

Содержание

1 Меры предосторожности	212
1.1 Общие меры безопасности	212
1.2 Ответственность производителя	213
1.3 Функция прибора	213
1.4 Утилизация	213
1.5 Идентификационная табличка	214
1.6 Руководство по эксплуатации	214
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	214
2 Описание	215
2.1 Общее описание	215
2.2 Панель управления	216
2.3 Другие части	217
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте	217
3 Использование	219
3.1 Меры предосторожности	219
3.2 Первое использование	219
3.3 Использование принадлежностей	220
3.4 Использование духовки	221
3.5 Рекомендации по приготовлению	223
3.6 Аналоговый программатор	225
4 Чистка и уход	227
4.1 Меры предосторожности	227
4.2 Очистка прибора	227
4.3 Снятие дверцы	227
4.4 Чистка стекол дверцы	228
4.5 Внеочередное техобслуживание	230
5 Установка	232
5.1 Подключение к электропитанию	232
5.2 Замена кабеля	232
5.3 Встраивание	233

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



1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.

- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.



Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряло никаких предметов.

1.2 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности даже одной единственной части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Функция прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.4 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



**Электрическое напряжение
Опасность электрического
удара**

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического 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.



Меры предосторожности

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 душения

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед тем использовать прибор внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

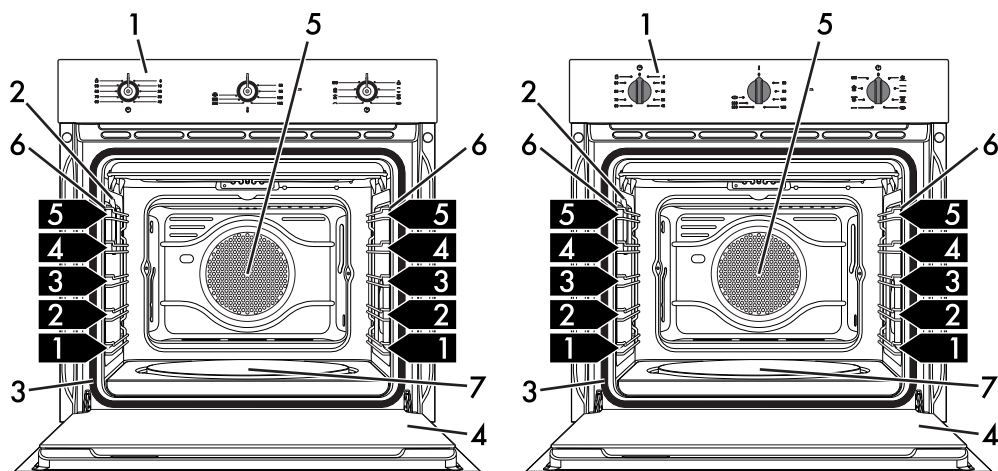
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

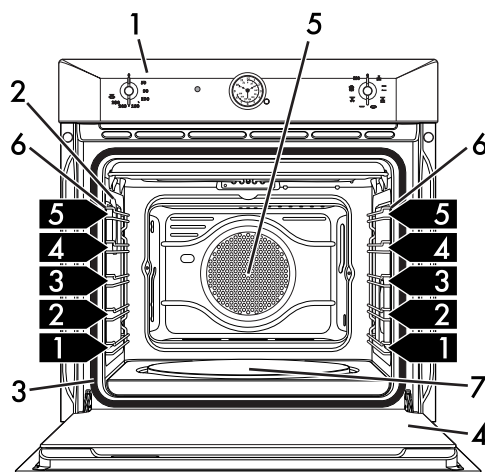


2 Описание

2.1 Общее описание



Модели с 3 ручками



Модели с аналоговым программатором

1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

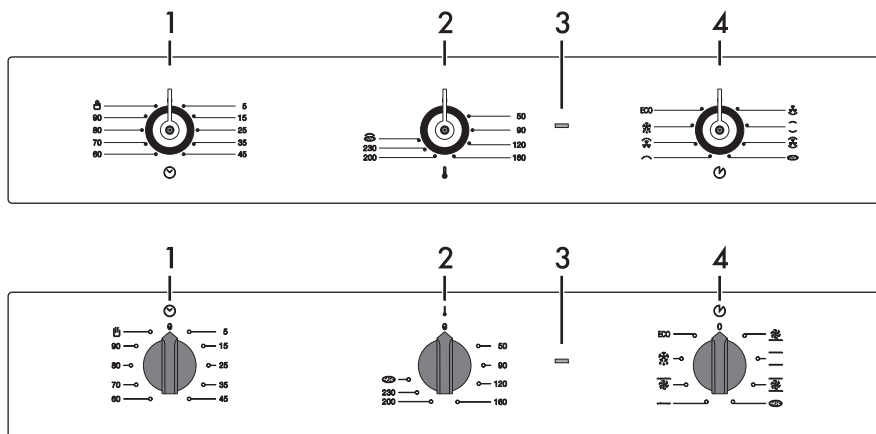
7 Плитка для приготовления пиццы

1,2,3 Полка опорной рамки

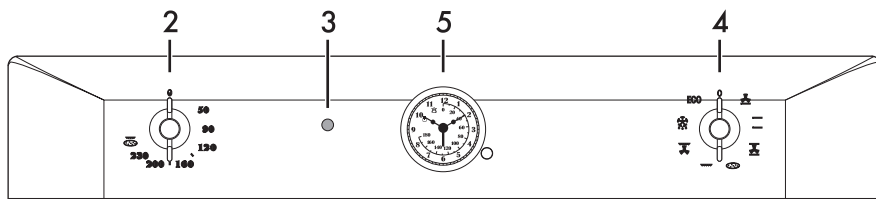


Описание

2.2 Панель управления



Модели с 3 ручками



Модели с аналоговым аналоговым программатором

1 Ручка таймера минут (только в некоторых моделях)

Позволяет пользоваться таймером или выполнить ручное приготовление.

2 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

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

3 Индикаторная лампа терморегулятора

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

4 Ручка функций

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



5 Часы с программированием (только в некоторых моделях)

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

2.3 Другие части

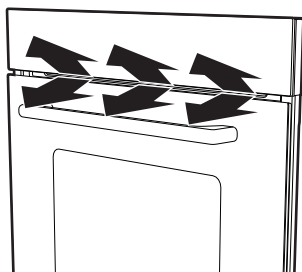
Полки для размещения

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

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение духовки включается при выборе любой из функций.

Охлаждающий вентилятор



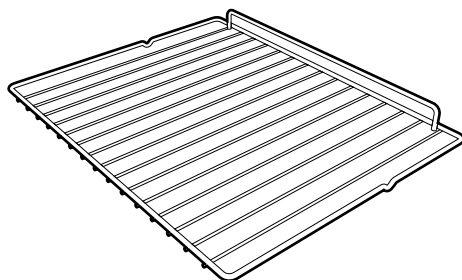
Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления. Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте



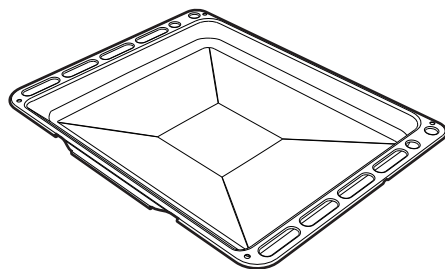
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень для глубокой жарки

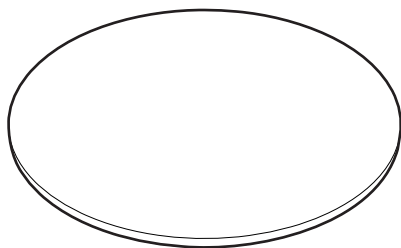


Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.



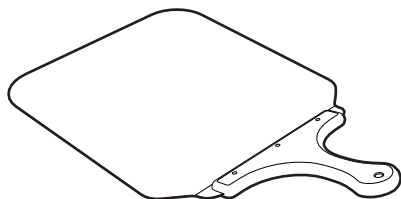
Описание

Плитка для приготовления пиццы



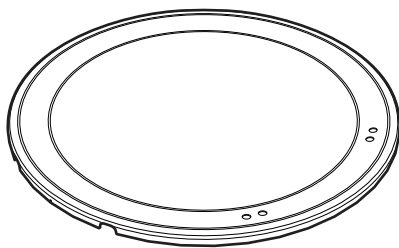
Разработана специально для приготовления пиццы и производных продуктов.

Лопатка для пиццы



Удобна для выпечки пиццы в специальном противне.

Крышка противня для пиццы



Следует расположить в выемке на дне печи вместо плиты для пиццы, если последняя не используется.



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 комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- При перемещении пищи внутри духовки защитите руки термическими перчатками.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время ее функционирования.



Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность пожара или взрыва

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



Неправильное использование
Риск повреждения
эмалированных поверхностей

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

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 для удаления возможных производственных остатков.



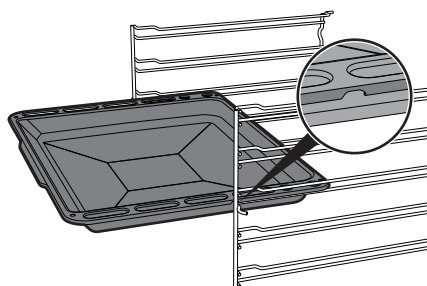
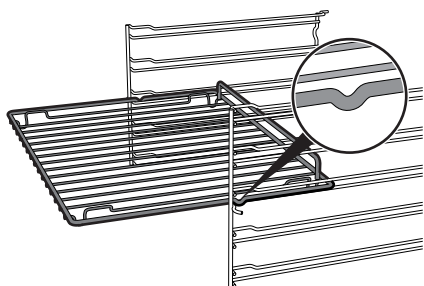
Использование

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.

Крышка и Плитка для приготовления пиццы

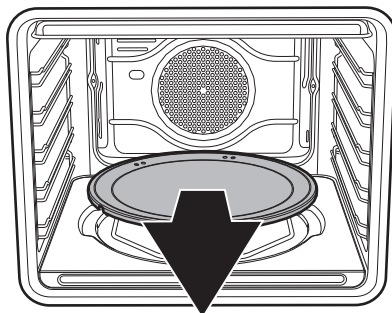


Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте плитку для приготовления пиццы способом, отличающимся от описанного выше (например, не используйте его в духовках с газовыми горелками, или на стеклокерамических полках, или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).
- Заправляйте пиццу маслом после того, как она извлечена из духовки, поскольку пятна масла, которые могут образоваться, ухудшат эстетическое и функциональное состояние плитки для приготовления пиццы.
- Если противень для пиццы не используется, его следует накрыть крышкой.

Выньте со дна холодной духовки крышку и вставьте плитку для приготовления пиццы. Постарайтесь корректно установить противень в специальное гнездо.

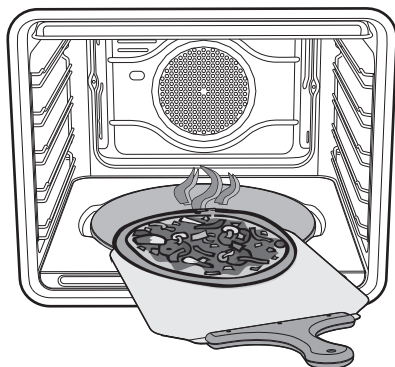
Для жарки использовать специальную функцию пиццы .





Лопатка для пиццы

Взять лопатку для пиццы за деревянную ручку и поставить в духовку или вынуть из духовки пищу. Рекомендуется слегка посыпать стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипнуть к стальной поверхности.



3.4 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовки:

Модели с 3 ручками

1. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.
2. Выбрать температуру при помощи ручки температуры.
3. Выбрать программируемое приготовление или ручное приготовление при помощи рукоятки таймера. Повернуть рукоятку по часовой стрелке, чтобы установить звуковой сигнал. Высвечивающиеся цифры обозначают количество заданных минут. Управление поступательное, и возможно использование промежуточных значений. Звуковой сигнал по окончании приготовления прерывает работу духовки. Повернуть ручку против часовой стрелки на символ  или  (в зависимости от модели), чтобы выполнить приготовление в ручном режиме.

Модели с аналоговым аналоговым программатором

1. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.
2. Выбрать температуру при помощи ручки температуры.
3. Выбрать приготовление по таймеру или приготовление в ручном режиме  с помощью аналогового программатора (см. раздел «Аналоговый программатор»).



Использование

Список режимов приготовления



Низ+конвекция

Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеально подходит для приготовления любых блюд. В пиролитических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под этим же символом.



Статический нагрев

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



Верх+низ+конвекция

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



Пицца

Работа вентилятора в сочетании с грилем и нижним нагревательным элементом гарантирует однородное прожаривание даже сложных блюд. Идеальна не только для пиццы, но и для печенья и тортов.



Гриль

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



Гриль + конвекция

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



Размораживание

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



Эко

Сочетание гриля и нижнего нагревательного элемента особенно рекомендуется для варки на отдельной полке, с малым потреблением энергии.

3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

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



- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется повернуть рукоятку температуры на самое высокое значение напротив символа  /  для оптимизации приготовления.

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.

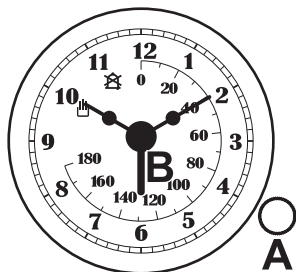
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего 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.
- Если плитка для приготовления пиццы не используется, уберите ее и вставьте крышку в специальную нишу.



3.6 Аналоговый программатор



A Ручка для регулирования

B Стрелка начала приготовления

Установка текущего времени

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

Ручной режим приготовления

Повернуть по часовой стрелке ручку регулятора **A** до совпадения стрелки начала приготовления **B** с символом .

Приготовление с помощью таймера



Под приготовлением с установкой времени понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. После выбора функции и температуры приготовления, повернуть ручку регулятора **A**.
2. Установить стрелку начала приготовления **B** на желаемое значение времени, указанное в центре часов (**0... 180** минут).
3. По истечении установленного времени все нагревательные элементы отключаются и срабатывает звуковой сигнал.
 - Для отключения звукового сигнала повернуть ручку регулятора **A** по часовой стрелке до совмещения с символом .



Использование

Ориентировочная таблица режимов приготовления

Блюда	Вес (кг)	Режим	Полож.ниж. направляющей	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина	2	Верх+низ+конвекци	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	250	15	
Ростбиф	1	Верх+низ+конвекц	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задн. нагрев+конвекц	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч.свинная шейка	2 - 3	Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свинные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4	250	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4	250	10	10
бекон	0,7	Гриль	5	250	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4	250	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	250	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Верх+низ+конвекц	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Верх+низ+конвекц	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Верх+низ+конвекц	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Пицца	2	250	8 - 9	
Хлеб	1	Задн.нагрев+конвекц	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	55 - 60	
Пельмени с начинкой	1	Верх+низ+конвекц	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Верх+низ+конвекц	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задн.нагрев+конвекц	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Верх+низ+конвекц	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Задн.нагрев+конвекц	2	160	30 - 35	

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



4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности



**Неправильное использование
Риск повреждения
поверхностей**

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не используйте абразивные моющие средства, вызывающие коррозию или содержащие хлор, аммиак или отбеливатель (напр., порошковые средства, пятновыводители и пр.).
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

4.2 Очистка прибора



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

Рекомендации по чистке рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить рабочую камеру духовки в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

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 (за исключением пиролизических моделей).



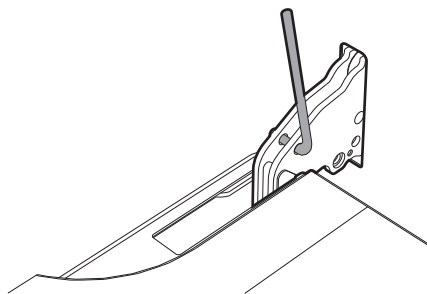
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

4.3 Снятие дверцы

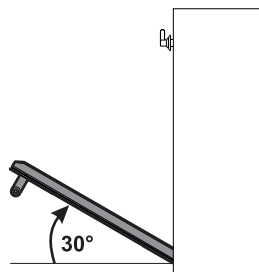
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

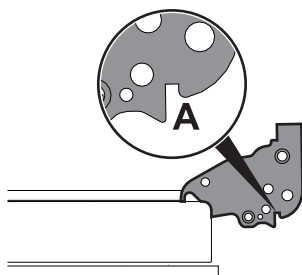


2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и извлеките.





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



4.4 Чистка стекол дверцы

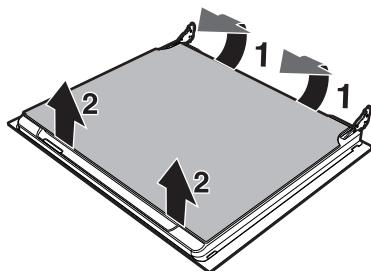
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Демонтаж внутренних стекол

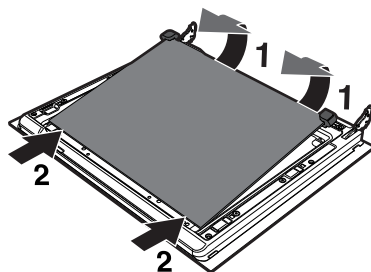
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, они могут быть полностью сняты в следующем порядке.

1. Снимите внутреннее стекло, осторожно вытягивая его вверх в задней части, следуя направлению, указанному стрелками **(1)**.

2. Затем потяните стекло к передней части вверх **(2)**. Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.

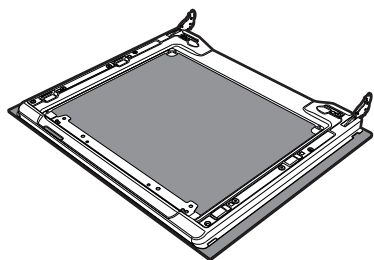


3. На multifunctional моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их вверх.

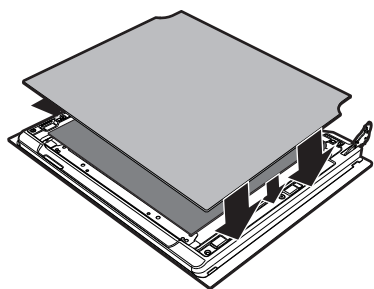




4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



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.

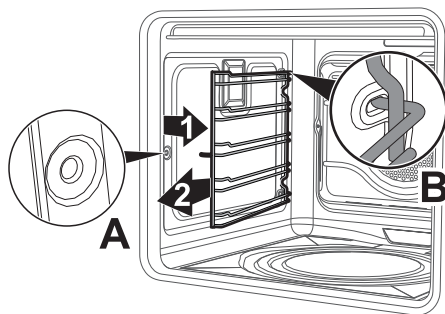


Снятие опорных рамок для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

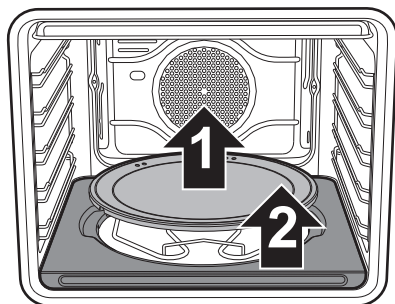
1. Потяните рамку вовнутрь духовки и извлеките ее из паза **A**.
2. Затем выньте ее из гнезд, расположенных в задней части **B**.
3. Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



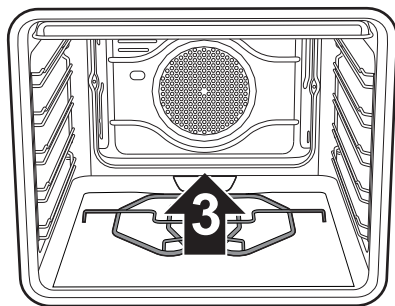


Удаление аксессуаров для приготовления пиццы

Последовательно удалите крышку плитки для приготовления пиццы (1) и дно (2), на котором она установлена. Основание должно быть поднято вверх на несколько миллиметров и затем полностью вынуто.



Поднимите на несколько сантиметров вверх конец нижнего нагревательного элемента (3) и почистите дно духовки.



Поставьте на место основание плитки для пиццы, подталкивая его до упора к задней части духовки и давая вклиниться в пластинку нагревательного элемента на основании плиты.

4.5 Внеочередное техобслуживание



Части под электрическим напряжением
Опасность электрического удара

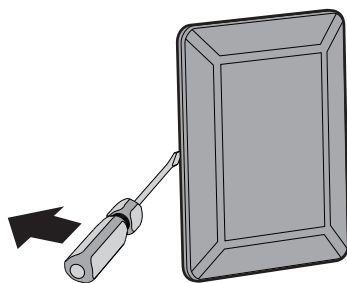
- Отключите прибор от электрического питания.

Замена лампы внутреннего освещения

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

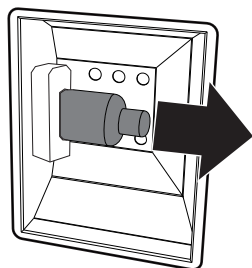


Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.





4. Извлеките и снимите лампу.

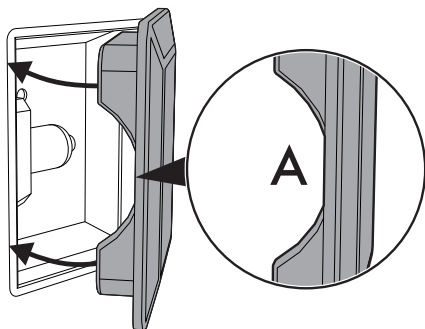


Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).

6. Установите на место крышку.

Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.

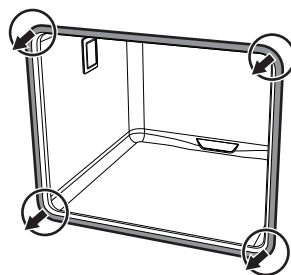


7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Демонтаж и монтаж прокладки духовки (за исключением пиролизических моделей)

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.



5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию



**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 электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора.

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

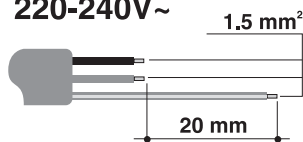
Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель на $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$ в зависимости от сечения внутреннего проводника).

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

220-240V~



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 ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

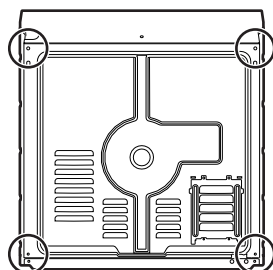
5.2 Замена кабеля



**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.



5.3 Встраивание



Тяжелый прибор
Опасность получения травм из-за раздавливания

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

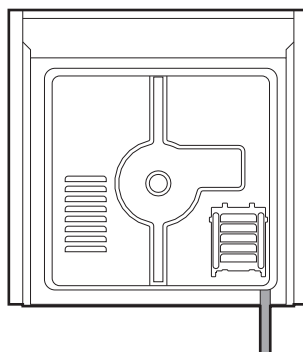
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



Распространение тепла во время функционирования прибора
Риск пожара

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

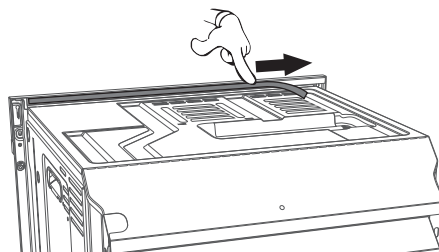
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

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



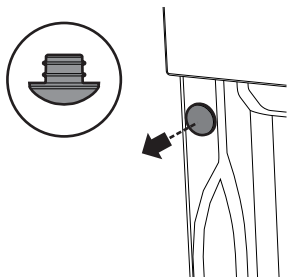
RU



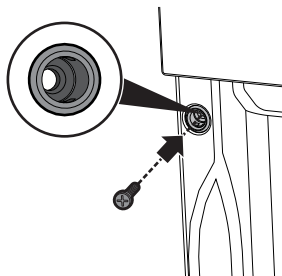
Установка

Втулки крепления

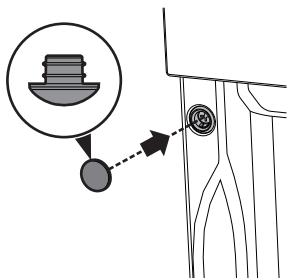
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



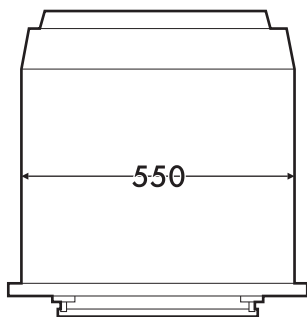
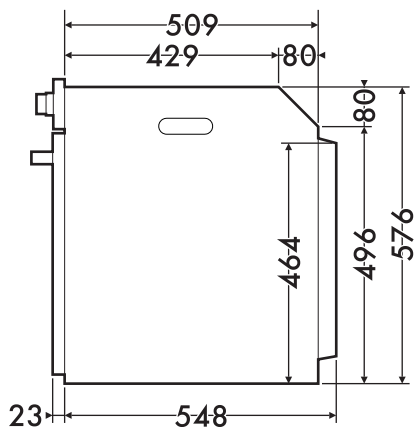
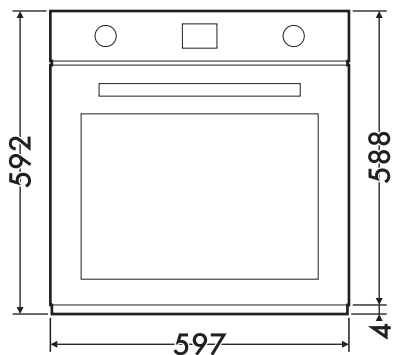
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

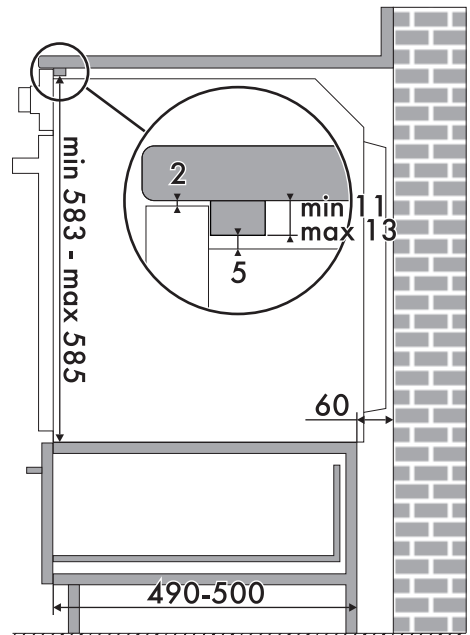
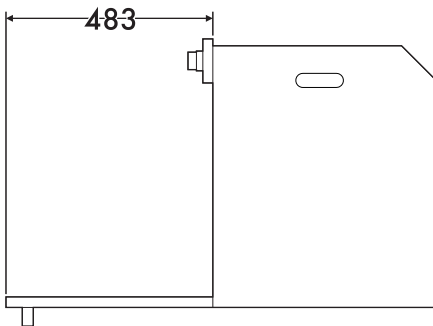
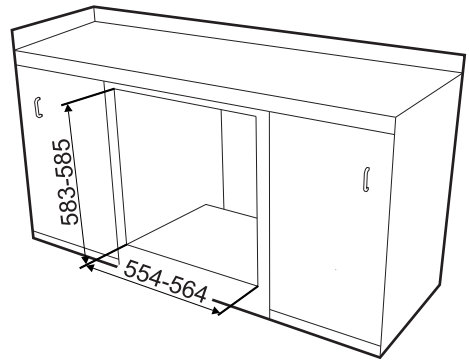
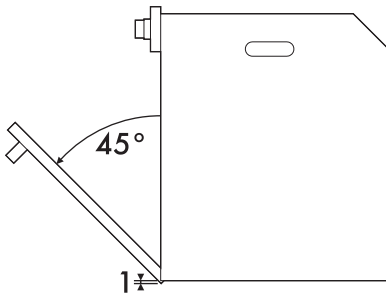


Габаритные размеры прибора (мм)





Встраивание под столешницами (мм)

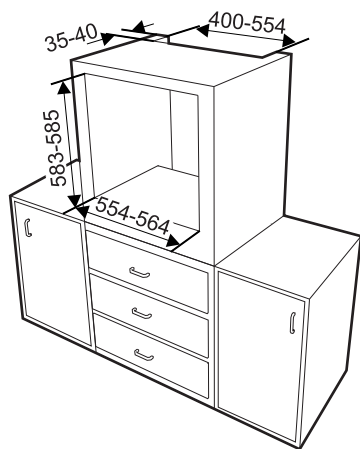


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием размером примерно 60 мм.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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

