

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	118
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	120
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ .....	122
4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ.....	123
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ .....	124
6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ.....	127
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ.....	131
8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	142
9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	144
10. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА .....	147
11. УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	150

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ГОДНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В СТРАНАХ, ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ КОТОРЫХ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.



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



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



## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭТО РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ УСТРОЙСТВА. 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 С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС, КОТОРЫЕ ДЕЙСТВУЮТ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



НА ПРИБОР НАНЕСЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/СЕ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (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 ОПИРАТЬСЯ И НЕ САДИТЬСЯ НА ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ ПРИБОРА.



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

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.**



ПЕРЕД ВВОДОМ ПРИБОРА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЬ ВСЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ, КОТОРЫЕ НАХОДИТСЯ ВНУТРИ И С ВНЕШНЕЙ СТОРОНЫ ПРИБОРА.



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



## Общие меры предосторожности

RU



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



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ. СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ САЛФЕТКОЙ ИЗ МИКРОФИБРЫ. 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, ПРИВЕДЯ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ПРИБОРА.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКРЫТЫЕ КОНСЕРВНЫЕ БАНКИ И ЕМКОСТИ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВНУТРИ ЕМКОСТЕЙ МОЖЕТ СОЗДАТЬСЯ ИЗБЫТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ, СОЗДАВАЯ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.



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



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОВЕРХНОСТИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НЕ ПОКРЫВАТЬ ДНО ЛИСТАМИ АЛЮМИНИЕВОЙ ИЛИ ОЛОВЯННОЙ ФОЛЬГИ И НЕ СТАВИТЬ КАСТРЮЛИ И ПРОТИВНИ.



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



ВСЕ ЖАРКИ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ.



## 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТЁ

СОБЛЮДАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ АППАРАТОВ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ФУНКЦИЙ ВЕНТИЛЯЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ 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.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



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



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



ШТЫРЕВОЙ КОНТАКТ ПРИСОЕДИНЕНИЯ К КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗЪЕМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО СВЯЗАТЬСЯ СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ЕГО ЗАМЕНЫ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



СРАЗУ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО ПРОВЕРКУ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕПОЛАДОК ОТСОЕДИНИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.



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



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. СТАРАТЬСЯ НЕ ПРИКАСАТЬСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.



## Общие меры предосторожности

RU



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ ПРИБОРОМ 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 ПОЗВОЛЯТЬ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К ПРИБОРУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ НЕГО ИГРУШКУ.



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



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА. ПАР МОЖЕТ ПОПАСТЬ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ, ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.



НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ 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 электрической и электронной аппаратуре, а также переработке отходов. Символ перечеркнутого контейнера для мусора, нанесенный на аппаратуру, указывает, что изделие по окончании срока его службы должно быть переработано отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

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

#### 3.2 Ваша забота об окружающей среде

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



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

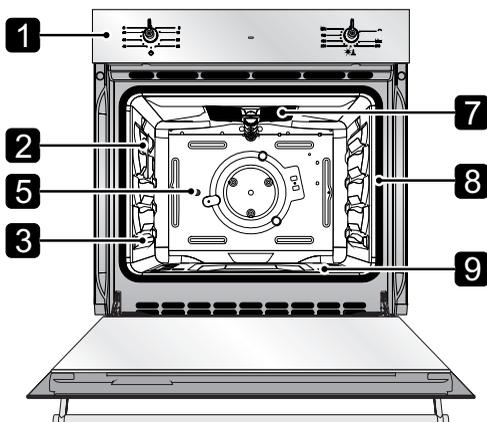
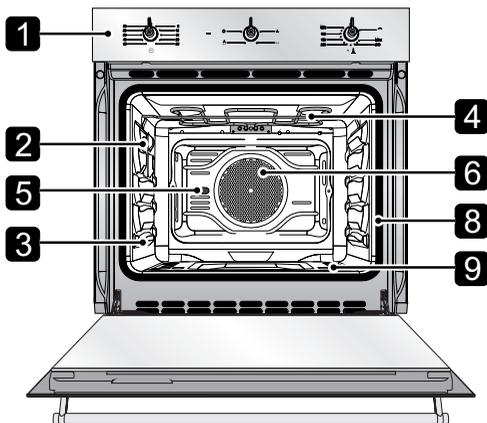
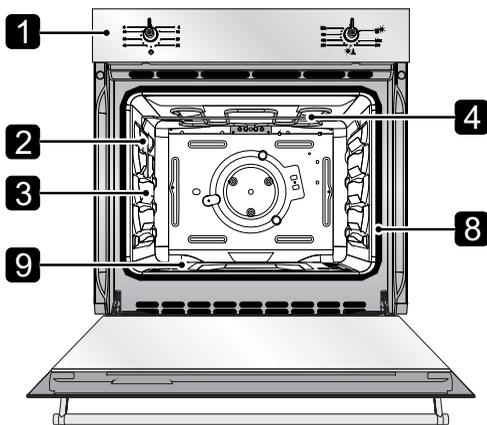
Соблюдение правил утилизации требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

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

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



## 4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ



- 1** Панель управления
- 2** Лампа
- 3** Направляющие, изготовленные глубокой вытяжкой
- 4** Верхний нагревательный элемент (только на некоторых моделях)
- 5** Отверстие штанги шампура (только на некоторых моделях)
- 6** Вентилятор духовки (только на некоторых моделях)
- 7** Верхняя конфорка (только на некоторых моделях)
- 8** Прокладки духовки
- 9** Крышка нижней конфорки



## 5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Комплектация принадлежностями зависит от модели.

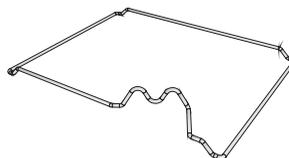
**Решетка:** служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



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



**Рамка из круглого проката для шампура:** служит для опоры штанги шампура.



**Шампур:** служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки по всей поверхности.



- *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.*

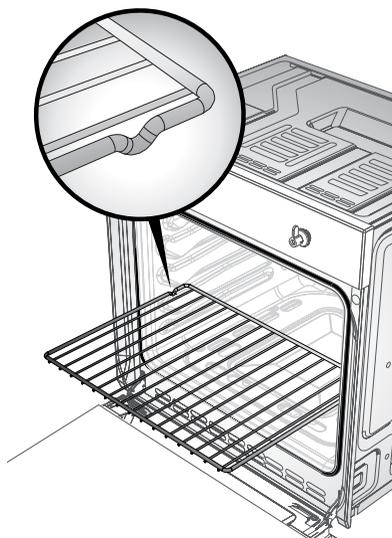


## 5.1 Пользование решеткой

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 сбоку).

Для извлечения движением вперед слегка поднять решетку.

**Механическая блокировка должна быть всегда повернута к задней части духовки.**

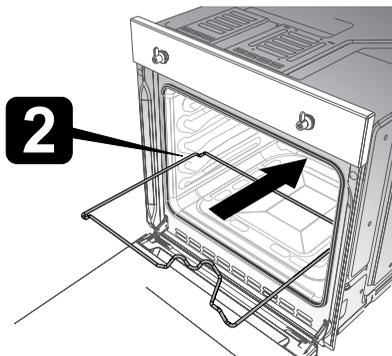


*Вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.*



## 5.2 Использование штанги шампура (только на некоторых моделях)

Для жарок с шампуром установить рамку из круглого проката на втором уровне (см. п. 6.2.1 Полки для установки). Профилированная часть после вставления круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне (как показано на рисунке).



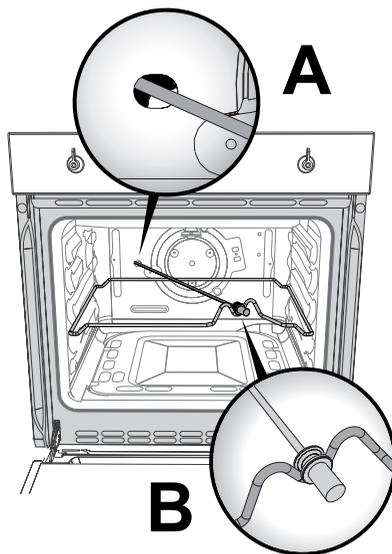
Далее подготовить шампур с пищей, используя вилки и клип в оснастке.

Для удобного перемещения шампура с пищей завинтить специальную ручку в оснастке.

После приготовления шампура с пищей установить его на направляющей рамке, как указано на рисунке.

Вставить штангу шампура в отверстие (деталь А), таким образом, чтобы включился моторчик шампура.

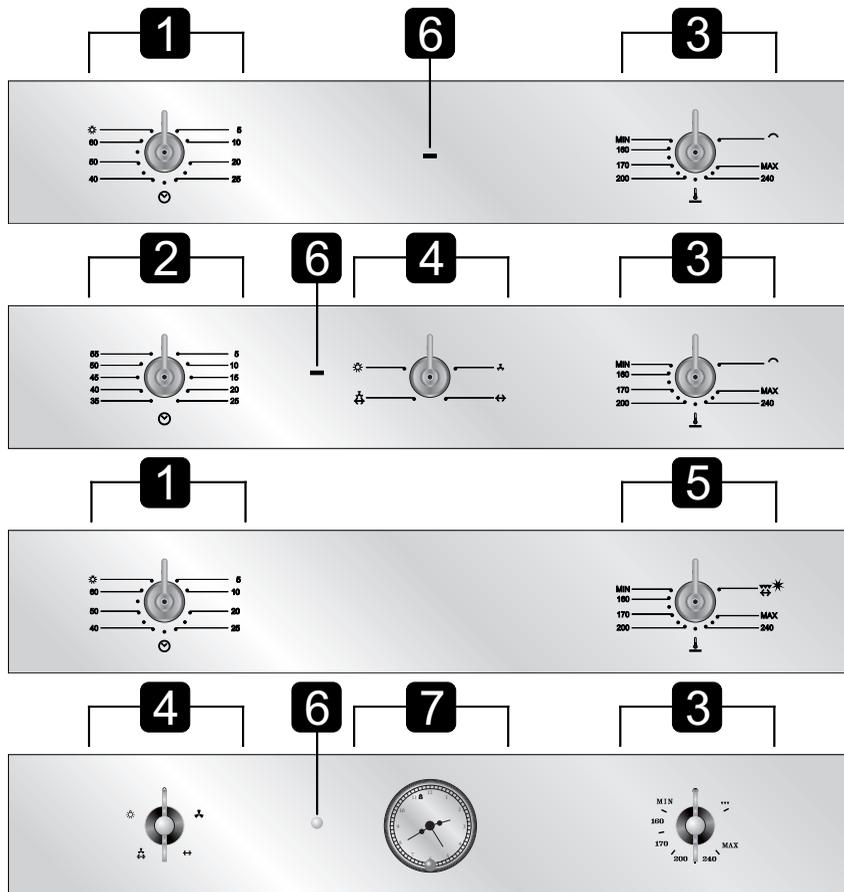
Стараться, чтобы защелка была корректно вставлена в направляющую рамку (деталь В).





## 6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

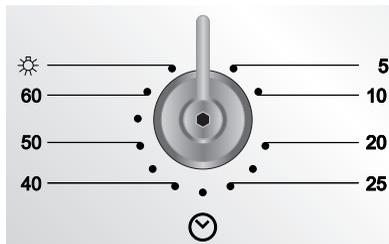
Все органы управления и индикаторы находятся на передней панели. Приведенные ниже таблицы описывают использованные символы.





### РУЧКА ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА (только на некоторых моделях)

1

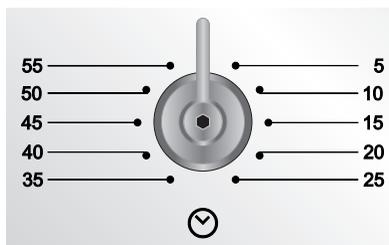


Для пользования таймером необходимо установить звуковой сигнал поворотом ручки по часовой стрелке. Высвечивающиеся цифры обозначают количество заданных минут (макс. 60 мин.) Управление поступательное, и возможно использование промежуточных

значений. Звуковой сигнал по окончании приготовления не влияет на работу духовки. Положение  позволит включить освещение внутри духовки во время нормального режима работы (без таймера).

### РУЧКА МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА (только на некоторых моделях)

2



Для пользования таймером необходимо установить звуковой сигнал поворотом ручки по часовой стрелке. Высвечивающиеся цифры обозначают количество заданных минут (макс. 55 мин.) Управление поступательное, и возможно использование промежуточных

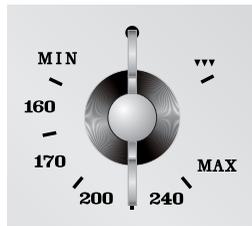
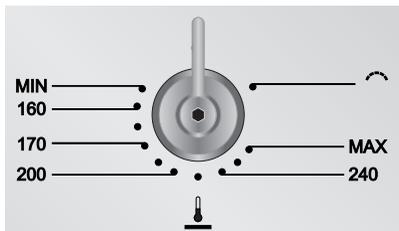
значений. Звуковой сигнал, подаваемый в конце готовки, не прерывает работу духовки.



## РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ (только на некоторых моделях)

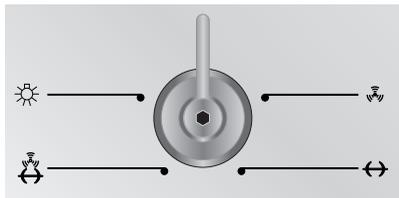
3

Посредством ручки термостата духовки можно включить нижнюю конфорку или электрический гриль. Для включения нижней газовой конфорки см. параграф “7.4 Пользование газовой духовкой”. Выбор температуры приготовления происходит путем вращения рукоятки против часовой стрелки до желаемого значения, в диапазоне от МИН до МАКС. Для активации функции гриля достаточно нажать и повернуть ручку термостата духовки по часовой стрелке в положение  / .



## РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ (только на некоторых моделях)

4



Повернуть ручку по часовой или против часовой стрелки для выбора одной из функций, описанных ниже, или для включения внутренней лампы духовки.

Для пользования шампуром прочесть параграф “5.2 Использование штанги шампура (только на некоторых моделях)”.



ВЕНТИЛЯЦИЯ ДУХОВКИ



ВЕНТИЛЯЦИЯ ДУХОВКИ + ШАМПУР



ШАМПУР

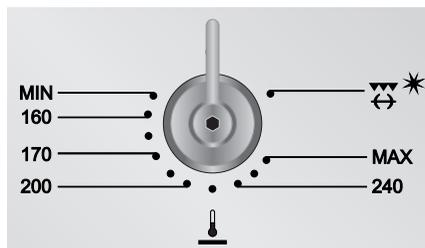


ЛАМПА



### РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ (только на некоторых моделях)

5



Посредством ручки термостата духовки можно включить нижнюю конфорку или верхний газовый гриль. Для включения нижней конфорки см. параграф “7.4 Пользование газовой духовкой”. Выбор температуры приготовления происходит путем вращения рукоятки против часовой стрелки

до желаемого значения, в диапазоне от МИН до МАКС.

Для включения газовой конфорки см. параграф “7.5 Пользование газовым грилем (только на некоторых моделях)”. С грилем автоматически включается функция моторчика вращения шампура.

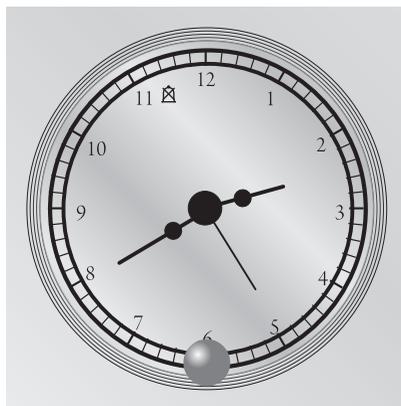
### ИНДИКАТОР ФУНКЦИИ ГРИЛЯ (только на некоторых моделях)

6

Индикатор включенного гриля включается каждый раз, когда активируется функция гриля посредством термостата духовки.

### ЧАСЫ + ТАЙМЕР (только на некоторых моделях)

7



Для настройки точного времени нажать или потянуть (в зависимости от моделей), и повернуть по часовой стрелке ручку А

Для его настройки повернуть ручку “А” в обоих направлениях до тех пор, пока стрелка не окажется на желаемом времени (макс. 55 минут). По окончании установленного времени войдет в действие звуковой сигнал, который может быть деактивирован, приводя стрелку на символ  поворотом ручки А

Звуковой сигнал по окончании приготовления не прервет работу духовки.



## 7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

### 7.1 Перед использованием прибором



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

Удалить возможные защитные пленки внутри и извне 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 "8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".



Перед первым использованием духовки и гриля следует нагреть их до максимальной температуры на время, достаточное для выжигания возможных остатков производственной смазки, которые могли бы придать неприятный запах готовящейся пище.

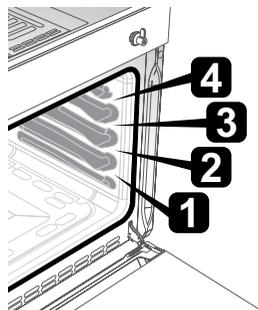


**ВНИМАНИЕ:** включение газовой духовки производится при открытой дверце. Духовка оснащена системой защиты, блокирующей розжиг горелки при закрытой двери. В случае ошибочного действия открыть дверцу и подождать несколько мгновений перед новым розжигом.

### 7.2 Общее описание

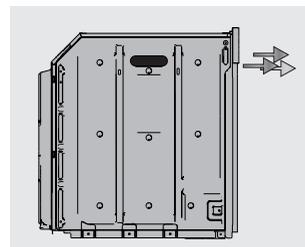
#### 7.2.1 Вынимающиеся полки

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



#### 7.2.2 Охлаждающая вентиляция

Духовка снабжена системой охлаждения, которая начинает работать с началом приготовления пищи. Вентилятором создается нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.





### 7.2.3 Лампы внутреннего освещения

Лампы духовки зажигаются при открытии дверцы или выбирая функцию

 соответствующей ручки.

В случае неисправности лампочки духовки заменить ее, как описано в параграфе “9.2 Замена лампочки освещения”.

## 7.3 Общие меры предосторожности и рекомендации по пользованию



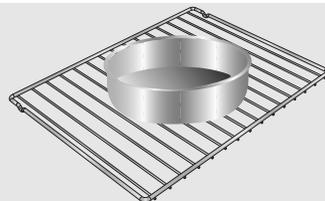
*Все типы приготовления выполняются при закрытой дверце.*



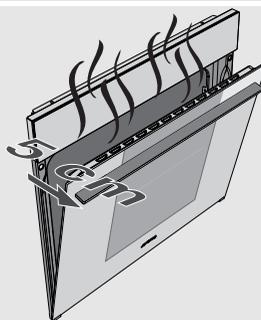
*В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.*



*Для оптимальной жарки рекомендуется размещать посуду в центре решетки.*



*При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если 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.*



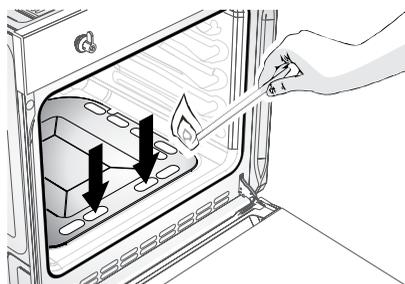
## 7.4 Пользование газовой духовкой

### 7.4.1 Электронное включение искрой

Открыть полностью дверцу духовки, нажать и повернуть против часовой стрелки ручку термостата от величины МИН до МАКС; автоматически активируется электрическое устройство зажигания искрой. При включении придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Если по истечении 15 секунд горелка не разожглась, прекратите попытку, оставьте открытой дверцу духовки и не пытайтесь разжигать ранее, чем через 1 минуту.

### 7.4.2 Розжиг вручную

В случае отсутствия электрического тока духовку можно разжечь вручную. Открыть полностью дверцу духовки, нажать и повернуть против часовой стрелки ручку термостата между МИН и МАКС; зажечь длинную спичку и дать пройти пламени через передние центральные отверстия на дне духовки (как показано на рисунке). В



качестве альтернативы использовать электрическую зажигалку с носиком. При включении придержите ручку нажатой в течение несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Если по истечении 15 секунд горелка не зажжется, прервать попытку, оставить открытой дверцу духовки и подождать 1 минуту до следующей попытки.



*В случае случайного выключения горелки повернуть ручку в положения выключенного состояния (0) и не пытаться разжигать ранее, чем через одну минуту.*



## 7.5 Пользование газовым грилем (только на некоторых моделях)

### 7.5.1 Электронное включение искрой

Открыть полностью дверцу духовки, нажать и повернуть по часовой стрелке ручку термостата на символ ; автоматически активируется электрическое устройство зажигания искрой. При включении придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Если по истечении 15 секунд горелка не разожглась, прекратите попытку, оставьте открытой дверцу духовки и не пытайтесь разжигать ранее, чем через 1 минуту.

С грилем автоматически включается функция моторчика вращения шампура. Для пользования шампуром прочесть параграф “5.2 Использование штанги шампура (только на некоторых моделях)”.



**ВНИМАНИЕ:** в случае отсутствия электрического тока охлаждающая вентиляция неактивна, следовательно, рекомендуется не пользоваться духовкой в этих условиях.



Ни в коем случае нельзя пользоваться нижней горелкой и газовым грилем одновременно.



- Длительность приготовления на гриле никогда не должна превышать 30 минут.
- Во время жарки дверца духовки должна быть закрыта..
- Во время и после использования гриля доступные части могут сильно нагреваться, и поэтому не позволяйте детям приближаться к прибору.
- При приготовлении на вертеле рекомендуется установить внизу духовки, вставив в первую направляющую снизу, один из противней, входящих к комплект поставки, для сбора стекающего жира.
- Во время применения духовки вынимайте из нее все не используемые противни и решетки.
- В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



## 7.6 Пользование электрическим грилем (только на некоторых моделях)

Для активации функции гриля достаточно нажать и повернуть ручку термостата духовки по часовой стрелке в положение  / .



Ни в коем случае нельзя пользоваться нижней горелкой и электрическим грилем одновременно.



- Длительность приготовления на гриле никогда не должна превышать 60 минут.
- Во время жарки дверца духовки должна быть закрыта..
- Во время и после использования гриля доступные части могут сильно нагреваться, и поэтому не позволяйте детям приближаться к прибору.
- При приготовлении на вертеле рекомендуется установить внизу духовки, вставив в первую направляющую снизу, один из противней, входящих к комплект поставки, для сбора стекающего жира.
- Во время применения духовки вынимайте из нее все не используемые противни и решетки.
- В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



БЛЮДА	ВЕС (Кг)	НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>		
ЛАЗАНЬЯ	5	3
КАННЕЛЛОНИ	2,5	2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ДУХОВКЕ	2,5	2
<b>МЯСО</b>		
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	1,2	2
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	3	2
СВИНОЙ ОКороК	1,2	2
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	1,5	2
БАРАНИНА	1,5	2
<b>МЯСО ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ (функция гриля)</b>		
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ	1	4
ГАМБУРГЕРЫ	1	4
СОСИСКИ	1,5	4
РЕБРА	1,5	4
МЯСНЫЕ ШАШЛЫКИ	1,5	4
<b>РЫБА</b>		
СКУМБРИЯ	8	2
СИМА (ИЗ ЛОСОСЕВЫХ)	1,3	2
РЫБА-РОМБ	1	2
<b>РЫБА ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ (функция гриля)</b>		
РЫБНЫЕ ШАШЛЫКИ	1	4

Рекомендуется всегда предварительно разогревать духовку на максимальную температуру в течение 10-15 минут



СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА		ДУХОВКА С ОБДУВОМ	
Темпер. (°С)	Время (минуты)	Темпер. (°С)	Время (минуты)
230-240	50-60	230-240	45-50
220-230	25-30	220-230	25-30
220-230	25-30	220-230	25-30
200-210	80-90	200-210	75-80
200-210	90-100	200-210	90-100
210-220	70-75	200-210	70-75
200-210	75-80	200-210	75-80
200-210	90-95	200-210	90-95
гриль	15 I сторона - 8 II сторона	гриль	15 I сторона - 8 II сторона
гриль	11 I сторона - 7 II сторона	гриль	11 I сторона - 7 II сторона
гриль	15 I сторона - 5 II сторона	гриль	15 I сторона - 5 II сторона
гриль	15 I сторона - 5 II сторона	гриль	15 I сторона - 5 II сторона
гриль	11 I сторона - 10 II сторона	гриль	11 I сторона - 5 II сторона
180-190	25-30	180-190	25-30
180-190	35-40	180-190	35-40
180-190	25-30	180-190	25-30
гриль	7 I сторона - 3 II сторона	гриль	7 I сторона - 5 II сторона



БЛЮДА	ВЕС (Кг)	НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)
ПИЦЦА	1	3
<b>ВЫПЕЧКА</b>		
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА	1	3
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ	1	2
ПИРОГ С ПОВИДЛОМ	1	3
КРЕНДЕЛЬ	1,2	3
<b>МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ (где имеется шампур)</b>		
КУРЯТИНА	1,2	шампур

Рекомендуется всегда предварительно разогревать духовку на максимальную температуру в течение 10-15 минут



СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА		ДУХОВКА С ОБДУВОМ	
Темпер. (°C)	Время (минуты)	Темпер. (°C)	Время (минуты)
240	12-15	240	12-15
190	18	180	18
190	50-55	180	55-60
190	35-40	180	35-40
190	15-50	180	50-55
гриль	80	гриль	70



## **7.7 Рекомендации и советы по способам жарки**

---

### **7.7.1 Общие рекомендации**

**Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.**

При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом (где имеется) для получения единообразной жарки на всех уровнях.

Как правило, нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

### **7.7.2 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.

### **7.7.3 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 °С, установив в случае необходимости большее время выпекания.



## 7.7.4 Советы для жарок в режиме Гриль или Вентилируемый гриль (только на некоторых моделях)

В режиме Гриль  / , жарка мяса может быть выполнена также при холодной духовке, если желаете изменить качество жарки, рекомендуется предварительный нагрев.

В функции вентилируемый гриль  /  + , напротив, рекомендуется предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле.

## 7.8 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.
- Выключать индикаторные лампочки внутреннего освещения во время жарки (См. 7.2.3 Лампы внутреннего освещения).
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.



## 8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



**ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУЮ ПАРА.**



Рекомендуется пользование продуктами для чистки, имеющимися в фирме SMEG.

### 8.1 Чистка нержавеющей стали

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

### 8.2 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 тканью или салфеткой из микрофибры.

### 8.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать стальные 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 салфеткой из микрофибры.

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





## 8.4 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. Для облегчения операций чистки дверцу можно снять (см. параграф “9.6 Демонтаж внутренних стекол”).



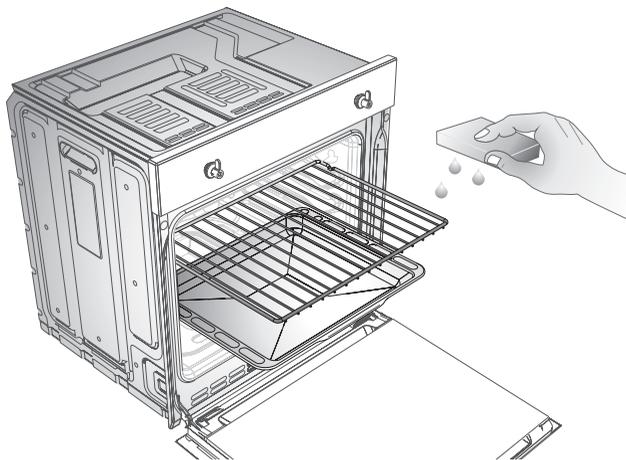
*Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства для чистки стекол дверцы (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).*

*Запрещается использовать для очистки стеклянных дверей духовки грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать стеклянную поверхность.*

## 8.5 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 “9.5 Демонтаж дверцы”).



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку на максимальный режим приблизительно на 15/20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.



## 9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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



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

### 9.1 Смазка газовых кранов и термостата газовой духовки

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

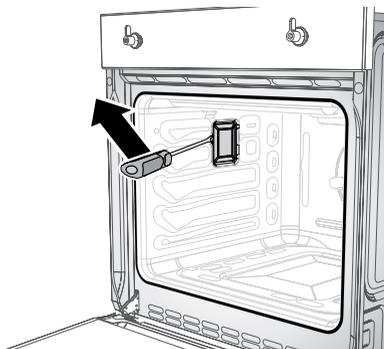
**Эта операция должна выполняться специалистом.**

### 9.2 Замена лампочки освещения

В случае необходимости замены лампочки, если поломана или перегорела.

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

Снять лампочку, выкрутив ее.



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

### 9.3 Неисправность вентиляции духовки (только на некоторых моделях)

Для проверки работы вентиляции пользователь должен установить ручку

функций на функции “вентиляция духовки”  или “вентиляция

духовки + жарка с шампуром” . Возможная неполадка выявляется в

случае, когда вентиляция не начинает работать, выполняя эти операции.

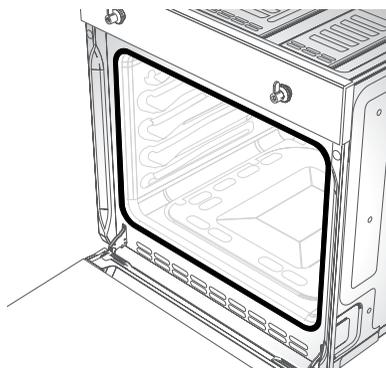
**В случае неисправности не пытаться ремонтировать, а связаться с авторизованным центром технической поддержки.**



## 9.4 Снятие прокладки

Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы.

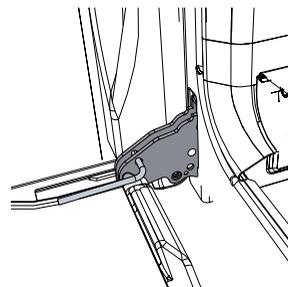
С четырех сторон расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону края прокладки для отсоединения крючков.



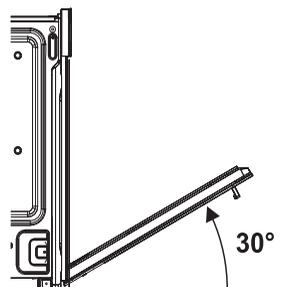
## 9.5 Демонтаж дверцы

Полностью открыть дверцу.

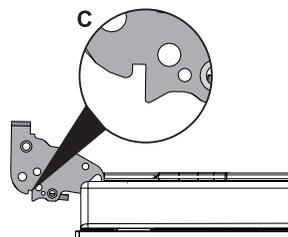
Вставить два стержня в отверстия указанных петель **A** двух петель сзади их самих до их закрепления.



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



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





## 9.6 Демонтаж внутренних стекол

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для упрощения операций чистки можно снять дверцу (см. 9.5 Демонтаж дверцы) или открывать ее и заблокировать петли.

Стекла, из которых состоит дверца, могут быть сняты полностью в следующем порядке.

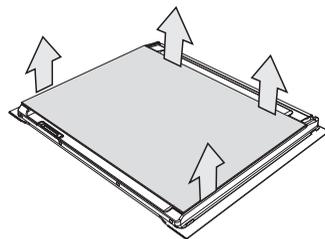


*Внимание: перед извлечением стекол проверить, чтобы была заблокирована по крайней мере одна петля открытой дверцы как описано в параграфе "9.5 Демонтаж дверцы". Необходимость в проведении этой операции может возникнуть еще раз в фазе извлечения стекол, если дверца непредвиденно разблокируется.*

### 1

#### Снятие внутреннего стекла:

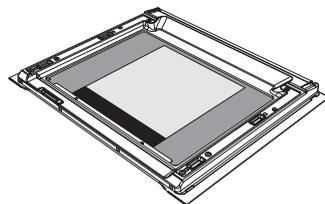
- Снять внутреннее стекло, вытягивая его вверх, следуя направлению, указанному стрелками. Таким образом, разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



### 2

#### Чистка:

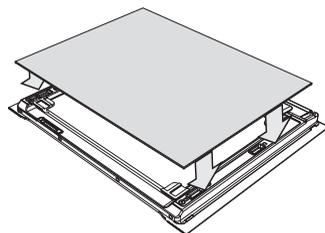
- Теперь возможно произвести чистку предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



### 3

#### Установка стекол на место:

- Установить заново внутреннее стекло, обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, прикрепленных к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки, слегка надавив на них





## 10. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА



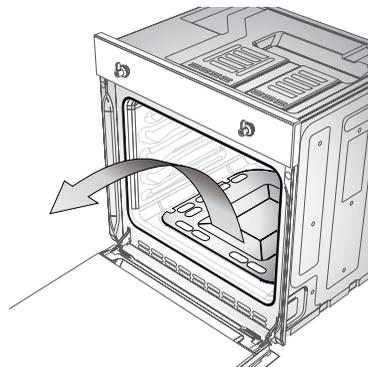
*Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.*

Данный прибор испытан для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунку на горелке и отрегулировать кран подачи газа. Для замены форсунки выполните описанные ниже процедуры.

### 10.1 Регулировка горелки духовки

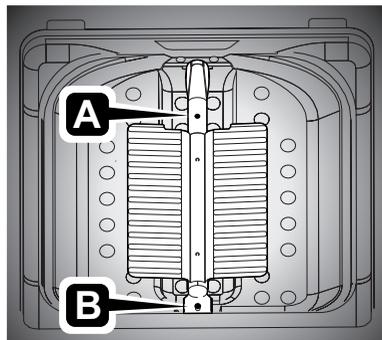
Для выполнения регулировки горелки духовки необходимо открыть дверцу духовки и выполнить следующие операции:

- освободить камеру духовки от всех принадлежностей (противни, решетки и возможные стальные направляющие);
- приподнять столешницу духовки и вынуть во внешнюю сторону, как указано на рисунке.



#### 10.1.1 Замена форсунки

- Ослабить винты А и В крепления горелки духовки.
- Удалить блок, соединяющий термopару и запальную свечу, прикрепленный к горелке духовки винтом А
- Удалить, вынимая кверху, горелку, вплоть до достижения доступа к форсунке.
- При помощи торцевого трубчатого ключа 7 мм заменить форсунку, вставив новую, соответствующую типу используемого газа (см. параграф “11.2 Таблицы характеристик горелок и форсунок”).





## 10.2 Таблицы характеристик горелок и форсунок

Горелка духовки	Номинальная производительность по теплу (кВт)	СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ - G30/G31 28/37 мбар			
		Диаметр форсунка 1/100 мм	Расход экономич. (Вт)	Расход г/ч, G30	Расход г/ч, G31
Духовка	2.6	76	900	189	186
Гриль*	2.4	76	-	175	171

\* где имеется газовый гриль

Горелка духовки	Номинальная производительность по теплу (кВт)	ГАЗ МЕТАН - G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
Духовка	2.6	120	900
Гриль*	2.4	120	-

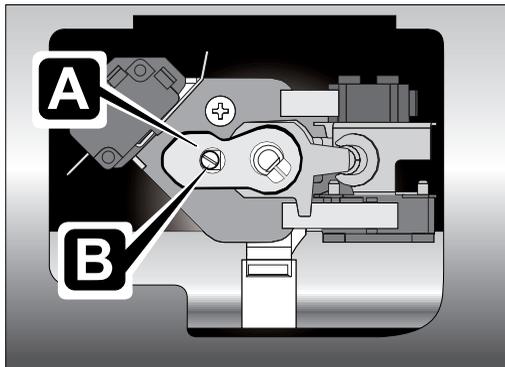
\* где имеется газовый гриль



## 10.2.1 Регулировка минимального уровня

Термостат духовки оснащен винтом регулировки минимального уровня. Меняя тип газа подачи, необходимо менять минимальный уровень следующим образом:

- Отключить электрическое питание с устройства.
- Слегка вынуть духовку из собственного гнезда, снять ручки и удалить лицевую панель, отвинтив 4 винта (2 верхних и 2 нижних), соединяющие духовку со всем прибором.
- Вставить ручку термостата духовки и включить горелку духовки. Держать дверцу закрытой в течение 10/15 минут; по прохождении этого времени повернуть ручку а положение в соответствии с минимальной температурой.



- Снять ручку и ввести и ввести шлицевую отвертку для регулировки отверстия **A**.
- В случае применения сжиженного газа необходимо завинчивать по часовой стрелке регулировочный винт **B** на концевом выключателе.

Диаметр перепускного канала указан в параграфе “11.2 Таблицы характеристик горелок и форсунок”.



*В случае применения городского газа или газа метана достаточно отвинтить перепускной канал на несколько оборотов. В обоих случаях необходимо провести испытание рабочего режима как указано далее. Включить духовку на температуру 240°C и оставить в рабочем режиме на 15 минут. Повернуть ручку температуры на минимальную величину и отрегулировать перепускной канал, доведя пламя до минимального: оно должно поддерживаться зажженным, имея длину 2-3 мм. Эта операция должна выполняться при закрытой дверце духовки.*

*После регулировки минимального уровня попробовать открыть и закрыть дверцу; если пламя погаснет, увеличить минимальный уровень. Кроме этого, проверить, чтобы при переходе с максимального на минимальный уровень, пламя не гасло.*



## 11. УСТАНОВКА ПРИБОРА

### 11.1 Подключение электропитания



Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора. Запрещается снимать эту табличку.



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

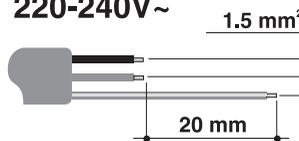


При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель в соответствии с правилами установки, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



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

**Работа при 220-240 В ~:** используйте **220-240V~** трехполюсный кабель типа H05V2V2-F (кабель  $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$ ).



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



**ВНИМАНИЕ:** Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.

### 11.2 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.



## 11.3 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.

## 11.4 Подключение газа

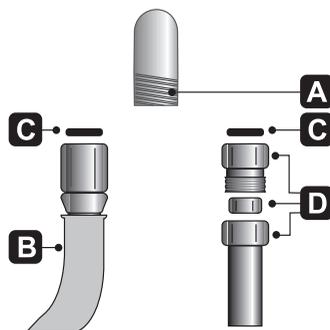
### Подключение с использованием жесткой медной трубы:

Подключение к газовой сети должно быть выполнено без создания в приборе каких-либо напряжений.

Подключение можно осуществить с использованием переходной муфты **D** с двойным конусом, обязательно подставляя прокладку **C** из комплекта поставки.

### Подключение с использованием гибкой стальной трубы:

используйте только трубы из нержавеющей стали с неразрезной стенкой, отвечающие всем действующим нормам, с обязательным использованием прокладки **C** из комплекта поставки, между патрубком **A** и гибким рукавом **B**.



*Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров; убедитесь, что трубы нигде не соприкасаются с подвижными деталями и не сдавливаются.*

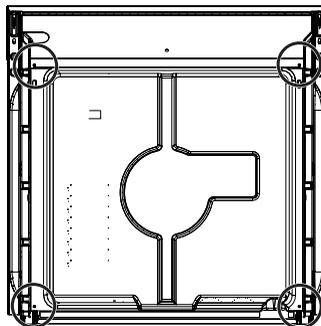


### 11.5 Замена кабеля

В случае замены кабеля питания снять задний картер, отвинтив винты для получения доступа к клеммной панели.

Заменить кабель. Сечение кабеля не должно быть менее 1,5 мм (3 x 1,5) (см. 11.1 Подключение электропитания).

Убедиться в том, чтобы кабели (духовка или возможная варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с духовкой.



**ВНИМАНИЕ:** Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен **1,5 - 2 Нм**.



## 11.6 Расположение духовки



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



Рекомендуется производить установку духовки вдвоем.

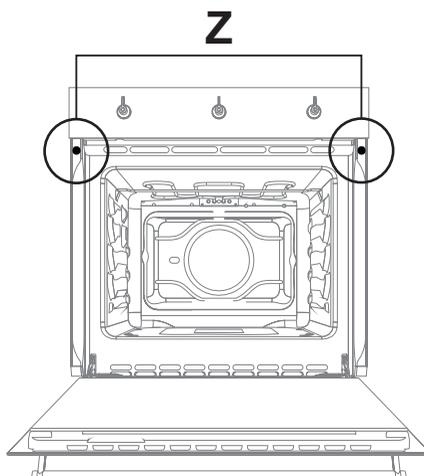
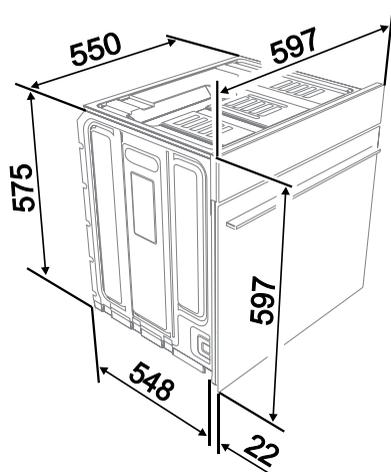


На основании, где будет расположена духовка, должна быть укомплектованной, как показано на рисунке ниже.

Прибор пригоден для встраивания в мебель из любого материала, теплостойкого при 90°C. Для размещения под рабочими столами соблюдать размеры, указанные в параграфе “11.6.1 Размещение под рабочими столами”. При размещении в колонке соблюдать размеры, указанные в параграфе “11.6.2 Размещение в колонке”, учитывая, что в верхней / задней части мебели должно быть предусмотрено отверстие глубиной 35-90 мм.

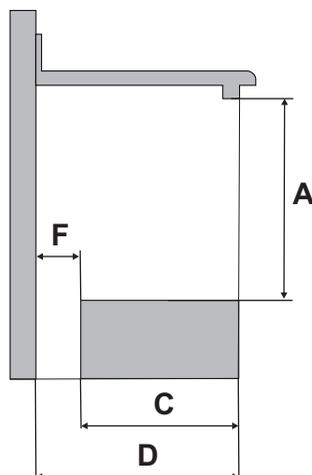
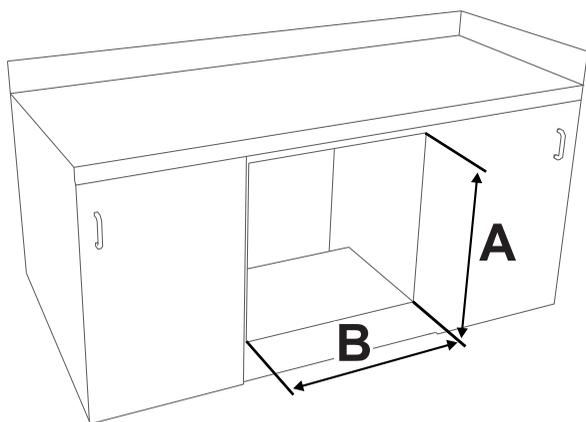
При обеих типологиях установки убедиться в том, чтобы задняя/нижняя часть шкафа имела отверстие **F**, как указано далее.

По окончании установки прибора удалить резинки, покрывающие винты **Z**, расположенные на рамке, и прикрепить духовку к шкафу посредством 2 винтов. Далее установить резиночки, покрывающие винты. Для установки под столешницей.

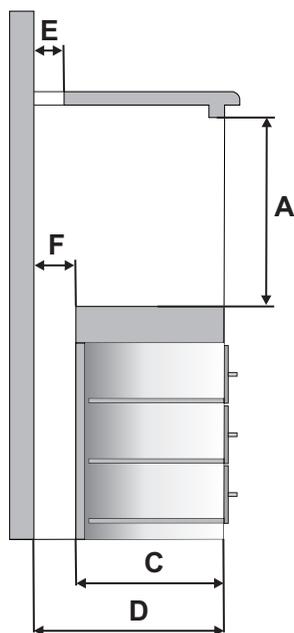
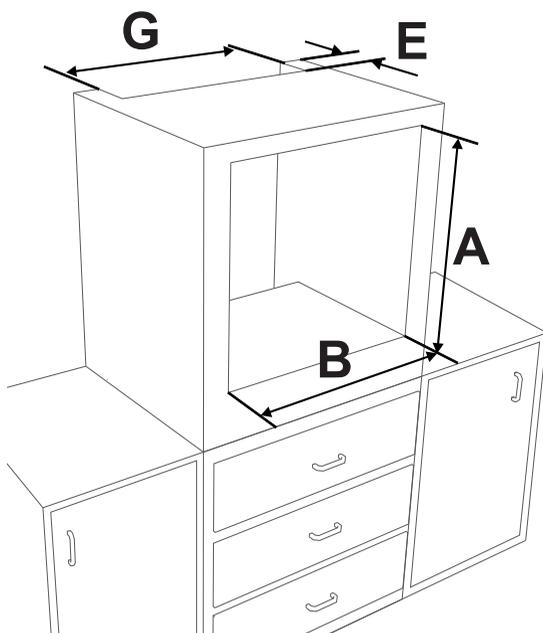




## 11.6.1 Размещение под рабочими столами



## 11.6.2 Размещение в колонне



РАССТОЯНИЯ	A	B	C	D	E	F	G
<b>МИН</b>	583	554	490	560	35*	60*	400*
<b>МАКС</b>	585	564	500	-	40*	-	B

\*указательные размеры, рекомендуемые изготовителем прибора





914774035 / D