

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	194
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	196
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	198
4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ.....	199
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ	200
6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ	202
7. ЧАСЫ С ТАЙМЕРОМ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	204
8. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	205
9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	207
10. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ.....	211
11. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	218
12. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	221
13. УСТАНОВКА ПРИБОРА	223
14. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА	227
15. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ.....	229



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по использованию, описание команд, правил чистки и технического обслуживания устройства.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных технических специалистов, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание устройства.



Дополнительная информация по изделиям представлена на веб-сайте www.smeg.com



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ АППАРАТА. НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ АППАРАТА.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ И ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС. КОНСТРУКЦИЕЙ ПРИБОРА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АППАРАТА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО ДЛЯ ОБОГРЕВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ.



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ НЕОХРАНЯЕМЫЕ ОСТАТКИ УПАКОВКИ В ДОМЕ. ОТДЕЛИТЕ ОТХОДЫ УПАКОВКИ И СДАЙТЕ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ СБОРА СООТВЕТСТВУЮЩЕГО УТИЛЯ.



ЭТОТ АППАРАТ СНАБЖЕН ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫМ ЗНАКОМ В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/CE ПО ВОПРОСУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ АППАРАТОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



НЕ ЗАГОРАЖИВАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



НЕ ПРИСЛОНЯТЬСЯ И НЕ САДИТЬСЯ НА ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ АППАРАТА.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИКРЕПЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ АППАРАТА.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



ПЕРЕД ВВОДОМ АППАРАТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЬ ВСЮ ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ, КОТОРАЯ НАХОДИТСЯ ВНУТРИ И С ВНЕШНЕЙ СТОРОНЫ АППАРАТА.



ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ, ЧТОБЫ В ДВЕРЦЕ ДУХОВКИ НЕ ОСТАВАЛОСЬ НИКАКИХ ПРЕДМЕТОВ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ. СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ ЗАМШЕЙ.



НЕ ДОПУСКАТЬ ЗАСЫХАНИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ ОСТАТКОВ ПРОДУКТОВ НА САХАРНОЙ ОСНОВЕ (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЯ). ПРИ СИЛЬНОМ ЗАСЫХАНИИ ОНИ МОГУТ РАЗРУШИТЬ ЭМАЛЬ, КОТОРАЯ ПОКРЫВАЕТ ВНУТРЕННЮЮ ЧАСТЬ ДУХОВКИ.



НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРАМИ ИЛИ ЕМКОСТЯМИ ИЗ ПЛАСТМАССЫ. ПОВЫШЕННЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ДОСТИГАЕМЫЕ ВНУТРИ ДУХОВКИ, МОГУТ РАСПЛАВИТЬ ЭТОТ МАТЕРИАЛ, ПОВРЕДИВ АППАРАТ.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКРЫТЫЕ КОНСЕРВЫ ИЛИ ЕМКОСТИ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВНУТРИ КОНСЕРВНЫХ ЕМКОСТЕЙ МОГУТ СОЗДАВАТЬСЯ ИЗБЫТОЧНЫЕ ДАВЛЕНИЯ, СОЗДАВАЯ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.



НЕ ОСТАВЛЯТЬ АППАРАТ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ПОСКОЛЬКУ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ ВЫДЕЛЕНИЕ ЖИРА И МАСЕЛ. ЖИРЫ И МАСЛА МОГУТ ВОЗГОРАТЬСЯ.



ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПОКРЫВАТЬ ДНО ДУХОВКИ АЛЮМИНИЕВЫМИ ЛИСТАМИ И НЕ СТАВИТЬ НА ДНО КАСТРЮЛИ ИЛИ ПРОТИВНИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОВЕРХНОСТИ.



ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ЖАРКИ ПОВЕРХНОСТИ ЕЩЕ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИЕ, НЕ НАЛИВАТЬ ВОДУ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ПРОТИВЕНЬ. ВОДЯНОЙ ПАР МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОЖОГАМ И ПОВРЕДИТЬ ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ.



ПО ОКОНЧАНИИ ЛЮБОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ БЫЛА В ПОЛОЖЕНИИ "НОЛЬ" (ВЫКЛЮЧЕНО).



ВСЕ ЖАРКИ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИЗУЧИТЬ НОРМЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ. ГАЗОВЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ ДОЛЖНЫ ОТКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ АППАРАТА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКЕ И ДАННЫЕ САМОЙ СЕТИ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ АППАРАТ НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



СОГЛАСНО ПОЛОЖЕНИЯМ ОБ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ, ЭЛЕКТРОИНДУКЦИОННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ 2 И К КЛАССУ В (EN 55011).



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ. ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТСОЕДИНЕНИЕ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ЕГО ВЫТЯГИВАНИЕМ ЗА ПРОВОД.



ЭТОТ ПРИБОР НЕЛЬЗЯ УСТАНОВЛИВАТЬ НА ВОЗВЫШЕНИИ (ПРИПОДНЯТОМ УРОВНЕ ПОЛА).



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОМЕЩАТЬ В ДУХОВКУ ВОСПЛАМЕНЯЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ: ПРИ СЛУЧАЙНОМ ПОПАДАНИИ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.



УСТАНОВЩИКИ РЕГУЛЯТОРА ИЛИ ДРУГИХ АНАЛОГИЧНЫХ УСТРОЙСТВ ДОЛЖНЫ ПРОВЕРИТЬ, ЧТОБЫ РАБОТЕ ИХ АППАРАТОВ НЕ МЕШАЛО ИНДУКЦИОННОЕ ПОЛЕ, ИМЕЮЩЕЕ ЧАСТОТУ В ДИАПАЗОНЕ ОТ 20 ДО 50 КГЦ.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СВЯЗАТЬСЯ НЕМЕДЛЕННО СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, КОТОРАЯ ЗАМЕНИТ ЕГО.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ОБЯЗАТЕЛЬНО.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО КРАТКОЕ ИСПЫТАНИЕ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ОТСОЕДИНИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.



НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ И НЕ ОСТАВЛЯТЬ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА ИЛИ В ПОДСОБНОМ ПОМЕЩЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩИ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. СТАРАТЬСЯ НЕ ПРИКАСАТЬСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПАНЕЛИ И ДУХОВКИ.



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



НЕ ВСТАВЛЯТЬ ОСТРЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ (ПРИБОРЫ ИЛИ РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ) В ЩЕЛИ АППАРАТА.



В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ЛОДКАХ ИЛИ В ПЕРЕДВИЖНЫХ ДОМАХ НА КОЛЕСАХ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО КАК ОБОГРЕВАТЕЛЬ ПОМЕЩЕНИЯ.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА. ПАР МОЖЕТ ДОСТИЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЧАСТЕЙ И ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



НИКОГДА НЕ МОДИФИЦИРОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ.



НЕ РАСПЫЛЯТЬ НИКАКИХ СПРЕЕВ ВБЛИЗИ ЭЛЕКТРОБЫТОВОГО ПРИБОРА, КОГДА ОН В РАБОТЕ. НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПРЕЯМИ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРИБОР НЕ ОСТЫНЕТ.



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



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



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

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

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



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

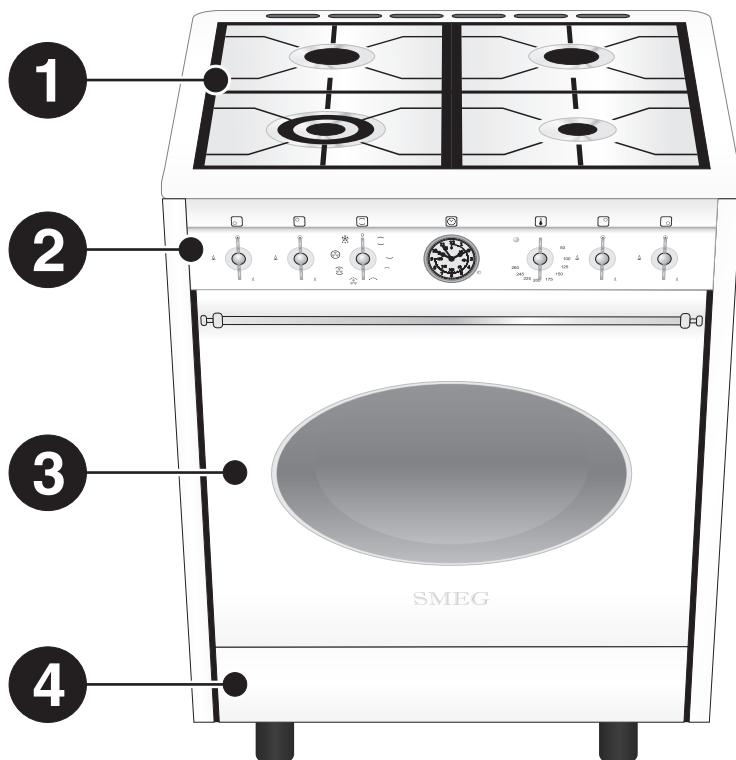
Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Важно: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором выведенных из строя бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

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



4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ПРИБОРОМ



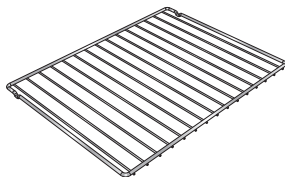
- 1** Стеклокерамическая арочная панель
- 2** Панель управления варочной панелью и духовкой
- 3** Духовка
- 4** Отсек для хранения принадлежностей



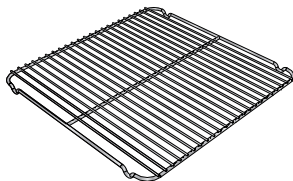
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Комплектация принадлежностями зависит от модели.

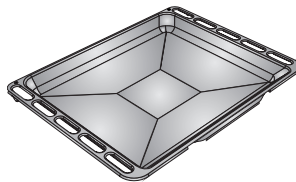
Решетка: служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



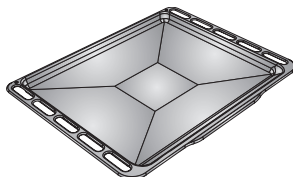
Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



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



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



Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке:

Через Авторизованные сервисные центры можно запросить фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.

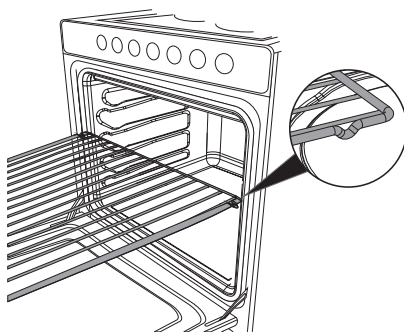
Использовать только оригинальные принадлежности принадлежности SMEG.



5.1 Пользование решеткой

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

Между тем, как будете вынимать решетку из боковых направляющих, для ее извлечения слегка поднять ее переднюю часть.



Механическая блокировка должна быть всегда повернута к задней части духовки.

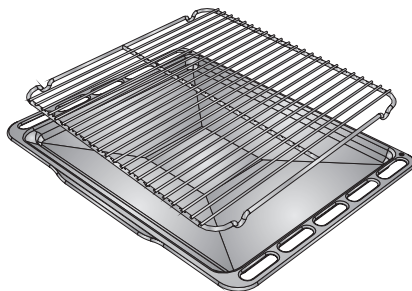


Вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

5.2 Использование опорной решетки

Опорная решетка вставляется внутрь противня (как показано на рисунке).

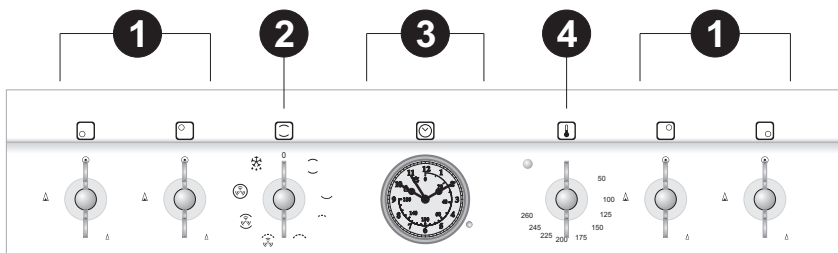
Таким образом можно выполнять приготовление пищи со сбором жира, отделяя его от блюда, находящегося в процессе приготовления.





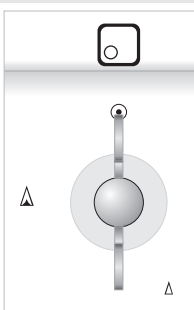
6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

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



РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

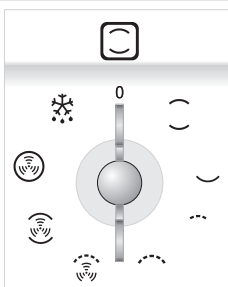
1



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

РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

2



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



ФУНКЦИЯ СТАТИЧЕСКОЙ
ДУХОВКИ



ФУНКЦИЯ НИЖНИЙ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ



ФУНКЦИЯ МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ



ФУНКЦИЯ БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ С ОБДУВОМ



ФУНКЦИЯ СТАТИЧЕСКАЯ С
ОБДУВОМ



ФУНКЦИЯ С ОБДУВОМ + КОЛЬЦЕВОЙ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

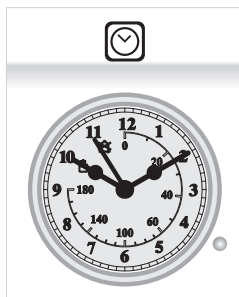


РАЗМОРАЖИВАНИЕ



ЧАСЫ С ТАЙМЕРОМ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

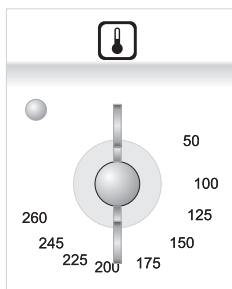
3



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

РУЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

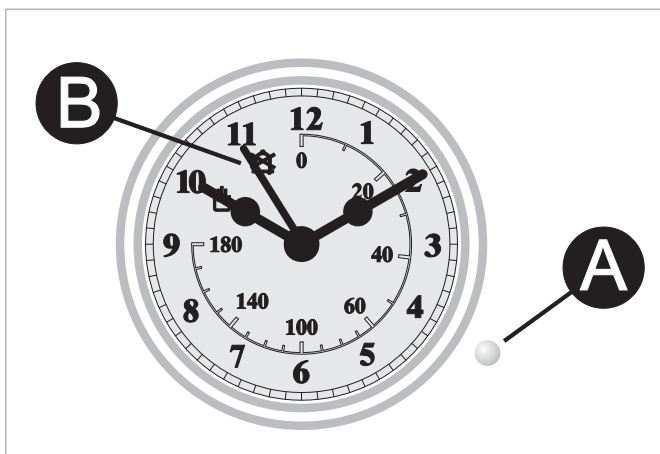
4



Выбор температуры жарки происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от **50°** до **260°С**. Красный индикатор сбоку от ручки указывает на то, что когда мигает, означает, что духовка нагревается для достижения температуры, установленной посредством ручки термостата. По достижении духовкой выбранной температуры индикатор прекращает мигать и остается включенным, пока духовка не выключится окончательно.



7. ЧАСЫ С ТАЙМЕРОМ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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




Включить желаемые функцию и температуру перед установкой долготы приготовления.

7.1 Установка времени

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

7.2 Режим ручного приготовления

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


7.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания

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

7.4 Окончание приготовления

Духовка выключится автоматически и одновременно сработает звуковая сигнализация.

7.5 Отключение звуковой сигнализации

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



8. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

8.1 Розжиг конфорок



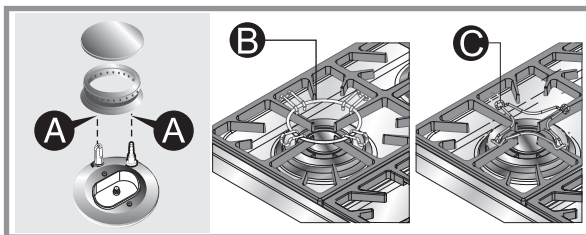
Перед розжигом конфорок варочной панели убедиться в том, чтобы рассекатели горелки были бы установлены в собственных гнездах с соответствующими крышками, стараясь, чтобы отверстия **A** рассекателей соответствовали свечам зажигания и термопарам. Прежде чем разжигать конфорки, **поднимите стеклянную крышку (опция, не в остнастке)**; прежде чем снова закрыть ее, выключите все конфорки и подождите, пока они остынут.





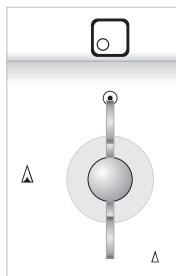
Поставляемая по заказу решетка **B** используется для посуды "вок" (китайская сковорода).

Для предотвращения порчи варочной панели, мы оснастили кухонную плиту приподнятой решеткой **C** для размещения кастрюль, диаметр которых превышает 26 см.

Переходник **C**, входящий в комплект поставки, используется также для маленьких емкостей.



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



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

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



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

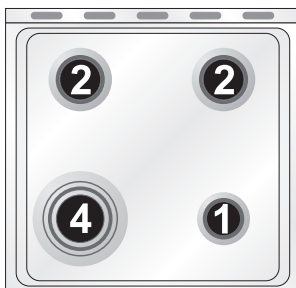


8.2 Практические советы по использованию конфорок варочной панели



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

8.3 Диаметр посуды



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



9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

9.1 Перед использованием прибора



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

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

Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе “11. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”.



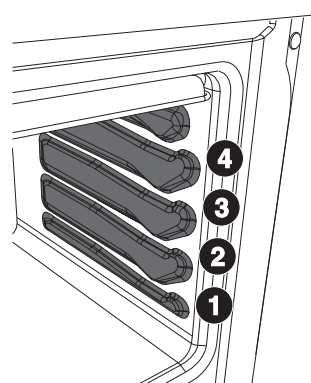
Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.

9.2 Общее описание

9.2.1 Полки для установки

Духовка снабжена 4 направляющими для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки пронумерованы снизу вверх (см. рисунок).

(При работе с рецептами на дисплее будет высвечиваться номер полки, рекомендуемой для выбранного рецепта).



9.2.2 Лампа внутреннего освещения

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



9.3 Меры предосторожности и общие рекомендации по пользованию



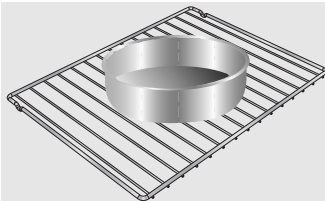
Приготовление любых блюд выполняется при закрытой дверце.



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

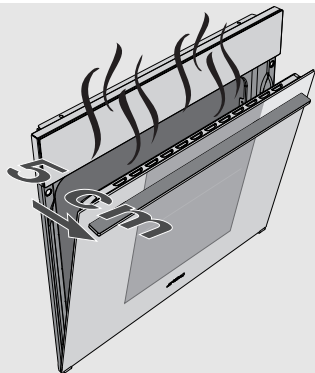


Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.



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

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



9.4 Система окружающего охлаждения



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

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



9.5 Использование электрогриля

9.5.1 Пользование грилем в кухнях с электрической духовкой

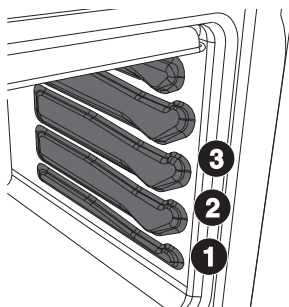
Для быстрой тепловой обработки, например, для окончательного подрумянивания уже приготовленного мяса, выберите функцию статического гриля  и установите ручку терморегулятора на максимальную температуру. Функция гриля с обдувом (если предусмотрена) позволяет оптимизировать процесс приготовления благодаря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

9.5.2 Как пользоваться грилем



После включения, подтвержденного зажиганием красного светящегося индикатора, дать духовке нагреться в течение 5 минут перед размещением продуктов.

Блюда должны быть приправлены перед приготовлением. Заправлять их растительным или расплавленным сливочным маслом также следует до приготовления. Для сбора сока используйте противень духовки. Выпекаемые блюда ставятся на решетку духовки, которая должна устанавливаться в одну из направляющих в зависимости от типа духовки, следуя указаниям, приведенным ниже:



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



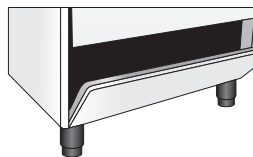
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



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

9.6 Отсек для хранения принадлежностей

В нижней части кухонной плиты, под духовкой, находится отсек для хранения принадлежностей. Открыть его можно, потянув за верхнюю сторону крышки. Категорически запрещается хранить в нем горючие материалы, такие как тряпки, бумагу или т.п., но лишь металлические принадлежности прибора.



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

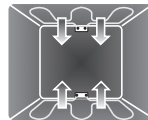


10. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

СТАТИЧЕСКИЙ:



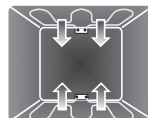
Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит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



ДНО:



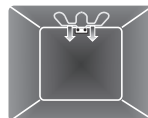
Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает концовку жарки блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеален для сладких или соленых пирогов, фруктовых пирогов и пиццы.



МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ:



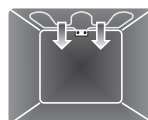
Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гренки и все овощные гарниры, жареные на решетке.



ГРИЛЬ:



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



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:



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



СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:



Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).

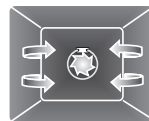




КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:



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



РАЗМОРАЖИВАНИЕ: (только на multifunctional моделях):



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



10.1 Рекомендации и советы по способам жарки

10.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.

- При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

10.1.2 Рекомендации для жарки мяса

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

10.1.3 Рекомендации по выпечке тортов и печенья



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



10.1.4 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

10.1.5 Советы для жарок в режиме Гриль или Вентилируемый гриль


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

10.2 Для экономии энергии

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

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

10.3 Функция размораживания (только на некоторых моделях)

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

Долгота размораживания зависит от количества размораживаемого продукта.



10.4 Таблицы приготовлений

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
ЛАЗАНЬЯ	3 кг	 Статический
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ДУХОВКЕ		 Статический
МЯСО		
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1 кг	 Статический с обдувом
СВИНОЙ ОКОРОК	1 кг	 Статический с обдувом
СВИНАЯ ЛОПАТКА	1 кг	 Статический с обдувом
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	1 кг	 Кольцевой нагревательный элемент
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	1 кг	 Статический с обдувом
ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ ГОЛОВЫ	1 кг	 Статический с обдувом
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	1 кг	 Статический с обдувом
МЯСО НА ГРИЛЕ		
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ		 Гриль с обдувом
СВИНОЕ ФИЛЕ		 Гриль
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ		 Гриль
ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ		 Гриль с обдувом
СОСИСКИ		 Гриль с обдувом
КОТЛЕТЫ		 Гриль
РЫБА		
СИМА (ИЗ ЛОСОСЕВЫХ)	0,7 Кг	 Кольцевой нагревательный элемент



НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
2 или 3	210 - 230	30	
2 или 3	210 - 230	40	
2	150 - 170	65 - 90	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	150 - 160	80 - 100	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	170	70 - 90	
		1-я СТОРОНА	2-я СТОРОНА
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
2	160 - 170	35 - 40	



БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПИЦЦА		 Статический с обдувом
ХЛЕБ		 Кольцевой нагревательный элемент
ЛЕПЕШКА		 Статический с обдувом
ВЫПЕЧКА		
КРЕНДЕЛЬ		 Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ		 Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ		 Статический
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО		 Кольцевой нагревательный элемент
ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С НАЧИНОКой		 Статический с обдувом
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)		 Статический с обдувом
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)		 Статический
ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ		 Статический с обдувом
КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ		 Кольцевой нагревательный элемент
РИСОВЫЙ ПИРОГ		 Статический с обдувом
РИСОВЫЙ ПИРОГ		 Статический
СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)		 Кольцевой нагревательный элемент
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ		 Статический
СДОБНАЯ БУЛКА (на нескольких полках)		 
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках)		 

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



НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
2 или 3	230	10 - 15
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 и 4	160 - 170	16 - 20
2 и 4	160 - 170	16 - 20



11. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУЮ ПАРА.

11.1 Чистка нержавеющей стали

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

11.2 Обычная ежедневная чистка

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

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

11.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

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

Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

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



11.4 Чистка стекол дверцы

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



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

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

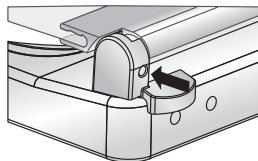


11.5 Чистка деталей варочной панели

11.5.1 Стеклопанель (только на некоторых моделях)

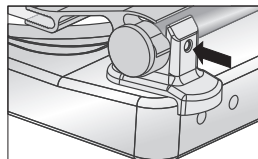
Для упрощения чистки крышка снимается с петель.

- 1 оставить в открытом положении;
- 2 отвинтить винты, расположенные сзади двух петель (выделены стрелкой на рисунке) и приподнять ее.



Если на закрытую крышку попадает жидкость, аккуратно удалить пятна перед ее открытием.

Для установки крышки вставить ее в направляющие и завинтить крепежные винты петель в открытом положении.



Стараться не прикасаться к стеклу крышки с еще горячей посудой. Из-за высокой температуры нагревания стекло может получить трещины

11.5.2 Решетки

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

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

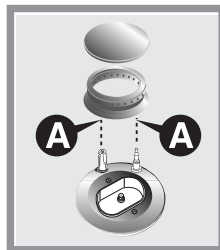


Внимание:

В случае использования чугунных решеток (опция, а не в оснастке), по окончании приготовления пищи с использованием емкостей с алюминиевым дном, на решетках могут появиться белые следы. Обычно эти остатки, вызванные трением дна посуды о чугунные решетки, трудновыводимые обычным мытьем посуды. Использование абразивных или чрезмерно агрессивных чистящих средств для решеток может повредить эмаль, покрывающую поверхность самих решеток.

11.5.3 Крышки и рассекатели горелок

Крышки и рассекатели горелок выполнены съемными для облегчения их чистки; промойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством для удаления накипи и подождите, пока они **не высохнут полностью**.



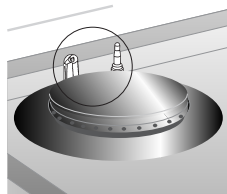
ВНИМАНИЕ: не мойте эти детали в посудомоечной машине. Можно оставить замоченными в горячей воде с моющим средством.



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

11.5.4 Запальные свечи и термопары

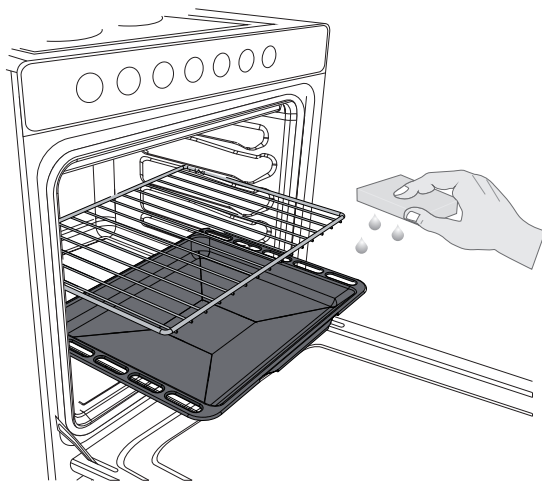
Для корректного функционирования, для моделей, где предусмотрены, запальные свечи и термопары, они должны быть всегда хорошо очищенными. Почаще проверяйте их и, при необходимости, очищайте влажной тряпкой. Присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.



11.6 Чистка внутри духовки

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

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



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



По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.



12. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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



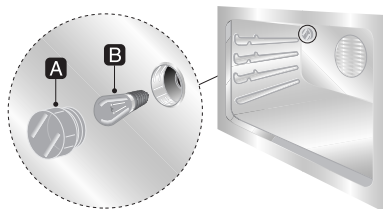
Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.



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

12.1 Замена лампочки освещения

Снять защитный колпачок **A**, свинтив его против часовой стрелки, заменить лампочку **B** другой такого же типа (25 W). Поставьте на место защитный колпачок **A**.



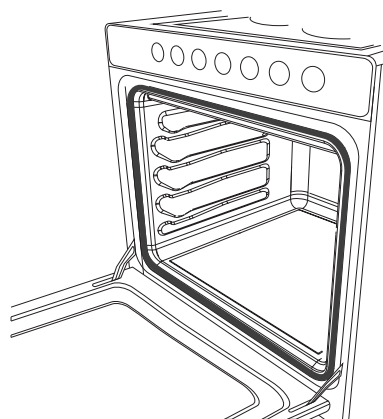
Использовать только лампочки для духовки (T 300°C).

12.2 Снятие прокладки

Только на многофункциональных моделях:

Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы.

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

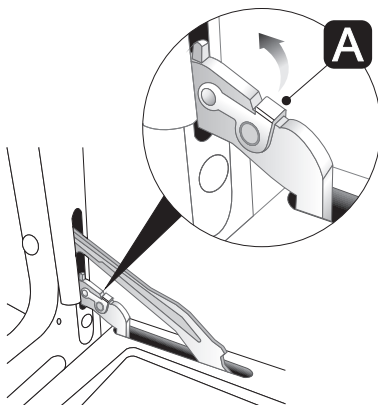




12.3 Демонтаж дверцы

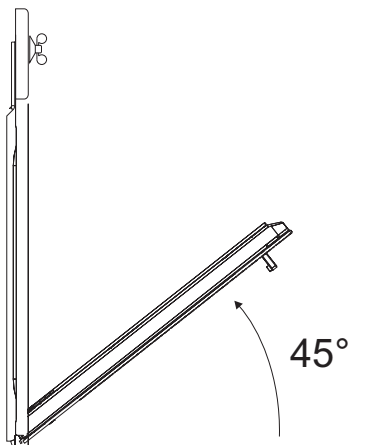
12.3.1 С подвижными фиксаторами

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

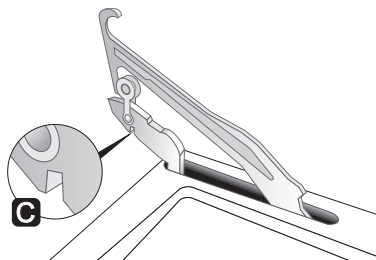


Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 45° и вынуть.

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



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





13. УСТАНОВКА ПРИБОРА



Прибор должен быть установлен квалифицированным мастером с соблюдением действующих норм. В зависимости от типа установки прибор относится к 1 классу (Рис.А) или ко 2-подклассу1 (Рис.В-С).

Можно приближать к стенам, из которых одна превышает высоту рабочей поверхности, не ближе 50 мм от боковой стороны прибора, как изображено на рисунках А и В. в зависимости от классов установки. Минимальное расстояние между подвесным шкафом или вытяжкой, размещаемыми над рабочей поверхностью, должно быть равным **750 мм**.



13.1 Подключение электропитания



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



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

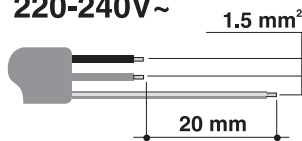


Если прибор будет подключаться к сети посредством неподвижного соединения, предусмотрите на линии питания многополюсный выключатель в соответствии с правилами установки, разместив его в легкодоступном месте поблизости от прибора.



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

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



На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься (желто - зеленая) жила заземления длиной, по крайней мере, длиннее на 20 мм.



ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.

13.2 Отвод продуктов горения



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



13.3 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 быть подходящего размера в соответствии с действующими нормами и расположены так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

В кухне должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влаги, возникающих в процессе приготовления пищи: в частности, после продолжительного использования панели рекомендуется открыть окно или повысить скорость вентиляторов, если они имеются.

13.4 Подключение газа

13.4.1 Соединение с гибким рукавом (шлангом)



Монтаж с использованием гибкого рукава (шланга) должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 1,5 метров длины; убедившись в том, что рукав нигде не соприкасается с подвижными деталями и не сдавливается. Внутренний диаметр гибкого рукава должен составлять 8 мм для ЖИДКОГО ГАЗА и 13 мм для ГАЗА МЕТАНА и ГАЗА ГОРОДСКОЙ СЕТИ.



Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:



- рукав зажат на фитинге безопасным хомутом;
- нигде по трассе прокладки рукав не будет соприкасаться с горячими стенами (макс. 50 °С);
- рукав не будет подвергаться действию растягивающих или натягивающих усилий, и в нем не будут появляться пережимы или сдавливания;
- рукав не будет соприкасаться с заостренными предметами или острыми кромками;
- если рукав не совершенно герметичен и через него выходит газ в помещение, не пытайтесь чинить его: замените на новый;
- проверьте, чтобы не был просрочен срок службы рукава, нанесенный шелкографическим способом на самом рукаве.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ РЕЗИНОТКАНЕВЫХ РУКАВОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ ДЕЙСТВУЮЩЕЙ НОРМЕ, МОЖНО ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ ВОЗМОЖНОСТЬ ОСМОТРА РУКАВА ПО ВСЕЙ ДЛИНЕ.



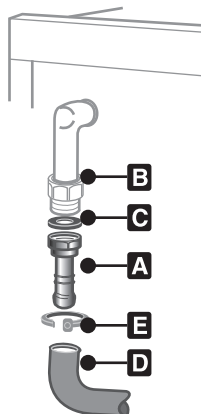
ЗАТЯГИВАЮЩИЙ МОМЕНТ МЕЖДУ МУФТАМИ, ОБЪЕДИНЯЮЩИМИ ПРОКЛАДКУ, НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВОСХОДИТЬ 10Нм



13.4.2 Подключение к газу метану и городскому газу

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

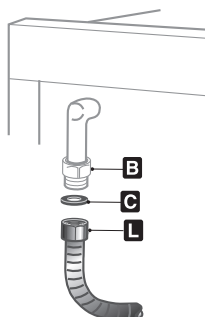
Аккуратно навинтите фитинг А на газовый патрубок В прибора, подложив прокладку С. Наденьте резиноканевый рукав D на фитинг А и зажмите его хомутом Е, соответствующим действующему стандарту.



13.4.3 Подключение с помощью гибкого стального шланга (для всех видов газа)

Подключение этого типа можно выполнять как для встраиваемых, так и для отдельно стоящих приборов. Применяйте исключительно гибкие стальные шланги, соответствующие действующему стандарту, протяженностью не более 2 метров. Прикрутите конец гибкого шланга L, подложив прокладку С, к газовому патрубку В с наружной газотрубной резьбой на дюйма (ISO 228-1).

По завершению установки проверьте соединение на утечку, используя мыльный раствор, но ни в коем случае не открытое пламя.





14. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА



Перед выполнением следующих операций отключите электропитание от прибора.

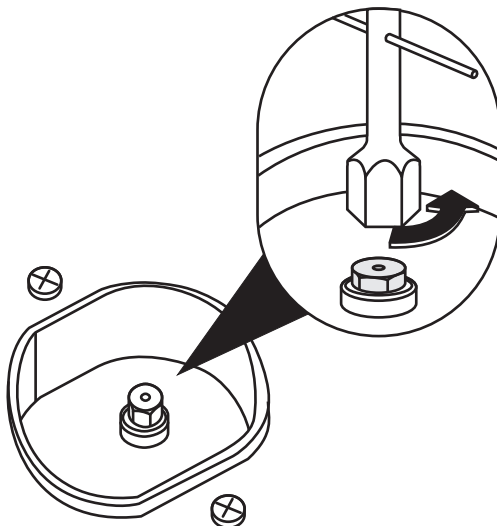
Данный прибор испытан для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя на газовых кранах. Для замены форсунок необходимо действовать, как описано в следующем пункте.

14.1 Замена форсунок варочной панели

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



Форсунки для городского газа (G110 – 8 мбар), которые можно приобрести в авторизованных центрах техобслуживания.





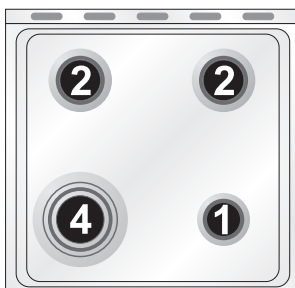
14.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок

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

Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	ГОРОДСКОЙ ГАЗ - G110 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)
Вспомогательная (1)	1.0	145	350
Быстрая (2)	1.8	185	450
Сверхбыстрая внутр. (4)	3.5	290	1200

Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	ГАЗ МЕТАН – G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)
Вспомогательная (1)	1.0	72	350
Быстрая (2)	1.8	97	450
Сверхбыстрая внутр. (4)	3.5	133	1500

14.3 Расположение конфорок на варочной панели



КОНФОРКИ

1. Вспомогательная
2. Быстрая
3. Тройная корона
4. Тройная корона



15. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

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

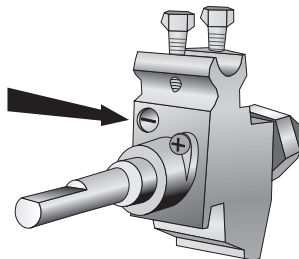


После регулировки для газа, отличающегося от того, для которого прибор испытывался производителем, замените ярлык на приборе на соответствующий новому газу. Этикетка вставлена внутрь пакетика с форсунками.

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

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

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



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

15.2 Регулировка минимального уровня пламени конфорок варочной панели для сжиженного газа

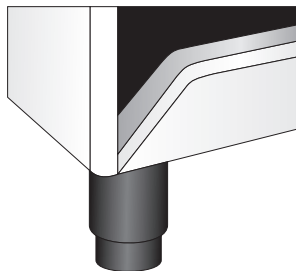
Для регулировки минимального уровня при использовании сжиженного газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, размещенный сбоку от стержня газового крана.

Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в параграфе 3.2/3.3 "Таблицы характеристик конфорок и форсунок". По окончании регулировки восстановить запечатывание переходного клапана краской или другим материалом.



15.3 Позиционирование и выравнивание прибора

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



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

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

