Содержание

1 Предупреждения по безопасности 4

1.1 Общие меры предосторожности 4
1.2 Назначение прибора 8
1.3 Ответственность изготовителя 8
1.4 Данное руководство по эксплуатации 8
1.5 Идентификационная табличка 8
1.6 Утилизация 8
1.7 Как читать руководство по эксплуатации 9

2 Описание 10

2.1 Общее описание 10
2.2 Панель управления 12
2.3 Другие части 15
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте 15

3 Эксплуатация 17

3.1 Предупреждения по безопасности 17
3.2 Первое использование 17
3.3 Использование аксессуаров 18
3.4 Использование духовки 19
3.5 Советы по приготовлению 22
3.6 Часы (только на некоторых моделях) 23

4 Чистка и уход 26

4.1 Предупреждения по безопасности 26
4.2 Чистка поверхностей 26
4.3 Чистка дверцы 26
4.4 Чистка рабочей камеры духовки 28
4.5 Внеочередное техобслуживание 29

5 Установка 31

5.1 Подключение газа 31
5.2. Перевод на разные типы газа 34
5.3 Подключение к электропитанию 38
5.4 Замена кабеля 38
5.5 Расположение 39

RU

Настоящие инструкции действительны исключительно для стран назначения, указанных в табличке характеристик, закрепленной на приборе. Данная встраиваемый духовой шкаф относится к классу 3.

ПЕРЕВОД ИСХОДНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры предосторожности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Никогда не пытайтесь потушить огонь/возгорание водой: выключите прибор и накройте огонь крышкой или невозгораемой тканью.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Дети не могут выполнять чистку и операции по уходу, если не находятся под присмотром.
- Всегда следите за процессом приготовления. За кратковременными процессами приготовления следует наблюдать постоянно.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла, поскольку существует опасность их возгорания при перегреве. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.

- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЕМ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Установку и сервисные операции должны выполнять квалифицированные специалисты с соблюдением местных нормативных требований.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Вред для прибора

- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для очистки стальных частей или частей с особыми поверхностными металлизированными обработками (напр., анодирование, никелирование, хромировка) нельзя использовать препараты с содержанием хлора, аммиака или отбеливателя.
- Решетки и противни следует в ставить в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте струи пара под давлением для чистки прибора.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Не загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.

- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Не используйте дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Не прикладывайте чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не используйте ручку для подъема или перемещения этого прибора.

Установка и уход

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

- По окончании любых работ, проверьте момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Установку и сервисные операции должны выполнять квалифицированные специалисты с соблюдением местных нормативных требований.
- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Если кабель питания поврежден, немедленно свяжитесь с сервисной службой, которая заменит вам кабель.
- Перед проведением любых действий с прибором (установкой, расположением или перемещением) следует обязательно надеть средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых действий с прибором отключите его от главной сети электрического питания.

Для данного прибора

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

1.2 Назначение прибора

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

1.3 Ответственность производителя

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

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

1.4 Данное руководство по эксплуатации

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

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация

Утилизация данного прибора выполняется отдельно от других видов отходов (директивы 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). В данном приборе нет веществ в количестве, которое может считаться опасным для здоровья или окружающей среды в соответствии с действующими европейскими директивами.

Чтобы утилизировать прибор:

- Обрежьте кабель питания и удалите кабель вместе с вилкой.

Электрическое напряжение

Опасность электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель питания от электрической сети.

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки

Опасность удушья

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве используются следующие понятия для облегчения чтения:

Меры предосторожности

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

Описание

Описание прибора и принадлежностей.

Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход

Информация о правильной чистке и уходу за прибором.

Установка

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

Меры предосторожности

Информация

Предложения

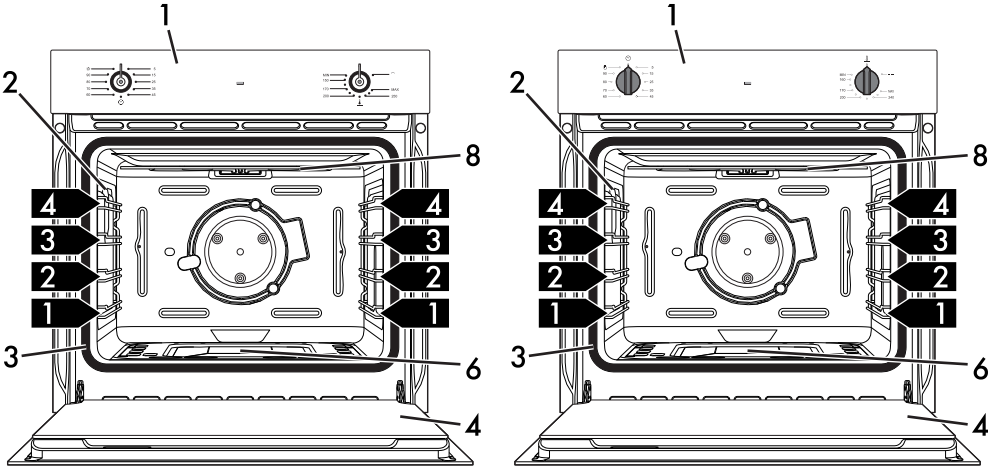
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

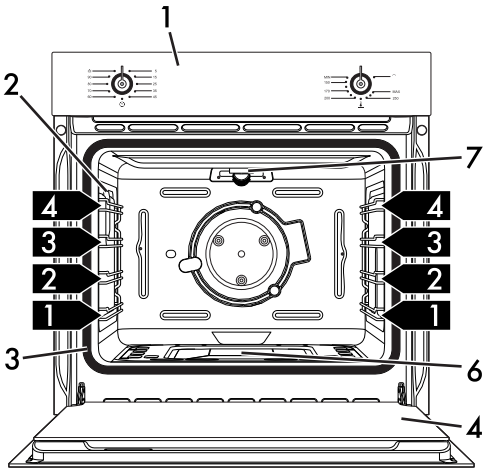
RU

2 Описание

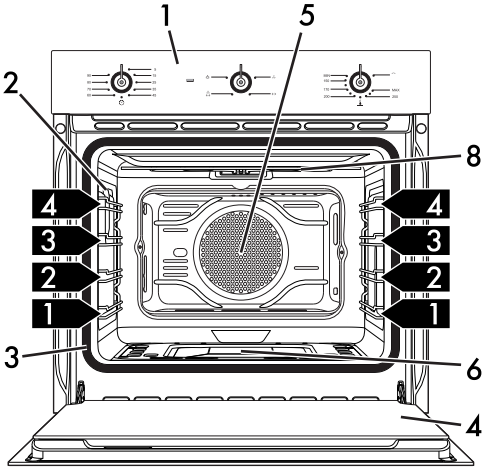
2.1 Общее описание

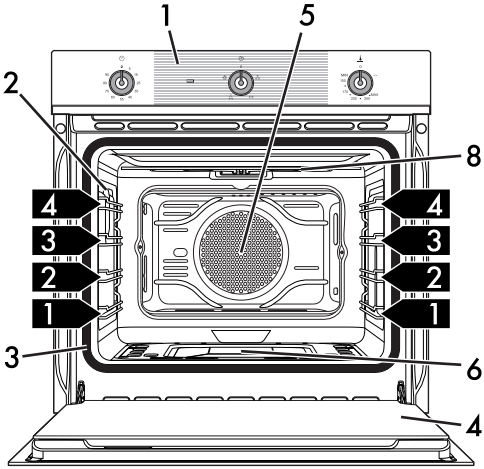


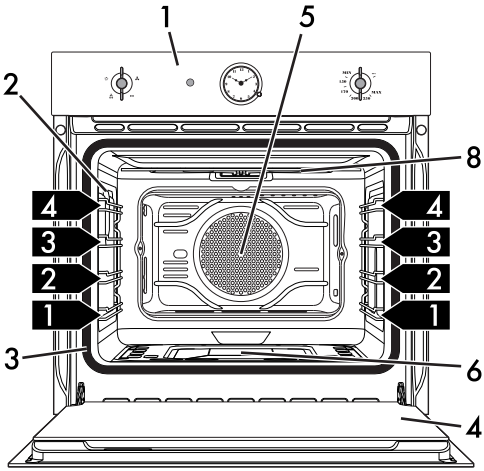
Модели газового духового шкафа / Электрический гриль



Модели газового духового шкафа / Газовый гриль







Модели газового духового шкафа / Электрический гриль с конвекцией

1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор (только на некоторых моделях)

6 Газовый духовой шкаф

7 Газовый гриль (только на некоторых моделях)

8 Электрический гриль (только на некоторых моделях)

1,2,3... Уровень опорной рамки

Модели с конвекцией (примечание для рынка Великобритании)

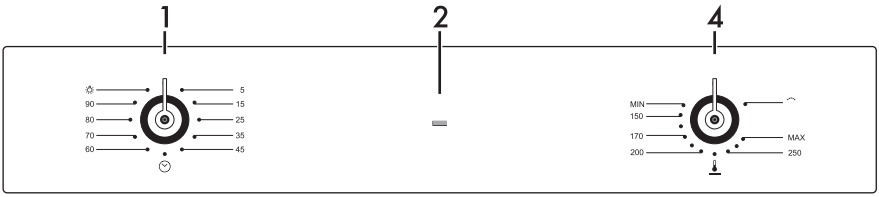
В отличие от традиционных газовых духовок, представленных на рынке Великобритании, где наиболее горячая часть рабочей камеры, как правило находится в верхней части, новая газовая духовка с конвекцией оснащена центральной нижней горелкой в европейском стиле, что обеспечивает оптимальные результаты, благодаря использованию эффективного устройства приготовления по зонам.

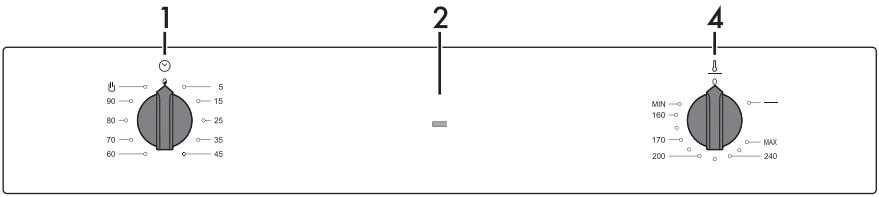
Духовка оснащена вентилятором, который равномерно распределяет тепло по всей рабочей камере. Тем не менее, нижняя часть является наиболее горячей и позволяет готовить, как в верхней части традиционной духовки (в зависимости от выбранного режима).

В центральных зонах приготовление осуществляется согласно температуре, заданной на панели управления, а в верхней зоне тепло распределяется при слегка пониженной температуре, эквивалентной температуре нижнего уровня электрической духовки.

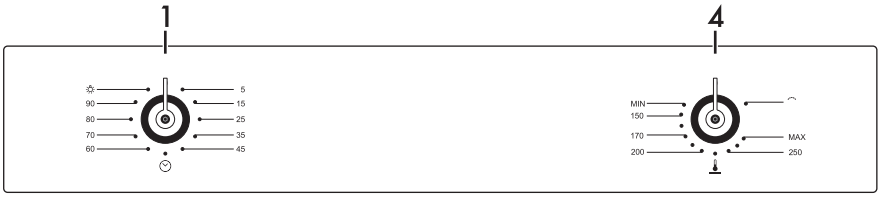
Прежде чем начать приготовление, следует разогреть духовку. В этом случае будут достигнуты оптимальные результаты. Помимо этого, при всех режимах приготовления дверца должна быть закрыта, чтобы обеспечить исправную работу защитного устройства.

2.2 Панель управления

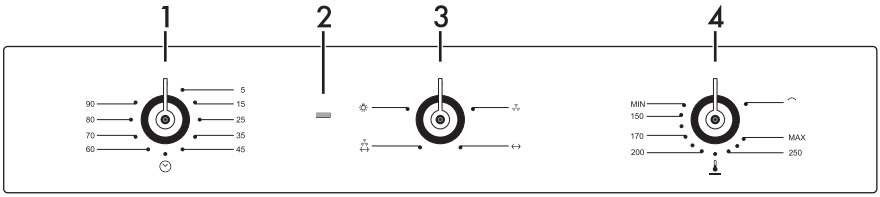


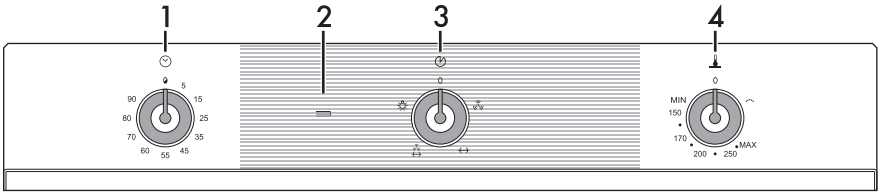


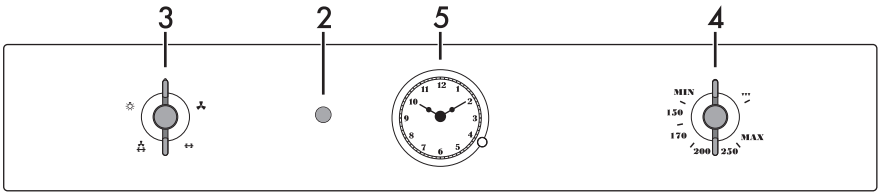
Модели газового духового шкафа / Электрический гриль



Модели газового духового шкафа / Газовый гриль







Модели газового духового шкафа / Электрический гриль с конвекцией

RU

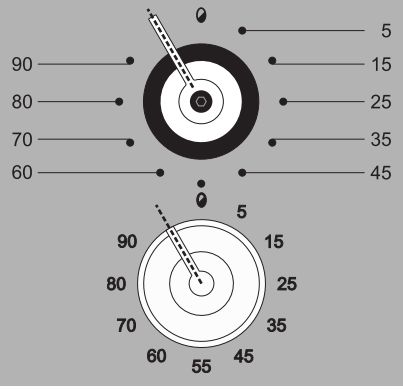
1 Ручка электромеханического минутного таймера

Чтобы использовать таймер, необходимо включить звуковое оповещение, повернув ручку по часовой стрелке. Высвечивающиеся цифры обозначают количество заданных минут (макс. 90 мин.) Управление поступательное, и возможно использование промежуточных значений.

Звуковой сигнал по окончании приготовления не влияет на работу духовки.

(в случае наличия) Положение / позволит включить освещение внутри рабочей камеры духовки во время нормального режима работы (без таймера).

В моделях без шелкографии, когда ручка таймера занимает положение между **90** и **0**, не будет работать ни одна из функций.



2 Лампа нагревателя электрического гриля (исключая модели с газовым грилем)

Загорается, сигнализируя о работающем электрическом гриле.

3 Ручка выбора функций (только на некоторых моделях)

Поверните ручку выбора функций на желаемый символ:

включает вентилятор внутри рабочей камеры духовки;

включает привод вертела;

включает вентилятор и привод вертела;

включает освещение внутри рабочей камеры духовки;

4 Ручка температуры

Служит для включения нижней горелки или электрического гриля или газового гриля (в зависимости от модели).

Выбор температуры приготовления происходит путем вращения ручки против часовой стрелки до желаемого значения, в диапазоне от **МИН** до **МАКС**.

Чтобы включить электрический гриль или газовый гриль, следует повернуть ручку по часовой стрелке на символ / / (в зависимости от модели).

5 Часы (только в некоторых моделях)

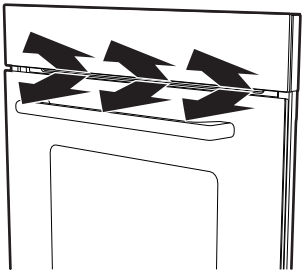
Служит для отображения текущего времени.

2.3 Другие части

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления.

Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.

Внутренняя подсветка

Внутреннее освещение прибора включается:

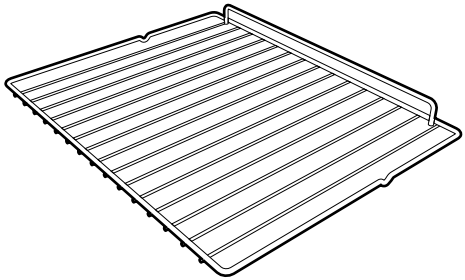
- при открытии дверцы;
- при выборе функции ☼.

Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

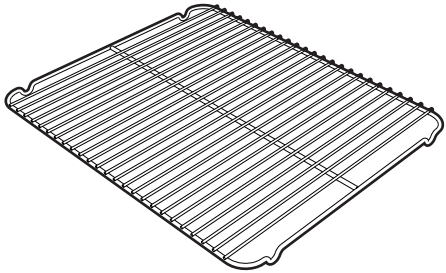
В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

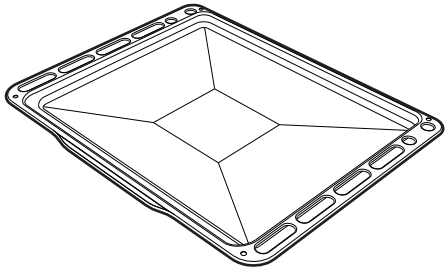
Решетка для противня (только в некоторых моделях)



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

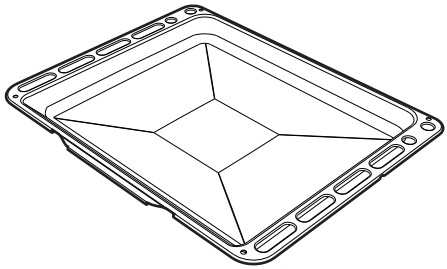
RU

Противень (только на некоторых моделях)



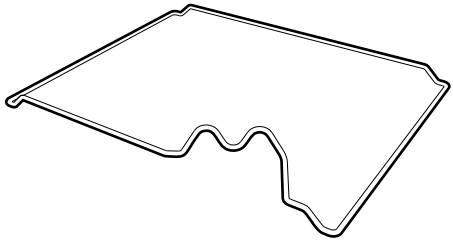
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Противень для глубокой жарки



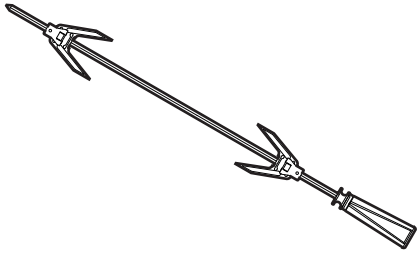
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

Опора для вертела (только на некоторых моделях)



Применяется как опора для шампура.

Вертел для гриля (только на некоторых моделях)



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

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

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

3 Использование

3.1 Меры предосторожности

Неправильное использование

Риск повреждения поверхностей

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревателей внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.

Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если во время приготовления пищи происходит выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры на время, необходимое для удаления возможных производственных остатков.

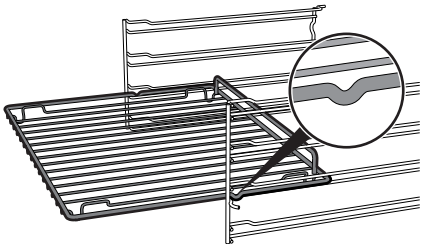
RU

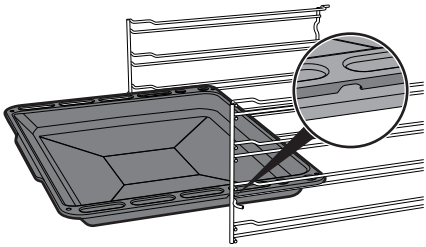
3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

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

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



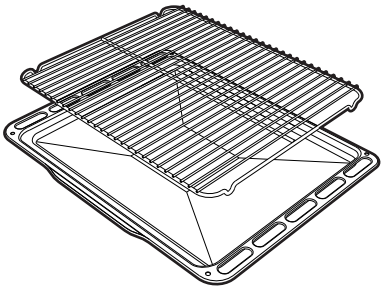


Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

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

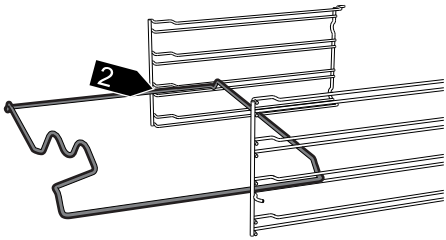
Решетка для противня (только в некоторых моделях)

Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.

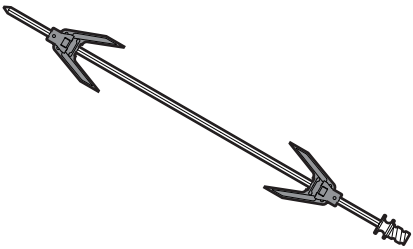


Вертел для гриля (только на некоторых моделях)

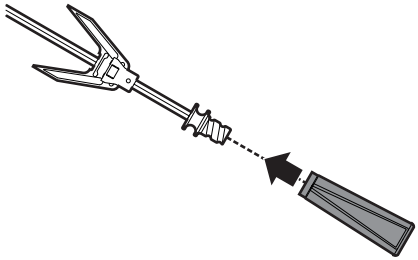
Для готовки с вертелом установите опору для вертела на втором уровне. Профилированная часть после установки круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне.



Используйте вилки и клип, чтобы подготовить шампур для гриля.



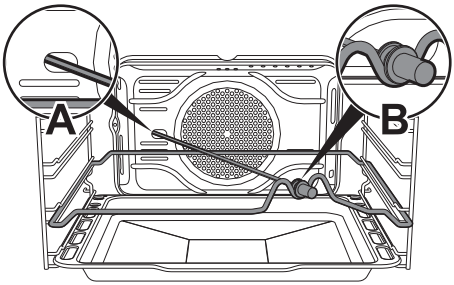
Привинтите специальную ручку для удобного перемещения шампура для гриля.



После подготовки шампура для гриля установите его на соответствующей опоре для шампура.

Вставьте шампур в отверстие **A** так, чтобы включился моторчик шампура.

Стараться, чтобы защелка была корректно вставлена в направляющую рамку B.



Убрать рукоятку перед закрытием дверцу.

Рекомендуется установить противень для сбора жира на первом уровне.

3.4 Использование духовки

В случае отсутствия электрического питания охлаждающий вентилятор не работает. Не включайте духовку вручную.

Пользование газовой духовкой

Электронный розжиг от искры:

1. Полностью откройте дверку духовки.
2. Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку регулировки температуры в положение между значениями **MIN** и **MAX**.
   Электрическое разжигающее устройство от искры включится автоматически.
3. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термопаре разогреться.

Если по истечении 15 секунд горелка не зажжется, прекратите попытки, оставьте открытой дверцу духовки и подождите 60 секунд до следующей попытки.

В случае случайного выключения установите ручку в положении ВЫКЛ и подождите 60 секунд до следующей попытки.

RU

Пользование газовым грилем (только на некоторых моделях)

Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность пожара или взрыва

- Длительность приготовления на гриле никогда не должна превышать 30 минут.

Электронный розжиг от искры:

1. Полностью откройте дверку духовки.
2. Нажмите и поверните по часовой стрелке ручку выбора температуры на символ . Электрическое разжигающее устройство от искры включится автоматически.
3. После зажигания конфорки удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд, чтобы позволить термопаре разогреться.

Если по истечении 15 секунд горелка не зажжется, прекратите попытки, оставьте открытой дверцу духовки и подождите 60 секунд до следующей попытки.

Ни в коем случае нельзя использовать одновременно газовую духовку и газовый гриль.

Пользование электрическим грилем (только на некоторых моделях)

Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность пожара или взрыва

- Длительность приготовления на гриле никогда не должна превышать 60 минут.

Нажмите и поверните по часовой стрелке ручку выбора температуры на символ / ▼▼▼ / ----- (в зависимости от модели).

Ни в коем случае нельзя использовать одновременно газовую духовку и электрический гриль.

Список режимов приготовления

Газовая горелка

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

Газовая горелка + вентилятор

В сочетании с газовой горелкой, вентилятор способствует равномерному распределению тепла. Данная функция идеальна для медленного приготовления блюд при постоянной температуре.

Газовая горелка + вертел

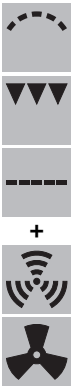
Вертел обеспечивает вращение приготовляемого продукта, в то время как газовая горелка работает, как обычно.

Газовая горелка + вентилятор + вертел

Вертел обеспечивает вращение приготовляемого продукта, в то время как вентилятор ускоряет распределение тепла.

Гриль

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

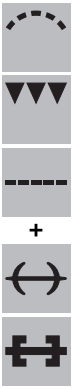


Гриль + конвекция

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

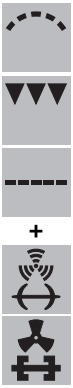
Длительность приготовления на гриле никогда не должна превышать 30 минут.

RU



Гриль + шампур

Вертел работает в сочетании с нагревателем гриля или с горелкой газового гриля (в зависимости от моделей), обеспечивая идеальное подрумянивание блюд.



Гриль с вентиляцией + вертел

Вертел работает в сочетании с нагревателем гриля, обеспечивая идеальное подрумянивание блюд, в то время как вентилятор быстро распределяет тепло.

Длительность приготовления в сочетанием с вертелом никогда не должна превышать 60 минут.

Исходя из соображений безопасности, вертилятор не работает в сочетании с горелкой газового гриля.

Размораживание

Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор, который гарантирует однородное распределение воздуха внутри духовки. (Рекомендуется использовать 1° или 2° полку).

Освещение

В этом положении освещение внутри духовки может быть включено во время обычных операций.

3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с конвекцией для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

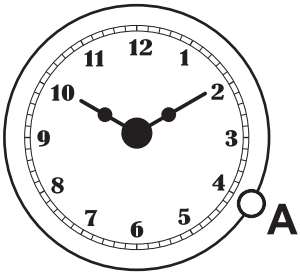
- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать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

Для экономии энергии

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

RU

3.6 Часы (только на некоторых моделях)



Установка текущего времени

Для установки точного времени потяните ручку **A** и поверните ее по часовой стрелке.

Справочная таблица по режимам приготовления пищи

Пища	Вес (кг)	Полож. ниж. направ-щих	Статическая духовка			Конвекционная духовка		
			Температура. (°C)	Время (минуты)		Температура. (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	5	3	230 - 240	50 - 60		230 - 240	45 - 50	
Каннеллони	2.5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Запеченная паста	2.5	2	220 - 230	25 - 30		220 - 230	25 - 30	
Цыпленок табака	1,2	2	200 - 210	80 - 90		200 - 210	70 - 80	
Филе индейки	3	2	200 - 210	90 - 100		200 - 210	90 - 100	
Свиной окорок	1,2	2	210 - 220	70 - 75		200 - 210	70 - 75	
Жаркое из кролика	1,5	2	200 - 210	75 - 80		200 - 210	75 - 80	
Баранина	1,5	2	200 - 210	90 - 95		200 - 210	90 - 95	
				Сторона 1	Сторона 2		Сторона 1	Сторона 2
Свиные отбивные	1	4	Гриль	15	8	Гриль	15	8
Гамбургеры	1	4	Гриль	11	7	Гриль	11	7
Свиные колбаски	1,5	4	Гриль	15	5	Гриль	15	5
Свинные ребрышки	1,5	4	Гриль	15	5	Гриль	15	5
Мясные шашлыки	1,5	4	Гриль	11	10	Гриль	11	5
Курица	1,2	Шампур	Гриль	80		Гриль	70	
Скумбрия	8	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Сима (из лососевых)	1,3	2	180 - 190	35 - 40		180 - 190	35 - 40	
Палтус	1	2	180 - 190	25 - 30		180 - 190	25 - 30	
Рыбные шашлыки	1	4	Гриль	7	3	Гриль	7	5
Пицца	1	3	240	12 - 15		240	12 - 15	
Печенье	1	3	190	18		180	18	
Бисквит парадиз	1	2	190	50 - 55		180	55 - 60	
Песочное тесто	1	3	190	35 - 40		180	35 - 40	
Пончики	1,2	3	190	45 - 50		180	50 - 55	

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

Таблица эквивалентных мер и весов

Вес		Система измерений		Объем	
Метрическая	Имперская	Метрическая	Имперская	Метрическая	Имперская
15 г	1/2 унц.	5 мм	1/4 дюйм.	25 мл	1 жидк.унц.
25 г	1 кг	1 см	1/2 дюйм.	50 мл	2 жидк.унц.
40 г	1 1/2 унц.	2.5 см	1 дюйм	85 мл	3 жидк.унц.
50 г	2 кг	5 мм	2 дюйм.	100 мл	3 1/2 жидк.унц.
75 г	3 унц.	7.5 см	3 дюйм.	150 мл	5 жидк.унц. (1/4 пинты)
100 г	4 унц.	10 мм	4 дюйм.	200 мл	7 жидк.унц.
150 г	5 унц.	12.5 см	5 дюйм.	300 мл	10 жидк.унц. (1/2 пинты)
175 г	6 унц.	15 см	6 дюйм.	450 мл	15 жидк.унц. (3/4 пинты)
200 г	7 унц.	18 см	7 дюйм.	600 мл	1 пинта
225 г	8 унц.	20 см	8 дюйм.	700 мл	1 1/4 пинты
250 г	9 унц.	23 см	9 дюйм.	900 мл	1 1/2 пинты
275 г	10 унц.	25 см	10 мм	1 жидк.унц.	1 3/4 пинты
350 г	12 унц.	30 см	12 дюйм	1.2 л	2 пинты
375 г	13 унц.			1.25 л	2 1/4 пинты
400 г	14 унц.			1.5 л	2 1/2 пинты
425 г	15 унц.			1.6 л	2 3/4 пинты
450 г	1 фунт			1.75 л	3 пинты
550 г	1 1/4 фунт.			1.8 л	3 1/4 пинты
675 г	1 1/2 фунт.			2 л	3 1/2 пинты
750 г	1 3/4 фунт.			2.1 л	3 3/4 пинты
900 г	2 кг			2.25 л	4 пинт
1,5 кг	3 фунт.			2.75 л	5 пинт
1.75 кг	4 унц.			3.4 л	6 пинт
2.25 кг	5 унц.			3.9 л	7 пинт
				5 л	8 пинт (1 галлон)

Температура.			
140°C	Вентилятор	275°F	Газ 1
150°C	Вентилятор	300°F	Газ 2
160°C	Вентилятор	325°F	Газ 3
180°C	Вентилятор	350°F	Газ 4
190°C	Вентилятор	375°F	Газ 5
200°C	Вентилятор	400°F	Газ 6
220°C	Вентилятор	425°F	Газ 7
230°C	Вентилятор	450°F	Газ 8
240°C	Вентилятор	475°F	Газ 9

4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не используйте струи пара под давлением для чистки прибора.
- Для очистки стальных частей или частей с особыми поверхностными металлизированными обработками (напр., анодирование, никелирование, хромировка) нельзя использовать препараты с содержанием хлора, аммиака или отбеливателя.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

4.2 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

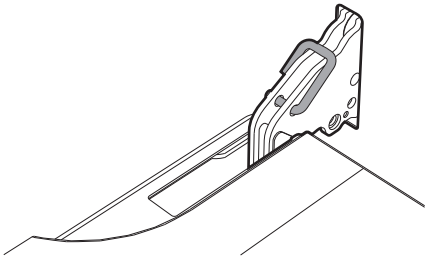
4.3 Очистка дверцы

Снятие дверцы

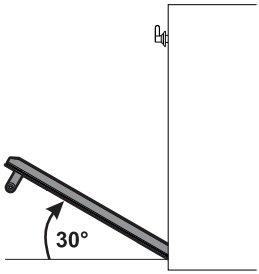
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

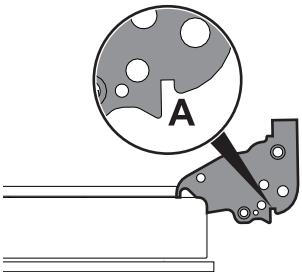
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



Чистка стекол дверцы

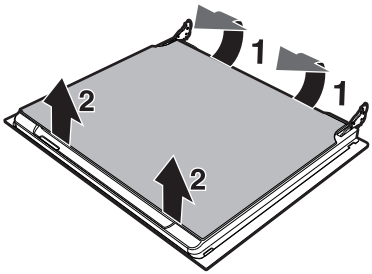
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

Демонтаж внутренних стекол

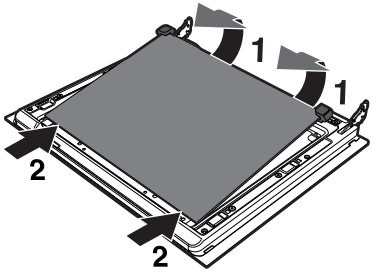
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, они могут быть полностью сняты в следующем порядке.

1. Снимите внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (**1**).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (**2**). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.

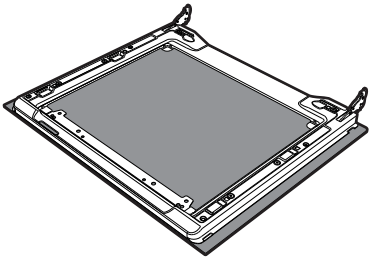


RU

3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.

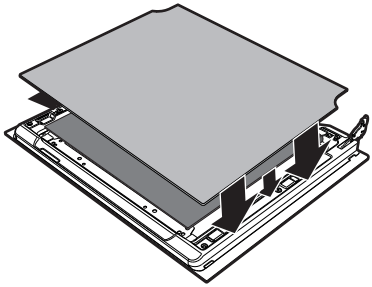


4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.

6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



4.4 Чистка рабочей камеры духовки

Для поддержания духового шкафа в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой духовка должна остынуть.

Не оставляйте внутри рабочей камеры духовки остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- прокладку духовки.

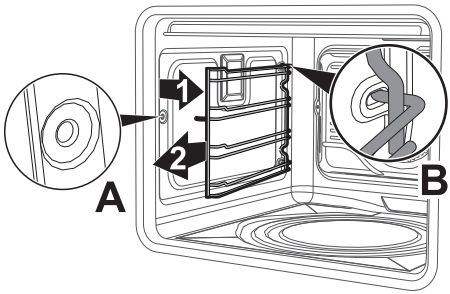
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Снятие опорных рамок для решеток/противней

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

Чтобы вынуть направляющие рамки: потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

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

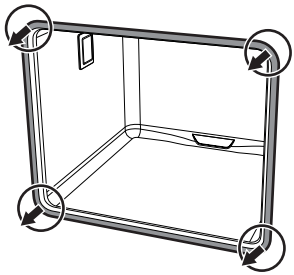


4.5 Внеочередное техобслуживание

Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку духовки:

- Открепите крючки, расположенные по 4 углам, и потяните наружу прокладку духовки.



Чтобы установить прокладку духовки:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки духовки.

Рекомендации по уходу за прокладкой духовки

Прокладка духовки должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку духовки с помощью неабразивной губкой и теплой воды.

RU

Замена лампы внутреннего освещения

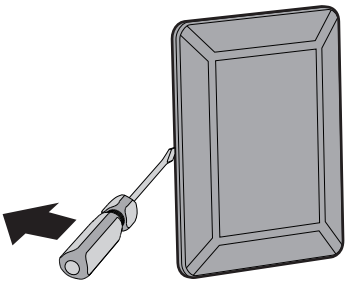
Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

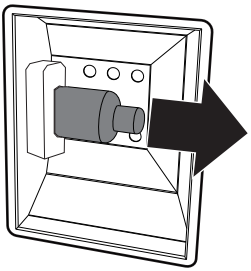
- Отключите прибор от электрического питания.

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

Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

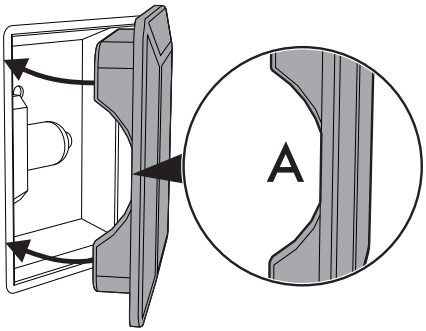


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (**A**) в направлении дверцы.



7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

5 Установка

5.1 Подключение к газовой сети

Утечка газа
Опасность взрыва

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

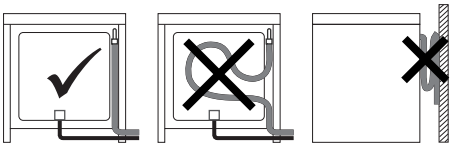
Общая информация

Подключение к газовой сети может осуществляться с использованием гибкого непрерывного стального шланга с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Для подачи другого типа газа см. главу «5.2 Регулировка для разных видов газов». Впускной газовый патрубок имеет наружную газотрубную резьбу на ½" (ISO 228-1).

Подключение с помощью резинового шланга

Удостоверьтесь в соблюдении всех перечисленных ниже условий:

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

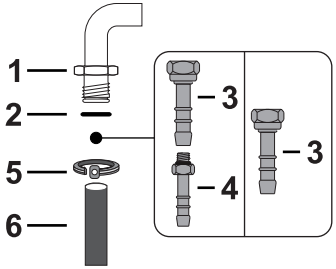


Убедитесь, что подключение к сети подачи газа с использованием гибкого резинового шланга не противоречит техническим характеристикам, оговоренным в действующих нормах (убедитесь, что обозначение этого стандарта нанесено на шланге).

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба ½" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2**. В зависимости от диаметра используемого газового шланга, можно также навинтить ниппель **4** на ниппель **3**.

RU

После затягивания фитингов, наденьте концы газовой трубы **6** на фитинг и закрепите их хомутом **5**, соответствующим действующим нормам.



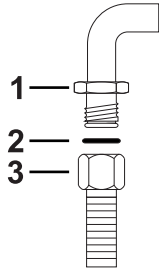
Подключение с помощью резинового шланга, соответствующее действующим нормам, может быть выполнено только в том случае, если шланг можно проверить по всей его длине.

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

Подключение с использованием гибкой стальной трубы

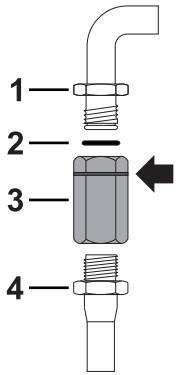
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

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



Соединение с применением гибкого стального шланга с байонетным соединением

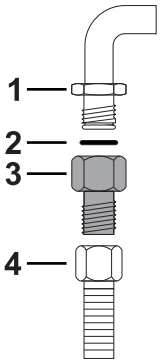
Произведите подсоединение к газовой сети, используя стальной гибкий шланг с байонетным соединением, соответствующим требованиям B.S. 669. Нанесите изоляционный материал на резьбу газовой трубы **4** и навинтите на нее переходник **3**. Навинтите стопор на подвижной патрубок **1** прибора, обязательно подложив прокладку **2** из комплекта поставки.



Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

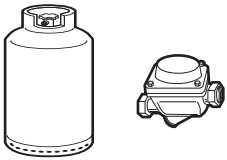
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно привинтите штуцер **3** к газовому патрубку **1** (резьба ½" ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанести изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтить гибкий стальной шланг **4** на штуцер **3**.



Подключение к сжиженному газу

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



Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Таблица характеристик конфорок и форсунок".

Вентиляция помещений

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

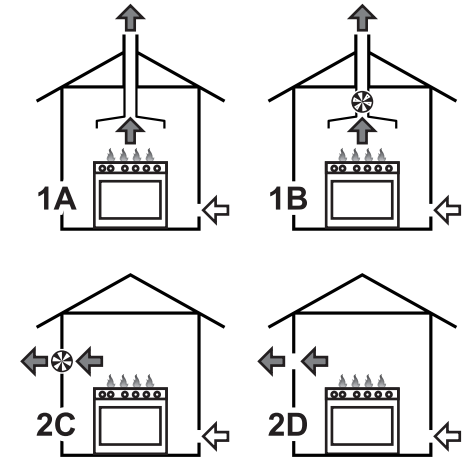
В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

Отвод продуктов горения

Отвод продуктов горения должен обеспечиваться с помощью вытяжек, подсоединенных к надежно функционирующей дымовой трубе с естественной тягой или с помощью принудительной вытяжки. Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.

RU

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



1 Отвод отработанных газов посредством вытяжки

2 Отвод отработанных газов без вытяжки

A Отвод посредством отдельной дымовой трубы с естественной тягой

B Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором

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

D Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу на стене

⇦ Воздух

⇦ Продукты сгорания

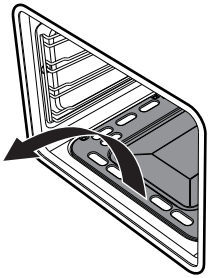
Электрический вентилятор

5.2 Регулировка для разных видов газов

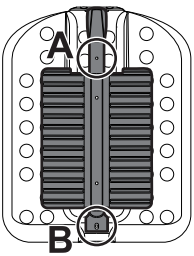
Данный прибор испытан для газа метана G20 по давлением 20 мбар. Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунку на горелке и отрегулировать кран подачи газа.

Замена форсунки

1. Откройте дверцу.
2. Выньте из духовки все принадлежности.
3. Приподнимите столешницу духовки и выньте ее наружу.



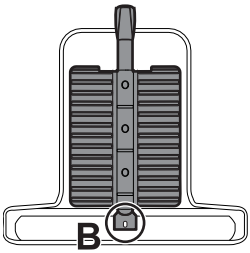
4. Ослабьте винты **A** и **B**.
5. Удалите блок, соединяющий термопару и запальную свечу, прикрепленный к горелке духовки винтом **A**.



6. Выньте горелку наружу, так, чтобы обеспечить доступ к форсунке.
7. Замените форсунку, используя торцевой ключ на 7.

Замена форсунки в газовом гриле (только на некоторых моделях)

1. Откройте дверцу.
2. Выньте из духовки все принадлежности.
3. Ослабьте винт **B**.

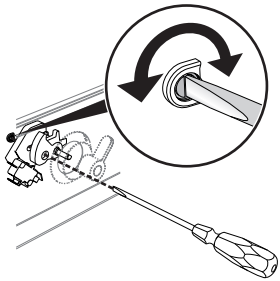


4. Выньте горелку наружу, так, чтобы обеспечить доступ к форсунке.
5. Замените форсунку, используя торцевой ключ на 7.

Регулировка минимального уровня

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

1. Отключите прибор от электрического питания
2. Слегка выдвиньте духовку из собственного гнезда, снимите ручки и удалите лицевую панель, отвинтив 4 винта (2 верхних и 2 нижних), соединяющие духовку со всем прибором.
3. Вставьте ручку термостата духовки и включите горелку духовки. Удерживайте дверцу закрытой в течение 10/15 минут; по прохождении этого времени поверните ручку в положение, соответствующее минимальной температуре.
4. Снимите ручку и введите шлицевую отвертку для регулировки отверстия.
5. При использовании сжиженного газа необходимо завернуть по часовой стрелке регулировочный винт до упора.



RU

Обозначения видов газа в разных странах

Вид газа		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 газ метан G20												
G20	20 мбар	●	●		●	●		●	●	●	●	●
G20/25	20-25 мбар			●								
2 Газ метан G25												
G25	25 мбар						●					
3 Газ метан G25												
G25	20 мбар				●							
4 Сжиженный газ G30/31												
G30/31	28-37 мбар		●	●				●			●	
G30/31	30-37 мбар	●							●			
G30/31	30-30 мбар						●			●		●
5 Сжиженный газ G30/31												
G30/31	50 мбар				●	●						
6 Городской газ G110												
G110	8 мбар	●								●		●

В зависимости от страны установки возможно определить используемые виды газа. По цифровой маркировке необходимо определить в **“Таблица характеристик конфорок и форсунок”** правильные параметры.

Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 газ метан G20	ДУХОВКА	ГРИЛЬ
Номинальный расход тепла (кВт)	2.6	2.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	120	110
Экономичный расход (Вт)	900	-
2 Газ метан G25	ДУХОВКА	ГРИЛЬ
Номинальный расход тепла (кВт)	2.6	2.1
Диаметр форсунки (1/100 мм)	120	110
Экономичный расход (Вт)	900	-
3 Газ метан G25	ДУХОВКА	ГРИЛЬ
Номинальный расход тепла (кВт)	2.6	2.3
Диаметр форсунки (1/100 мм)	127	127
Экономичный расход (Вт)	900	-
4 Сжиженный газ G30/31	ДУХОВКА	ГРИЛЬ
Номинальный расход тепла (кВт)	2.6	2.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	76	72
Экономичный расход (Вт)	900	-
Расход G30 (г/ч)	189	175
Расход G31 (г/ч)	186	171
5 Сжиженный газ G30/31	ДУХОВКА	ГРИЛЬ
Номинальный расход тепла (кВт)	2.6	2.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	68	65
Экономичный расход (Вт)	1000	-
Расход G30 (г/ч)	189	175
Расход G31 (г/ч)	186	171
6 Городской газ G110	ДУХОВКА	ГРИЛЬ
Номинальный расход тепла (кВт)	2.6	2.2
Диаметр форсунки (1/100 мм)	230	215
Экономичный расход (Вт)	900	-

5.3 Электрическое подключение

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики сети электропитания соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора.

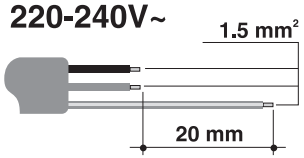
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220—240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм^2, маркировка определяется по сечению внутреннего проводника).

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



Стационарное подключение

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

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

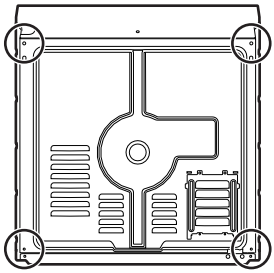
Избегайте использования переходников, адаптеров или разветвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

5.4 Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы иметь доступ к клеммнику.



2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.

5.5 Расположение

Тяжелый прибор
Опасность получения травм вследствие раздавливания

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.

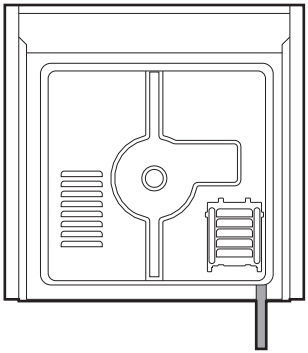
Давление на открытую дверь
Риск повреждения прибора

- Не используйте дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Не прикладывайте чрезмерное усилие на открытую дверцу.

Распространение тепла во время функционирования прибора
Риск пожара

- Убедитесь, что материал мебели термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не устанавливайте прибор в нише, закрытой дверцей, или в шкафу.

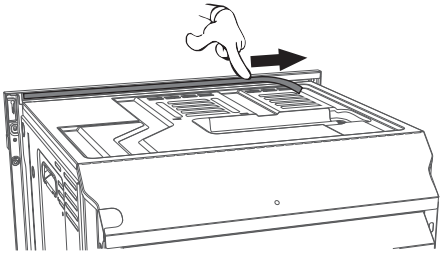
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

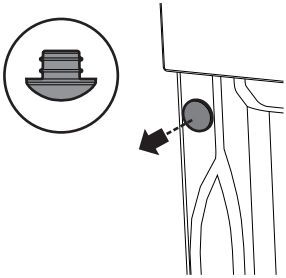
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней дверцы, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



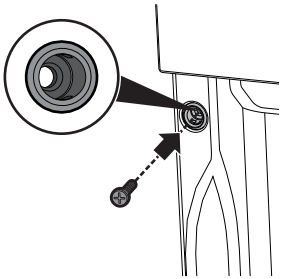
RU

Втулки крепления

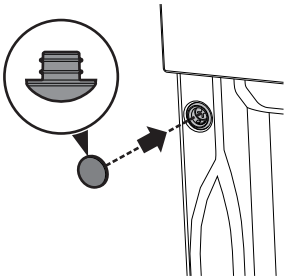
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



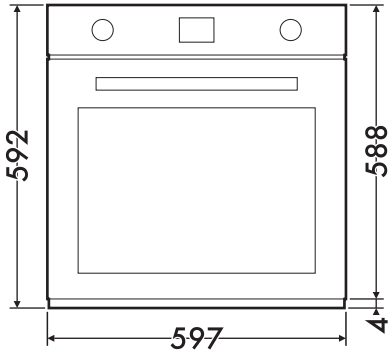
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.

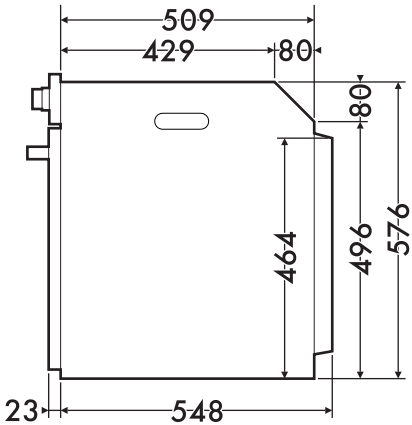


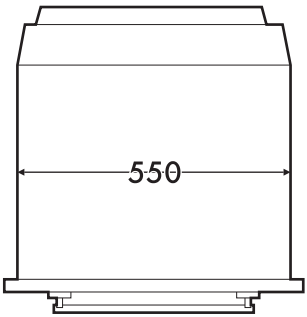
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

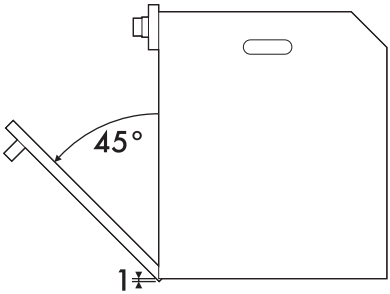


Габаритные размеры прибора (мм)

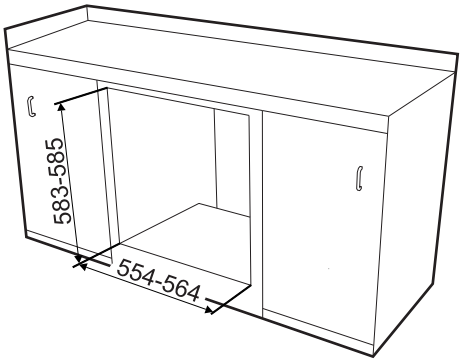


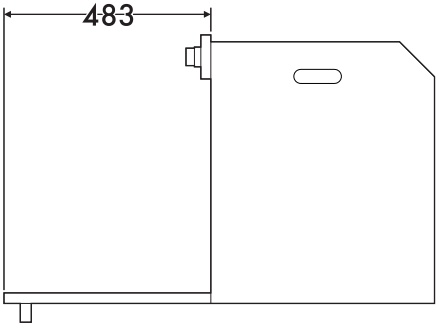


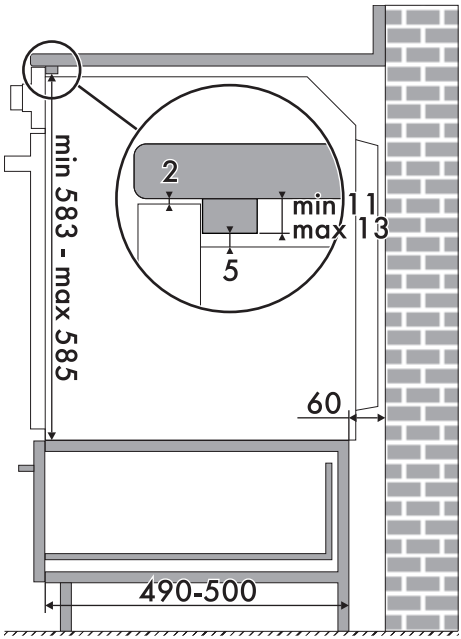




Встраивание под столешницами (мм)



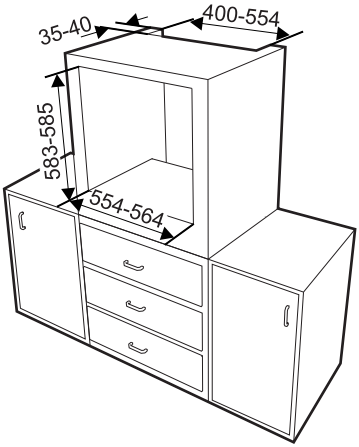


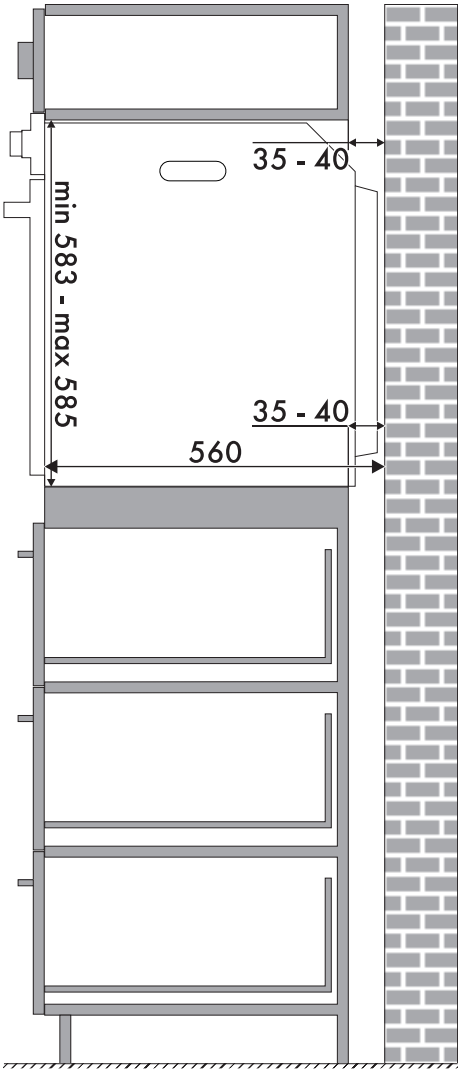


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.

RU

Вертикальное встраивание (мм)





Убедитесь, что в верхней/задней части мебели находится отверстие глубиной примерно 35—40 мм.