

<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</b>	<b>191</b>	<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>201</b>
Общие предупреждения по технике безопасности	191	Предварительные операции	201
Для данного прибора	195	Использование дополнительных принадлежностей	201
Назначение прибора	196	Использование духовки	201
Руководство по эксплуатации	197	Использование термощупа (только в некоторых моделях)	204
Ответственность производителя	197	Рекомендации по приготовлению	207
Идентификационная табличка	197	Мини-руководство по использованию аксессуаров	208
Утилизация	197	Познакомьтесь с рецептами	208
Информация для европейских контролирующих органов	197	<b>ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>208</b>
Технические данные по энергоэффективности	197		
Для экономии энергии	198	Чистка прибора	208
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания	198	Очистка дверцы	208
Источники света	198	Чистка рабочей камеры	210
Работа с руководством по эксплуатации	198	Пиролиз (только на некоторых моделях)	211
<b>ОПИСАНИЕ</b>	<b>199</b>	Внеплановое техобслуживание	213
Общее описание	199	<b>УСТАНОВКА</b>	<b>214</b>
Панель управления	199	Электрическое подключение	214
Другие части	199	Встраивание	215
Аксессуары	200		

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 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

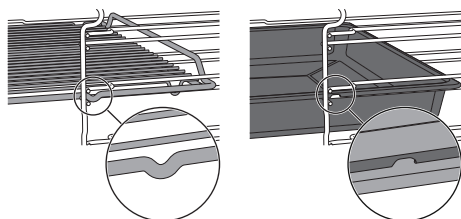
техника.

- Никогда не вынимайте вилку, держа 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.
- 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 пиролизических 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 уход**

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора 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 кабели, выдерживающие температуру не менее 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.
  - **ВНИМАНИЕ:** Во время размещения бытового электроприбора проверяйте, чтобы кабель питания не был поврежден или запутан.
  - 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.
  - **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 данного прибора**
- 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.
- (только в некоторых моделях) Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им.

### **Термощуп (где предусмотрено)**

- Не касайтесь корпуса или наконечника термощупа по окончании его использования.
- При работе с термощупом используйте теплозащитные перчатки для рук.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом щупа-термометра.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- Когда термощуп не используется, следите за тем, чтобы металлический колпачок был надежно закрыт.
- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термощуп из гнезда или готовящегося блюда.
- Следите, чтобы термощуп

или его кабель не были зажаты дверцей.

- Следите, чтобы термощуп или его кабель не контактировали с нагревательными элементами внутри духового шкафа.
- Кулинарный термощуп или любая его часть не должны контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остыли.
- Кулинарный термощуп не должен храниться внутри прибора.
- Не используйте термощуп во время пиролиза.

### **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".

## Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

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

## Информация для европейских контролирующих органов

### Режим приготовления с конвекцией

Функция ЭКО служит для экономии энергии и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

### Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экодизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия.

Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта

на странице, посвященной данному продукту.

## Для экономии энергии

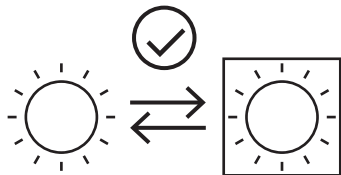
- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать 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.

## Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте [www.smeg.com](http://www.smeg.com) на странице, посвященной данному изделию.

## 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

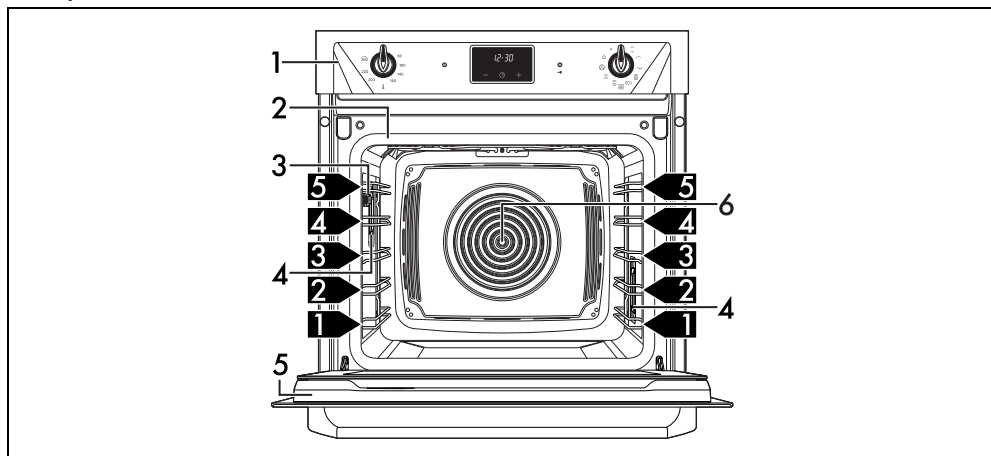


Информация/Рекомендации



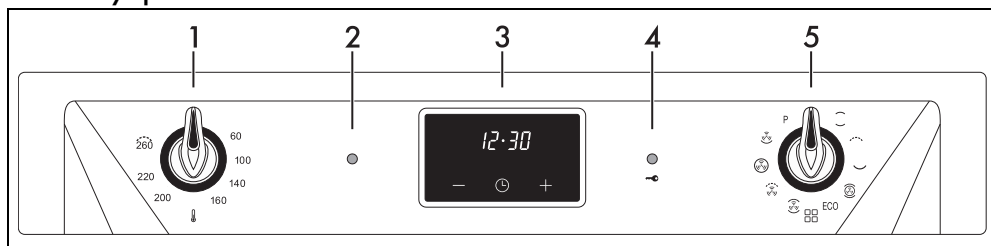
# ОПИСАНИЕ

## Общее описание



- |                                       |   |   |            |
|---------------------------------------|---|---|------------|
| 1                                     | Панель управления                             | 4 | Лампа      |
| 2                                     | Прокладка                                     | 5 | Дверца     |
| 3                                     | Гнездо термощупа (только в некоторых моделях) | 6 | Вентилятор |
| <b>1,2,3</b> → Уровень для размещения |   |   |            |

## Панель управления



### 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 термостата

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

### 3 Цифровой программатор

Используется для отображения текущего времени, настройки программируемых

приготовлений и программирования таймера.

### 4 Индикаторная лампа пиролиза

Загорается при запуске автоматического цикла чистки (пиролиз).

### 5 Переключатель функций

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

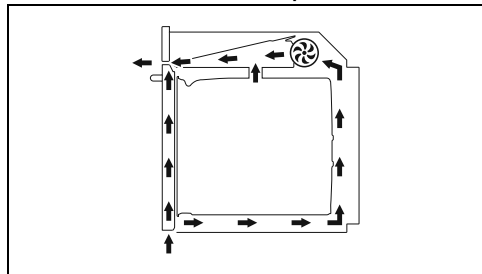
## Другие части

### Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и

решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх.

### 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 также после выключения прибора.

### Освещение духового шкафа

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы (только в некоторых моделях);
- при выборе любой функции, за исключением **ECO** (где она предусмотрена).



(Только в некоторых моделях): когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

### Аксессуары



В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.

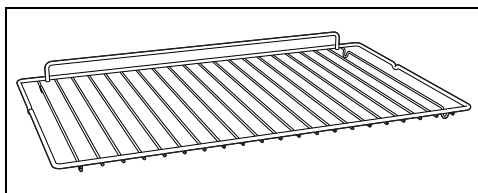


Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



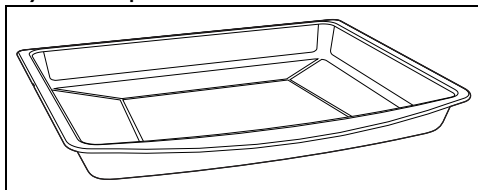
Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные принадлежности и запчасти от производителя.

### Решетка



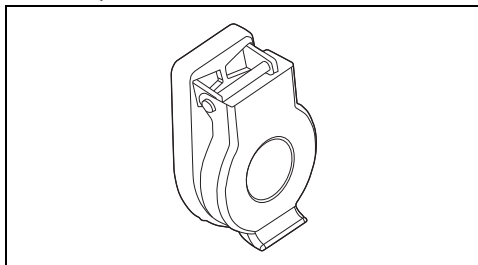
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

### Глубокий противень



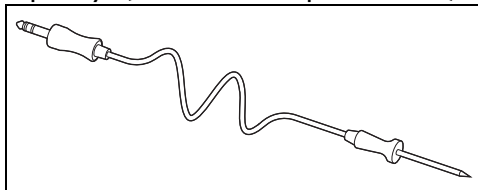
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.

### Защитная крышка (только в некоторых моделях)



Служит для закрытия и защиты гнезда термощупа, когда он не используется.

### Термощуп (только в некоторых моделях)



Термощуп позволяет приготовить блюдо на основании температуры, измеренной внутри него.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Предварительные операции



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

### Первый нагрев

1. Установите время приготовления не менее одного часа (см. параграф «Использование духовки»).
2. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

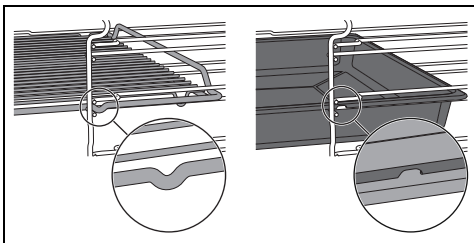
## Использование дополнительных принадлежностей

### 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.



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



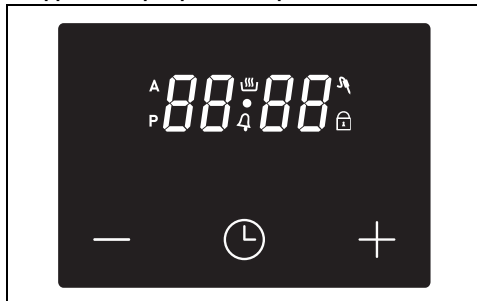
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

## Использование духовки



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

### Цифровой программатор



Кнопка уменьшения



Кнопка часов



Кнопка увеличения значения

### Символы на дисплее



Приготовление по таймеру



Пиролиз



Приготовление



Таймер




Термощуп

## Устройство блокировки дверцы

### Установка текущего времени





Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

При пользовании в первый раз или после отключения электропитания, на дисплее прибора появятся мигающие  цифры.

1. Удерживайте нажатой кнопку часов  несколько секунд. Точка между часами и минутами мигает.
2. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  можно регулировать время. Держите нажатым кнопку для быстрого продвижения.
3. Нажмите кнопку часов  или подождите несколько секунд. Точка между часами и минутами прекращает мигать.



Чтобы изменить время, необходимо удерживать нажатыми одновременно кнопки увеличения  и уменьшения  в течение двух секунд, затем выполнить регулировку времени.

### Включение духовки (приготовление в ручном режиме)



В зависимости от рецепта блюдо можно ставить в духовку сразу или после завершения предварительного нагрева.


Чтобы включить духовку:

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


Через несколько секунд начинается этап предварительного нагрева.

### Фаза предварительного нагрева

Приготовлению предшествует фаза предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

Об этом этапе сигнализирует включение индикаторной лампы термостата и мигание символа  на дисплее.

После завершения предварительного нагрева:

- Индикаторная лампа термостата гаснет;
- символ  на дисплее остается неизменным;
- включается звуковой сигнал;
- приготовление начнется автоматически.

После завершения предварительного нагрева блюдо можно поместить в духовку (если этого требует рецепт).

### Завершение ручного режима приготовления

Чтобы завершить приготовление:

- Поверните ручку функций и/или ручку температуры в положение 0.


### Таймер







Таймер не прерывает процесс приготовления, но предупреждает пользователя об истечении заданных минут.

Таймер может быть активирован в любой момент.


1. Нажмите кнопку часов .

На дисплее появится надпись .


2. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  настройте желаемое количество минут.
3. Нажмите кнопку часов  или подождите несколько секунд, чтобы активировать функцию таймера.

На дисплее появится текущее время и символ .



Нажмите кнопку часов , чтобы увидеть оставшееся время на дисплее.

По истечении времени по таймеру:

- символ  мигает;
- включается звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку на дисплее.









Таймер можно настроить на значение от 1 минуты до 23 часов и 59 минут максимум.



## Приготовление по таймеру



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




1. Выверите функцию приготовления при помощи переключателя функций.
2. Выберите температуру при помощи ручки температуры.
3. Нажмите кнопку часов  или подождите несколько секунд, чтобы включить функцию предварительного нагрева.
4. Нажмите кнопку часов  на дисплее отображаются надписи для установки таймера .

5. Снова нажмите кнопку часов . На дисплее появится мигающий символ  и надпись , чередующиеся с текущим временем.

6. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  настройте желаемое количество минут приготовления.



Невозможно установить время приготовления, превышающее 13 часов.


7. Нажмите кнопку часов  или подождите несколько секунд, чтобы включить функцию. На дисплее появится изображение текущего времени вместе с символами  и .




Чтобы сбросить установленные настройки, поверните ручку функций и/ли ручку температуры в положение 0.

После завершения приготовления:

- нагревательные элементы будут отключены;
- включается звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку на дисплее;
- на дисплее отобразится надпись

мигающая надпись .


8. Нажмите кнопку часов  чтобы выполнить сброс значений часов-программатора.
9. Поверните ручку функций и/или ручку температуры в положение «0», чтобы выйти из функции.


## Программируемое приготовление



Под запрограммированным приготовлением понимается функция, которая позволяет начать приготовление с заданной установкой времени и закончить по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. После выбора функции приготовления и температуры с помощью соответствующих ручек, установите время приготовления, как описано в предыдущем параграфе.

2. Нажмите кнопку часов .

На дисплее появится надпись , чередующаяся с текущим временем, прибавленным к ранее установленному времени продолжительности жарки.


3. Нажатием кнопок  или  установите время конца приготовления.





Невозможно установить время приготовления, превышающее 24 часа.



Следует учесть, что к продолжительности приготовления должно быть прибавлено несколько минут, необходимых для предварительного нагрева духовки.

4. Нажмите кнопку часов  или подождите несколько секунд, чтобы включить функцию.

На дисплее появляется изображение текущего времени и загораются символы  и .


Прибор ожидает начала времени приготовления, чтобы завершить его в


установленное пользователем время.



Чтобы сбросить установленные настройки, поверните ручку функций и/ли ручку температуры в положение 0.



После завершения приготовления:



- нагревательные элементы будут отключены;
- включается звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку на дисплее;
- на дисплее отобразится надпись мигающая надпись .

5. Нажмите кнопку часов , чтобы выполнить сброс значений часов-программатора.

6. Поверните ручку функций и/или ручку температуры в положение «0», чтобы выйти из функции.

### Изменение заданных настроек


1. Нажмите на кнопку часов, , чтобы выбрать параметры для изменения (Таймер  - приготовление по таймеру .





2. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  измените желаемые параметры.

### Выбор звукового сигнала

Звуковой сигнал может иметь 3 разных тона.

1. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки увеличения  и уменьшения , пока не услышите звуковой сигнал.

2. Нажмите кнопку часов .

Нажмите кнопку уменьшения, , чтобы выбрать звуковой сигнал из ,  и .

### Использование термощупа (только в некоторых моделях)



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

С помощью термощупа можно обеспечить

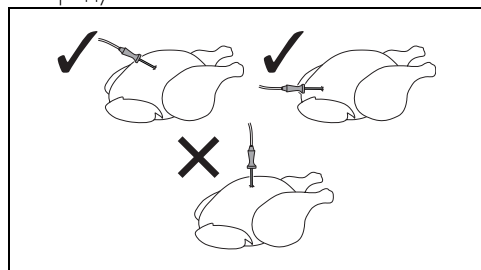
высокоточное приготовление жаркого, мяса разных видов и размеров. Термощуп, или кулинарный термометр, позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта. Температура внутри продукта измеряется специальным датчиком, расположенным в шупе кулинарного термометра.



Не устанавливайте телескопические направляющие на четвертый уровень снизу, так как они не обеспечат доступ к боковому гнезду температурного зонда.

### Правильное применение термощупа

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник термощупа в продукт за пределами духового шкафа.
3. Для достижения оптимальных результатов необходимо проверить, чтобы термощуп был вставлен в самую толстую часть продукта в поперечном направлении не менее, чем на  $\frac{3}{4}$  его длины, и при этом не касался противня и не протыкал продукт насквозь.



Для точного измерения температуры в центре блюда наконечник термощупа не должен контактировать с костью или с жирными прослойками.



Рекомендуемая минимальная температура в рабочей камере духовки для приготовления с термощупом составляет  $120^{\circ}\text{C}$ , за исключением низкотемпературных режимов приготовления.

## Приготовление с использованием термощупа



Внимание! Во время эксплуатации все доступные части прибора сильно нагреваются. Защищайте руки теплозащитными перчатками во время подключения термощупа и обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.



Температура может варьировать от минимальных 40°C до максимальных 90°C.



Если температура установлена на слишком низкий уровень, прибор автоматически установит минимальную температуру, необходимую для достижения выбранной Заданной температуры.



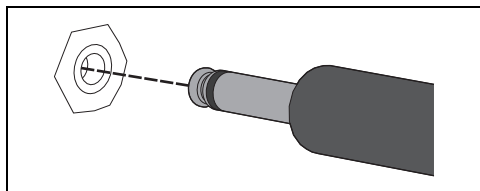
Для лучшего результата рекомендуется выбирать температуру приготовления всегда выше заданной температуры.



Если во время приготовления с использованием термощупа по какой-либо причине необходимо отключить термощуп, не используя ручки или дисплей, функция будет работать, как при обычном приготовлении.

### С холодной духовкой:



1. Поверните ручку функций для выбора желаемой функции приготовления.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
4. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.




5. Закройте дверцу.

На дисплее отобразится надпись


**75 °C<sup>A</sup>** (75°C — это предполагаемая целевая температура по умолчанию).

6. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  задайте нужную температуру.

Нажмите кнопку часов  или подождите несколько секунд, чтобы включить функцию предварительного нагрева, за которой автоматически последует функция приготовления.

### При начавшемся приготовлении:

1. Поверните ручку функций для выбора желаемой функции приготовления.
2. Поверните ручку температуры для установки требуемой температуры приготовления.



Нажмите кнопку часов  или подождите несколько секунд, чтобы включить функцию предварительного нагрева.

После завершения предварительного нагрева:

3. Откройте дверцу прибора.
4. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
5. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.
6. Закройте дверцу.

На дисплее отобразится надпись


**75 °C<sup>A</sup>** (75°C — это предполагаемая целевая температура по умолчанию).

7. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  задайте нужную температуру.

Через несколько секунд начинается этап приготовления с термощупом.

### Окончание приготовления с использованием термощупа

Когда прибор достигает целевой температуры, установленной пользователем, процесс приготовления завершается.

Нагревательные элементы выключаются, раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись **End** .

1. Откройте дверцу.

2. Извлеките термощуп из продукта и гнезда.
3. Выньте готовый продукт из духового шкафа.
4. Проверьте, чтобы защитный колпачок был плотно закрыт.
5. Закройте дверцу.

### Список традиционных функций приготовления



На некоторых моделях присутствуют не все функции.

#### СТАТИЧ.НАГРЕВ



Традиционное приготовление, подходящее для готовки блюд по одному за раз. Идеальный режим для жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

#### ГРИЛЬ



Позволяет получить превосходно зажаренные и запеченные блюда. На финальном этапе данный режим способствует появлению равномерной золотистой корочки.

#### ОСНОВАНИЕ



Тепло поступает только с основания рабочей камеры. Идеально подходит для выпекания сладких, соленых, песочных пирогов и пиццы.

#### ТУРБО



Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

### ECO ECO

Этот режим особо рекомендуется для приготовления на одном уровне духовки с экономией энергии. Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей). Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ECO.



В функции ECO время приготовления (и возможный предварительный нагрев) увеличивается и может зависеть от количества продуктов, помещенных в рабочую камеру духовки.



Функция ECO относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 210°C. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.

#### КОНВЕКЦИЯ



Интенсивное и равномерное приготовление. Идеальный режим для печенья, тортов и многоуровневого приготовления.

#### ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.



Обеспечивает оптимальный режим приготовления на гриле даже самых толстых кусков мяса. Идеально для крупно нарезанного мяса.

#### ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Тепло распространяется быстро и равномерно. Подходит для всех блюд, идеально для приготовления на нескольких уровнях без перемешивания ароматов и вкусовых характеристик.



## НИЖНЯЯ КОНВЕКЦИЯ



Этот режим особо рекомендуется для приготовления на одном уровне духовки с экономией энергии. Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей). Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.

Информацию о функции очистки ПИРОЛИЗ

**Р** см. в разделе ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

## Рекомендации по приготовлению

### Общие рекомендации

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

### Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

### Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- Для использования режима Гриль + Конвекция рекомендуется разогреть духовку перед началом жарки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется задать

температуру на самое высокое значение 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 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.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

## Для экономии энергии

- Выключайте прибор 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 печи.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

## Мини-руководство по использованию аксессуаров



Решетка

Рекомендуется использовать решетку в качестве опорной поверхности для форм/емкостей для выпечки.

При отсутствии специальной решетки для противня данную решетку можно использовать в качестве основания для гриля, при этом уровне ниже следует разместить глубокий противень для сбора вытекающих жидкостей.



Глубокий противень

Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне.

При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на

центральном уровне. При использовании функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»

глубокий противень следует размещать на желаемом уровне.

При использовании функции «ГРИЛЬ» противень следует размещать на последнем уровне с решеткой для противня

## Познакомьтесь с рецептами

Чтобы ознакомиться с рецептами, созданными для различных категорий продуктов, и получить дополнительную

информацию с советами по приготовлению, рекомендуется посетить специальную страницу на веб-сайте [www.smeg.com](http://www.smeg.com), доступную через QR-код на флаере, поставляемом с продуктом.

# ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Чистка прибора



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

### Чистка поверхностей

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

### Обычная ежедневная чистка

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

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

### Пятна от продуктов или остатки пищи

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

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и

протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

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

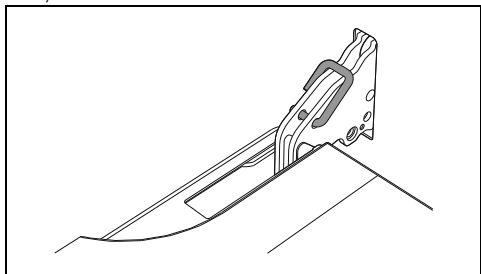
## Очистка дверцы

### Снятие дверцы

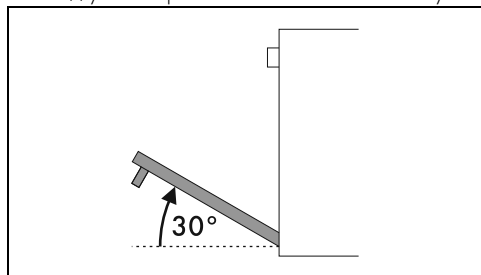
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

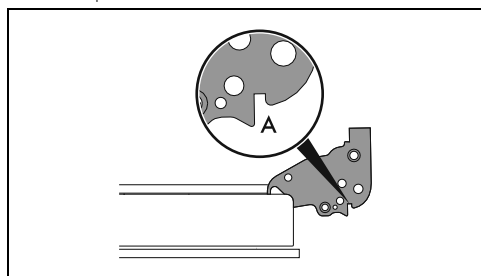
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



- Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно  $30^\circ$  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

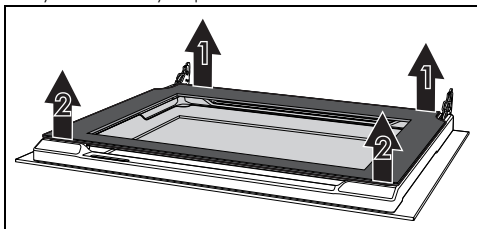
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищаемые загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

### Демонтаж внутренних стекол

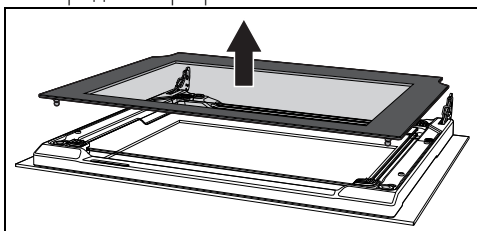
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

- Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
- Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его вверх в

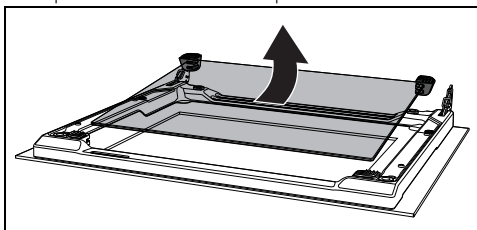
задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



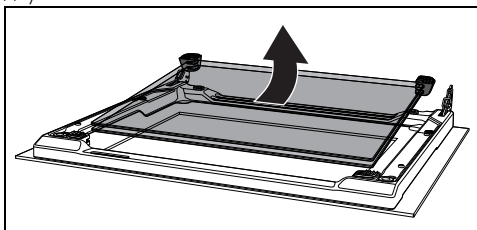
- Освободите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками 2.
- Затем снимите внутреннее стекло с переднего профиля.



- Снимите промежуточный стеклянный блок в направлении низа дверцы и затем приподнимите его вверх.

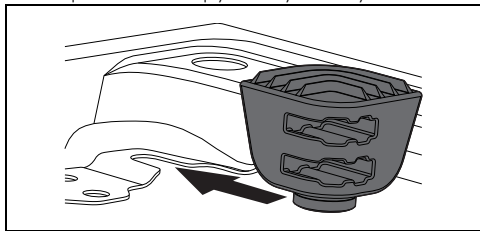


Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

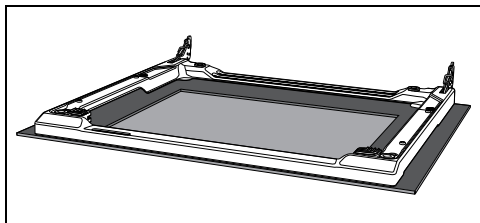


Во время этих действий верхние прокладки могут выйти со своих мест.

6. Вставьте передние прокладки на свои места. Присоски прокладок должны быть обращены к наружному стеклу

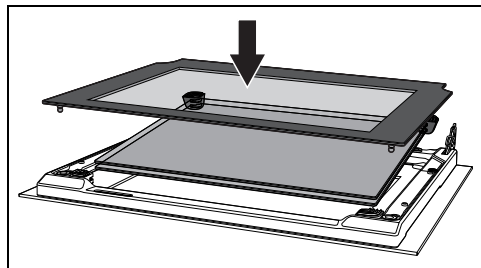


7. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.

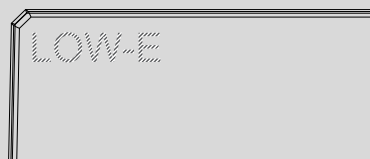


8. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

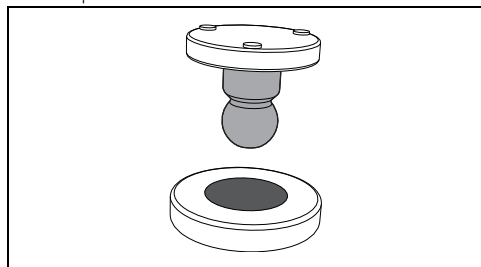
9. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



Промежуточный стеклянный блок должен быть установлен на открытой дверце таким образом, чтобы шелкографическая печать в углу читалась слева направо (шероховатая часть шелкографии должна быть обращена к внешнему стеклу дверцы).



10. Убедитесь, что 4 штифта внутреннего стекла хорошо сидят на своих местах на дверце.



### 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 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 на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

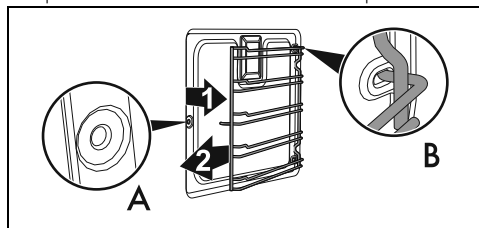
По окончании каждого цикла приготовления следует:

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 боковых направляющих для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей. Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

- Потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места крепления А, затем выньте ее из гнезд, расположенных на задней стороне В



- Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.

## Пиролиз (только на некоторых моделях)



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».



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

## Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- Очистите внутреннее стекло, следуя привычным указаниям по очистке.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкцию, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Если предусмотрен термощуп, снимите его.
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Закройте дверцу.

## Настройки процесса пиролиза

1. Поверните ручку выбора функций в



положение **P**.

На дисплее отобразится надпись



, чередующаяся с


продолжительностью пиролиза **2:30** (заданная на фабрике на 2 часа 30 минут).

2. С помощью кнопок увеличения  и уменьшения  настройте желаемую продолжительность пиролиза.




Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 2:00
- Средняя загрязненность: 2:30
- Сильная загрязненность: 3:00


3. Нажмите на кнопку часов  для подтверждения введенных данных.

Через несколько секунд начинается предварительный нагрев пиролиза:

- загорается символ  на дисплее и мигает индикаторная лампа пиролиза;
- на дисплее отображается время, оставшееся до конца процесса чистки

 2:29 


- символ  мигает на дисплее.

Через несколько минут после начала предварительного нагрева символ  на дисплее загорается (остается постоянным), указывая на то, что дверца заблокирована устройством, предотвращающим любую попытку ее открыть.




Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.



Если ручка функции повернута на другую функцию, на дисплее отображается сообщение об ошибке .

## Процесс очистки

После окончания предварительного нагрева автоматически запускается пиролиз:

- включается индикаторная лампа термостата (ритмичное включение и выключение означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной);
- символ  загорается на дисплее (остается неизменным), указывая на то, что пиролиз выполняется;
- Индикаторная лампа пиролиза и символы  и  продолжают

отображаться на дисплее.



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.




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.

## Окончание пиролиза


После завершения пиролиза:

- нагревательные элементы будут отключены;
- на дисплее отобразится надпись мигающая надпись .
- включается звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку на дисплее;
- выключается символ  и индикаторная лампа пиролиза на дисплее.

1. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

Символ  продолжает гореть на дисплее до тех пор, пока температура внутри духовки не вернется к безопасному уровню (с последующим отключением блокировки дверцы).

2. Ожидайте охлаждения рабочей камеры.

3. После того, как символ  погаснет, откройте дверцу и соберите остатки внутри рабочей камеры духовки с

помощью влажной салфетки из микрофибры.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.



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

### Программируемый пиролиз



Как и для функции приготовления, для функции пиролиза также можно задать время окончания функции.

Для настройки программируемого пиролиза:

1. Поверните ручку выбора функций в положение **P**.

На дисплее появится надпись **dur** чередующаяся с продолжительностью пиролиза **2:30**.

2. С помощью кнопок увеличения **+** и уменьшения **-** настройте желаемую продолжительность пиролиза.
3. Нажмите кнопку часов **⌚**.

На дисплее появится надпись **End** чередующаяся с текущим временем, прибавленным к ранее установленному времени продолжительности пиролиза.

4. Нажатием кнопок **-** или **+** установите время окончания функции.
5. Нажмите кнопку часов **⌚** или подождите несколько секунд, чтобы включить функцию.

На дисплее отображается текущее время и символ **P** мигает, указывая на то, что прибор ожидает начала пиролиза, чтобы затем завершить его в установленное пользователем время.

## Внеплановое техобслуживание

### Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

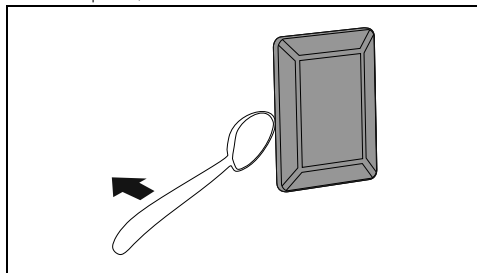
- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

### Замена лампы внутреннего освещения



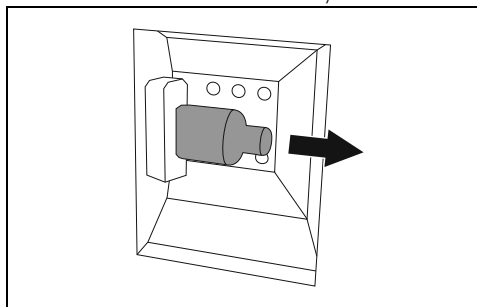
Электрическое напряжение  
**Опасность поражения электрическим током**

- 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).



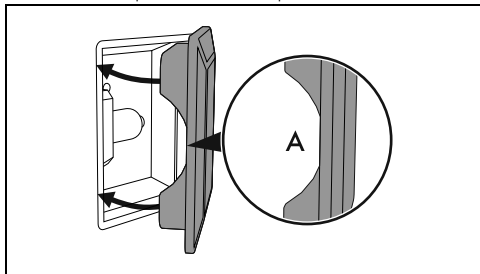
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

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.

## УСТАНОВКА

### Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

### Общая информация

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

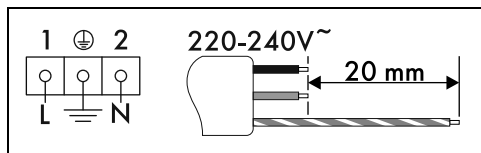
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

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

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В $\sim$



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>.



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

### Стационарное подключение

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.

### Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

### 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.



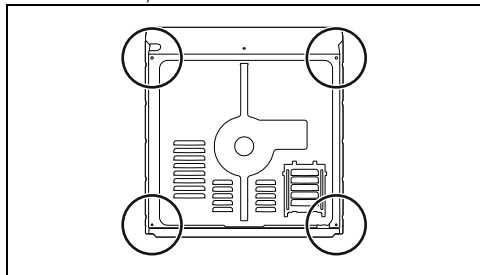
## Замена кабеля



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.

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



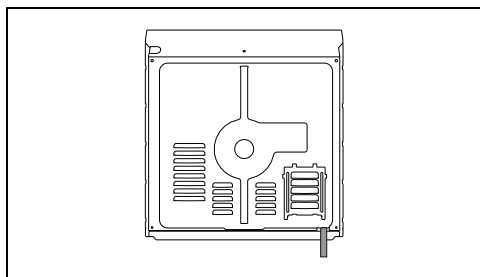
2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

## Встраивание



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

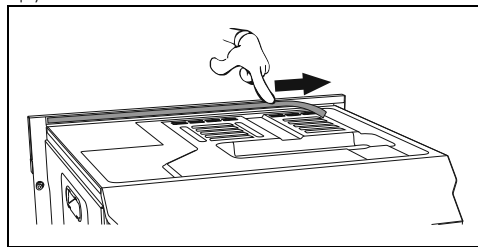
### Положение кабеля питания



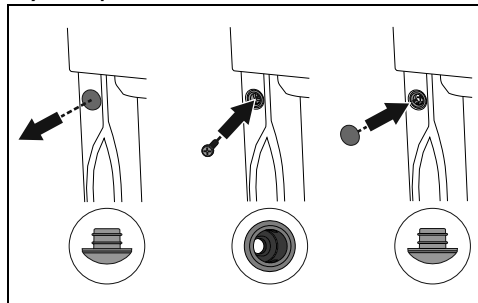
### Прокладка передней дверцы

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

других жидкостей.

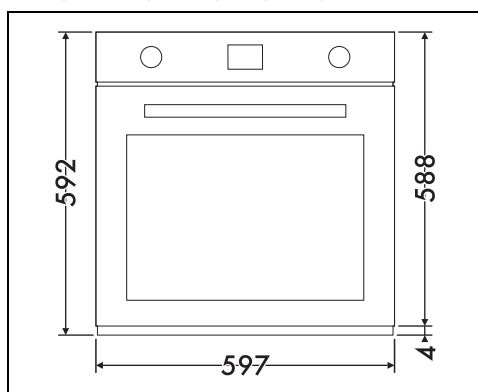


### Втулки крепления

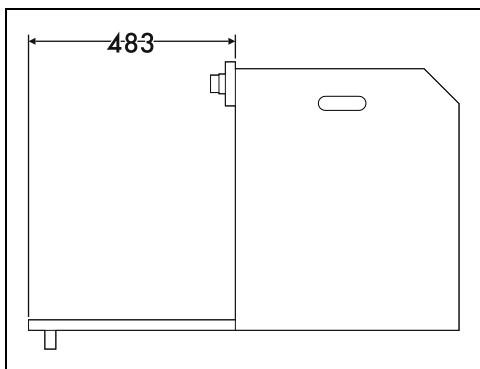
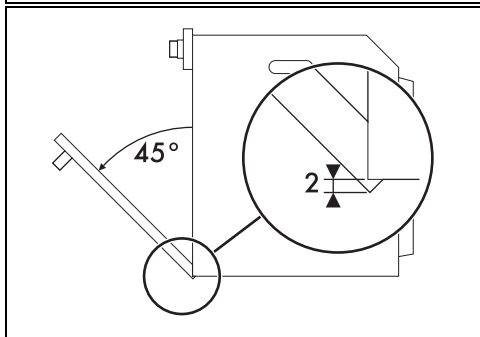
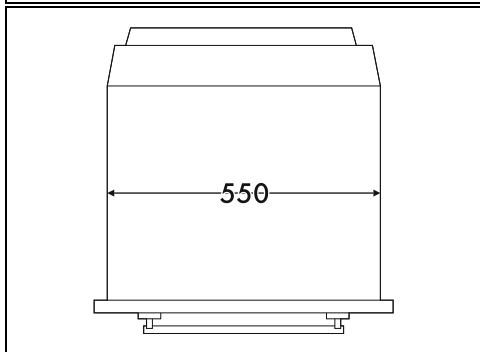
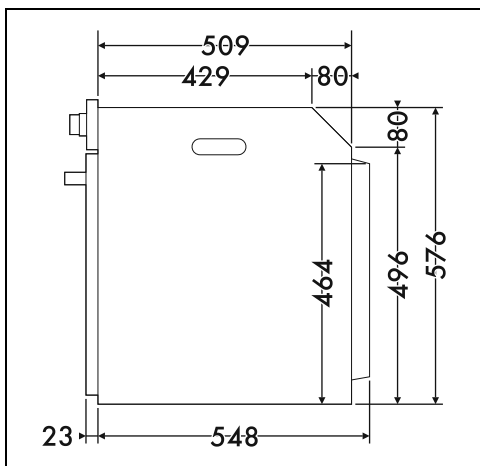


1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

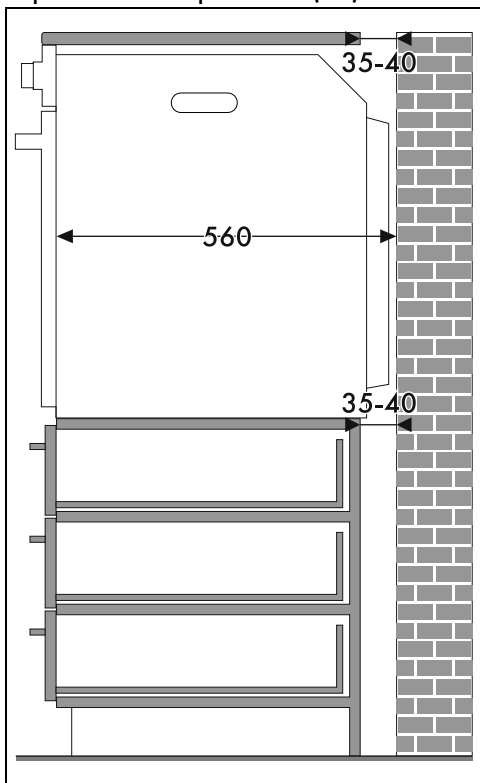
### Габаритные размеры прибора (мм)



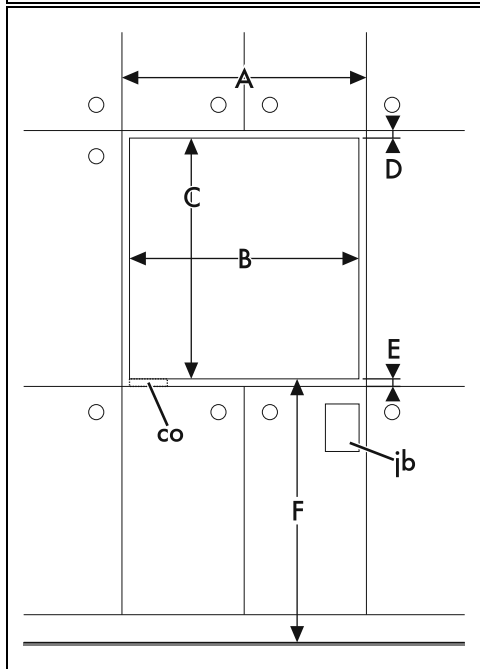
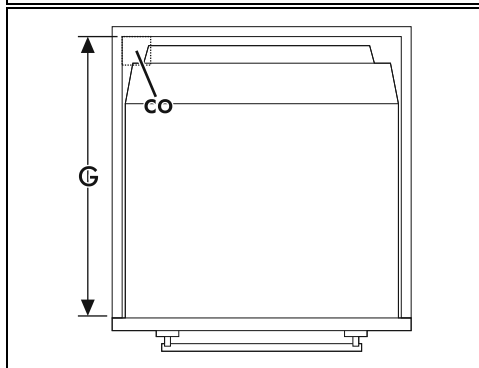
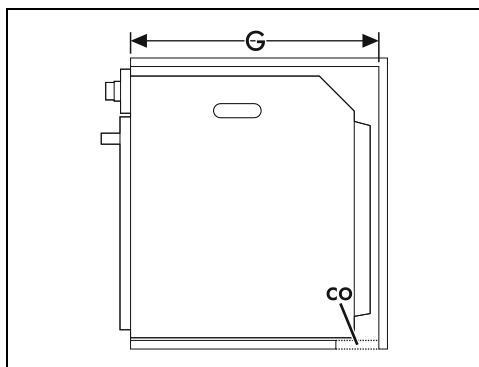
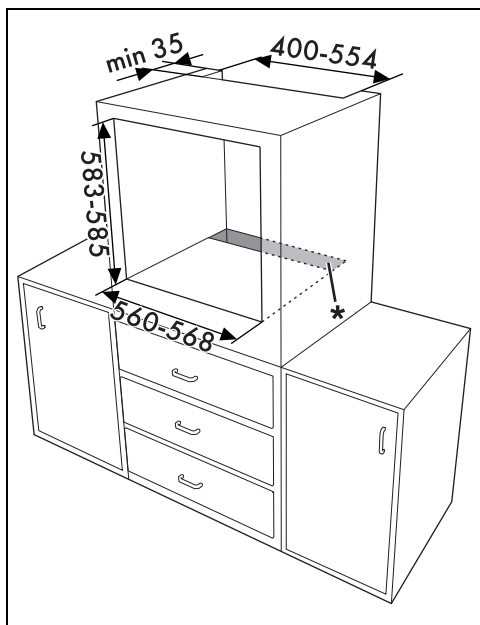
RU



Вертикальное встраивание (мм)



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



A мин. 603 мм

B 560 - 568 мм

C 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

E мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

G мин. 560 мм

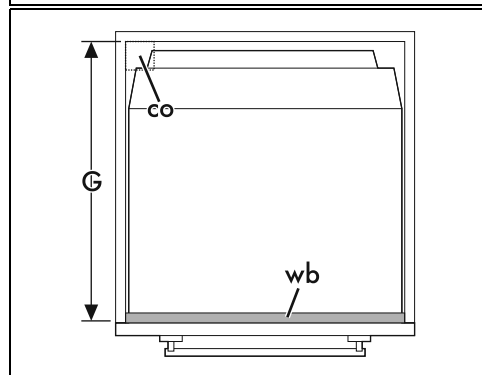
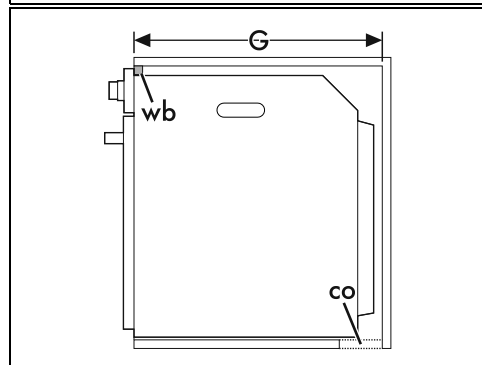
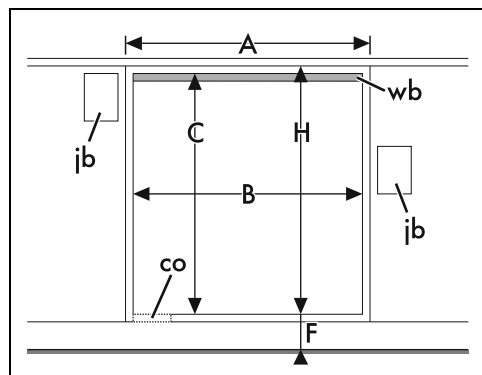
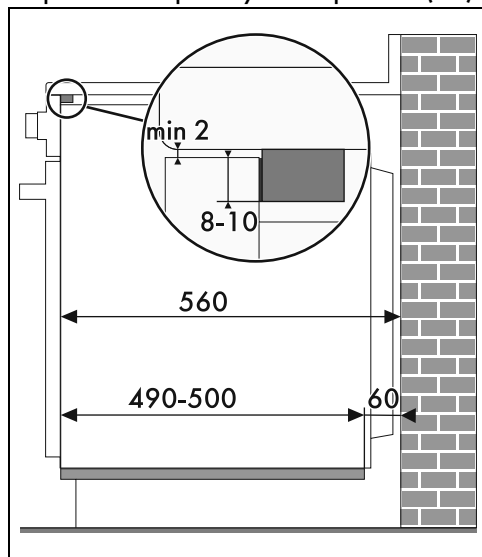
H мин. 594 мм

co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см<sup>2</sup>)

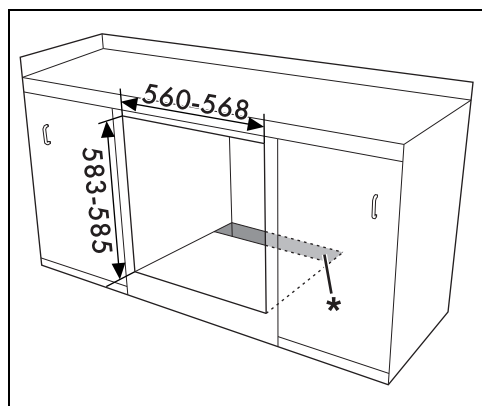
ib Распределительная коробка

RU

## Встраивание в рабочую поверхность (мм)



Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



\* Убедитесь, что в нижней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 60 мм.

A мин. 603 мм

B 560 - 568 мм

C 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

E мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

G мин. 560 мм

H мин. 594 мм

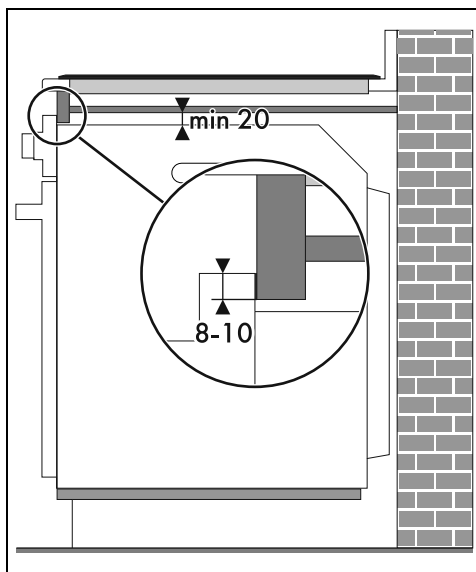
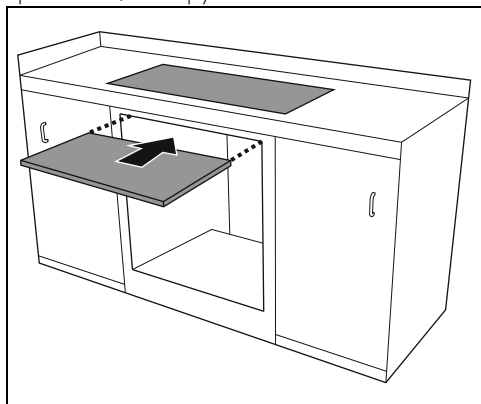
co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см<sup>2</sup>)

jb Распределительная коробка

wb Деревянный брусок (рекомендуется)

### Встраивание под варочную панель (мм) (только в пиролизических моделях)

Если над духовкой будет устанавливаться варочная панель, необходимо установить разделительную деревянную полку на расстоянии не менее 20 мм от верхнего края духовки для предотвращения перегрева в случае одновременной работы двух устройств. Полка должна сниматься только при помощи инструмента.



Снизу полки следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.

RU