так как они могут перегреться.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не открывайте отделение для хранения посуды (если оно имеется), когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся внутри отделения для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ В ОТДЕЛЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ (В СЛУЧАЕ ЕГО НАЛИЧИЯ) ИЛИ ПОБЛИЗОСТИ ОТ ПРИБОРА.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЕМ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- Выключайте прибор после использования.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Перед проведением любых действий с прибором (установкой, расположением или перемещением) следует обязательно надеть средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых действий с прибором отключите его от главной сети электрического питания.
- Установку и сервисные операции должны выполнять квалифицированные специалисты с соблюдением местных нормативных требований.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Если кабель питания поврежден, немедленно свяжитесь с сервисной службой, которая заменит вам кабель.



## Меры предосторожности

### Вред для прибора

- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до упора. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте струи пара под давлением для чистки прибора.
- Не загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла, поскольку существует опасность их возгорания при перегреве. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной поверхности.



- Нельзя допускать попадания на варочную поверхность кислотосодержащих веществ, например, лимонного сока или уксуса.
- Не помещайте пустые сковороды или кастрюли на включенных варочных зонах.
- Не используйте струи пара под давлением для чистки прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для очистки стальных частей или частей с особыми поверхностями металлизированными обработками (напр., анодирование, никелирование, хромирование) нельзя использовать средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Не мойте в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, зубчатые пламярассекатели и их крышки.
- Не используйте дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Не прикладывайте чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не используйте ручку для подъема или перемещения этого прибора.

## Установка

- **НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Не следует устанавливать прибор на подставке-пьедестале.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Во избежание возможного перегрева не следует устанавливать прибор за декоративной дверью или панелью.
- Операции по подключению к газовой магистрали должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого шланга и 1,5 метров для резинового шланга.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- По окончании любых работ, проверьте момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.



## Меры предосторожности

- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру не менее 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Перед монтажом необходимо убедиться в том, что местные условия распределения (природа газа и давление), а также регулировка бытового электроприбора совместимы.
- Условия регулировки бытового электроприбора указаны на этикетке регулировки газа.
- Данный электроприбор не подключен к устройству выброса продуктов горения. Он должен быть установлен и подключен согласно текущим стандартам монтажа. Необходимо уделять особое внимание требованиям, предъявляемым к вентиляции.

### Для данного прибора

- Перед заменой лампы удостоверьтесь, что агрегат выключен.
- Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверь.
- Удостоверьтесь, что в дверке не застревают никакие предметы.

### 1.2 Идентификационная табличка

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



## 1.3 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя любую ответственность за вред, причиненный людям в результате:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения указаний инструкции по эксплуатации;
- нарушения целостности хотя бы одной части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

## 1.4 Назначение прибора

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

## 1.5 Данное руководство по эксплуатации

Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно храниться в доступном для пользователя месте в течение всего срока эксплуатации прибора.

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.

## 1.6 Утилизация



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

В данном приборе нет веществ в количестве, которое может считаться опасным для здоровья или окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.

Чтобы утилизировать прибор:

- Обрежьте кабель питания и удалите кабель вместе с вилок.



**Электрическое напряжение**  
**Опасность электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.
  - Отключите кабель питания от электрической сети.
  - По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.
- Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.
- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



**Пластиковые упаковки**  
**Опасность удушья**

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



# Меры предосторожности

## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве используются следующие понятия для облегчения чтения:

### Меры предосторожности



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

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и уход



Информация о правильной чистке и уходе за прибором.

### Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

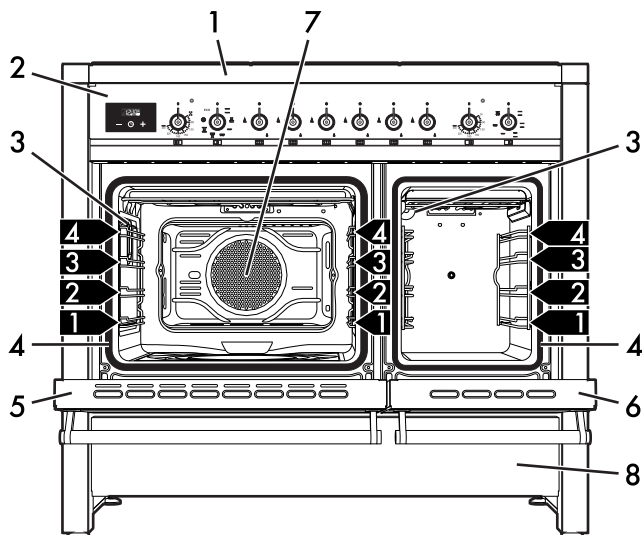
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.





## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Варочная панель

2 Панель управления

3 Лампа

4 Прокладка

5 Дверь основной духовки

6 Дверца вспомогательной духовки

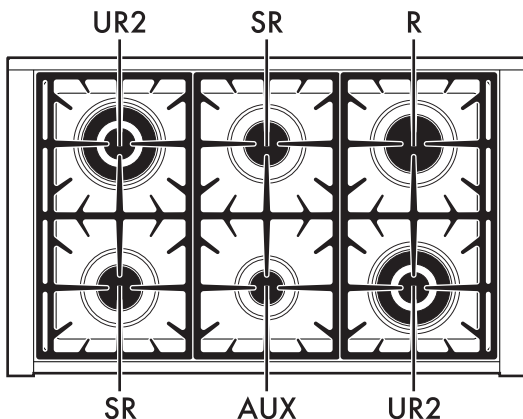
7 Вентилятор

8 Отсек для хранения принадлежностей

**1,2,3...** Направляющие опорных рамок для решеток/противней



## 2.2 Варочная панель



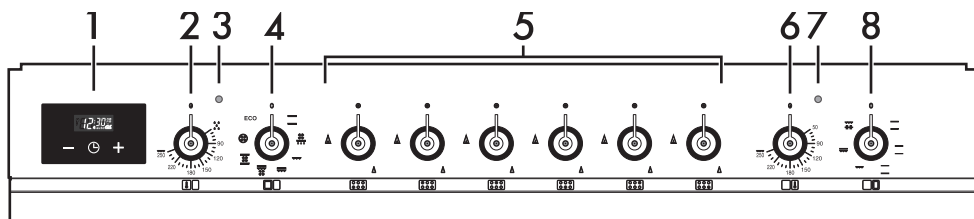
**AUX** = Вспомогательная

**SR** = Полубыстрая

**R** = Быстрая

**UR** = Сверхбыстрая

## 2.3 Панель управления



### 1. Часы программатора

Служит чтобы увидеть текущее время, установить программируемые приготовления и установить таймер.

### 2 Ручка температуры основной духовки

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

### 3 Световой индикатор основной духовки

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Регулярное мигание означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной.






## 4 Ручка функций основной духовки


Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой температуры.

## 6 Ручки конфорок панели

Используются для розжига и регулировки пламени конфорок варочной панели.

Нажать и повернуть ручки против часовой стрелки до символа  для розжига соответствующих конфорок.

Поворачивать ручки в зоне, находящейся между символами максимального  и минимального  режима нагрева для регулировки пламени.

Повернуть ручки в положение  для выключения конфорок.

## 7 Ручка температуры вспомогательной духовки

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

## 8 Световой индикатор вспомогательной духовки

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Регулярное мигание означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной.

## 9 Ручка функций вспомогательной духовки

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой температуры.

## 2.4 Другие части

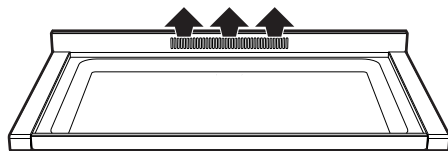
### Полки для размещения

Прибор комплектуется разными полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовки и включается во время приготовления.

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



### Внутреннее освещение

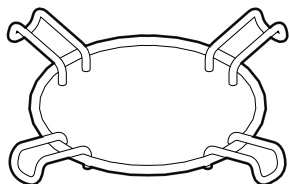
Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, за исключением функции ЭКО.



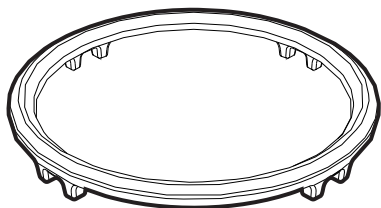
## 2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

### Решетка для адаптации Wok

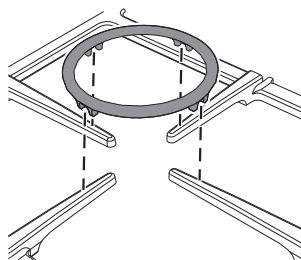


Приспособление для емкостей "Wok" (китайские сковородки).

### Приподнятая решетка



Для предотвращения износа рабочей поверхности предусмотрена приподнятая решетка, которая устанавливается под кастрюли, размеры которых превышают диаметры, указанные в таблице «Диаметры емкостей», параграф 3.3 «Эксплуатация варочной поверхности».

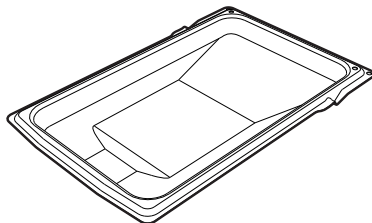
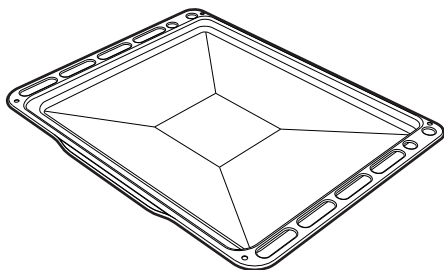


Подставка должна устанавливаться сверху на решетку варочной поверхности, как показано выше на рисунке.

В любом случае, кастрюли диаметром свыше 26 см должны использоваться исключительно на сверхбыстрой конфорке (UR2).

Данная решетка может использоваться также для посуды «вок» (китайская сковорода).

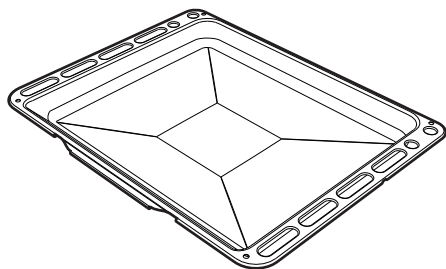
### Противень для духовки



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

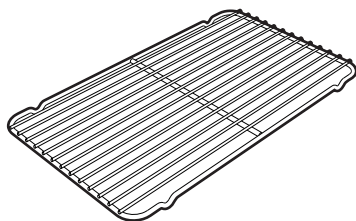
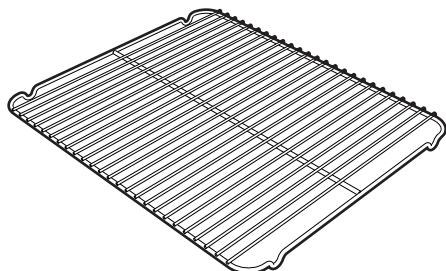


## Глубокий противень



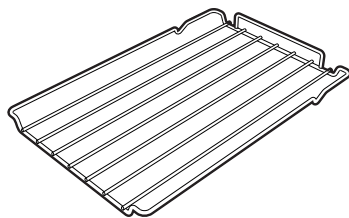
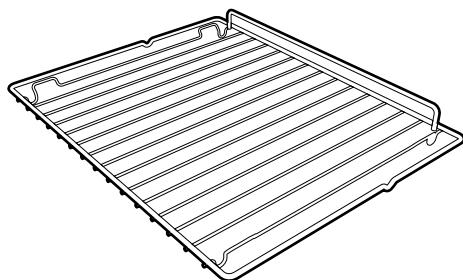
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

## Решетка для противня



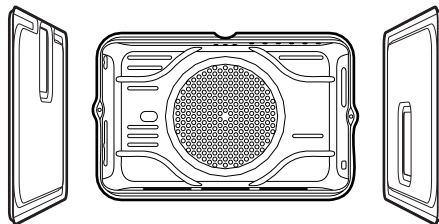
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

## Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

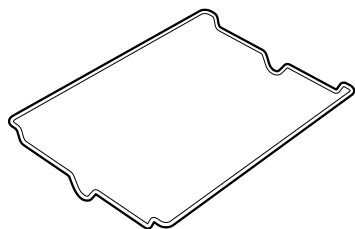
## Самоочищающиеся панели



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.

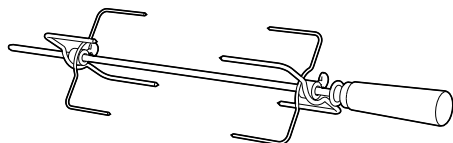


### Опора для вертела



Применяется как опора для шампура.

### Вертел для гриля



Служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют единообразной обжарки по всей поверхности.

**i**

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

**i**

Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



#### Высокая температура внутри духовок во время использования Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защитить руки термическими перчатками при перемещении пищи внутри духовки. Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления приоткрыть дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем открыть дверцу полностью.



#### Высокая температура в отделении для хранения посуды во время использования Опасность ожогов

- Не открывайте отделение для хранения посуды, когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.



#### Неправильное использование Опасность ожогов

- Убедиться в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.



#### Высокая температура в отделении для хранения посуды во время пользования Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие спреи вблизи духовки.
- Не использовать и не хранить легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки или отделения для хранения посуды.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.



## Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

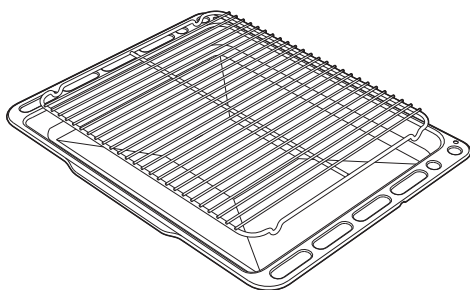
## 3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочих камер духовок.
3. Вынуть и помыть все принадлежности прибора (смотри 4 Чистка и техническое обслуживание). Нагреть духовки до максимальной температуры для удаления возможных следов остаточных продуктов производства.

## 3.3 Использование принадлежностей

### Решетка для противня

Решетка для противня вставляется во внутреннюю часть противня. Таким образом можно собрать жир отдельно от приготавливаемой пищи.



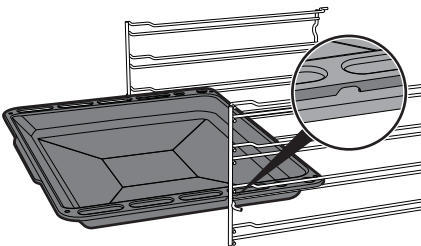
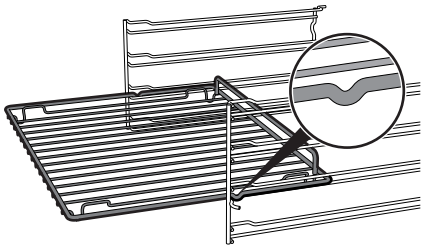




## Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части духовки.



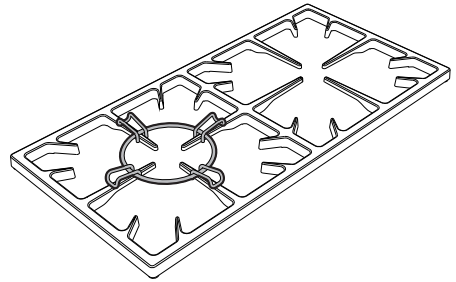
Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.



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

## Решетки для адаптации

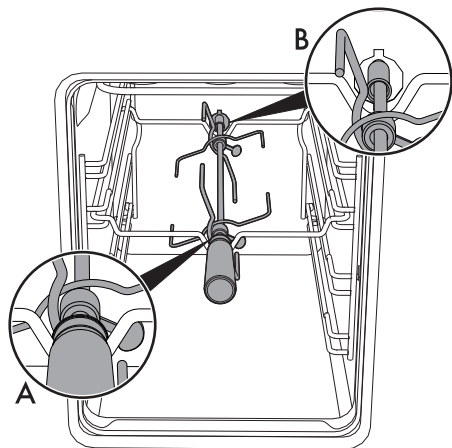
Решетки для адаптации устанавливаются на решетки варочной панели. Убедитесь в том, чтобы они находились в правильном положении.





## Вертел вспомогательной духовки


1. Расположите опору вертела на третьем уровне вспомогательной духовки.
2. Привинтите специальную ручку для удобного перемещения шампура для вертела.
3. После подготовки шампура для вертела установите его на соответствующей опоре для шампура. Задвижка должна быть правильно расположена на профилированной части **A**.
4. Вставьте шампур в отверстие **A** так, чтобы включился моторчик вертела.



## 3.4 Эксплуатация варочной поверхности

Все органы управления и сигнализации прибора расположены на фронтальной панели. Возле каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, повернуть ручку на  и попробовать зажечь заново по истечении 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. Подождать немного и повторить операцию. Держать ручку нажатой более длительное время.



Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом кране. Вернуть ручку в положение  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд.



Снимите рукоятку перед закрытием дверцы.



Рекомендуется установить противень для сбора жиров на первом уровне.

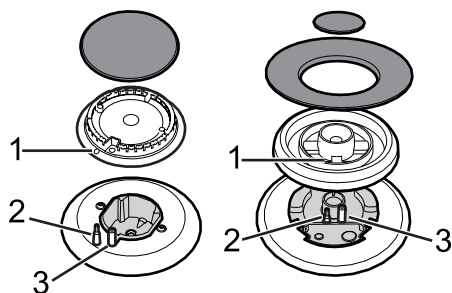


Во избежание образования дыма налейте в противень немного воды.



## Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

Перед тем, как включить горелки варочной поверхности, убедитесь, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий рассекателей должно совпадать со свечами и термопарами (А).



## Практические советы для использования варочной поверхности

Для достижения оптимальной эффективности конфорки и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не "лизало" ее боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



Диаметры емкостей:

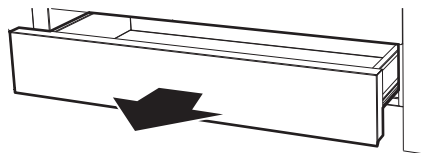
- **AUX:** 12 - 14 см.
- **SR:** 16 - 24 см.
- **R:** 18 - 26 см.
- **UR2:** 18 - 26 см.

Диаметры посуды с приподнятой решеткой:

- **UR2:** 26 - 28 см.

## 3.5 Использование отделения для хранения посуды

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



## 3.6 Использование духовки

### Включение духовки

Чтобы включить духовку:

1. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.
2. Выбрать температуру при помощи ручки температуры.



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



## Функции основной духовки



### Статический нагрев

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



### Быстрое размораживание

Быстрому размораживанию способствует включение специального вентилятора, благодаря которому воздух при комнатной температуре распределяется равномерно внутри рабочей камеры духовки. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



### Маленький гриль

Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы для приготовления шашлыков, гренков и всех гарниров из овощей на гриле.



### Большой гриль

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



### Гриль + конвекция

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



### Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой обеспечивает однородное прожаривание даже самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для варок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



## Задний нагрев + конвекция

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 обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



## Эко

Эта функция идеально подходит для приготовления на одном уровне и гарантирует низкое энергопотребление.

Идеальна для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не подходит для блюд, где требуется поднятие теста.

Для достижения максимальной энергоэффективности и снижения времени приготовления рекомендуется ставить блюда в неразогретую духовку.



В режиме ECO время приготовления (и возможного предварительного разогрева) будет более длительным.



В режиме ECO избегайте открытия дверцы во время приготовления.

## Функции вспомогательной духовки



### Статический нагрев

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



### Верхний нагрев

Тепло, поступающее только сверху, идеально способствует приготовлению блюд с завершающим подрумяниванием, без необходимости в использовании гриля.



### Нижний нагрев

Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает окончание приготовления блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеально подходит для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.



## Маленький гриль

Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы для приготовления шашлыков, гренок и всех гарниров из овощей на гриле.



## Широкий гриль

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



## Гриль + вертел

Вертел применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.

## 3.7 Рекомендации по приготовлению


### Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Одновременное использование нескольких духовок может повлиять на конечный результат приготовления.

### Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует дожарить в течение еще нескольких минут.

### Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется повернуть рукоятку температуры на самое высокое значение в соответствии с символом  для



оптимизации жарки.

- Приправлять блюда следует до их помещения в духовку. Заправлять их растительным или расплавленным сливочным маслом также следует до начала приготовления в духовке.
- Необходимо устанавливать противень на первом нижнем уровне для сбора жидкостей, образующихся в процессе приготовления блюд на решетке.
- Длительность приготовления с использованием Гриля не должна превышать 60 минут для многофункциональных духовок и 30 минут для вспомогательной духовки.

## Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.
- В процессе приготовления десертов или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления откройте дверцу несколько раз в процессе приготовления, соблюдая при этом осторожность.

## Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

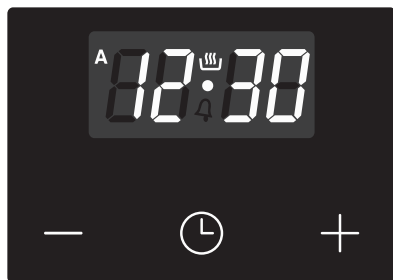
- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте на дно духовки сосуд с водой.


## Для экономии энергии

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.






## 3.8 Часы-программатор





 Кнопка уменьшения значения


 Кнопка часов

 Кнопка увеличения значения


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


Нажмите на кнопку , чтобы сбросить часы-программатор.

 В плитах с двойной духовкой для управления основной духовкой применяется электронный программатор управления.




 Использование вспомогательной не зависит от установок основной духовки или электронного программатора.

## Установка текущего времени

 Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

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

1. Нажмите на кнопку часов  на две секунды. Точка между часами и минутами мигает.
2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  можно регулировать время. Держите нажатым кнопку для быстрого продвижения.
3. Подождите 7 секунд. Точка между часами и минутами прекращает мигать.
4. Символ  на дисплее означает, что прибор готов к началу приготовления.




 Чтобы изменить время, необходимо удерживать нажатыми одновременно кнопки увеличения значения  и уменьшения значения  в течение двух секунд, затем выполнить регулировку времени.







## Приготовление по таймеру


**i** Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Удерживайте нажатой кнопку часов  до появления символа .
2. Снова нажмите кнопку часов . На дисплее появятся символ  и надпись , чередующиеся с текущим временем.
3. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут приготовления.
4. Выберите функцию и температуру приготовления.
5. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .

По окончании приготовления нагревательные элементы отключаются.

На дисплее символ  погаснет, а символ  будет мигать и включится звуковой сигнал.

6. Чтобы выключить звуковой сигнал достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.






7. Нажмите кнопку часов , чтобы выполнить сброс значений часов-программатора.

**i** Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.

 Чтобы обнулить заданную программу, одновременно нажмите и удерживайте нажатыми кнопки увеличения значения  и уменьшения значения , затем вручную выключите духовку.



## Запрограммированное приготовление



**i** Под запрограммированным приготовлением понимается функция, которая позволяет начать приготовление с заданной установкой времени и закончить по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.



1. Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе "Приготовление по таймеру".
2. Нажмите на кнопку меню  на 2 секунды.
3. Снова нажмите на кнопку меню . Дисплей показывает попеременно цифры  и надпись , тогда как символ  мигает. (например, сейчас время 17.30).



## Использование



4. Нажмите на кнопки  или  для установки желаемого значения минут. (например, 1 час).

5. Нажмите на кнопку меню . На дисплее появится надпись , чередующаяся с текущим временем, прибавленным к ранее установленному времени продолжительности жарки (например, показанное время окончания приготовления 18:30).



6. Нажатием кнопки  или  установите время конца готовки. (например, в 19:30).



Следует учесть, что к продолжительности приготовления должно быть прибавлено несколько минут, необходимых для предварительного разогрева духовки.



7. Подождите около 7 секунд, не нажимая на кнопки для активации функции. На дисплее появляется изображение текущего времени и загораются символы  и .

8. Выбрать функцию и температуру приготовления.

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

10. Привести ручки функции и температуры в 0.

11. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку на часах-программаторе.

12. Нажать одновременно кнопки  и  для аннулирования установленных программ.






Невозможно установить время приготовления, превышающее 10 часов.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часа.



После установки нажать на кнопку меню  в течение 2 секунд, чтобы показать оставшееся время жарки. Снова нажмите на кнопку меню . Дисплей покажет надпись , чередующуюся с оставшимся временем приготовления.










## Таймер




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

Таймер может быть активирован в любой момент.

1. Удерживайте нажатой кнопку часов  несколько секунд. Дисплей покажет цифры  и символ , мигающий между значением часов и минут.
2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут.
3. Подождите около 5 секунд, не нажимая на кнопки для окончания регулировки таймера. На дисплее появится изображение текущего времени с символами  и .

По истечении установленного времени сработает звуковой сигнал.

4. Нажмите кнопку уменьшения значения , чтобы выключить звуковой сигнал.






Таймер можно настроить на значение от 1 минуты до 23 часов и 59 минут максимум.

## Изменение заданных настроек

1. Нажмите кнопку часов .
2. С помощью кнопок увеличения значения  и уменьшения значения  настройте желаемое количество минут.

## Отмена введенных данных

1. Нажмите кнопку часов .
2. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения значения  и уменьшения значения .
3. Затем выключить духовку в ручном режиме в случае, если процесс приготовления еще не остановлен.

## Выбор звукового сигнала

Звуковой сигнал может иметь 3 разных тона.

1. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения значения  и уменьшения значения .
2. Нажмите кнопку часов .
3. Нажмите кнопку уменьшения значения , чтобы выбрать другой звуковой сигнал.



# Использование

## Указательная таблица режимов приготовления (основной духовки)

Блюда	Вес (кг)	Режим	Положение направляющей снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина	2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	70 - 80	
Свиные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	15	
Ростбиф	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задний нагрев+конвекция	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	110 - 120	
Запеченная задняя	2 - 3	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Сторона 1</b>	<b>Сторона 2</b>
Свиные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	10	10
бекон	0,7	Гриль	4	250/280	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	3	250/280	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	4	250/280	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	45 - 50	
Пицца	1	Верх+низ+конвекция	2	250/280	8 - 10	
Хлеб	1	Задний нагрев+конвекция	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Статический нагрев	2	170	30 - 40	
Пирог из рикотты	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	55 - 60	
Пельмени с начинкой	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задн.нагрев+конвекц	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо/Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Задн.нагрев+конвекц	2	160	30 - 35	

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



## Указательная таблица режимов приготовления дополнительной духовки

Блюда	Вес (кг)	Режим	Положение направляющей снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
					Сторона 1	Сторона 2
Курица на вертеле	1.2	Гриль + вертел		220 - 250	70 - 80	
Свиной ошеек на вертеле	2.5	Гриль + вертел		200	200 - 220	
Жаркое из кролика	1	Статический нагрев	2	190 - 200	85 - 90	
Цыпленок табака	1	Статический нагрев	2	190 - 200	80 - 85	
Свинные отбивные	0.8	Гриль	4	250	13	5
Гамбургеры	0.6	Гриль	4	250	7	3
Свинные шпикачки	0.6	Гриль	4	250	15	-
Свинные ребрышки	0.7	Гриль	4	250	30 - 35	-
Бекон	0.6	Гриль	4	250	10	3

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



## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

### 4.2 Чистка прибора

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

#### Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

#### Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

Не допускайте засыхания внутри духовки пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

#### Решетки варочной поверхности

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить все следы нагара. Высушить их и установить заново на варочную поверхность.



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

#### Корончатые рассекатели и крышки конфорок

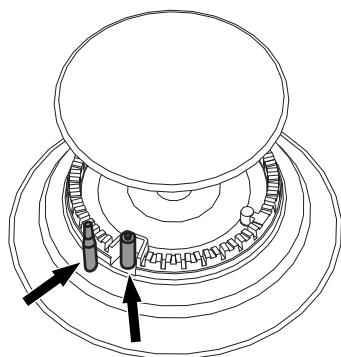
Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промыть их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить любые следы нагара и подождать до полного высыхания.

Установить на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.



## Запальные свечи и термопары

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

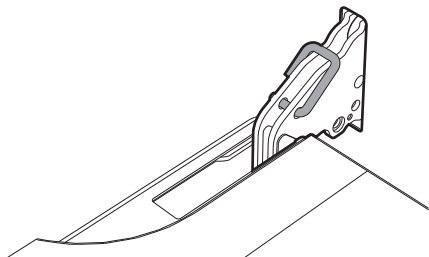


## 4.3 Снятие дверок

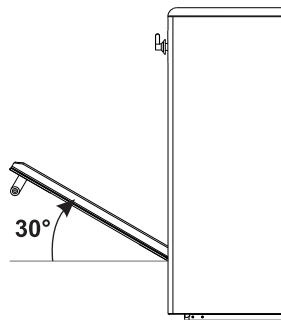
Для облегчения операций чистки снимите дверцы и поместите их на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

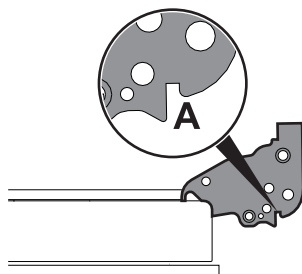
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно  $30^\circ$  и извлеките.



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





## Чистка и техническое обслуживание

### 4.4 Чистка стекол дверцы

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



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

### 4.5 Чистка внутри духовок

Чтобы сохранить духовки в хорошем состоянии, следует регулярно чистить их после остывания.

- Извлеките все съемные части.



- Промойте решетки горячей водой и очистите их неабразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.



После использования специальных средств рекомендуется включить духовки на максимальный нагрев приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков.



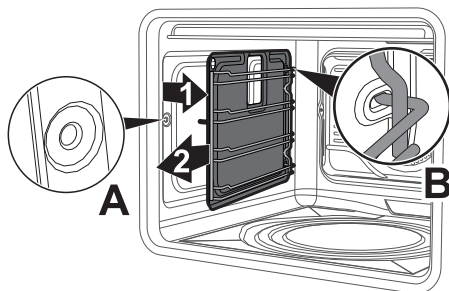
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

### Удаление самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

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

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







## Регенерация самоочищающихся панелей (цикл катализа)

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

1. Очищайте сначала дно, затем верхнюю защиту пропитанной водой и нейтральным чистящим средством для посуды тряпкой из микрофибры. Хорошо ополосните.
2. Установите цикл очистки, выбрав какой-либо режим с конвекцией при максимальной температуре на один час.
3. Если панели сильно грязны после цикла регенерации, демонтируйте и очищайте их нормальным чистящим средством для посуды. Ополосните и вытрите их.

Снова установите панели и выберите функцию с обдувом на температуре 180°С в течение часа, так, чтобы обеспечить их надлежащую просушку.



Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

## Очистка верхней части



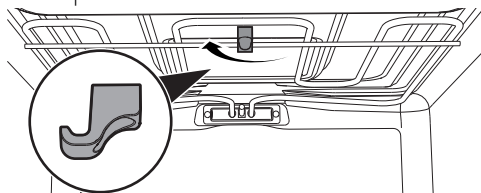
Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

**Опасность ожогов**

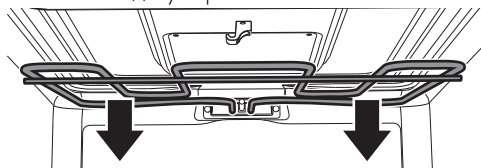
- Описанные далее операции следует выполнять только при выключенной и полностью остывшей духовке.

Прибор оснащен качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части печи.

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



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование  
**Риск повреждения прибора**

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

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



## 4.6 Паровая очистка: цикл поддерживаемой чистки духовки (основная духовка)

**i** Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчатся теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.

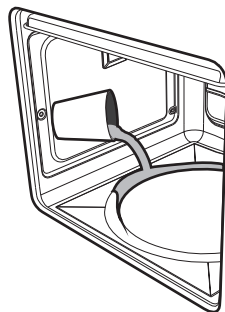
### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

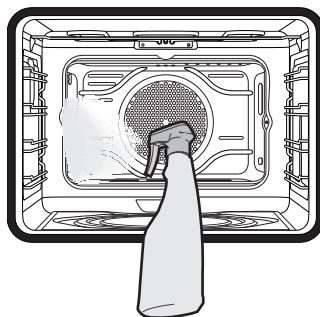
### Предварительные операции

Перед запуском цикла Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.
- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.



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





- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

### Установка Паровая очистка

1. Повернуть ручку функций в положение  и ручку температуры в положение .
2. Установить долготу приготовления на 18 минут посредством процедуры долготы приготовления, лучше



показанной в параграфе  
“Программируемое приготовление”;

3. Через примерно 6 секунд после последних операций на кнопках программатора начинается цикл чистки Vapor Clean (паровая очистка).
4. По окончании цикла поддерживаемой паровой очистки таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал и замигают цифры на циферблате.

## Окончание цикла чистки Паровая очистка

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Трудноудаляемые остатки удалите при помощи не царапающей губки с медными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специфическими средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

## 4.7 Внеочередное техобслуживание

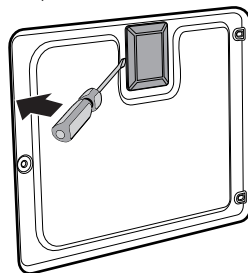


Части под электрическим напряжением  
**Опасность электрического удара**

- Отключите электрическое питание духовки.

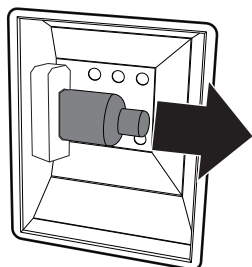
## Замена лампочки внутреннего освещения (основная духовка)

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





4. Извлеките и снимите лампу.

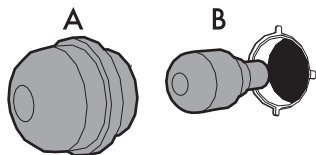


Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).
6. Корректно установите крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

### Замена лампочки внутреннего освещения (вспомогательная духовка)

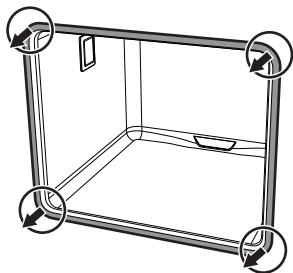
1. Выверните против часовой стрелки защитный плафон **A**.
2. Замените лампочку **B** на подобную (25 Вт). Используйте только лампочки, предназначенные для духовок (рассчитанные на температуры до 300°C).



3. Установите на прежнее место защитный колпачок **A**.

### Снятие прокладки духовки

Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы. В четырех углах каждой прокладки расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону четыре угла прокладки для отсоединения крючков.



Для поддержания прокладок в чистоте пользоваться неабразивной губкой и прохладной водой. Исправные прокладки должны быть мягкими и эластичными.



## 5 Установка

### 5.1 Подключение к газовой сети



Утечка газа

Опасность взрыва

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

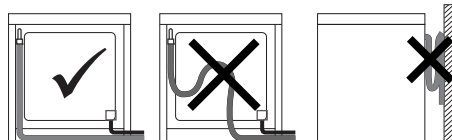
### Общая информация

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

### Подключение с помощью резинового шланга

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

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

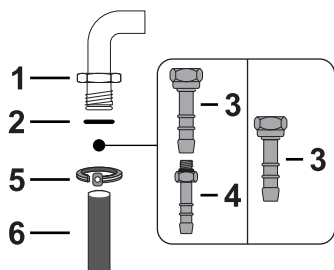




## Установка

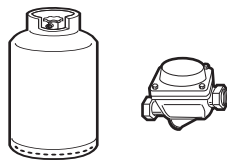
Убедитесь, что подключение к сети подачи газа с использованием гибкого резинового шланга не противоречит техническим характеристикам, оговоренным в действующих нормах (убедитесь, что обозначение этого стандарта нанесено на шланге).

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба  $\frac{1}{2}$ " 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, наденьте концы газовой трубы **б** на фитинг и закрепите их хомутом **5**, соответствующим действующим нормам.



### Подключение к сжиженному газу

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

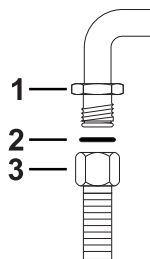


Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Обозначения видов газа в разных странах".

### Подключение с использованием гибкой стальной трубы

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

Аккуратно навинтите патрубков **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** из оснастки.



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

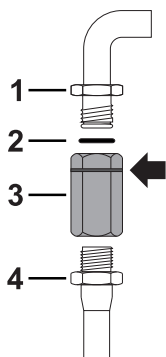


Внутренний диаметр гибкого шланга должен составлять 8 мм для сжиженного газа, 13 мм для газа метана и газа городской сети.



## Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

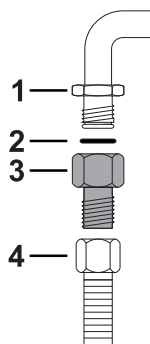
Произвести подсоединение к газовой сети, используя стальной гибкий шланг с байонетным соединением, соответствующим требованиям В.С. 669. Нанести изоляционный материал на резьбу газовой трубы **4** и навинтить на нее переходник **3**. Навинтить стопор на подвижной патрубке **1** прибора, обязательно подложив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



## Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

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

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовой патрубке **1** (резьба 1/2" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанести изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтить гибкий стальной шланг **4** на штуцер **3**.



## Вентиляция помещений

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

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

RU



# Установка

## Отвод продуктов горения



Данное устройство не подключается к вытяжной вентиляционной системе для удаления продуктов горения. Устройство должно устанавливаться в строгом соответствии с требованиями действующих норм. Особое внимание следует обратить на требования, касающиеся вентиляции.

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

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

По окончании установочных работ специалист по установке должен выдать свидетельство о соответствии.

**1** Отвод отработанных газов посредством вытяжки

**2** Отвод отработанных газов без вытяжки

**A** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с естественной тягой

**B** Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором

**C** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором

**D** Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу на стене

Воздух

Продукты сгорания

Электрический вентилятор

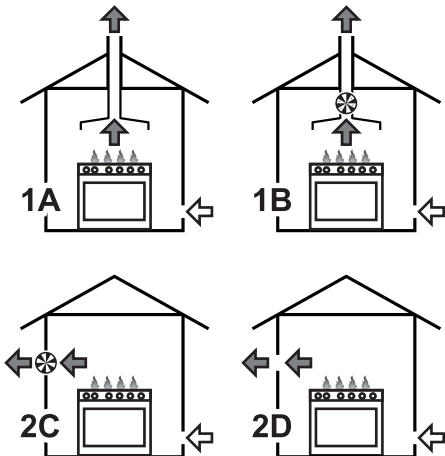
## 5.2 Регулировка для разных видов газов

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

### Замена форсунок

1. Снять решетки, крышки и корончатые рассекатели пламени, чтобы получить доступ к чашам горелок.

2. Заменить форсунки, используя ключ 7 мм, в зависимости от вида газа, который будет использоваться

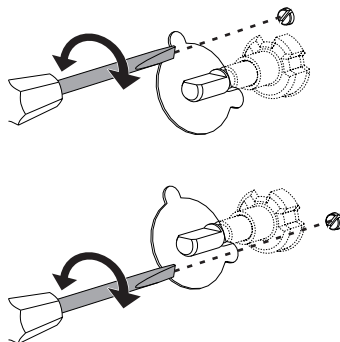
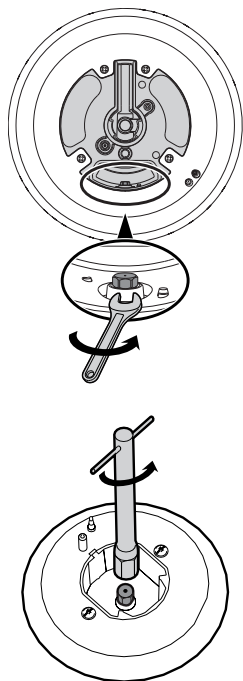






(смотри Таблица характеристик конфорок и форсунок).

Повторить эту операцию для всех газовых кранов.



## Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Завинтить полностью в направлении часовой стрелки винт, расположенный сбоку от стержня крана подачи газа.



После перенастройки на вид газа, иной, чем тот, для которого варочная поверхность проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому виду газа. Этикетка находится в пакете с форсунками (если имеется).

3. Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.

## Регулировка минимального уровня метана или бытового газа

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.

Установить ручку на место и проверить стабильность пламени конфорки. При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть.



## Установка

### Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной смазки.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.



## Обозначения видов газа в разных странах

Вид газа	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 газ метан G20</b>												
G20 20 мбар	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25 20-25 мбар			•									
<b>2 газ метан G20</b>												
G20 25 мбар												•
<b>3 Газ метан G25.1</b>												
G25.1 25 мбар												•
<b>4 Газ метан G25</b>												
G25 20 мбар				•								
<b>5 Газ метан G2.350</b>												
G2.350 13 мбар											•	
<b>6 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31 28-37 мбар		•	•			•			•			
G30/31 30-37 мбар	•						•					
G30/31 30-30 мбар								•		•		
<b>7 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31 37 мбар											•	
<b>8 Сжиженный газ G30/31</b>												
G30/31 50 мбар				•	•							
<b>9 Городской газ G110</b>												
G110 8 мбар	•							•		•		

RU



Учитывая страну установки прибора, можно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке необходимо определить в "Таблица характеристик конфорок и форсунок" правильные параметры.



## Установка

Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20 - 20 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	97	115	155
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
2 Газ метан G20 - 25 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.1	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	72	94	110	145
Форкамера (штампованная на форсунке)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
3 Газ метан G25.1 - 25 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	1.8	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	152
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
4 Газ метан G25 - 20 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	77	100	134	165
Форкамера (штампованная на форсунке)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
5 Газ метан G2.350 - 13 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	94	120	165	190
Форкамера (штампованная на форсунке)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
6 Сжиженный газ G30/31 - 30/37 мбар				
	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	85	100
Форкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1400
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	291
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	286

# Установка



7 Сжиженный газ G30/31 - 37 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.10	1.9	3.0	4.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	50	65	81	95
Форкамера (штампованная на форсунке)	-	-	-	-
Экономичный расход (Вт)	450	550	800	1500
Номинальный расход G30 (г/ч)	80	138	218	305
Номинальный расход G31 (г/ч)	79	136	214	300
8 Сжиженный газ G30/31 - 50 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	3.0	4.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	43	58	74	80
Форкамера (штампованная на форсунке)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1500
Номинальный расход G30 (г/ч)	73	131	218	298
Номинальный расход G31 (г/ч)	71	129	214	293
9 Газ метан G110 - 8 мбар	AUX	SR	R	UR2
Номинальный расход тепла (кВт)	1.0	1.8	2.9	3.6
Диаметр форсунки (1/100 мм)	145	185	260	340
Форкамера (штампованная на форсунке)	/8	/2	/3	-
Экономичный расход (Вт)	400	500	800	1200

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



# Установка

## 5.3 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Использовать провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

### Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

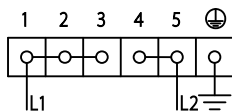
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

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

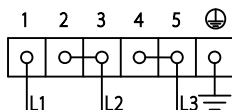
Прибор может работать при следующих условиях:

- **220-240 В 2<sup>~</sup>**



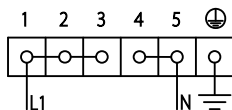
Кабель **трехжильный 3 x 2,5 мм<sup>2</sup>**.

- **220-240 В 3<sup>~</sup>**



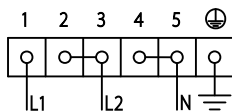
Кабель **четырёхжильный 4 x 1,5 мм<sup>2</sup>**.

- **220-240 V 1N<sup>~</sup>**



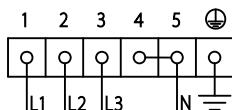
Кабель **трехжильный 3 x 2,5 мм<sup>2</sup>**.

- **380-415 В 2N<sup>~</sup>**



Кабель **четырёхжильный 4 x 1,5 мм<sup>2</sup>**.

- **380-415 В 3N<sup>~</sup>**



Кабель **пятижильный 5 x 1,5 мм<sup>2</sup>**.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

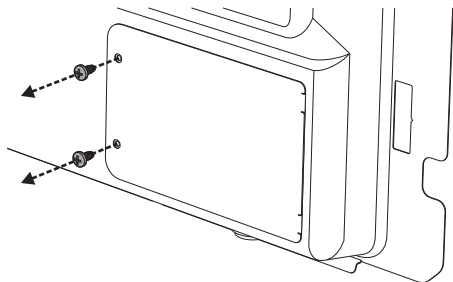


Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

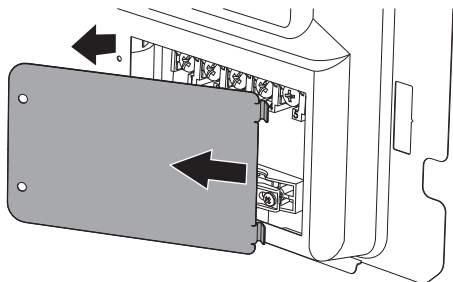
## Доступ к клеммной панели

Чтобы подключить кабель питания, необходимо получить доступ к клеммнику, расположенному на заднем картере:

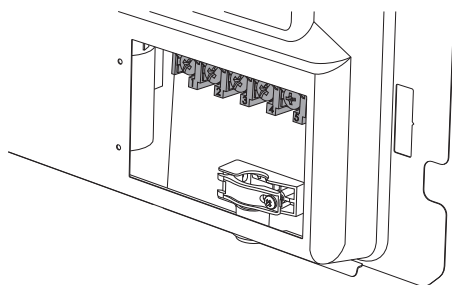
1. Снимите винты, которые крепят дверку к заднему картеру.



2. Слегка поверните дверку и выньте ее из гнезда.

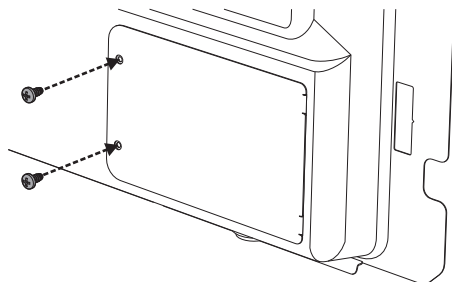


3. Подключите кабель питания.



Рекомендуется ослабить винт крепления кабеля перед подключением кабеля питания.

4. По окончании операции установите на место дверку на заднем картере и закрепите ее снятыми ранее винтами.



## Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

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



# Установка

## Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

## 5.4 Встраивание



**Тяжелый прибор**  
**Опасность получения травм из-за раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу**  
**Риск повреждения прибора**

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



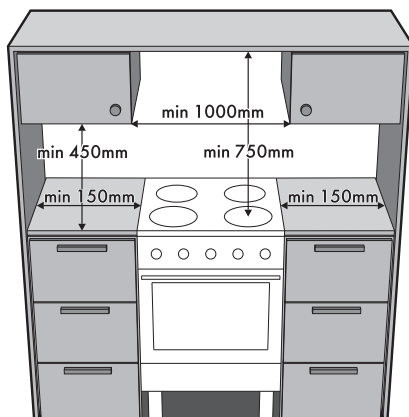
**Распространение тепла во время функционирования прибора**  
**Риск пожара**

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

## Общая информация

Данный прибор 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.



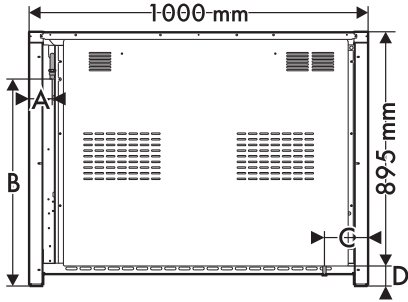
В случае установления вытяжки над варочной панелью, рекомендуется обращаться к руководству по установке вытяжки, чтобы определить правильное расстояние.





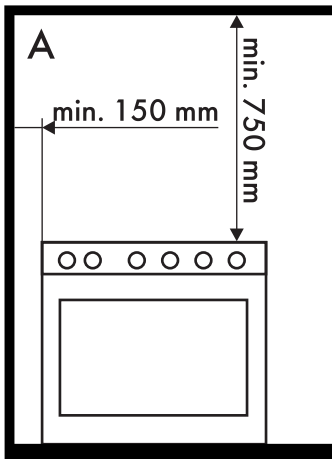
## Габаритные размеры

Расположение газового и электрического подключений (размеры выражены в мм).

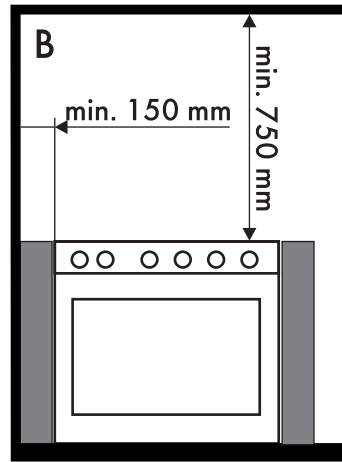


A	68 мм
B	610 мм
C	129 мм
D	32 мм

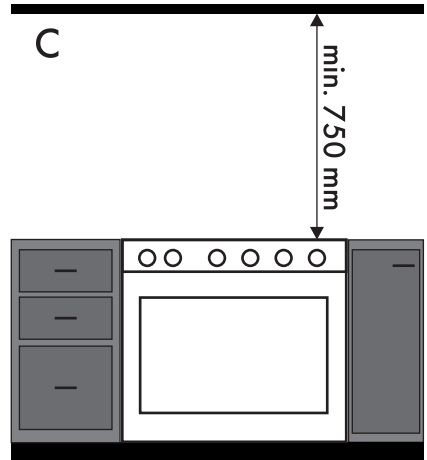
В зависимости от вида установки, данный прибор принадлежит к классам:



**A - Класс 1**  
(Независимая установка прибора)



**B - 2 Класс 1 подкласс**  
(Встроенный прибор)



**C - 2 Класс 1 подкласс**  
(Встроенный прибор)



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм.



## Установка

### Настенный крепеж (где предусмотрено)

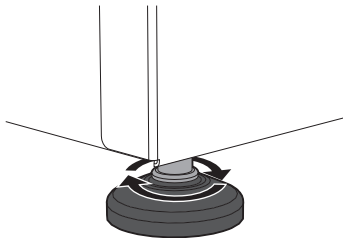


Тяжелый прибор  
Риск повреждений прибора

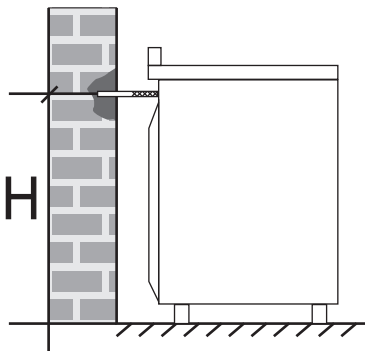
- Ввинтить поочередно передние и затем задние ножки.

Для обеспечения стабильности прибора необходимо установить систему крепления в из комплекта поставки. Эта система, установленная корректно, является полезной для предупреждения опрокидывания прибора.

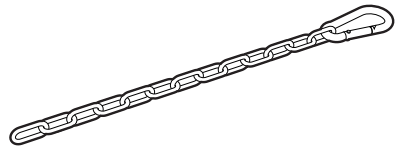
1. Выровнять прибор с помощью регулируемых ножек для обеспечения его устойчивости на полу.



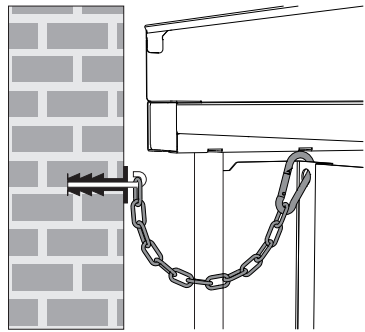
2. Прикрепить к стене дюбель с крюком (не в оснастке) на высоте (Н), равной **800 мм** от пола



3. Прикрепить карабинный крюк к цепи.

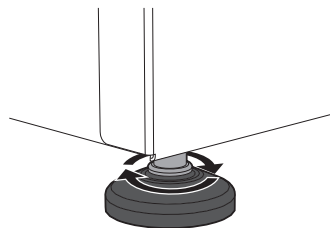


4. Прикрепить конец цепи к дюбелю с крюком, ранее закрепленной к стене.
5. Наконiec, закрепить карабинный крюк в подходящем отверстии в задней части прибора.



### 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.





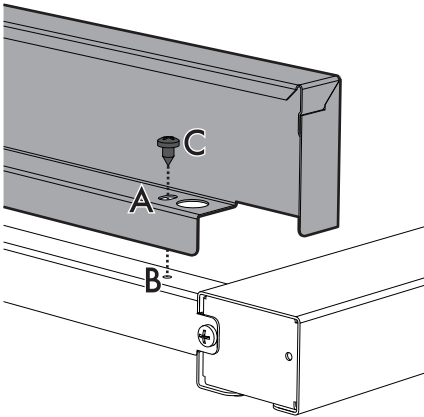
## Монтаж доборной планки



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

Доборная планка должна быть установлена и корректно прикреплена к прибору.

1. Установить защитную планку на панели, совместив отверстия **A** с отверстиями **B**.



2. Закрепить защитную планку на панели, завинтив винты **C**.

## 5.5 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Не пытайтесь отвинтить или применить силу к резьбовому колену штуцера. Вы рискуете повредить эту часть оборудования, что приведет к прекращению действия гарантии производителя.
- Для проверки утечек газа на всех соединениях используйте воду и мыло. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать открытое пламя для проверки возможных утечек газа.
- Включите каждую конфорку по отдельности, а затем все конфорки одновременно, чтобы проверить исправность работы газового клапана, конфорки и системы розжига.
- Поверните ручку конфорки в положение минимального огня и проверьте устойчивость пламени каждой конфорки, как по отдельности, так и всех одновременно.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.

