Содержание

1 Меры предосторожности	**308**
1.1 Ответственность производителя	309
1.2 Функция прибора	309
1.3 Переработка	309
1.4 Табличка идентификации	310
1.5 Это руководство по эксплуатации	310
1.6 Как читать руководство по эксплуатации	310
2 Описание	**311**
2.1 Общее описание	311
2.2 Панель управления	312
2.3 Другие части	312
2.4 Принадлежности в комплекте духовки	313
3 Использование	**315**
3.1 Меры предосторожности	315
3.2 Первое использование	315
3.3 Использование принадлежностей	316
3.4 Использование духовки	319
3.5 Рекомендации для приготовления	321
3.6 Дисплей	323
4 Чистка и техническое обслуживание	**332**
4.1 Меры предосторожности	332
4.2 Чистка поверхностей	332
4.3 Обычная ежедневная чистка	332
4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи	332
4.5 Демонтаж дверцы	332
4.6 Чистка стекол двери	333
4.7 Демонтаж внутренних стекол	333
4.8 Чистка внутри духовки	334
4.9 Vapor Clean (чистый пар): поддерживаемая чистка духовки	336
4.10 Пиролиз: автоматическая чистка духовки	338
4.11 Внеочередное техобслуживание	340
5 Монтаж	**342**
5.1 Подключение к электропитанию	342
5.2 Замена кабеля	342
5.3 Расположение	343

RU

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными эстетических и функциональных качеств данного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте: www.smeg.com

1 Меры предосторожности

Общие меры безопасности

Вред, причиненный людям

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части нагреваются.
- Не дотрагиваться до нагретых элементов во время эксплуатации.
- Не допускать нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет, если они находятся без присмотра.
- Дети не должны 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.
- Не пытаться ни в коем случае погасить пламя/пожар водой: выключить прибор и накрыть пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по обслуживанию должен производить специализированный персонал в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без поддержки квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.

Ущерб, причиненный оборудованию

- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Если это необходимо, пользоваться деревянными или пластиковыми принадлежностями.
- Запрещено садиться на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не загромождайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира и масел.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочной поверхности.
- Никогда не пользуетесь прибором, чтобы нагреть помещение.

Меры предосторожности

Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняться и не садиться на открытую дверцу.
- Обратить внимание, чтобы в дверцах духовки не оставалось никаких предметов.

1.1 Ответственность производителя

Завод-изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, нанесенный лицам и предметам, полученный в результате:

- использование прибора отличного от предусмотренного;
- несоблюдение предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушение целостности только одной части прибора;
- использования не оригинальных запчастей.

1.2 Функция прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование должно считаться несоответствующим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или лицам с недостаточным опытом и знаниями в случае, 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.

1.3 Переработка

Этот прибор должен быть переработан отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды в соответствии с актуальными европейскими директивами.

Чтобы перерабатывать прибор:

- Обрезать кабель электрического питания и снять кабель вместе с разъемом.

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Отключить общее электрическое питание.
- Отключить кабель электрического питания от электрической установки.

- Пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электричесих и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному.

RU

Необходимо уточнить, что для упаковки прибора применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования.

- Передать материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора.

Пластиковые упаковки
Опасность удушения

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

1.4 Табличка идентификации

Табличка идентификации с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Запрещается удалять табличку.

1.5 Это руководство по эксплуатации

Это руководство по эксплуатации составляет неотъемлемую часть электроприбора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед тем, как пользоваться оборудованием, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

1.6 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации употребляются следующие читательские конвенции:

Меры предосторожности



Общая информация в этом руководстве по эксплуатации, по безопасности и для конечной переработки.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы о приготовлении.

Чистка и техническое обслуживание



Информация о правилах по уходу и техническому обслуживанию прибора.

Монтаж



Информация для квалифицированного техника: монтаж, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



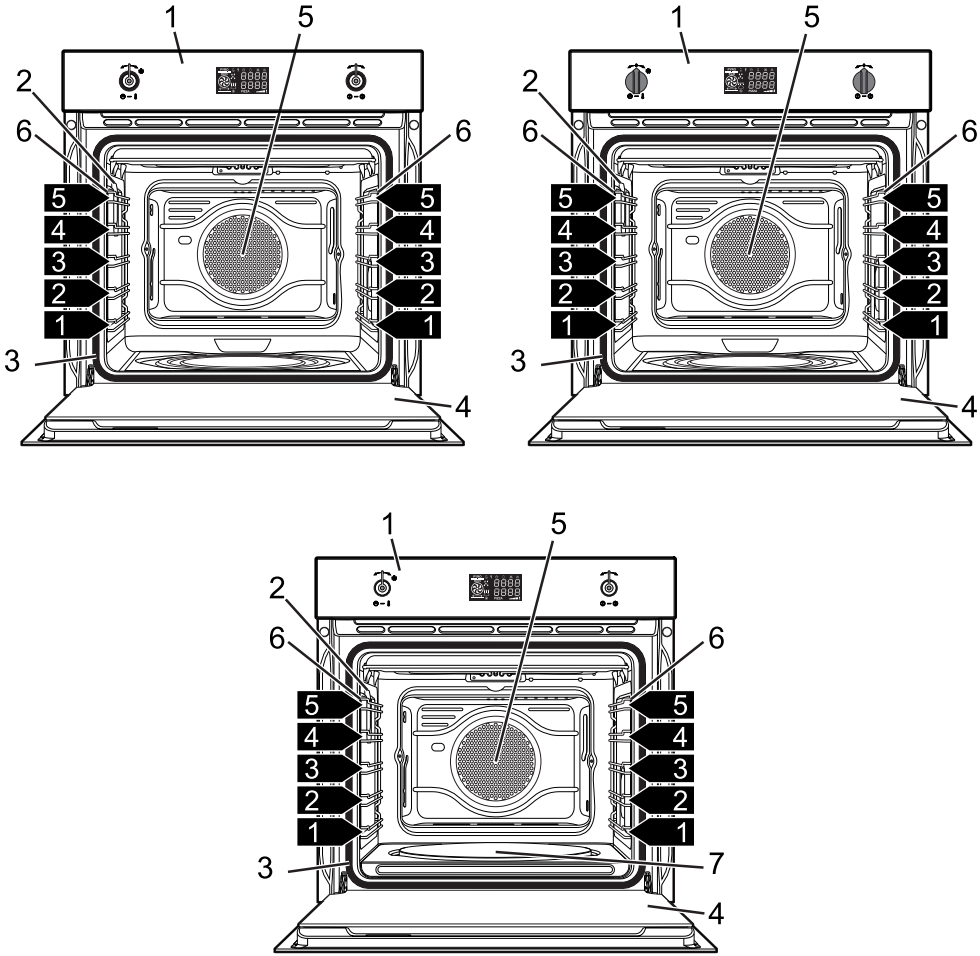
Предложение

1. Указания по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

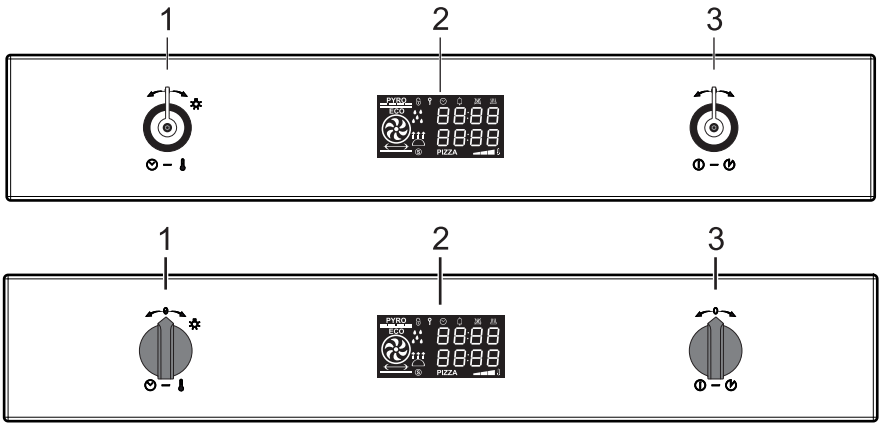
6 Опорные рамки для решеток/ противней

7 Противень для пиццы

1,2,3... Полка рамки

RU

2.2 Панель управления



Ручка температуры (1)

С помощью этой ручки можно осуществлять выбор температуры и длительности приготовления, устанавливать программы приготовления, текущее время и включать или выключать лампочку внутри духовки.

Дисплей (2)

Визуализирует текущее время, выбранные функцию и температуру приготовления и установленное время.

Ручка функций (3)

При помощи этой ручки можно включать/выключать прибор, выбирать функцию приготовления пищи.

2.3 Другие части

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления.

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

Внутреннее освещение

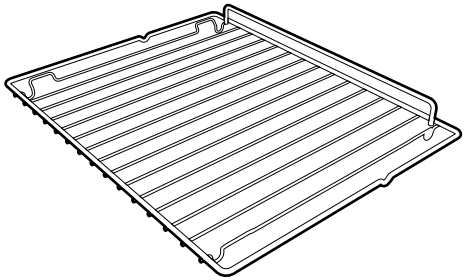
Внутреннее освещение духовки включается при открытии двери или когда выбирается любая функция за исключением функций PYRO ECO, PYRO ECO и .

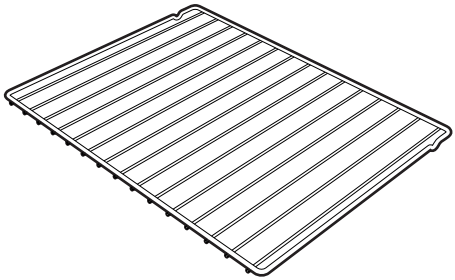
Повернуть ручку температуры вправо на короткое время, чтобы включить или выключить освещение внутри духовки.

2.4 Принадлежности в комплекте духовки

Комплектация принадлежностями зависит от модели.

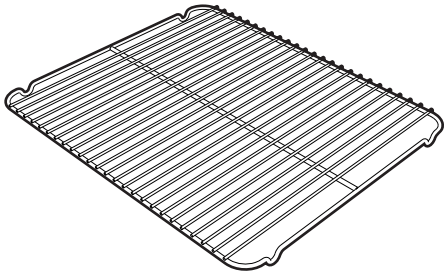
Решетка





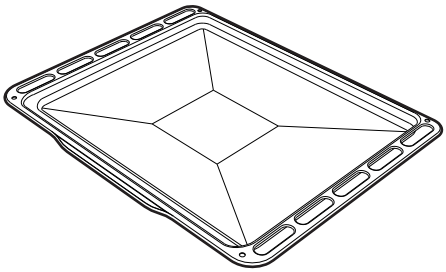
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



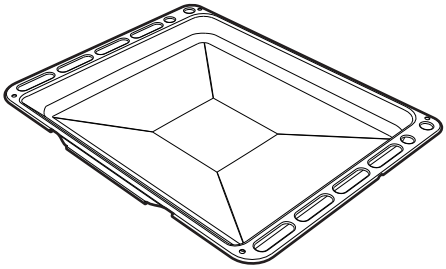
Кладется сверху на противень духовки, служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Противень для жарки



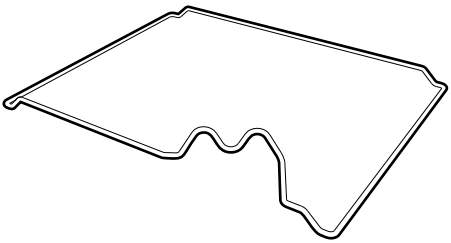
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку.

Противень для глубокой жарки



Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку

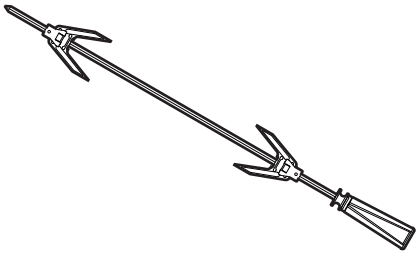
Опора для шампура



Употребляется как опора для шампура.

RU

Шампур для гриля

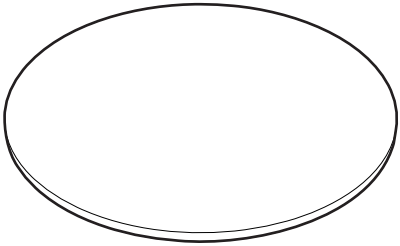


Служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют единообразной обжарки по всей поверхности.

Принадлежности духовки, которые могут оказаться в контакте с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих распоряжениям действующих законов.

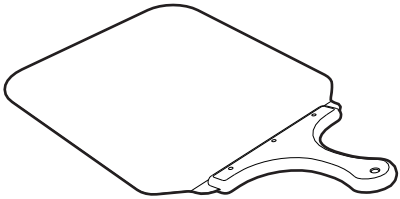
Оригинальные принадлежности в оснастке или дополнительные принадлежности можно попросить в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

Противень для пиццы



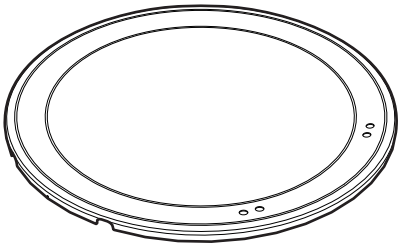
Разработан специально для приготовления пиццы и производных продуктов.

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 оказаться в контакте с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих распоряжениям действующих законов.

Оригинальные принадлежности в оснастке или дополнительные принадлежности можно попросить в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Использовать только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

3 Использование

3.1 Меры предосторожности

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность ожогов

- Держать дверь закрытой во время приготовления.
- Защитить руки с термическими перчатками при перемещении пищи внутри духовки. Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не налейте воду прямо на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приблизиться к духовке во время функционирования.

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие спреи вблизи электробытового прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора.
- Не пользоваться приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставить в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставлять прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Снять с рабочей камеры духовки все противни и решетки, не использованные во время жарки.

Неправильное использование
Риск повреждений эмалированных поверхностей

- Не накрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не ставить кастрюли или противни прямо на дно рабочей камеры духовки.
- Не налейте воду прямо на очень горячие противни.

3.2 Первое использование

1. Удалить возможные защитные пленки внутри и снаружи прибора и с принадлежностей.
2. Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), с принадлежностей и рабочей комнаты духовки.
3. Удалить и мыть все принадлежности прибора (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).
4. Нагревать пустую духовку до максимальной температуры с целью удаления всех возможных следов производства.

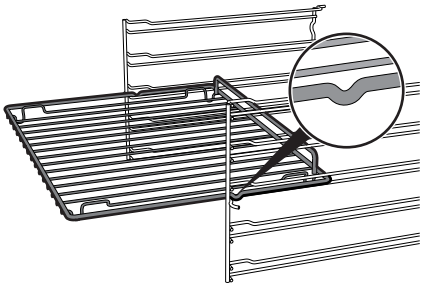
RU

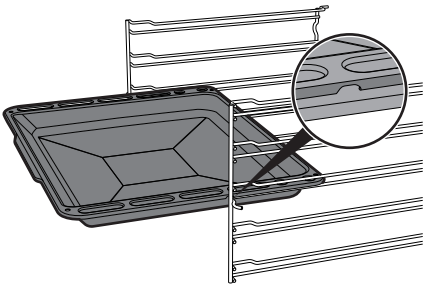
3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни должны быть вставлены в направляющие вплоть до точки упора.

- Предохранительные механические блоки, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и к задней части духовки.



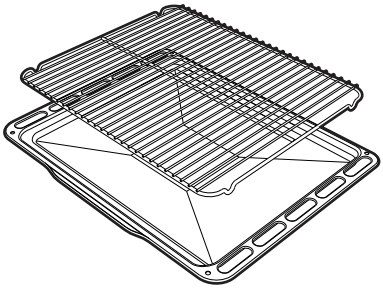


Аккуратно вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

Вымыть противни перед пользованием ими в первый раз, чтобы удалить возможные следы производства.

Решетка для противня

Решетка для противня должна быть вставлена внутри противня. Таким образом, можно собрать жир отдельно от приготавливающейся пищи.



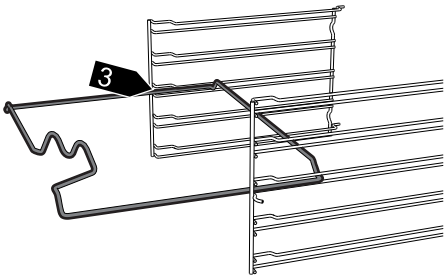
Шампур для гриля

Неправильное использование
Риск повреждений прибора

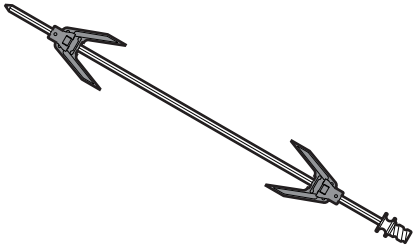
- Не использовать рукоятку шампура для гриля, если температура установлена на значение выше 250°C.
- Во избежание повреждения рукоятки использовать ее в привинченном к штанге положении не более чем в течение 15 секунд.

Для жарений с шампуром установить опору для шампура на третьем уровне. Профилированная часть после вставления круглого проката должна

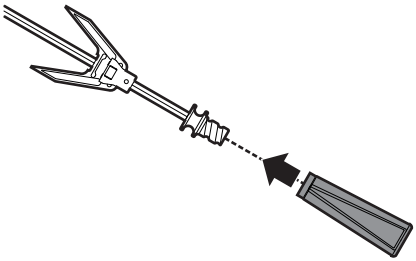
оставаться повернутой к внешней стороне.



Используйте вилки и клип в оснастке чтобы подготовить шампур для гриля.



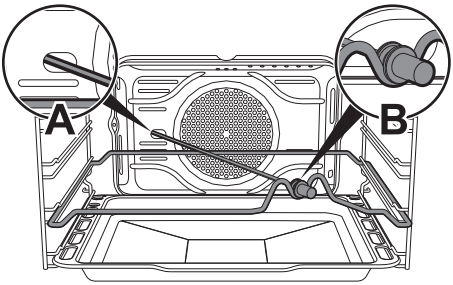
Завинтить специальную ручку в оснастке для удобного перемещения шампура для гриля.



После подготовки шампура для гриля, установить его на соответствующей опоре для шампура.

Вставить 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 на первом уровне, чтобы способствовать сбору жиров.

RU

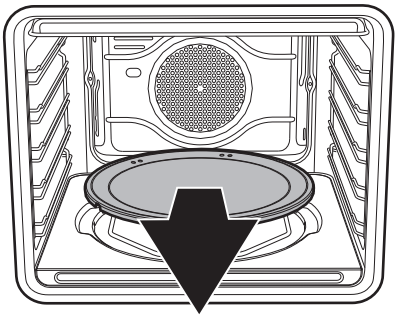
Крышка и Противень для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не использовать плитку для приготовления пиццы способом, отличающимся от описанного выше (например, не использовать ее в духовках с газовыми горелками или на стеклокерамических полках или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).
- Заправить 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 плитка для пиццы не используется, то дно плитки покрывают ее крышкой.

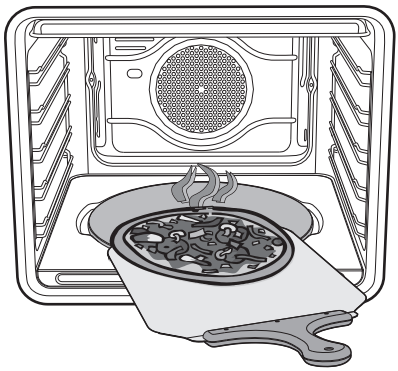
Вынуть со дна холодной духовки крышку и вставить плитку для приготовления пиццы. Стараться корректно установить плитку в специальное гнездо.

Для жарки использовать специальную функцию **PIZZA**.



Плитка для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

Чтобы ставить или вынимать из духовки пищу, необходимо брать лопатку для пиццы только за ручку. Рекомендуется слегка посыпать стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипать к стальной поверхности.



3.4 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовки:

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

Список функций



Эко (Экологический)
Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента в режиме ЭКО особенно подходит для приготовления блюд на одной полке, с низким потреблением электроэнергии.



Кольцевой нагревательный элемент
Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на нескольких уровнях, при условии, что для их приготовления требуются одинаковая температура и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



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



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



Гриль с шампуром
Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.

RU



Статический с обдувом

Работа вентилятора в сочетании с традиционной варкой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья, тортов и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. (В случае жарок на разных уровнях рекомендуется пользоваться 2-ой и 4-ой полкой)



Турбо

Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



Гриль с обдувом

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

Кроме того, данная функция предназначена для размораживания и поднятия дрожжевого теста (Более подробная информация содержится в Функции поднятия теста и размораживания).



Дно с обдувом

Сочетание 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. Идеален для приготовления любых блюд.



Кольцевой + гриль вентилированная

Сочетание вентилируемой варки с традиционной варкой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



Пиролиз Eco

При выборе этой функции в духовке осуществляется пиролиз при 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки гнезд, когда они не слишком грязны.



Пиролиз

Устанавливая эту функцию, духовка достигает температур, доходящих до 500°C, разрушая все загрязнения и жиры, образовавшиеся на ее внутренних стенках.



Пицца

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

3.5 Рекомендации для приготовления

Общие рекомендации

- Пользоваться функцией с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- При увеличении температур не сокращается время приготовления (блюда могли бы оказаться очень запеченными снаружи, но не допеченными внутри).

Рекомендации для жарки мяса

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

Советы для жарок в режиме Гриля или Вентилируемого гриля

- Приготовление мяса на гриле может быть совершено и в холодной духовке и в предварительно нагретой духовке при желании поменять результат приготовления.
- В функции вентилируемого гриля, напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле.
- Рекомендуется размещать пищу по центру решетки.

RU

Рекомендации по выпечке тортов и печений

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Избегать наложения блюд друг на друга.
- Для размораживания мяса, пользоваться решеткой, расположенной на втором уровне и противень, расположенной на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части могут покрываться тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.

Для экономии энергии

- Приостановить варку на несколько минут раньше до окончания обычного времени. Варка продолжится на несколько минут теплом, скопившимся внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла понизить до минимума открытие дверцы.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.
- (Где присутствует) В случае неиспользования изъять плитку для приготовления пиццы и установить крышку в соответствующем гнезде.

Функции поднятия теста и размораживания

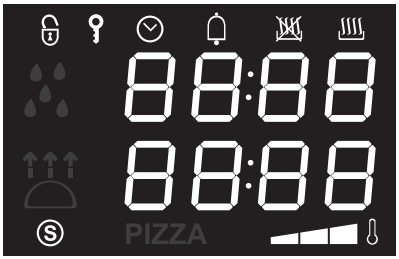
Специальные функции  размораживания и поднятия теста в пиролитических моделях объединены в одну, отмеченную символом 

.

Выбор температуры определяется, если выполняется размораживание или расстойка дрожжевого теста, на основании приведенной ниже таблицы.

Температура (°C)	Функция	Положение направляющей снизу
30	РАЗМОРАЖИВА	1
40	Поднятие теста	1

3.6 Дисплей



Индикаторная лампа блокировки двери

Индикаторная лампа блокировки для детей

Индикаторная лампа часов

Индикаторная лампа таймера

Индикаторная лампа приготовления по таймеру с отложенным стартом

Индикаторная лампа приготовления по таймеру

Индикаторная лампа "show room" ("демонстрационный режим")

Уровень достижения температуры.

Режимы работы

Режим ожидания: Когда ручка функций расположена на положении 0, на дисплее появится текущее время и символ .



ON (Включ): Когда ручка функций расположена на любой функции кроме 0, на дисплее показана установленная температура и уровень ее достижения .



или надпись "Pyro" если духовка в фазе пиролиза (автоматическая чистка).



При каждом нажатии ручки температуры показываются значения состояния функций в следующем порядке цикла:



1. Установка температуры.
2. Время, установленное для таймера.
3. Время полуавтоматического приготовления.
4. Время запрограммированного приготовления (при выборе полуавтоматического режима приготовления).
5. Визуализация времени.

RU

Установка времени суток

При первом использовании или после прерывания тока, на дисплее прибора появится мигающий символ 0:00. Чтобы начать любое приготовление необходимо установить текущее время.

Повернуть рукоятку температуры направо или налево чтобы уменьшить или увеличить показанное время. Держать повернутой ручку для более скорого продвижения вперед.

Могло бы оказаться необходимым изменить текущее время, например из-за зимним-летним временем. Из позиции ожидания подержать повернутой рукоятку вправо или влево пока значение не изменится. Невозможно изменить время если духовка в функции ON(Включ).

Функции приготовления

При выборе функции варки повернуть ручку выбора функции направо или налево. Духовка начнет приготовление с заданной предварительно температурой. Жарке предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой духовка быстрее достигает температуры жарки. Эта фаза обозначается миганием уровня достижения заданной температуры . В конце предварительного нагрева символ  перестает мигать и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.

Можно прервать приготовление в любой момент поворачивая рукоятку функций на 0.

Изменить предварительно установленную температуру

Предварительно-установленная температура может быть изменена по желанию пользователя. В любой момент во время приготовления нажать и повернуть ручку температуры вправо или влево всякий раз, когда необходимо увеличить или уменьшить на 5 градусов температуру приготовления. Держать повернутой рукоятку, чтобы получить быстрее увеличение или уменьшение.

Таймер

Эта функция не прерывает процесса приготовления, а приводит в действие только звуковой сигнал.

Таймер может быть активирован как во время приготовления, так и когда прибор находится в состоянии ожидания.

1. Нажать на ручку температуры один раз (2 раза при нахождении духовки уже в фазе приготовления). На дисплее появятся цифры 00:00 и индикаторная лампа мигает.



2. Повернуть рукоятку направо или налево чтобы установить продолжительность (с 1 минуты до 4 часов). Несколько секунд спустя индикаторная лампа прекращает мигать и начинается обратный счет.
3. Выбрать желаемую функцию для приготовления и ждать, чтобы через звуковой сигнал пользователь был предупрежден, что время закончилось. Индикаторная лампа мигает.
4. Повернуть рукоятку направо или налево и выбрать дополнительный таймер. Или нажать ручку температуры, чтобы выключить звуковой сигнал.

Приготовление пищи с установкой времени окончания

Данная функция позволяет начать жарку и закончить ее по прошествии определенного периода времени, установленного пользователем.

Активирование функции приготовления с установкой времени окончания отключает возможно установленный ранее таймер.

1. После того, как были выбраны функция и температура жарки, нажать три раза на ручку температуры. На дисплее появятся цифры 00:00 и индикаторная лампа мигает.



2. Повернуть рукоятку направо или налево чтобы установить минуты приготовления с 00:01 до 12:59. Держать повернутой рукоятку, чтобы получить быстрее увеличение или уменьшение.



RU

3. Через несколько секунд после выбора желаемой продолжительности, индикаторная лампа прекращает мигать и начинается приготовление по таймеру.
4. В конце приготовления на дисплее появится надпись STOP и выдастся звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия рукоятки температуры.



Чтобы выбрать дополнительное приготовление по таймеры, снова повернуть рукоятку направо или налево.

Чтобы увеличить продолжительность жарки в ручной модальности, снова нажать на рукоятку температуры. Прибор начинает снова нормально работать с предварительно-установленными установками.

Чтобы выключить прибор, повернуть рукоятку функций на символ 0.

Изменение установленных данных в приготовлении по таймеру

Во время функционирования можно изменить продолжительность программированного приготовления:

1. Когда индикаторная лампа неподвижна и прибор в фазе приготовления, нажать два раза на рукоятку температуры. Индикаторная лампа начинает мигать.
2. Повернуть рукоятку температуры направо или налево, чтобы изменить продолжительность предварительно-установленной жарки.

Запрограммированное приготовление

Под программируемым приготовлением понимается функция, позволяющая окончить варку в определенное время, установленное пользователем с последующим автоматическим выключением духовки.

1. После того, как были выбраны функция и температура жарки, нажать три раза на ручку температуры. На дисплее появятся цифры 00:00 и индикаторная лампа мигает.



2. Повернуть рукоятку направо или налево чтобы установить минуты приготовления с 00:01 до 12:59. Держать повернутой рукоятку, чтобы получить быстрее увеличение или уменьшение.



3. Нажать рукоятку температуры четвертый раз. Индикаторная лампа мигает. Повернуть рукоятку направо или налево чтобы установить время конца приготовления.
4. Несколько секунд спустя индикаторные лампы и прекращают мигать. Прибор остается в режиме ожидания программированного времени пуска.



5. В конце приготовления на дисплее появится надпись STOP и выдастся звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия рукоятки температуры.



Чтобы увеличить продолжительность жарки в ручной модальности, снова нажать на рукоятку температуры. Прибор начинает снова нормально работать с предварительно-установленными установками.

Чтобы выключить прибор, повернуть рукоятку функций на символ 0.

По причинам безопасности, невозможно установить только время конца приготовления без программирования его продолжительности.

RU

Изменение установленных данных в режиме запрограммированного приготовления

После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время его окончания.

Во время функционирования можно изменить продолжительность запрограммированного приготовления:

1. Когда индикаторные лампы и горят не мигая и прибор находится в режиме ожидания начала жарки, нажать рукоятку температуры два раза. Индикаторная лампа начинает мигать.
2. Повернуть рукоятку температуры направо или налево, чтобы изменить продолжительность предварительно-установленной жарки.
3. Снова нажать на рукоятку температуры. Индикаторная лампа выключается и индикаторная лампа начинает мигать. На дисплее визуализируется время конца приготовления.
4. Повернуть рукоятку температуры направо или налево чтобы отложить время конца приготовления.
5. Через несколько секунд индикаторные лампы и прекратят мигать и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми установками.

Вспомогательное меню

В приборе находится убирающееся вторичное меню, позволяющее пользователю:

- Активировать или дезактивировать Безопасность Детей.
- Активировать или дезактивировать модальность Show Room (все нагревательные элементы дезактивированы и только панель управления работает).
- Активировать или дезактивировать модальность Низкой Мощности.

Прибор в режиме Ожидания

1. Включить внутреннее освещение, резко повернув рукоятку температуры.
2. Нажать и держать нажатой рукоятку температуры в течение 5 секунд.
3. Повернуть рукоятку температуры направо или налево чтобы изменить режим установки (ON/OFF).
4. Нажать на рукоятку температуры чтобы перейти к следующей модальности.

Модальность Безопасность Детей: Данная модальность позволяет прибору автоматически блокировать управления через одну минуту нормального функционирования, без никакого вмешательства со стороны пользователя.





При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

Чтобы временно выключить блокировку во время жарки, держать нажатой рукоятку температуры в течение 5 секунд. Через одну минуту после последней установки блокировка снова включается.

В случае если трогаются и изменяются положения рукояток температуры и функций на дисплее будет появляться в течение двух секунд надпись “bloc”.

Модальность Show Room (только для экспонентов): Данная модальность позволяет прибору дезактивировать нагревательные элементы, но одновременно держать активным панель управления.



Чтобы нормально пользоваться прибором необходимо установить на OFF (Выключ) данную модальность.



Если данная модальность активирована на дисплее загорается индикаторная лампа Ⓢ.

RU

Модальность Низкой Мощности:
Данная модальность позволяет ограничить использованную мощность прибора.
HI: нормальная мощность.



LO: низкая мощность.



Активируя режим низкой мощности, темпы предварительного нагрева и варки могут увеличиться.

Указательная таблица жарок

Блюда	Вес (к)	Режим	Положение направляющей снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статический	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статический	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо-режим	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина	2	Турбо-режим	2	180 - 190	70 - 80	
Сосиски	1,5	Гриль с конвекцией	4	280	15	
Ростбиф	1	Турбо-режим	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Нагрев сзади	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо-режим	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч. задн. часть свин. гол.	2 - 3	Турбо-режим	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо-режим	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свиные отбивные	1,5	Гриль с конвекцией	4	280	15	5
Ребра	1,5	Гриль с конвекцией	4	280	10	10
Свиная грудинка	0,7	Гриль	5	250 - 280	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль с конвекцией	4	250 - 280	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	250 - 280	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Турбо-режим	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо-режим	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо-режим	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо-режим	2	280	8 - 9	
Хлеб	1	Нагрев сзади	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо-режим	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Нагрев сзади	2	160	55 - 60	
Пирог с повидлом	1	Нагрев сзади	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Нагрев сзади	2	160 - 170	55 - 60	
Тортеллини	1	Турбо-режим	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Нагрев сзади	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо-режим	2	180	80 - 90	
Классический бисквит	1	Нагрев сзади	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо-режим	2	160	55 - 60	
Бриоши	0,6	Нагрев сзади	2	160	30 - 35	

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

RU

4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности

Неправильное использование
Риск повреждений поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки.

4.2 Чистка поверхностей

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

4.3 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и защиты поверхностей всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.
Налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

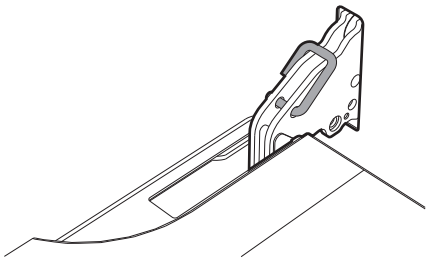
4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи

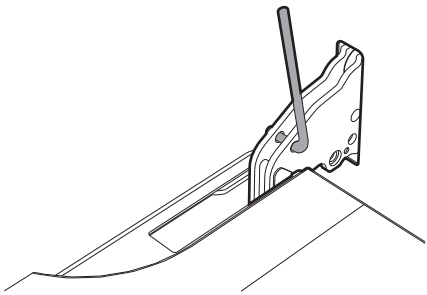
Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки. Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры. Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.

4.5 Демонтаж дверцы

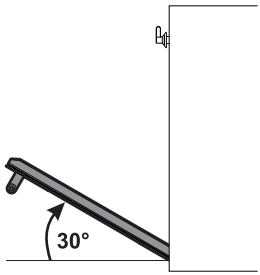
Для облегчения операции чистки снять дверцу и поместить ее на парусину.
Для снятия двери необходимо выполнить следующие операции:

1. Полностью открыть дверь и вставить два штифта в отверстия шарниров, указанные в фигуре.

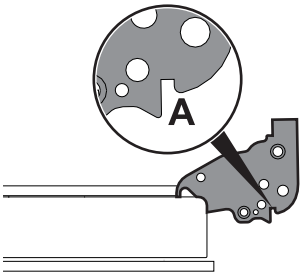




2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



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



4.6 Чистка стекол дверцы

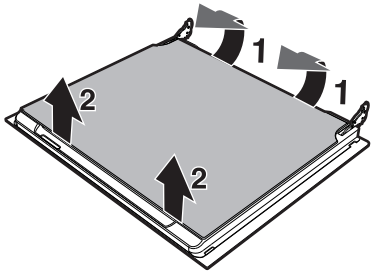
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

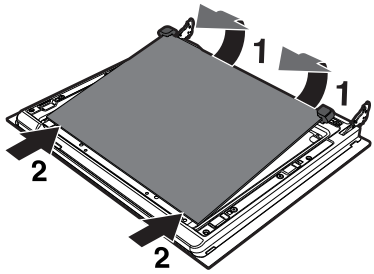
4.7 Демонтаж внутренних стекол

Для облегчения чистки, внутренние стекла, из которых состоит дверца, могут быть полностью сняты в следующем порядке.

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

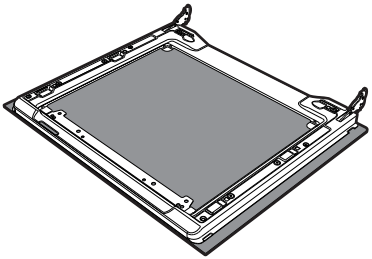


3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снять промежуточные стекла, приподнимая их кверху.

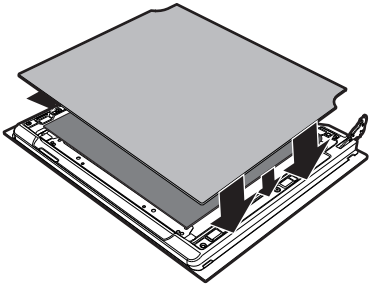


RU

4. Произвести чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставить стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установить заново внутреннее стекло. Обратить внимание на тщательную центровку и ввод 4 стержней в их гнезда на дверце путем легкого нажатия.

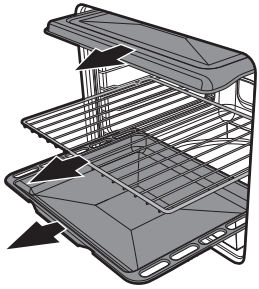


4.8 Чистка внутри духовки

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

Извлечь все съемные части.

Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.



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

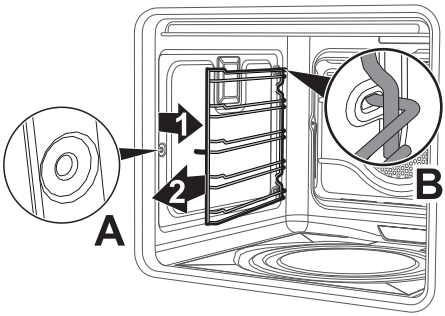
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу можно снять (см. параграф).

Удаление опорных рамок для решеток/противней

Удаление направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнить эту операцию всегда, когда употребляется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

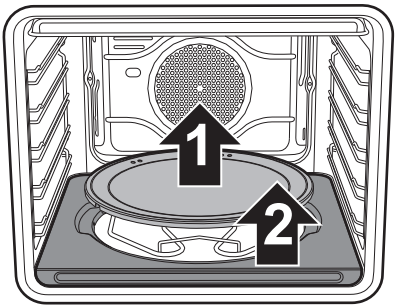
Для удаления направляющих рамок. Для удаления направляющих рамок потянуть рамку во внутреннюю сторону таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, далее вынуть ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

По окончании чистки повторить все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.

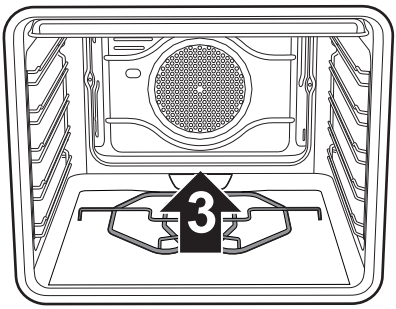


Только на моделях для пиццы:

Удалить в последовательности крышку противня для пиццы (**1**) и дно (**2**), на котором она установлена. Основание должно быть поднято кверху на несколько мм и затем полностью вынуто.



Поднять на несколько сантиметров из кверху конец нижнего нагревательного элемента (**3**) и чистить дно духовки.



Поставить на место основание плитки пиццы, подталкивая ее до упора с задней частью плиты и давая вклиниться в пластинку сопротивления на основании самой плиты.

RU

Чистка плитки для приготовления пиццы

Плитка для приготовления пиццы промывается отдельно в следующем порядке:
Пиролитические модели: оставить камень для пиццы внутри духовки и включить функцию пиролиза; по ее окончании, когда камень остынет и станет прохладным, удалить возможные остатки пищи влажной салфеткой из микрофибры.
Многофункциональные модели: Камень необходимо чистить после каждого использования. Не начинать новое нагревание, если камень еще покрыт остатками пищи. Для чистки налить 50 куб/см уксуса на плиту, оставить на 10 минут, затем почистить абразивной мочалкой или мочалкой из металлической сетки. Прополоскать водой и дать высохнуть.

- До начала чистки удалить грязь, нагоревшую на камне, с помощью металлического шпателя или скребка для чистки стеклокерамических жарочных полок.
- Для оптимальной чистки камень должен быть еще теплым или, в качестве альтернативы, должен промываться горячей водой.
- Использовать мочалки из металлической сетки или не абразивные мочалки фирмы Scotch Brite, пропитанные лимонным раствором или уксусом.
- Запрещается использовать моющие средства.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается помещать камень в воду надолго для размокания и размягчения грязи.
- Запрещается пользоваться влажным камнем раньше, чем через 8 часов после его чистки.
- Со временем на поверхности камня могут появиться точки морщинистости. Это всего лишь результат нормального расширения, которое при высоких температурах возникает в эмалевом покрытии камня.

4.9 Vapor Clean (чистый пар): поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях)

Vapor Clean (Чистый пар) - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощая их следующее удаление.

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

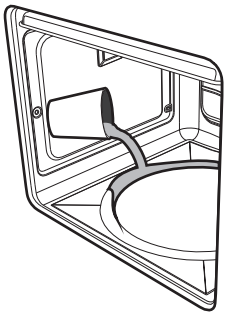
- Удалить значительные остатки пищи из внутренней части духовки или переливания, зависящие от предыдущих жарок.
- Производить операции, касающиеся поддерживаемой чистки, только при остывшей до конца духовке.

Предварительные операции

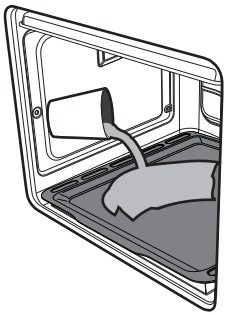
Перед запуском функции Чистого Пара:

- Удалить полностью все принадлежности из духовки. Верхняя защита может остаться внутри духовки.

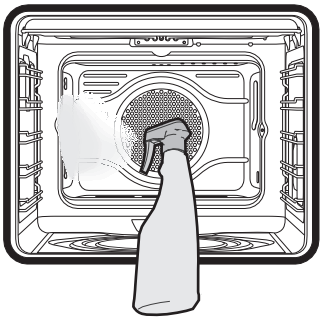
- **Для многофункциональных моделей:** Налить примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратить внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.



- **Для моделей "пицца":** Установить противень на дно духовки.
- Налить в него примерно 40 куб. см воды. Обратить внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Разбрызните распылением водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки посредством специального распылителя. Направить распыление в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закрыть дверь.

Рекомендуется выполнить примерно 20 разбрызгиваний.

Установка Vapor Clean



Если температура внутри духовки выше, чем предусмотренная для цикла чистки Vapor Clean, цикл будет немедленно остановлен и на дисплее появится надпись STOP. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Повернуть ручку функций и выбрать символ .

RU

2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.
3. Нажать рукоятку температуры для запуска цикла.
4. По окончании цикла чистки Vapor Clean раздастся звуковой сигнал.

Параметры продолжительности и температуры цикла чистки не могут быть изменены пользователем.

Окончание цикла чистки Vapor Clean

5. Открыть дверцу и удалить менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
6. Трудноудаляемые остатки удалять при помощи царапиноустойчивой губки с медными волокнами.
7. В случае жирных остатков, можно пользоваться специфическими продуктами, чтобы произвести чистку духовок.
8. Удалить оставшуюся воду внутри духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха, рекомендуется сушку духовки выполнить с применением функции с обдувом на 160°C примерно на 10 минут.

Рекомендуется носить резиновые перчатки при выполнении этих операций.

Рекомендуется снять дверь, для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

4.10 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях)

Пиролиз - это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая приводит к разложению загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки.

Неправильное использование

Риск повреждения поверхностей

- Удалить значительные остатки пищи из внутренней части духовки или переливания, зависящие от предыдущих жарок.
- Выключить горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Предварительные операции

Перед тем, как активировать пиролиз:

- Выполнить чистку внутреннего стекла следуя обычные указания по чистке.
- В случае трудноудаляемой накипи, разбрызгивать продукт для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на продукте); оставить действовать на 60 минут, затем прополоскать и вытереть стекло бумагой или тряпкой из микрофибры.
- Удалить полностью все принадлежности из духовки.
- Снять опорные рамки решетек/противней.
- Снять верхнюю защиту (если имеется).
- Закрыть дверь.

Установка пиролиза

1. Повернуть ручку функций до момента активирования PYRO ECO или PYRO ECO, символ начнет мигать.
2. Повернуть рукоятку температуры вправо или влево, чтобы установить продолжительность цикла чистки в диапазоне от минимум 2 часов до максимум 3 часов (за исключением функции PYRO ECO, продолжительность которой установлена на значении 120 минут).
3. Нажать рукоятку температуры чтобы начать пиролиз. Символ перестает мигать.

Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 2 часа.
- Средняя загрязненность: 2 ½ часа.
- Сильная загрязненность: 3 часа.

Пиролиз



4. На дисплее появится надпись "Pyro", указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки.
5. Через 2 минуты после начала пиролиза, дверь блокируется (индикаторная лампа блокировки двери включается) и устройство препятствует любой попытке открытия.

Невозможно выбирать функции при включенном устройстве блокировки дверцы.

6. В конце пиролиза, дверь остается блокируемой до того, как температура внутри духовки не достигнет уровня безопасности. Ждать, пока духовка не остынет и собрать остатки изнутри салфеткой из микрофибры.

Во время самого первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ заводского консервационного покрытия. Это абсолютное нормальное явление, которое исчезает после первого цикла чистки.

Во время цикла автоматической чистки вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это вполне нормальное функционирование, чтобы способствовать рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически на период времени, достаточный во избежание перегревов стенок мебели и передней части духовки.

Если результат пиролиза при минимальной продолжительности не удовлетворительный, рекомендуется установить большее время для следующих циклов чистки

RU

Установка программированного пиролиза

Время начала пиролиза может быть программировано, как и все остальные функции приготовления.

7. После выбора продолжительности пиролиза, нажать на рукоятку температуры. На дисплее появится текущее время и включится индикаторная лампа .
8. Повернуть рукоятку температуры направо или налево чтобы установить время когда желаете, чтобы пиролиз закончился.
9. Несколько секунд спустя, индикаторные лампы и остаются неподвижными и прибор находится в режиме ожидания, чтобы достичь установленного времени пуска чтобы активировать цикл чистки.

Невозможно выбрать никакую функцию когда блокировка двери включена.

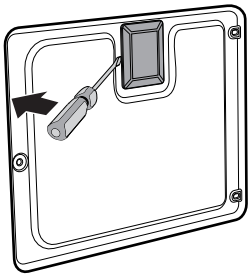
4.11 Внеочередное техобслуживание

Части под электрическим напряжением
Опасность электрического удара

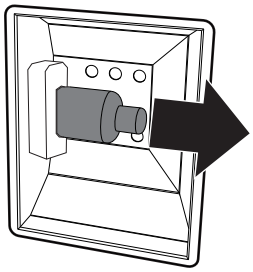
- Отключить электрическое питание духовки.

Замена лампочки внутреннего освещения

1. Удалить полностью все принадлежности из духовки.
2. Снять опорные рамки решеток/ противней.
3. Снять крышку лампы при помощи устройства (например крестовой отверткой).



4. Извлечь и снять лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установить заново корректно крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.
7. Нажать до конца на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Что делать если...

Дисплей вполне выключен:

- Проверить сетевое питание.
- Проверить находится ли в положении "On" многополосный выключатель перед питанием прибора.

Прибор не нагревает:

- Проверить была ли установлена функция "show room" (для получения больше деталей смотреть абзац "Вспомогательное меню").

Нет ответа на команды:

- Проверить была ли установлена модальность "блокировку детей" (для получения дополнительной информации смотреть абзац "Вспомогательное меню").

Время варки завышено по сравнению с указанным в таблице:

- Проверить была ли установлена модальность "низкую мощность" (для получения дополнительной информации смотреть абзац "Вспомогательное меню").

После цикла автоматической чистки (пиролиза) невозможно выбрать никакой функции:

- Проверить дезактивирована ли блокировка двери. В противном случае, духовка обладает механизмом защиты, который не позволяет выбрать функцию пока блокировка двери активна. Это вызвано тем, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволит выполнять какую-либо варку.

На дисплее появится надпись "ERR4":

- Блокировка двери не хорошо подкреплена к двери. Это происходит потому, что может быть дверь была случайно открыта во время ее включения. Выключить и снова включить духовку, сделать паузу в несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

При открывании дверцы во время выполнения функции с обдувом, вентилятор останавливается:

- Это не представляет собой неисправность, а является нормальным функционированием продукта. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.



В случае не решения проблем или других неисправностей, немедленно свяжитесь с сервисной технической службой.



В случае появления других сообщений об ошибке ERRx:

записать информацию о сообщении об ошибке, установленных функции и температуре и связаться с зональной службой технической поддержки.

RU

5 Монтаж

5.1 Подключение к электропитанию

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Операции по подключению к электрическому питанию должен производить специализированный персонал.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключить общее электрическое питание.

Общая информация

Проверить, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным в табличке.

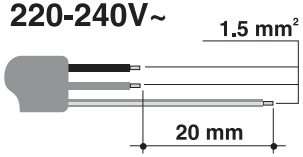
Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

Запрещается удалять эту табличку.

Прибор работает на 220-240 В~.

Используйте трехжильный кабель типа H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм^2, по отношению к внутреннему токопроводящему кабелю).

Выполнить заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее чем другие.



Неподвижное соединение

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

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

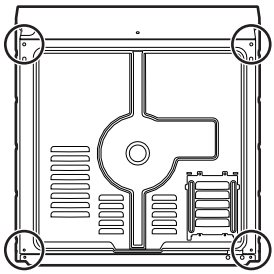
Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.

5.2 Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Отключить общее электрическое питание.

1. Отвинтить винты заднего картера и снять картер чтобы иметь доступ к клеммнику.



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

5.3 Расположение

Тяжелый прибор
Опасность раздавливания

- Производить установку духовки вдвоем.

Давление над открытой дверью
Риск повреждений прибора

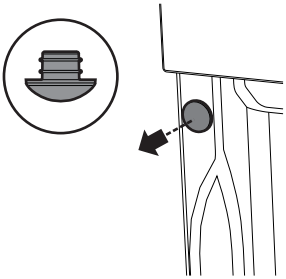
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.

Образование тепла во время функционирования прибора
Риск пожара

- Проверить, что материал мебели теплостойкий.
- Проверить, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

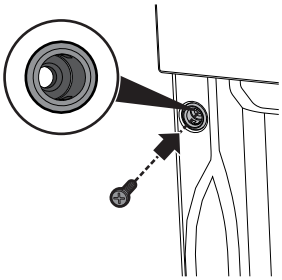
Муфты крепления

Снять пробки-муфты, находящиеся в передней части духовки.

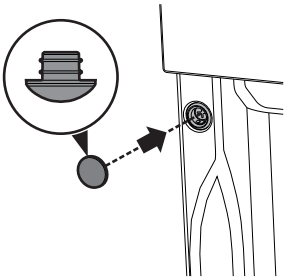


Вставить прибор во встроенную мебель.

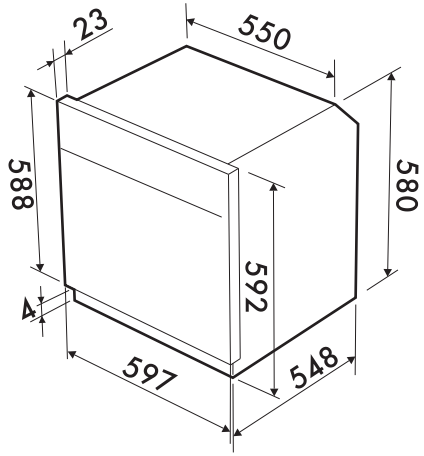
Закрепить прибор к мебели при помощи винтов.



Закройте втулки прилагающимися заглушками.



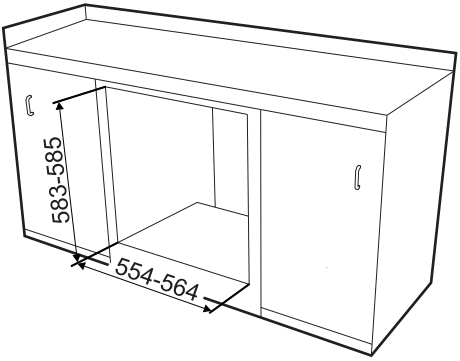
Размеры прибора (мм)

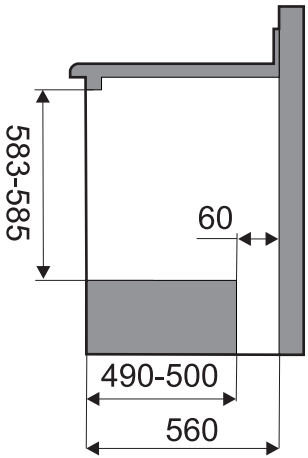


RU

Монтаж

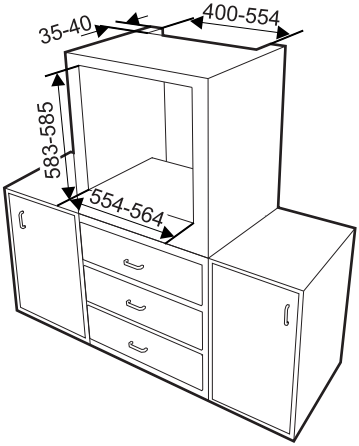
Встраивание под столешницами (мм)

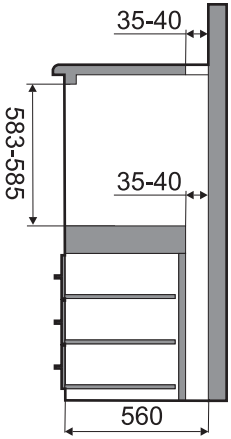




Убедиться в том, что задняя/ нижняя часть мебели располагает отверстием, составляющей примерно 60 мм.

Вертикальное встраивание (мм)





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