

Содержание

1 Меры предосторожности	256
1.1 Общие предупреждения по технике безопасности	256
1.2 Ответственность производителя	261
1.3 Назначение прибора	261
1.4 Утилизация	261
1.5 Идентификационная табличка	262
1.6 Руководство по эксплуатации	262
1.7 Источники света	262
1.8 Для экономии энергии	263
1.9 Как читать руководство по эксплуатации	263
2 Описание	264
2.1 Общее описание	264
2.2 Панель управления	265
2.3 Другие части	266
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте	266
3 Использование	268
3.1 Меры предосторожности	268
3.2 Первое использование	268
3.3 Использование дополнительных принадлежностей	269
3.4 Использование духовки	270
3.5 Рекомендации по приготовлению	272
3.6 Часы	273
4 Чистка и уход	278
4.1 Чистка поверхностей	278
4.2 Чистка дверцы	278
4.3 Чистка рабочей камеры духовки	280
4.4 Пиролиз: автоматическая чистка духовки	282
5 Установка	286
5.1 Подключение к сети электропитания	286
5.2 Замена кабеля	286
5.3 Встраивание	287

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного аксессуара.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие предупреждения по технике безопасности

Риск получения травм

- **ВНИМАНИЕ:** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.
- Наденьте термостойкие перчатки при обращении с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям 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.



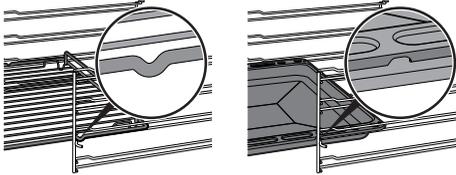
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Выключайте прибор после использования.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Действия по установке и ремонту 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.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. Также запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.



Меры предосторожности

- 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 следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- 
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
 - Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
 - Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
 - Опасность пожара: не оставляйте ничего внутри рабочей камеры духовки.
 - **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
 - Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
 - Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
 - Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
 - Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
 - Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.



- При необходимости можно использовать решетку для противней (входит в комплект поставки или продается отдельно в зависимости от модели), поместив ее на дно в качестве опоры.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры 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 рукоятку дверки.

Для пиролитических приборов

- Во время пиролиза поверхности могут нагреваться сильнее обычного. Не подпускайте близко детей.
- Перед запуском пиролиза удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Перед запуском пиролиза выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Перед запуском пиролиза выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.



Меры предосторожности

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту 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.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- После установки обеспечьте отключение прибора с помощью штепсельной вилки или выключателя в случае стационарного подключения.



- На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.

1.2 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.

1.3 Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

1.4 Утилизация



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

Чтобы утилизировать прибор:

- Обрежьте кабель питания и удалите кабель вместе с вилок.



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

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



Меры предосторожности

- 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

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

1.5 Идентификационная табличка

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

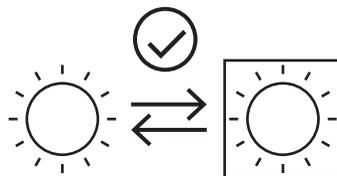
1.6 Руководство по эксплуатации

Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 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».



1.8 Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Фаза предварительного нагрева может быть исключена во всех функциях (см. главу "Фаза предварительного нагрева"), кроме функций ПИЦЦА (предварительный нагрев не может быть исключен) и ЭКО (предварительный нагрев отсутствует).
- Старайтесь не открывать духовку во время работы всех функций (включая функцию ЭКО).
- 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.

1.9 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

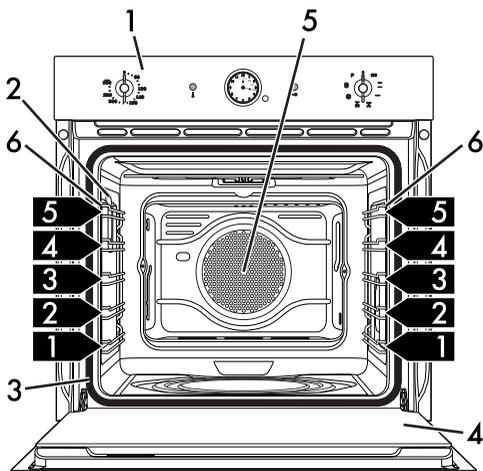
1. Ряд указаний по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

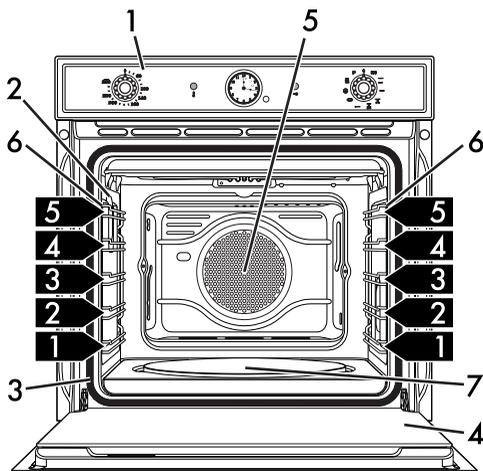


2 Описание

2.1 Общее описание



Пиролитические модели



Пиролизные модели с противнем для пиццы

1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

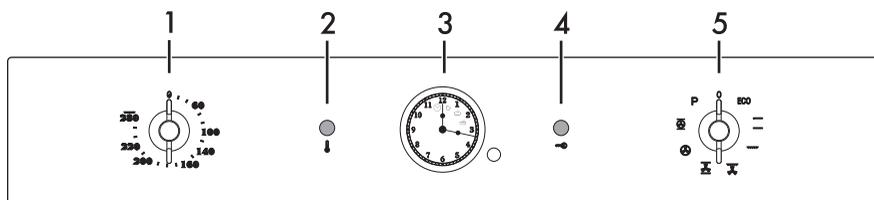
6 Боковые направляющие для размещения решеток и противней

7 Плитка для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

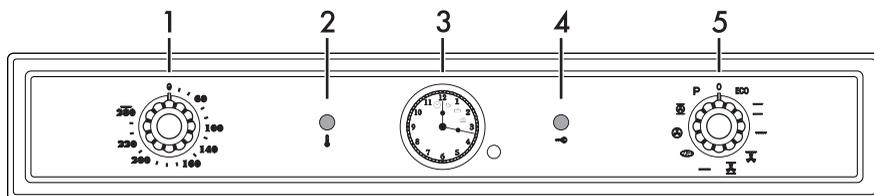
1,2,3... Уровень для размещения



2.2 Панель управления



Пиролитические модели



Пиролитические модели с противнем для пиццы

1 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

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

2 Индикаторная лампа терморегулятора

Когда мигает, означает, что духовка нагревается для достижения установленной температуры. По достижении заданной температуры индикаторная лампа термостата останется включенной вплоть до выключения духовки.

3 Часы

Используется для отображения текущего времени, настройки программируемых приготовлений и программирования таймера.

4 Световой индикатор блокирования дверцы

Зажигается при запуске автоматического цикла чистки (пиролиз).

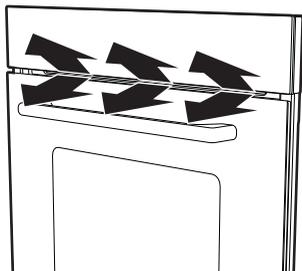
5 Ручка функций

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. Выберите необходимую функцию, настройте температуру приготовления ручкой температуры.



2.3 Другие части

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор отвечает за охлаждение прибора и включается во время приготовления.

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

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- когда включается любая функция за исключением функции **P**.

i Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Уровни размещения

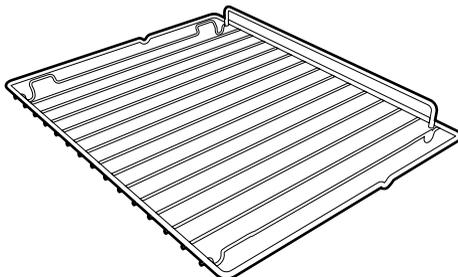
Прибор комплектуется уровнями для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте



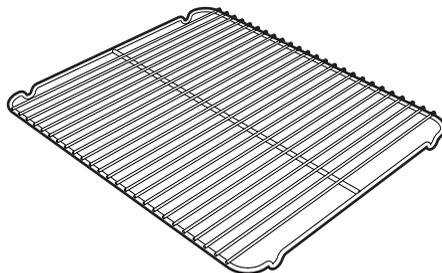
В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

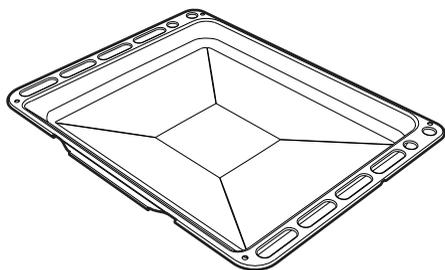
Решетка для противня



Кладется сверху на противень печи и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

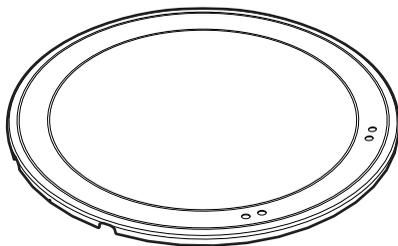


Глубокий противень



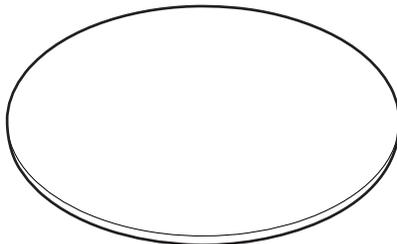
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

Крышка для противня пиццы (только в некоторых моделях)



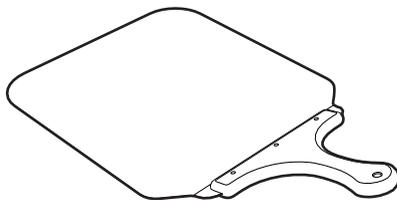
Следует расположить в выемке на дне печи вместо плиты для пиццы, если последняя не используется.

Плитка для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)



Разработана специально для приготовления пиццы и производных продуктов.

Лопатка для пиццы (только на некоторых моделях)



Удобна для выпечки пиццы в специальном противне.



Принадлежности прибора, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, отвечающих требованиям соответствующих норм.



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

RU



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность получения ожогов

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



Неправильное использование
Риск повреждения
эмалированных поверхностей

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



Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность пожара или взрыва

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

3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочей камеры.
3. Извлеките из прибора все принадлежности и вымойте их (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления остатков производства.

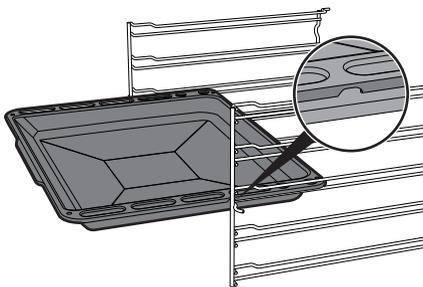
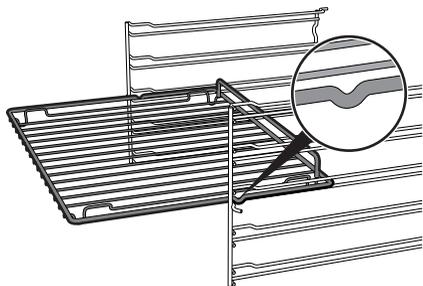


3.3 Использование дополнительных принадлежностей

Решетки и противни

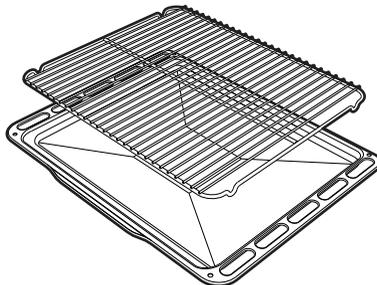
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

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



Решетка для противня

Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать жир отдельно от готовящихся продуктов.



Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



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



Использование

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

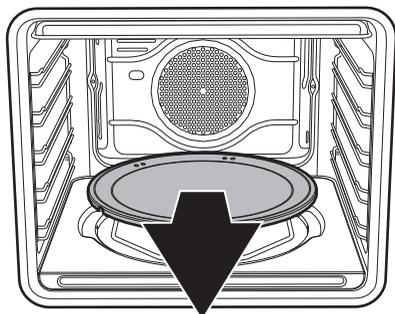


Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

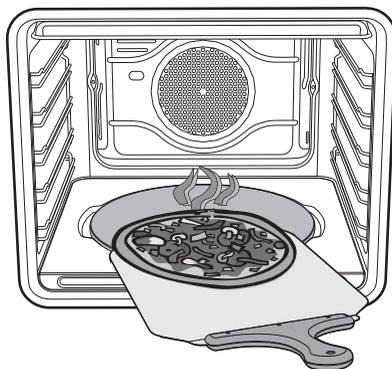
Выньте со дна холодной духовки крышку и вставьте противень для приготовления пиццы. Постарайтесь корректно установить противень в специальное гнездо.

Используйте для жарки специальную функцию пиццы .



Лопатка для пиццы (только на некоторых моделях)

Когда ставите или вынимаете блюда из духовки, всегда держите лопатку для пиццы за деревянную ручку. Рекомендуется слегка посыпать стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипнуть к стальной поверхности.



3.4 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовку:

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



Чтобы прервать функцию в любой момент, поверните ручку выбора функций в положение **0**.



Предварительный нагрев

Функциям приготовления предшествует этап предварительного разогрева, который позволяет прибору нагреться до температуры готовки.

Мигающая индикаторная лампа указывает на то, что духовка разогревается.

После достижения нужной температуры индикаторная лампа останется зажженной, и включится звуковой сигнал, оповещающий о том, что продукты питания можно положить в духовку.

Список режимов приготовления



Эко

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



Статич. нагрев

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



Гриль

Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней/малой толщины и в сочетании с вертелом (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет равномерно прожаривать на гриле большое количество блюд, в частности, мясных.



Гриль + конвекция

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



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).



Нижний нагрев (только на некоторых моделях)

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.



Пицца (только на некоторых моделях)

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



Задний нагрев + конвекция

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. 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.



Турбо-режим

Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



Пиролиз

При выборе этой функции духовка нагревается до температур, достигающих до 500 °C, которые разрушают все жировые загрязнения, образовавшиеся на ее внутренних стенках.

3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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



Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В режиме гриля рекомендуется повернуть ручку температуры на самое высокое значение в соответствии с символом  для оптимизации приготовления.

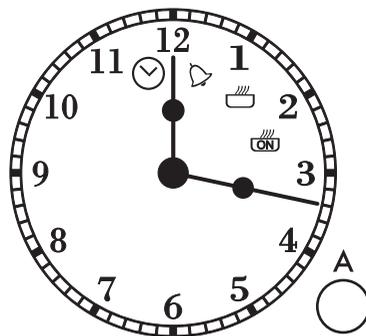
Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

3.6 Часы



-  Индикаторная лампа часов
-  Индикаторная лампа таймера
-  Индикаторная лампа приготовления по таймеру
-  Индикаторная лампа отсрочки включения
- A** Ручка регулирования

RU



Использование

Установка текущего времени

При использовании прибора в первый раз или после отключения электропитания на часах индикаторная лампа часов  будет мигать.

1. Следует поворачивать ручку регулирования по часовой стрелке/против часовой стрелки до установки текущего времени.
2. Спустя примерно 5 сек. индикаторная лампа часов  погаснет и часы начнут правильно функционировать.

При необходимости можно изменить текущее время, например при переходе на зимнее/летнее время.

3. Для дальнейшей настройки часов следует убедиться, что ни одна из функции не активирована (**ручка температуры и ручка функций** должны находиться в положении **0**).
4. Поверните ручку регулирования по часовой стрелке/против часовой стрелки.

Таймер



Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.



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

1. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор таймера  начнет мигать.

2. В течение 5 секунд поверните ручку регулирования по часовой стрелке/против часовой стрелки для установки времени приготовления (макс. 4 часа). Каждое увеличение/уменьшение будет показываться смещением минутной стрелки на одно деление.

По истечении 5 секунд после последней настройки стрелка вернется в положение текущего времени, а индикатор таймера  останется гореть непрерывным светом, и начнется отсчет времени.

Во время работы таймера можно дополнительно изменять длительность приготовления.

3. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор таймера  начнет мигать.
4. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по часовой/против часовой стрелки, чтобы задать новое значение длительности приготовления.

По истечении 5 секунд после последней настройки стрелка вернется в положение текущего времени, а индикатор таймера  останется гореть непрерывным светом, и начнется новый отсчет времени.

После истечения заданных минут индикатор таймера  начнет мигать, и прозвучит звуковой сигнал.

5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на регулировочную ручку.



Чтобы отменить работу таймера в любой момент, нажмите на регулировочную ручку и удерживайте ее нажатой примерно 3 секунды.



Отсрочка включения



Под отсроченным приготовлением понимается функция, позволяющая автоматически начать его в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

После настройки какой-либо функции приготовления:

1. Нажмите 2 раза регулировочную ручку. На часах индикатор отсроченного включения  начнет мигать.
2. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать время начала приготовления (макс. 12 часов).
3. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор запрограммированного приготовления  начнет мигать.
4. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать время окончания приготовления.

По истечении 5 секунд после последней настройки стрелки вернутся в положение текущего времени.

5. Поверните ручку регулировки температуры на желаемое значение.
6. Приготовление начнется в заданное время и будет продолжаться до окончания заданного времени.

Во время приготовления вы можете изменять заданные значения.

7. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор запрограммированного приготовления  начнет мигать.

8. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать новое время окончания приготовления.

По истечении 5 секунд после последней настройки стрелки вернутся в положение текущего времени.

По окончании приготовления индикатор запрограммированного приготовления  начнет мигать, и прозвучит звуковой сигнал.

9. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на регулировочную ручку.



Чтобы отменить приготовление с отсрочкой включения в любой момент, нажмите на регулировочную ручку и удерживайте ее нажатой примерно 3 секунды.



Чтобы прервать функцию в любой момент, поверните ручку выбора функций в положение **0**.



Использование

Приготовление с помощью таймера

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

После настройки какой-либо функции приготовления:

1. Нажмите 2 раза регулировочную ручку. На часах индикатор отсроченного включения  начнет мигать.
2. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор запрограммированного приготовления  начнет мигать.
3. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать время окончания приготовления.

По истечении 5 секунд после последней настройки стрелки вернутся в положение текущего времени.

4. Поверните ручку регулировки температуры на желаемое значение.

Приготовление начнется и будет продолжаться до окончания заданного времени.

Во время приготовления вы можете изменять заданные значения.

5. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор запрограммированного приготовления  начнет мигать.

6. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать новое время окончания приготовления.

По истечении 5 секунд после последней настройки стрелки вернутся в положение текущего времени.

По окончании приготовления индикатор запрограммированного приготовления  начнет мигать, и прозвучит звуковой сигнал.

7. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на регулировочную ручку.



Чтобы отменить приготовление с отсрочкой включения в любой момент, нажмите на регулировочную ручку и удерживайте ее нажатой примерно 3 секунды.



Чтобы прервать функцию в любой момент, поверните ручку выбора функций в положение **0**.



Справочная таблица по режимам приготовления

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время (минуты)
Лазанья	3 - 4	Статич. нагрев	1	220 - 230	45 - 50
Запеченная паста	3 - 4	Статич. нагрев	1	220 - 230	45 - 50
Жаркое из телятины	2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	90 - 100
Свинина, корейка	2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	70 - 80
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4/3	280	15
Ростбиф	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	200	40 - 45
Жаркое из кролика	1,5	Задн.нагрев+конвекц/	2	180 - 190	70 - 80
Филе индейки	3	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	110 - 120
Запеч.свиная шейка	2 - 3	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	170 - 180
Запеченная курица	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	65 - 70
					Сторона 1
Свинные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4/3	280	15
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4/3	280	10
Бекон	0,7	Гриль	5/4	280	7
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4/3	280	10
Говяжье филе	1	Гриль	5/4	280	10
					Сторона 2
Форель	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	150 - 160	35 - 40
Морской черт	1,5	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	60 - 65
Палтус	1,5	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	45 - 50
Пицца	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	280	8 - 9
Хлеб	1	Задн.нагрев+конвекц/	2	190 - 200	25 - 30
Фокачча	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	20 - 25
Пончики	1	Задн.нагрев+конвекц/	2	160	55 - 60
Песочный торт с джемом	1	Задн.нагрев+конвекц/	2	160	35 - 40
Пирог с рикоттой	1	Задн.нагрев+конвекц/	2	160 - 170	55 - 60
Пельмени с начинкой	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	20 - 25
Бисквит парадиз	1,2	Задн.нагрев+конвекц/	2	160	55 - 60
Заварные пирожные	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180	80 - 90
Бисквит	1	Задн.нагрев+конвекц/	2	150 - 160	55 - 60
Рисовый пирог	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	55 - 60
Булочки	0,6	Задн.нагрев+конвекц/	2	160	30 - 35

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.



4 Чистка и уход

Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- 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.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

4.1 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

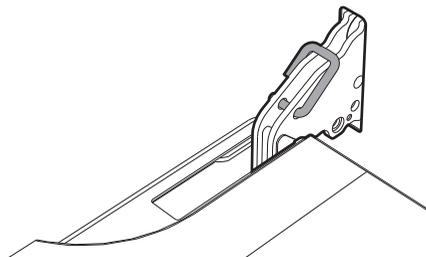
4.2 Чистка дверцы

Снятие дверцы

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

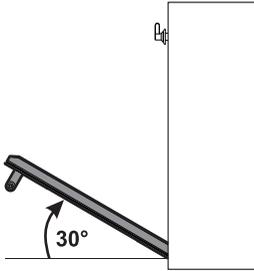
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

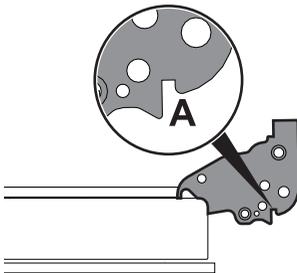




- Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



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



Чистка стекол дверцы

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

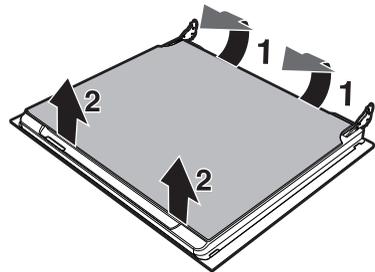


Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

Демонтаж внутренних стекол

Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

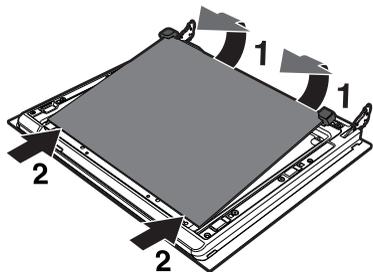
- Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его кверху в задней части в направлении, указанном стрелками **(1)**.
- Затем потяните стекло к передней части кверху **(2)**. Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



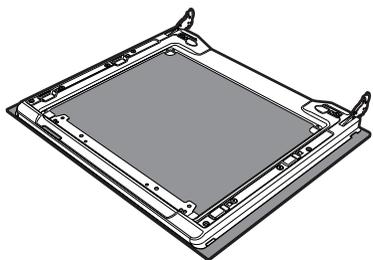


Чистка и уход

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

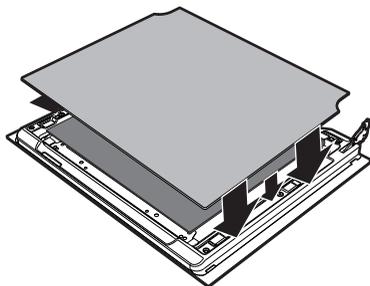


4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.

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



4.3 Чистка рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

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



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 печи образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое не оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления следует:

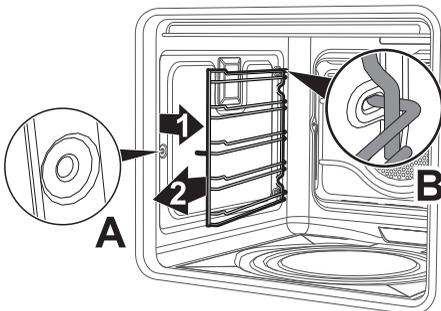
1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры;
3. протереть насухо рабочую камеру мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

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

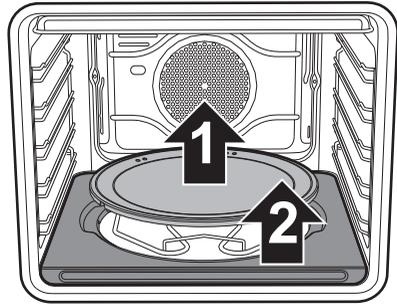
Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

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

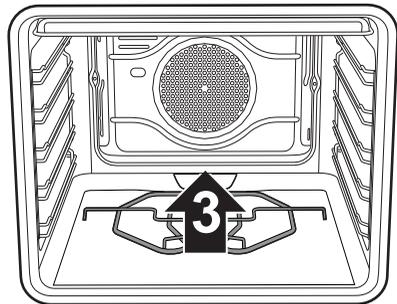


Только на моделях для пиццы:

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



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



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



Чистка плитки для пиццы

Плитка для приготовления пиццы промывается отдельно в следующем порядке:

Камень необходимо чистить после каждого использования. Не начинайте новое нагревание, если камень еще покрыт остатками пищи. Для чистки налейте 50 куб./см уксуса на плиту, оставьте на 10 минут, затем почистите абразивной мочалкой или мочалкой из металлической сетки. Ополосните водой и оставьте высыхать.

- До начала чистки удалите 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.
- Используйте мочалки из металлической сетки или неабразивные 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 размачивания и размягчения грязи.
- Запрещается пользоваться влажным камнем раньше, чем через 8 часов после его чистки.

Со временем на поверхности камня могут появиться выщербины. Это всего лишь результат нормального расширения, которое при высоких температурах возникает в эмалированном покрытии камня.

4.4 Пиролиз: автоматическая чистка духовки



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

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- Очистите внутреннее стекло, следуя привычным указаниям по очистке.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.



- Выньте из духовки все принадлежности.
- Разместите крышку противня для пиццы в углублении на дне духовки на место противня для пиццы.
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Снимите верхнюю защиту (если имеется).
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

1. Поверните ручку выбора функций на символ **P**.
2. Нажмите на ручку регулирования для подтверждения.
Стрелки часов установятся на времени окончания функции.



По умолчанию минимальная длительность пиролиза составляет 2 часа.

3. Поверните регулировочную ручку вправо или влево, чтобы задать длительность цикла очистки от минимум 2 до максимум 3 часов.
4. Нажмите регулировочную ручку, чтобы начать пиролиз.



Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 120 минут.
- Средняя загрязненность: 150 минут.
- Сильная загрязненность: 180 минут.

Пиролиз

После выбора продолжительности пиролиза, индикаторная лампа термостата начинает мигать и духовка начнет нагреваться.

Через 2 минуту после начала пиролиза, устройство дверцы препятствует каждой попытке открывания (индикаторная лампа блокирования двери включается).



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.



Чтобы прервать пиролиз в любой момент, поверните ручку выбора функций в положение **0**.

Во время пиролиза можно изменить его длительность.

5. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор запрограммированного приготовления  начнет мигать.
6. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать новое время окончания приготовления.

В конце пиролиза звуковой сигнал обозначит конец цикла автоматической чистки.

7. Возвратить ручку функций в положение **0**.



Дверь остается заблокированной до того, как температура внутри духовки возвращается на уровни безопасности.

8. Подождите, пока духовка не остынет, и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

i

Во время первого цикла пиролиза могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ, используемых при поставке прибора производителем. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла пиролиза.

i

Во время цикла пиролиза вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.



Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.

Отсроченный пиролиз

Начало пиролиза может быть запрограммировано на определенное время.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **P**.
2. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор запрограммированного приготовления  включится, а индикатор отсроченного включения  будет мигать.
3. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать время начала пиролиза (макс. 12 часов).
4. Нажмите ручку регулирования. На часах индикатор отсроченного включения  включится, а индикатор запрограммированного приготовления  будет мигать.
5. В течение 5 секунд поверните регулировочную ручку по/против часовой стрелки, чтобы задать длительность цикла очистки от минимум 2 до максимум 3 часов.

По истечении 5 секунд после последней настройки стрелки вернутся в положение текущего времени.



Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

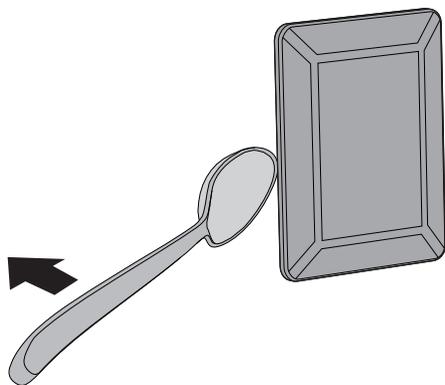
Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

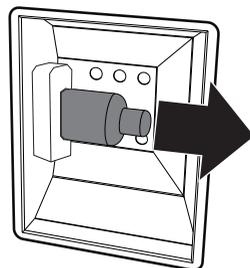
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



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

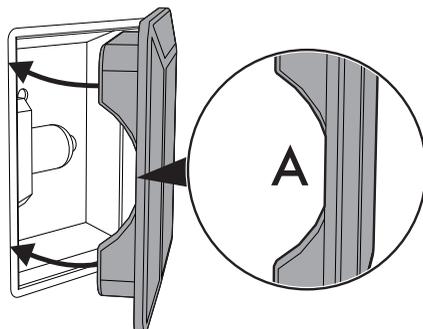


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Внутренняя фигурная сторона стекла (A) должна быть обращена к дверце.



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



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

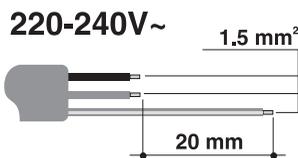
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220–240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм², в зависимости от сечения внутреннего проводника).

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



Стационарное подключение

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

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

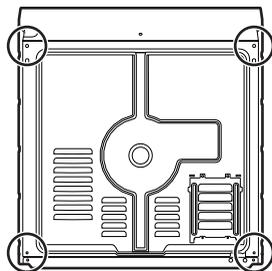
5.2 Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.

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



2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально и не могут соприкоснуться с прибором.



5.3 Встраивание



**Тяжелый прибор
Опасность получения травм
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверь
Риск повреждения прибора**

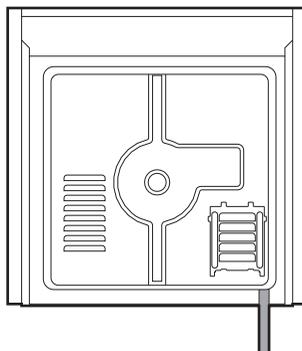
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во
время функционирования
прибора
Риск возгорания**

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створкой нише или в шкафчике.

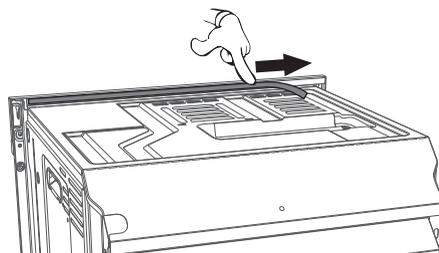
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

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



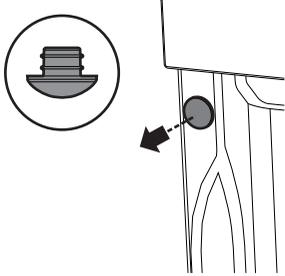
RU



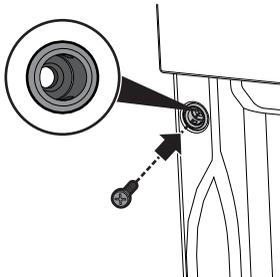
Установка

Втулки крепления

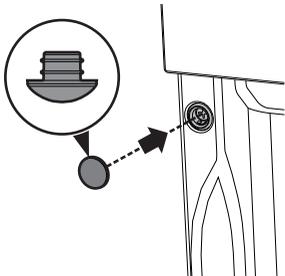
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



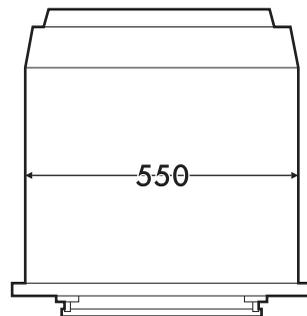
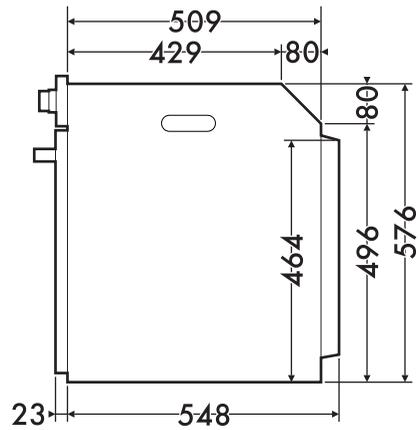
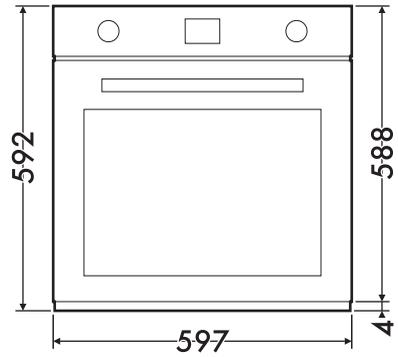
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Закрепить прибор к мебели при помощи винтов.



4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

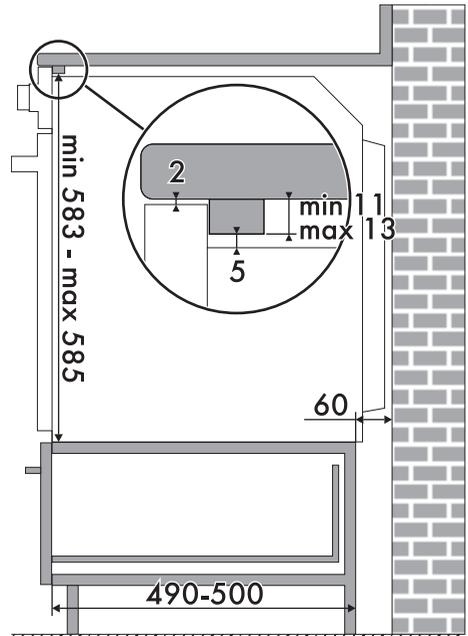
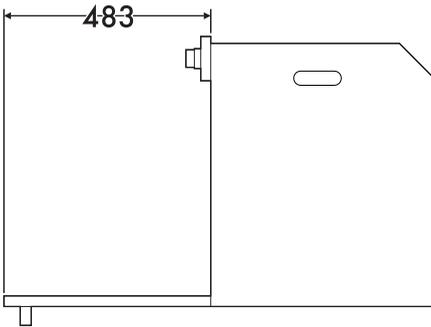
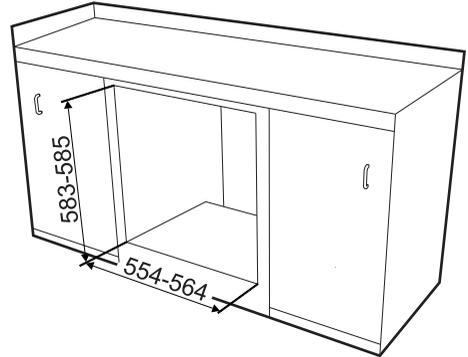
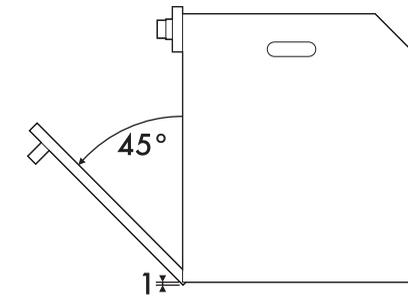


Габаритные размеры прибора (мм)





Встраивание в рабочую поверхность (мм)



RU

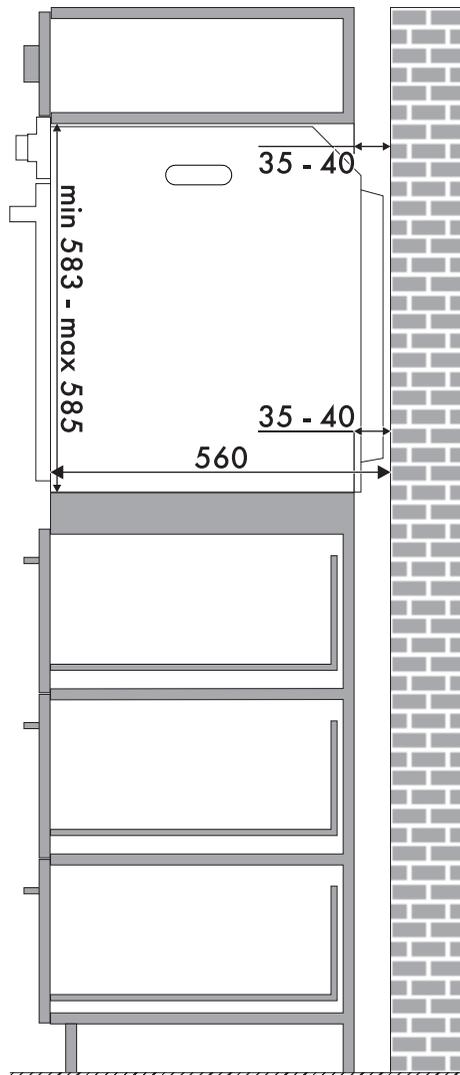
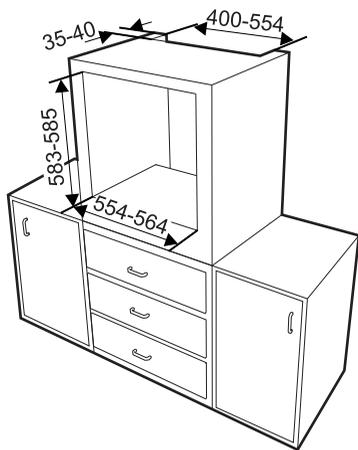


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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