

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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

---

### Общие меры безопасности

#### Риск получения травм

- **ВНИМАНИЕ!** Горячие поверхности



- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не подпускайте детей к прибору.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревающих элементов при использовании прибора.
- Наденьте термостойкие перчатки при перемещении блюд внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- 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.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если они находятся без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления

- должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
  - Не наливайте воду на очень горячие противни.
  - Во время приготовления держите дверцу закрытой.
  - Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
  - Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
  - Выключайте прибор после использования.
  - НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
  - НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ

## РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Установка и ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Во время очистки и техобслуживания отключите прибор от электропитания.

## Риск повреждения прибора

- Не используйте на стеклянных деталях абразивные агрессивные или коррозионные моющие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки), а также шероховатые материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к дроблению стекла. При необходимости

- пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не используйте прибор, если стекло повреждено. Сразу же свяжитесь со службой техподдержки.
  - Не садитесь на прибор.
  - Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
  - Решетки и противни необходимо вставлять в боковые направляющие до упора. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
  - Не используйте для чистки прибора струи пара.
  - Не используйте для чистки прибора струи воды.
  - Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
  - Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
  - Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры духовки.
  - НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
  - Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
  - Не используйте легковоспламеняющиеся продукты или жидкости во время приготовления.
  - Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
  - Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
  - Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
  - Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
  - Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно

духовки. При необходимости используйте решетку для противня.

- При необходимости можно использовать решетку для противня (поставляется в комплекте или продается отдельно в зависимости от моделей), поместив ее на дно в качестве опоры для готовки.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за ручку.

#### Установка и техобслуживание


- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ**

#### ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.

- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель необходимо выполнять вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Установка и ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Использовать провода, рассчитанные на температуру не менее 90 °С типа H07RN-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля

электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.

- **ВНИМАНИЕ!** При размещении прибора убедитесь, что кабель питания не запутался и не поврежден.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.

- Клемма, обозначенная этим символом , соединяет между собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как заменять лампы внутреннего освещения, проверьте, чтобы прибор был выключенным и отсоединенным от электрической сети или было отключено общее питание.
- На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их для домашнего освещения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

### Для этого прибора

- Данные приборы предназначены для использования в коммерческих структурах, но не для массового непрерывного приготовления пищи.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую

- дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Регулярно вызывайте сотрудников сервисного центра для проверки целостности компонентов.
- Уровень уравновешенного звукового давления А ниже 70 дБ (А).

### Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в профессиональных условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.



Установка и использование этого прибора разрешается только в помещении.

### Руководство по эксплуатации

- Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целостности и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.
- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

### Ответственность производителя

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

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;

- использования неоригинальных запчастей.

### Идентификационная табличка

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

### Утилизация



Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.



**Электрическое напряжение**  
**Опасность поражения электрическим током**

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

Для утилизации прибора:

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



**Пластиковые упаковки**  
**Опасность удушья**

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.



### Пластиковые упаковки Опасность удушья

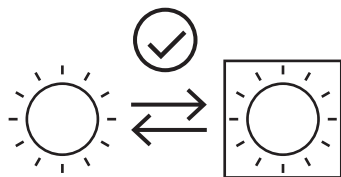
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

### Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте печь за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу.
- Поддерживайте в чистоте рабочую камеру прибора.

### Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности

«G».

### Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

### Графические предупреждения

На приборе и в руководстве по эксплуатации используются следующие пиктограммы:



Опасность поражения электрическим током



Соединить между собой те части, которые обычно заземлены



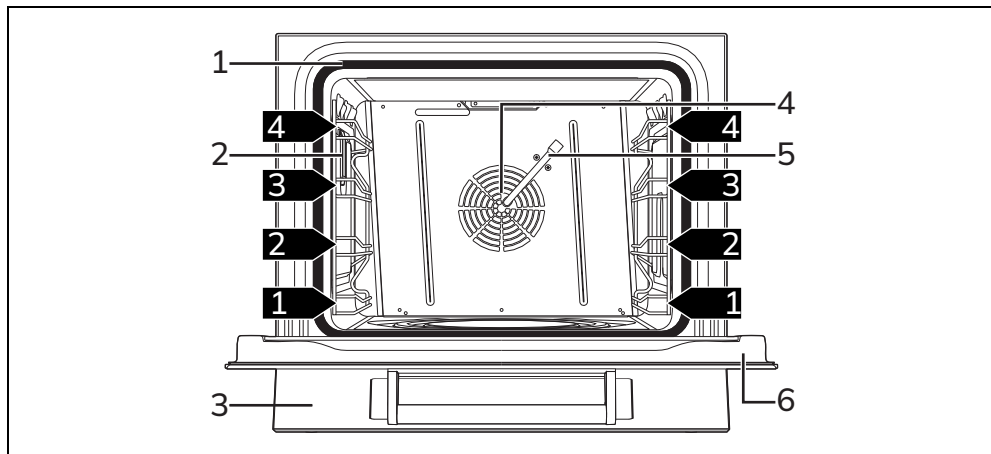
Внимание! Горячие поверхности



Опасность ожогов

# ОПИСАНИЕ

## Общее описание

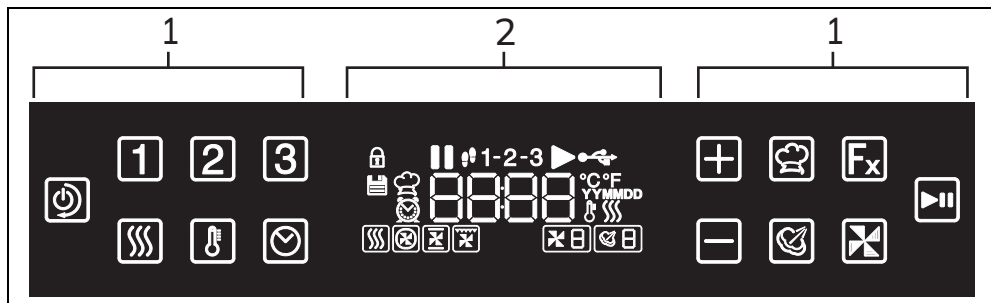


- 1 Прокладка
- 2 Лампа
- 3 Панель управления
- 4 Вентилятор

- 5 Канал подачи воды
- 6 Дверца

1,2,3. Уровень для размещения

## Панель управления



- 1 Емкостные кнопки с задней подсветкой
- 2 ЖК-дисплей и иконки

### Емкостные кнопки с задней подсветкой

- Вкл.-Выкл./Назад/Режим ожидания
- Кнопка 1 шага
- Кнопка 2 шага
- Кнопка 3 шага
- Выбор функций
- Регулировка скорости

### вентиляторов

- Пуск/пауза
- Увлажнение
- Увеличение значения
- Уменьшение значения
- Установка времени
- Установка температуры
- Установка предварительного

разогрева

ЖК-дисплей и иконки



Цифровой дисплей



Шаги приготовления



Уровень вентиляции



Уровень вентиляции



Текущее приготовление



Пауза во время приготовления



Блокировка записи рецептов



Записанный в память рецепт



Выбор рецептов



Температура приготовления



Температура предварительного разогрева



Продолжительность приготовления



Отложенный старт



Иконки градусов Цельсия/ Фаренгейта

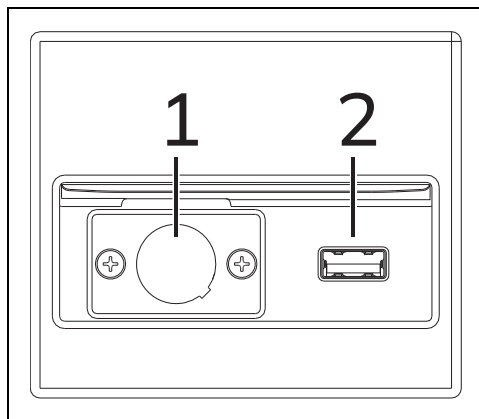


Иконки подключения USB-накопителя



Иконки формата даты

## Боковая панель



Панель находится с правой стороны прибора, возле нижнего левого угла.



1 Разъем для термощупа



USB

2 Вход для USB-накопителя

## Другие части

### Направляющие размещения

Прибор комплектуется направляющими для размещения противней и решеток на разной высоте. Высота ввода учитывается снизу вверх.



Направляющие данного прибора также подходят для размещения неплюсков противней Gastronorm 2/3.

### Внутренняя вентиляция

Внутренний вентилятор участвует в процессе приготовления и имеет две скорости, регулируемые по желанию. Вентилятор нельзя отключить.

### Подсветка рабочей камеры

Внутренняя подсветка прибора включается:

- При открытии дверцы.
- Во время работы.

### Канал подачи воды

В случае приготовления с паром позволяет подавать воду в рабочую камеру, следуя равномерным циклам активации и паузы.

## Аксессуары



В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.

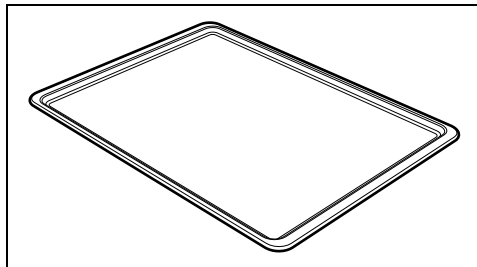


Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



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

## Противень (только в некоторых моделях)



Может пригодиться в качестве опоры для продуктов питания, готовящихся в духовке.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Предварительные операции



См. «Общие меры безопасности».



Вес пустого прибора: 38 кг.



Размеры данного прибора позволяют загрузить в него до 3,5 кг продуктов питания.

- Снимите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Удалите присутствующие этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежности и полок.
- Извлеките из прибора все принадлежности и вымойте их (см. Главу «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

## Первый нагрев

1. Задайте приготовление продолжительностью не менее одного часа (см. параграф «Использование прибора»).
2. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления остатков производства.

При нагреве прибора

- проветривайте помещение;
- не оставайтесь в помещении.


## Первое использование




См. «Общие меры безопасности».

Для включения прибора:

- 1 Подключите прибор к сети электропитания.

Дисплей включится на несколько секунд. После этого на дисплее останется гореть только одна кнопка  (страница режима ожидания).






Страница режима ожидания с одной активной кнопкой 

также появляется при восстановлении заводских настроек (см. «Настройки»).


Затем на дисплее отобразится страница настройки текущего года.

2 Выберите год, месяц и день с

помощью кнопок  и .




Подтвердите посредством .



Нажмите на кнопку , чтобы вернуться к предыдущей цифре.

Далее на дисплее отобразится страница настройки текущего времени.

3 Выберите правильное значение часов и минут при помощи кнопок

 и . Подтвердите выбор при помощи .



## Установка идентификационного номера прибора




- Идентификационный номер прибора представляет собой код из 2 цифр (от 01 до 99), однозначно определяющий прибор (см. «Функции загрузки и скачивания»).
- Эта установка активируется только при первом включении и после восстановления заводских настроек.

После ввода времени и даты появится запрос на установку идентификационного номера прибора: на цифровом дисплее отобразится




1. Выберите с помощью кнопок  и  идентификационный номер прибора.

2 Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить и перейти на главную страницу.

## Цифровые часы с программированием



- На этой странице активны все кнопки и отображается текущее время.
- Находясь на данной странице, нажимайте не менее 2 секунд на кнопку  для перехода в режим ожидания.

На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной

операции.

На главной странице можно:

- Создать пошаговое приготовление.
- Выбрать сохраненный рецепт приготовления.
- Перенастроить дату и время.
- Восстановить заводские настройки.
- Управлять отложенным стартом приготовления.
- Активировать функцию охлаждения.
- Управлять блокировкой записи рецептов.
- Управлять скачиванием/загрузкой рецептов или скачиванием данных НАССР (системы управления безопасностью пищевых продуктов).

## Параметры приготовления и значения по умолчанию

Параметр	Значение по умолчанию
Температура приготовления	Не задана (значение --°C)
Продолжительность	Не задана (значение «---:--», ручной останов)
Функция приготовления	Задний нагрев + конвекция
Конвекция	2 уровень (максимальный)
Увлажнение (если предусмотрено)	0 уровень (отключено/в ручном режиме)
Предварительный разогрев	Отключено

## Список режимов приготовления



На некоторых моделях присутствуют не все функции.

## Задний нагрев + конвекция



Сочетание вентилятора и кольцевого нагревателя (встроенного в задней части духовки) позволяет готовить различные блюда на большем количестве уровней при условии соблюдения одинаковой температуры и одного и того же типа приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. Например, можно одновременно (на нескольких уровнях) готовить рыбу, овощи и печенье без малейшего смешения запахов и вкусов пищи.

Эта функция запускает кольцевой нагреватель с двумя уровнями мощности, которые соотносены с двумя уровнями скорости вентилятора (см.: «Скорость вентилятора»).

### Верх + Низ



В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы

блюد. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Он 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 традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание

самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 2-й и 4-й уровни).

### Основание



Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает окончание приготовления блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания.

Идеально подходит для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.

### Основание + конвекция



Комбинация вентилятора и нижнего нагрева позволяет быстрее завершить приготовление. Такая система

рекомендуется для стерилизации или для завершения готовки блюд, хорошо прожаренных сверху, но не внутри, в связи с чем требуется умеренный жар сверху. Идеально подходит для приготовления любых блюд.

### 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



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.

## Использование прибора



См. «Общие меры безопасности».

## Пошаговое приготовление



Пошаговая готовка представляет собой режим, во время которого приготовление осуществляется на основании последовательных интервалов времени (максимум 3); при этом для каждого из них можно задать различные параметры приготовления.

Чтобы начать приготовление:

1. Нажмите на кнопку **1** (окрасится в красный цвет), чтобы настроить параметры приготовления.

## Температура приготовления









Невозможно запустить приготовление, если не установлена температура.








Нажмите и удерживайте кнопку **1** в течение нескольких секунд, чтобы перейти от градусов °C к градусам °F.

Для установки температуры приготовления:


1. Нажмите на кнопку . На дисплее высветится «---», символ  и /°F.

 Символы  и  обозначают функцию и уровень вентиляции по умолчанию.





2. При помощи кнопок  и  выберите требуемую температуру (от 30 до 270 °C). Как только будет установлена температура, появится иконка .

 Можно начать приготовление нажатием кнопки . В этом случае приготовление будет осуществляться пошагово со всеми параметрами по умолчанию.


### Продолжительность приготовления


 Если не задана продолжительность приготовления, оно будет продолжаться бесконечно «--:--» и должно быть остановлено вручную.

Для установки продолжительности приготовления:

1. Нажмите на кнопку  (окрасится в красный цвет), после чего появится иконка .
2. При помощи кнопок  и  выберите требуемую продолжительность (от 1 минуты до 99 часов).

### Предварительный разогрев

 Предварительный разогрев осуществляется с использованием заднего нагрева и конвекции на максимальной скорости вентилятора.

 Предварительный разогрев всегда запускается перед первым шагом готовки.




Приготовлению предшествует стадия предварительного разогрева,

позволяющая духовке быстрее достичь температуры готовки.



1. Нажмите на кнопку . На дисплее отобразятся «---» и символ .
2. При помощи кнопок  и  выберите требуемую температуру предварительного разогрева.

### Режимы приготовления




Для выбора функции


1. Нажмите на кнопку  (окрасится в красный цвет).
2. При помощи кнопок  и  выберите требуемую функцию (см. «Список функций»).


### Скорость вентилятора

 Режим конвекции включается только для функций, предусматривающих использование вентилятора (см. «Список функций»), и его нельзя отключить. Для других функций используется кнопка .

Для регулировки скорости вентилятора:

1. Нажмите на кнопку  (окрасится в красный цвет).
2. Нажмите на кнопку  и , чтобы выбрать уровень вентиляции.

 Минимальная скорость, кольцевой нагреватель при минимальной мощности.

 Максимальная скорость, кольцевой нагреватель при максимальной мощности.

## Увлажнение



Режим увлажнения можно активировать только в том случае, если:

- Выбрана функция «Задний нагрев + конвекция».
- Скорость вентилятора установлена на 2 уровень (максимальная скорость).
- Температура приготовления выше 130 °С.

Для установки режима увлажнения:

1. Нажмите на кнопку



Иконка появляется лишь в том случае, если заданная температура составляет минимум 130 °С.

2. Нажмите на кнопки чтобы выбрать требуемый уровень (от 0 до 5 уровня).



Каждый цикл увлажнения состоит из 5 равномерных 2-секундных интервалов подачи воды в рабочую камеру, чередующихся с 15 секундным перерывом.



Если выбран уровень 0, увлажнение можно активировать вручную кнопкой удерживая ее нажатой несколько секунд.



Чтобы снова запустить увлажнение, необходимо подождать 14 секунд.

Уровень увлажнения	Пауза между двумя циклами
0	Отключено/ручной
1	1 цикл каждые 8 минут
2	1 цикл каждые 6 минут
3	1 цикл каждые 4 минуты
4	1 цикл каждые 2 минуты
5	1 цикл каждые 35 секунд

## Добавление шага готовки



Второй и третий шаги готовки можно добавить только в том случае, если были заданы температура и продолжительность готовки для предыдущего шага.

После установки параметров для первого шага выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет).
2. Задайте параметры приготовления (см. пункт «Пошаговое приготовление»). Как только будет установлена температура, появится иконка .
3. Запустите приготовление кнопкой или добавьте еще один шаг, задав параметры, как описано ранее (в последнем случае появится иконка ).



Изначально, для каждого добавленного шага предлагаются параметры приготовления со значениями по умолчанию (см. «Параметры приготовления и значения по умолчанию»).

## Удаление одного или нескольких шагов готовки

Чтобы удалить шаг, продолжительно нажимайте на иконку, соответствующую удаляемому шагу.


При удалении одного шага удаляются и последующие шаги, если они заданы.

Например, в случае 3-х активных шагов:

- При продолжительном нажатии на кнопку удаляется только шаг № 3.
- При продолжительном нажатии на кнопку удаляются шаг № 2 и № 3.
- При продолжительном нажатии на кнопку удаляются все шаги и осуществляется переход на страницу установки параметров первого шага со значениями по умолчанию.







## Запуск приготовления

При предварительном разогреве:

1. После настройки приготовления нажмите на кнопку  (окрасится в красный цвет), чтобы начать предварительный разогрев.




Во время предварительного разогрева:

- Лампочка остается выключенной, и на дисплее появляется иконка .
- Начнет отображаться нарастающая внутренняя температура.
- Появится мигающая иконка .
- Целевая температура предварительного разогрева может быть отображена нажатием кнопки . Для изменения температуры нажмите на кнопки  .
- Можно пропустить стадию предварительного разогрева, удерживая нажатой кнопку  в течение нескольких секунд.


По окончании предварительного разогрева сработает звуковой сигнал и загорается лампочка, указывающая на то, что блюдо для приготовления можно поместить в рабочую камеру.

2. Откройте дверцу.
3. Поместите подготовленное блюдо в духовку.
4. Закройте дверцу. Приготовление запускается автоматически.




Если блюдо помещается в духовку до предварительного разогрева, достаточно нажать на кнопку  для запуска процесса приготовления.




Без предварительного разогрева:

1. После настройки приготовления нажмите на кнопку  (окрашивается в красный цвет).


Запускается процесс приготовления, загорается лампочка, и появляется






иконка .

## Текущее приготовление

- Во время приготовления показывается иконка  с мигающим номером выполняемого шага.
- На цифровом дисплее высвечивается сумма длительности отдельных шагов.
- Для каждого шага отображаются иконки соответствующих параметров.
- Если текущее приготовление выполняется по рецепту, при нажатии на кнопку  можно отобразить присвоенный ему номер. Нажмите на кнопку  или подождите 5 секунд, чтобы вернуться на страницу текущей готовки.
- Если для последнего шага отсутствует продолжительность приготовления (на дисплее отображается «--:--»), на дисплее отсчитывается истекшее время, начиная с «00:00», и процесс приготовления необходимо остановить вручную.
- После завершения шага прибор напрямую переходит к следующему шагу.
- Если остается меньше минуты, на цифровом дисплее показываются остающиеся убывающие секунды.

Во время готовки можно изменить параметры. Чтобы выйти из режима

изменений, нажмите на кнопку  или подождите 10 секунд:

- Выведите на экран заданную температуру (для текущего шага) путем нажатия кнопки . При необходимости измените ее с помощью кнопок.
- Отобразите действительную внутреннюю температуру, нажимая в течение нескольких секунд кнопку .
- Измените время приготовления для текущего шага нажатием кнопки  и кнопок  .





Во время приготовления ни для какого шага невозможно изменить длительность готовки, если она установлена на «--:--».



- Измените скорость вентилятора, нажав на кнопку  и кнопки  .
- Измените уровень увлажнения, нажав на кнопку  и кнопки  .


## Пауза, возобновление и останов процесса приготовления


Чтобы приостановить приготовление:

- Нажмите на кнопку  вентилятор и нагревательные элементы отключатся, но будет продолжаться обратный отсчет. Чтобы возобновить приготовление пищи, нажмите на кнопку .
- Откройте дверцу. Для возобновления приготовления закройте дверцу.

Останов процесса приготовления:

1. Приостановите приготовление посредством кнопки .
2. Нажмите на кнопку  чтобы приостановить приготовление.


 При приостановленном приготовлении можно изменить параметры текущего шага при помощи соответствующих кнопок.



 После приостановки можно изменить параметры, добавить или удалить шаги, а также сохранить рецепт приготавливаемого блюда.

## Завершение приготовления


По завершении приготовления:

- Подается ряд звуковых сигналов, и выключается лампочка.


 Когда процесс приготовления окончен, открытие и последующее закрытие дверцы ведет к отключению лампочки.

- Появится иконка .
- На дисплее времени высветится мигающая надпись «00:00».
- Посредством кнопки  осуществляется возврат на страницу настройки процесса приготовления,

на которой можно изменить параметры и шаги или сохранить страницу как рецепт.

- Если только что завершено приготовление было рецептом, при открытии дверцы или нажатии кнопки  можно попасть непосредственно на страницу управления рецептами и добавить текущий рецепт в список.


## Приготовление по рецепту



 Рецепт представляет собой ранее сохраненную или скачанную с USB-накопителя автоматическую программу.


Этот режим позволяет вызвать рецепт, состоящий из одного или нескольких шага(-ов) приготовления. Рецепты можно создать двумя способами:



1. Задайте приготовление и сохраните его как рецепт.
2. Путем скачивания рецептов в память прибора при помощи USB-накопителя (см. «Специальные функции»=).



## Создание нового рецепта



1. Задайте приготовление (см. «Пошаговое приготовление»).
2. Нажмите и удерживайте кнопку  чтобы перейти на страницу управления рецептами.



 На цифровом дисплее высветится номер, присвоенный положению рецепта в памяти, и появится иконка .


 Можно сохранить максимум 99 рецептов.



3. При помощи кнопок   выберите положение в памяти.

 Иконка  показывается в том случае, если выбранное положение в памяти уже занято другим сохраненным рецептом.

 Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на предыдущую страницу (заданное приготовление остается, но не записывается в память).





 Нажмите и удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд, чтобы вернуться на страницу режима ожидания (заданное приготовление удаляется и не записывается в память).



4. Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы записать рецепт с заданными параметрами приготовления (или перезаписать уже существующий рецепт). Звуковой сигнал подтвердит выполнение операции.
5. После сохранения рецепта на дисплей выводится предыдущая страница.



 Иконка  указывает на блокировку записи рецептов в память (см. «Специальные функции»).

### Вызов существующего рецепта

На главной странице:


1. Нажмите на кнопку , чтобы перейти на страницу управления рецептами.
2. При помощи кнопок  и  выберите рецепт.
3. Нажмите на кнопку  для запуска рецепта.

 Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на главную страницу.

 Удерживайте нажатой кнопку  для перехода на страницу режима ожидания.




### Внесение изменений в существующий рецепт

Выберите рецепт (см. «Вызов существующего рецепта»):

1. Удерживайте нажатой кнопку , чтобы открыть выбранный рецепт.


Произойдет переход на страницу настройки приготовления.


2. Измените параметры и шаги, используя соответствующие кнопки.
3. После изменений снова нажмите и удерживайте в этом положении


кнопку  для сохранения рецепта в том же или другом положении в памяти (выберите положение с помощью кнопок  и ).

### Удаление рецепта



На главной странице:

1. Нажмите на кнопку , чтобы перейти на страницу управления рецептами.

 В этом режиме также можно выбрать рецепты для удаления, используя соответствующие кнопки.


 На дисплее высветится номер, присвоенный мигающему рецепту.

2. Выберите рецепт для удаления посредством кнопок  и .
3. Чтобы войти в режим удаления, удерживайте нажатыми обе кнопки  и .
4. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить удаление. Прозвучит звуковой сигнал, и произойдет переход на страницу управления рецептами.
5. Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на главную страницу.





 Иконка  указывает на блокировку записи рецептов в память (см. «Специальные функции»).



### Специальные функции для ответственного лица

#### Блокировка записи рецептов


 Данная функция не позволяет записывать и удалять рецепты.

На главной странице:




1. Не менее 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки  и , чтобы активировать блокировку.
2. Если блокировка включена, в течение минимум 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки  и  для ее отключения.


 Иконка  указывает на то, что блокировка записи в память активирована.

### Отложенный старт


 Данная функция позволяет запустить процесс приготовления в нужное время.

На главной странице:


1. Нажмите на кнопку .
2. При помощи кнопок  /  задайте требуемое время.
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения сначала часов, а затем минут.
4. После подтверждения осуществляется переход на главную страницу. С левой стороны цифрового дисплея высветится иконка .

 При последующем доступе в меню отложенного старта будет показано последнее заданное время.


- Отложенный старт можно установить только на главной странице.
- Если приготовление не запускается, заданное время отложенного старта будет учтено для следующего дня.


Для отмены отложенного старта достаточно, находясь на главной странице, нажать на кнопку  для перехода на страницу режима ожидания.


### Охлаждение

 Функция, позволяющая охладить рабочую камеру. Функция может быть запущена только в том случае, если внутренняя температура выше 60 °С.



На главной странице:

1. Удерживайте нажатой кнопку .


 Во время охлаждения:

- Включается вентилятор на максимальной скорости.
- На цифровом дисплее отобразится убывающая температура внутри духовки.
- Появится мигающая иконка .


Для отключения функции:

1. Дождитесь достижения температуры 60 °С.
2. Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на главную страницу.
3. Удерживайте нажатой кнопку  для возврата на страницу режима ожидания.



### Функции загрузки и скачивания



 Данные действия можно выполнить только на главной странице.

Посредством USB-накопителя можно выполнять скачивание и загрузку рецептов, а также скачивание данных НАССР.



 Данные НАССР представляют собой журнал всей деятельности прибора в виде скачиваемого файла, который может просмотреть уполномоченный персонал.


Для активации данных функций нажмите следующую комбинацию кнопок, каждой из которой присвоена конкретная функция:



- В течение 8 секунд нажимайте на кнопки  и , чтобы активировать загрузку рецептов с USB-накопителя.
- В течение 8 секунд нажимайте на




кнопки  и , чтобы активировать скачивание рецептов с USB-накопителя.


- В течение 8 секунд нажимайте на


кнопки  и , чтобы активировать скачивание данных НАССР на USB-накопитель.

1. Вставьте USB-накопитель (появится мигающая иконка .

 При отсутствии флеш-накопителя иконка  будет мигать до тех пор, пока он не будет вставлен.


2. После активации операции нажмите на  для подтверждения (кнопка окрашивается в красный цвет, и иконка  начинает гореть постоянным светом). Для ее отмены нажмите на кнопку .


3. После завершения операции кнопка  снова окрашивается в белый цвет, а спустя несколько секунд происходит возврат на главную страницу.

 Польза идентификационного номера прибора заключается в том, что на этапе скачивания на USB-накопитель данных НАССР с нескольких духовых шкафов, не возникает риск перезаписывания файлов, так как они отделяются и помечаются номером самого прибора.

## Переустановка даты и времени

На главной странице:

1. Удерживайте нажатой кнопку .
2. Следуйте инструкциям, как указано в параграфе относительно первого включения (см. «Первое использование»).

 При выполнении данной операции также отображается страница установки идентификационного номера прибора, который нельзя изменить (см. «Установка идентификационного номера прибора»).



## Специальные функции для ответственного лица

### Возврат к заводским настройкам



Функция, которая позволяет сбросить текущее время и идентификационный номер прибора, удалить все сохраненные рецепты, восстановить единицу измерения температуры в градусах °C и отключить блокировку записи рецептов.

На главной странице:

1. В течение не менее 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки  и .
2. Если команда была принята, все кнопки мигают красным светом на несколько секунд, после чего появится страница режима ожидания без индикации времени.



После восстановления заводских настроек снова задайте текущее время (см. «Первое использование»).

## 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.
- Поверните продукт, чтобы подрумянить его с обеих сторон.
- 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 продолжить приготовление в течение

еще нескольких минут.

### Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность сладкой выпечки: по окончании выпекания вставьте зубочистку в ее самую высокую точку. 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 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.

### Рекомендации по размораживанию

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры 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.

### 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.

### Рекомендации по приготовлению с использованием функций с конвекцией

Вентилятор может работать на двух разных скоростях:

- На максимальной скорости (MAX), соотнесенной с максимальной мощностью кольцевого нагревателя, которая рекомендуется для интенсивной и мощной готовки и приготовления крупных продуктов (пиригов, мяса, рыбы, первых блюд и т. д.).
- На минимальной скорости (MIN), соотнесенной с минимальной мощностью кольцевого нагревателя, которая рекомендуется для щадящей готовки и приготовления продуктов небольших размеров (сладостей и овощей).

RU

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Чистка прибора



См. «Общие меры безопасности».

### Чистка поверхностей

Для хорошей сохранности поверхностей их необходимо регулярно чистить после каждого использования, дав остыть.

### Плановая ежедневная чистка

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

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

микрофибры.

### Чистка дымовой трубы

Для обеспечения правильной работы прибора и во избежание риска его повреждения необходимо постоянно содержать зону дымоотвода в чистоте и сухости.

### Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

микрофибры.

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

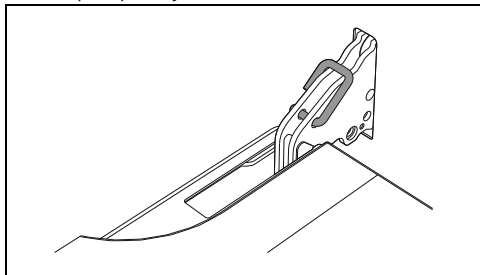
## Очистка дверцы

### Снятие дверцы

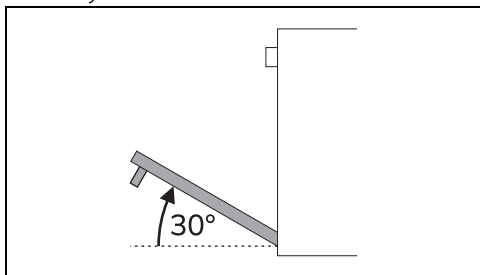
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

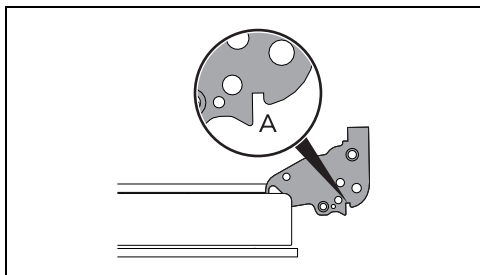
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы А полностью вошли в пазы.




4. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.

### Чистка стекол дверцы

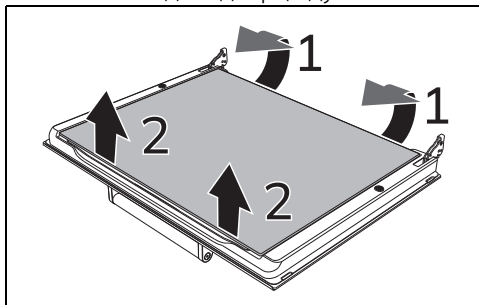
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

### Демонтаж внутренних стекол

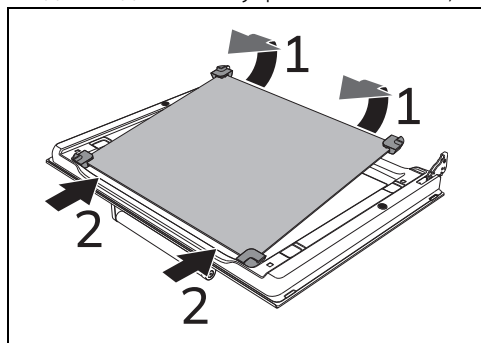
 Прежде чем снимать стекла, убедитесь в том, что петли дверцы были заблокированы.


Для более удобной чистки можно демонтировать внутренние стекла дверцы.

1. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его кверху в задней части в направлении, указанном стрелками (1).
2. Затем продвиньте стекло вверх с передней стороны (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки. .

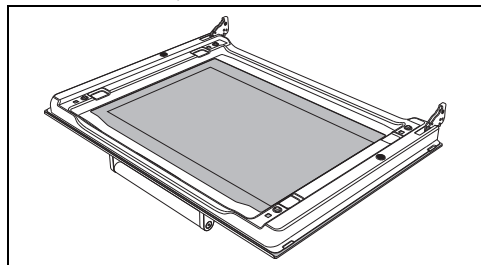



3. Промежуточное стекло убирается путем перемещения вверх (только для моделей с внутренним стеклом).



 Проследите за тем, чтобы все резиновые уплотнения промежуточного стекла были возвращены точно на прежнее место.

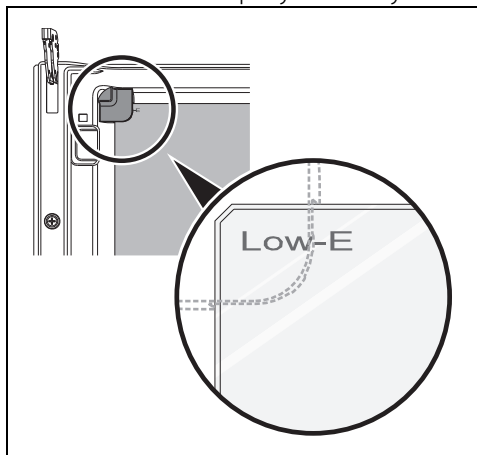
4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудноудаляемую грязь уберите влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



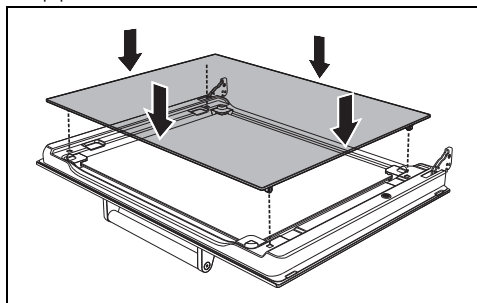
 На заднем левом углу промежуточного стекла расположена надпись «Low-E». При повторном монтаже стекла данная надпись обязательно должна быть видна через него.

5. Расположите промежуточное стекло так, чтобы надпись «Low-E» можно

было прочесть при открытой дверце, как показано на рисунке снизу.



6. Установите на место внутреннее стекло. Проследите за тем, чтобы 4 штифта были отцентрированы и правильно вставлены в соответствующие гнезда на дверце. Для этого слегка нажмите на них.



### Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для

RU

размещения решеток/ противней.



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

### Сушка

Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое не оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления следует:

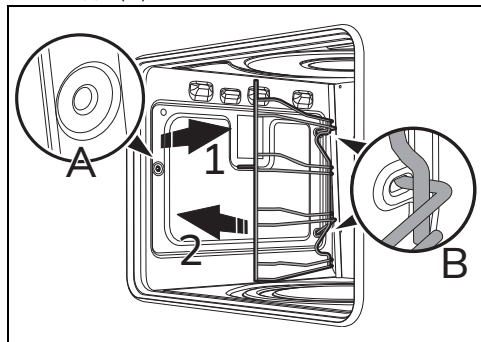
1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

### Снятие направляющих для решеток/ противней

Снятие направляющих для решеток/ противней упрощает чистку боковых стенок.

Для снятия направляющих для решеток/ противней выполните следующие действия:

- Потяните рамку внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания (А), а затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади (В).



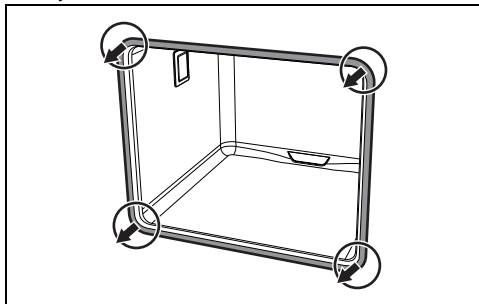
- После чистки установите опорные направляющие решеток/противней на место, выполняя вышеописанные операции в обратном порядке.

## Внеплановое техобслуживание

### Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку прибора:

- Отцепите крючки, расположенные в 4 углах, и потяните наружу прокладку духовки.



Чтобы вернуть на место прокладку прибора:

- Зацепите крючки, расположенные в 4 углах прокладки духовки.

### Рекомендации по уходу за прокладкой прибора.

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

Очищайте прокладку прибора с помощью неабразивной губки и теплой воды.

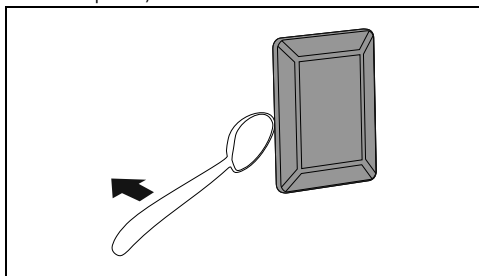
### Замена лампы внутреннего освещения



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

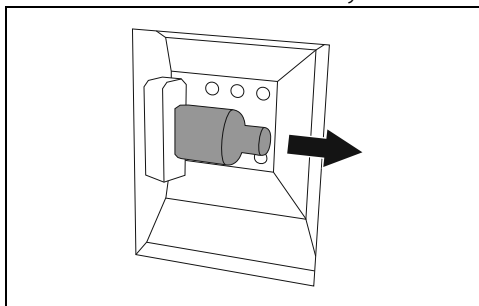
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).





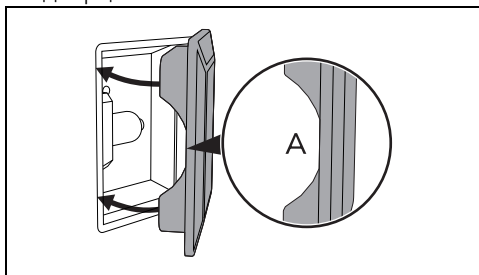
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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



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

### Действия в случае...

Прибор не работает:

- Ручка таймера установлена в положение «0».
- Вилка неправильно вставлена в розетку.
- Имеется повреждение или неисправность электропроводки.
- Имело место срабатывание предохранителей или выключателей.

Прибор тратит слишком много времени для приготовления блюда или готовит слишком быстро.

- Неправильно задана температура.

Внутри прибора и над блюдами образуется слишком большая влажность:

- Блюда слишком долго остаются внутри духовки после приготовления. Не оставляйте приготовленные блюда в приборе больше 15-20 минут.

Данный прибор соответствует действующим нормам безопасности по электрооборудованию. Технический контроль или ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом, так как попытки его самостоятельного выполнения опасны для пользователя.



Если прибор не работает, прежде чем обращаться в сервисный центр, следует лично убедиться в выполнении перечисленных выше операций.

## УСТАНОВКА

### Подключение к сети электропитания



См. «Общие меры безопасности».



Если напряжение фазы снизится ниже 190 В~, эксплуатационные качества прибора могут ухудшиться по независящим от него причинам.

### Общая информация

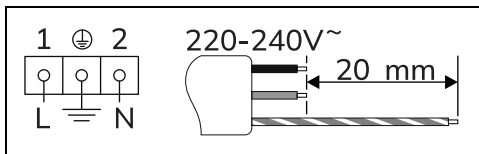
Проверьте, чтобы характеристики

электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, заводским номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку. Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В~



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>, тип H07RN-F.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

### Замена кабеля



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.
- Замена электрического кабеля должна проводиться только квалифицированным электриком или специалистом по ремонту оборудования.

1. Отвинтите винты заднего кожуха и снимите его, чтобы получить доступ к клеммнику.
2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, что провода проложены оптимально во избежание любого контакта с духовкой.

### Гидравлическое подключение

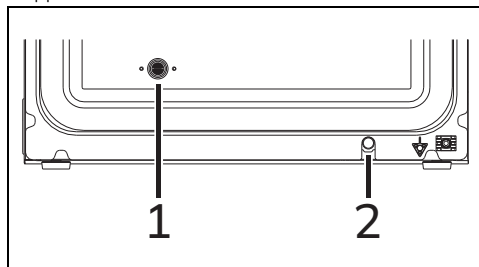


**Неправильное использование  
Риск повреждения прибора**

- Если трубопровод подачи воды - новый или долго не использовался, перед выполнением подключения необходимо проверить, чтобы вода из трубы выходила чистой и без загрязнений (пропустите воду через трубу).
- Давление на входе должно находиться в диапазоне от мин. 0,05 МПа до макс. 0,5 МПа.

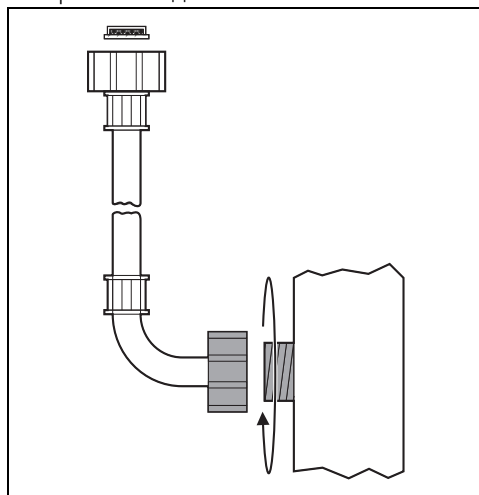
На задней панели прибора расположены отверстия для

гидравлического и электрического подключений.



1. Подключение для внутреннего увлажнения.
2. Вывод для электрического подключения.

Подсоедините патрубок 1 к фитингу водопроводной трубы с резьбовым отверстием 3/4 дюйма.



## Встраивание



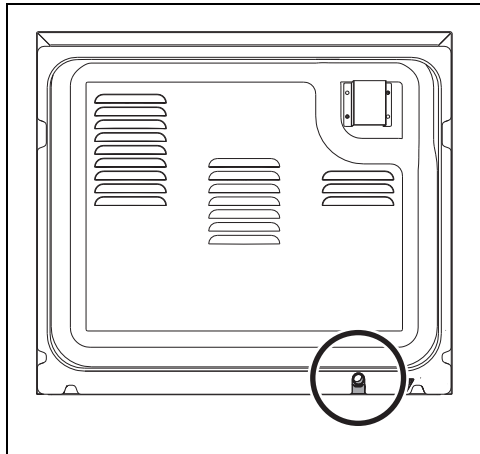
См. «Общие меры безопасности».



**Неправильная установка**  
**Опасность получения травм**

- Опорная поверхность прибора не должна быть выше 1,60 м от пола

### Положение кабеля питания



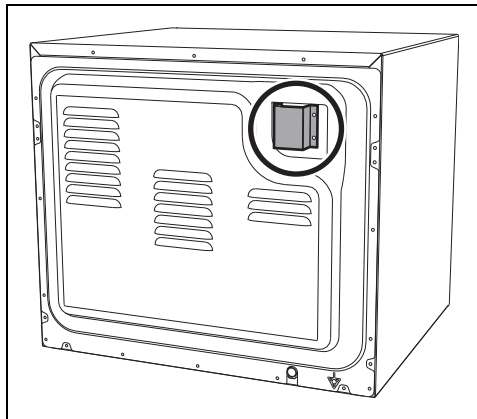
### Установка в горизонтальное положение

Отрегулировать положение духовки по горизонтали с помощью регулируемых ножек. Выдвижение ножки составляет около 10 мм.

### Канал для выпуска пара

С задней стороны прибора предусмотрен канал для выпуска пара, образующегося в процессе

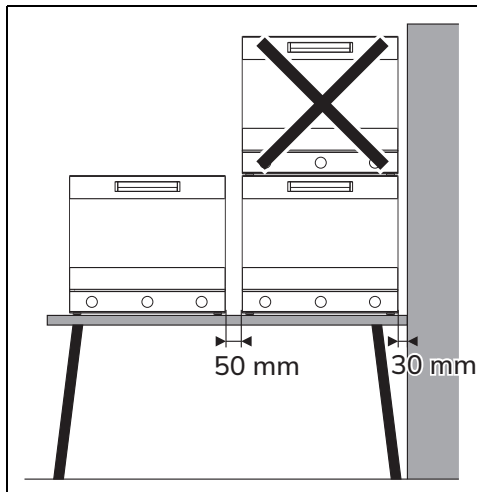
приготовления.



Он никогда не должен быть загроможденным. Следите за тем, чтобы он не пережимался.

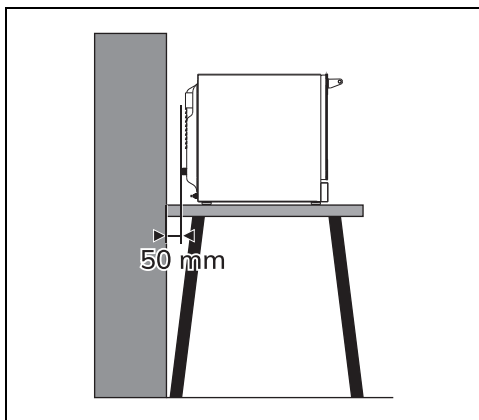
### Установка группы приборов

В случае установки нескольких приборов располагайте их на расстоянии 50 мм один от другого. Приборы должны находиться на расстоянии не менее 50 мм от задней стены и 30 мм от боковой стены (при их наличии).

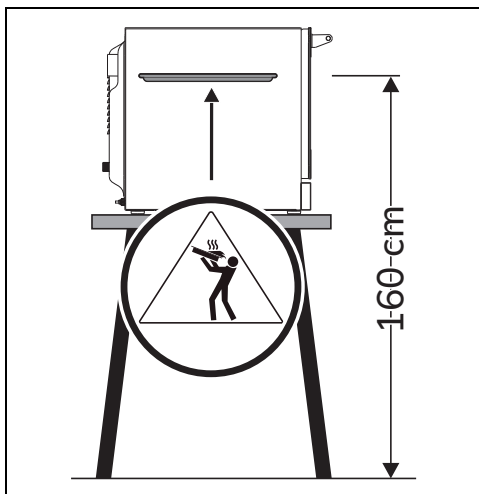


Запрещается ставить приборы друг на друга.

RU



Прибор необходимо установить на столешнице. Не устанавливайте прибор на пол.



**Высокая температура продуктов питания**  
**Опасность ожогов**

- По соображениям безопасности НЕ устанавливайте последний противень на высоте более 160 см.
- В случае необходимости **ОБЯЗАТЕЛЬНО** приклейте наклейку из комплекта на высоте, указанной на рисунке выше.