Содержание

1 Меры предосторожности	**340**
1.1 Общие меры безопасности	340
1.2 Ответственность производителя	341
1.3 Функция прибора	341
1.4 Утилизация	341
1.5 Идентификационная табличка	342
1.6 Руководство по эксплуатации	342
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	342
2 Описание	**343**
2.1 Общее описание	343
2.2 Панель управления	344
2.3 Другие части	344
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте	345
3 Использование	**347**
3.1 Меры предосторожности	347
3.2 Первое использование	347
3.3 Использование принадлежностей	348
3.4 Использование духовки	350
3.5 Рекомендации по приготовлению	357
3.6 Специальные функции и автоматические программы	359
3.7 Вспомогательное меню	364
4 Чистка и техническое обслуживание	**367**
4.1 Меры предосторожности	367
4.2 Чистка поверхностей	367
4.3 Плановая ежедневная чистка	367
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи	367
4.5 Снятие дверцы	367
4.6 Чистка стекол дверцы	368
4.7 Демонтаж внутренних стекол	368
4.8 Чистка внутренней части духовки	369
4.9 Паровая очистка: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях)	371
4.10 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях)	374
4.11 Внеочередное техобслуживание	376
5 Установка	**378**
5.1 Подключение к электропитанию	378
5.2 Замена кабеля	378
5.3 Встраивание	379

RU

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

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск нанесения ущерба прибору

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

Для этого прибора

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

1.2 Ответственность производителя

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

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.3 Функция прибора

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

1.4 Утилизация

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

Для утилизации прибора:

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

Электрическое напряжение

Опасность электрического удара

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

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

RU

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 удушения

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Руководство по эксплуатации

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

Перед тем использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности

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

Описание

Описание прибора и принадлежностей.

Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание

Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка

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

Меры предосторожности

Информация

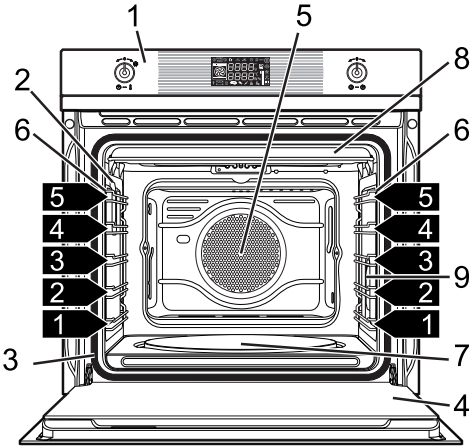
Предложения

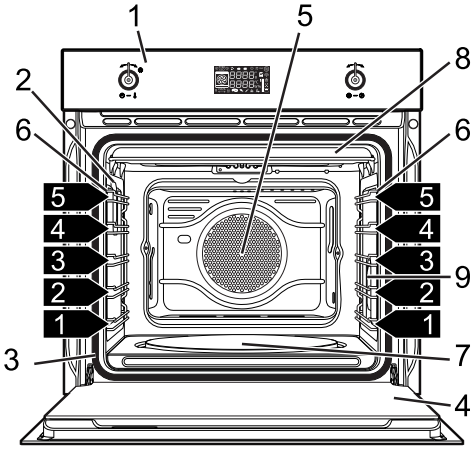
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

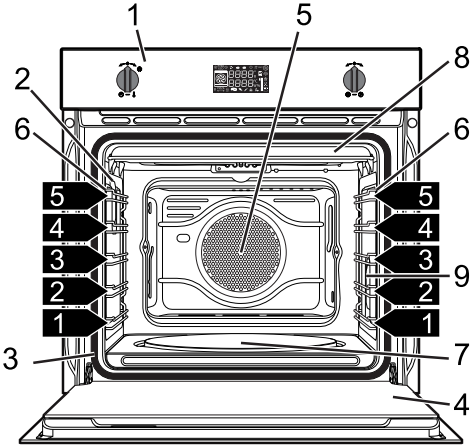
- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

2.1 Общее описание







1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

7 Плитка для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

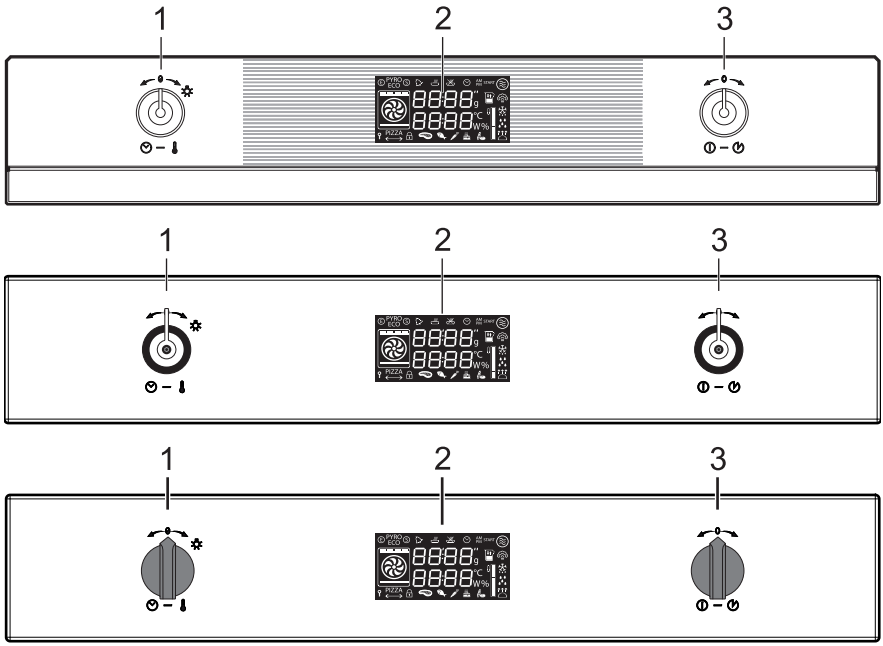
8 Верхняя защита (только на некоторых моделях)

9 Лампа (только на некоторых моделях)

1,2,3... Полка опорной рамки

RU

2.2 Панель управления



Ручка температуры (1)

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

Дисплей (2)

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

Ручка функций (3)

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

2.3 Другие части

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления.

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

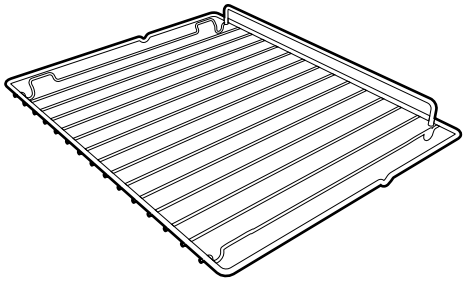
Внутреннее освещение

Внутреннее освещение духовки включается при открытии двери или когда выбирается любая функция за исключением функций PYRO ECO, PYRO ECO и .
Повернуть ручку температуры вправо на короткое время, чтобы включить или выключить освещение внутри духовки.

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

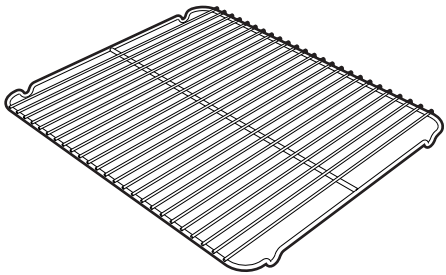
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



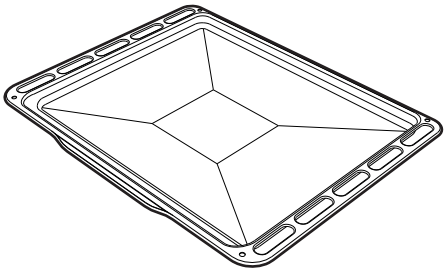
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



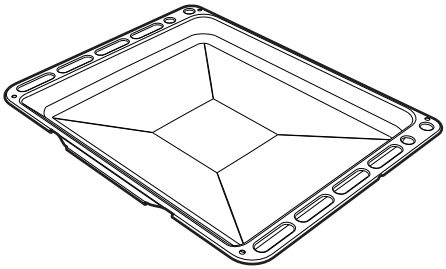
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Противень для духовки



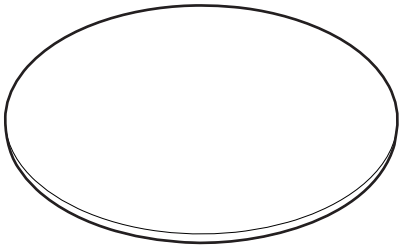
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Противень для глубокой жарки



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

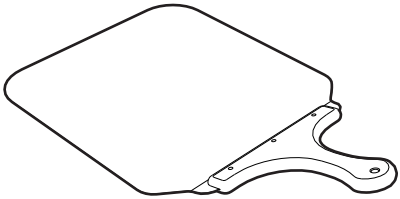
Противень для пиццы



Разработан специально для приготовления пиццы и производных продуктов.

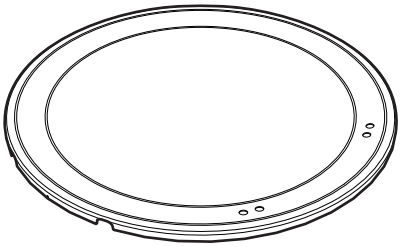
RU

Лопатка для пиццы



Удобна для выпечки пиццы в специальном противне.

Крышка противня для пиццы



Удобна для накрытия противня пиццы, когда он не используется.

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

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

3 Использование

3.1 Меры предосторожности

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность ожогов

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

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность пожара или взрыва

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

Неправильное использование
Риск повреждения эмалированных поверхностей

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

3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).
4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

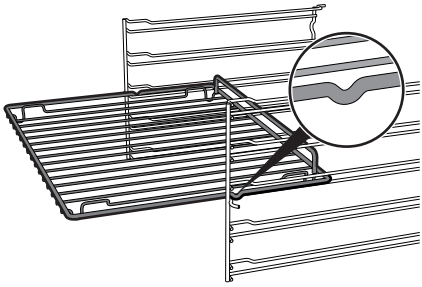
RU

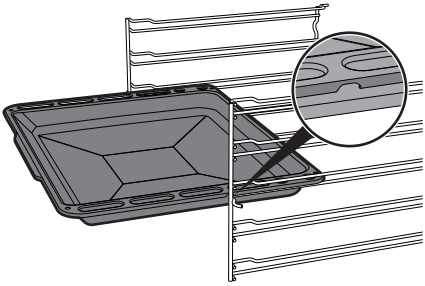
3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

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



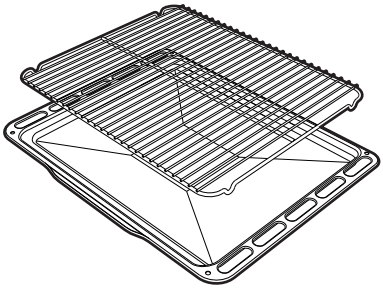


Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

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

Решетка для противня

Решетка для противня вставляется во внутреннюю часть противня. Таким образом можно собрать жир отдельно от приготавливающейся пищи.



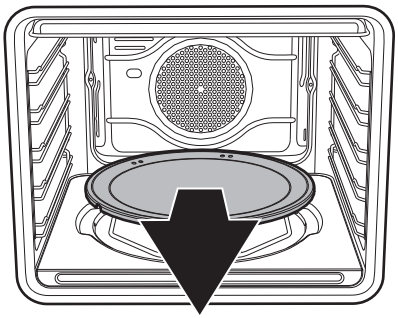
Крышка и противень для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

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

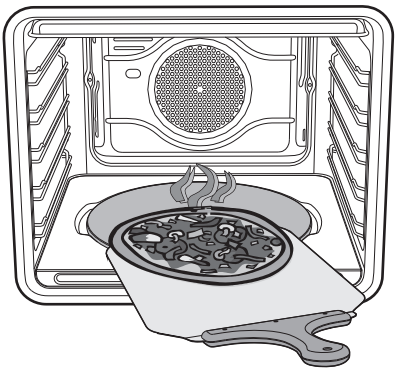
Выньте со дна холодной духовки крышку и вставьте плитку для приготовления пиццы. Постарайтесь корректно установить противень в специальное гнездо.

Для приготовления используйте специальную функцию **PIZZA**.



Лопатка для пиццы (только на некоторых моделях)

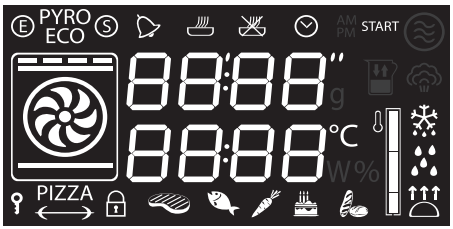
Чтобы ставить или вынимать из духовки пиццу, необходимо брать лопатку для пиццы только за ручку. Рекомендуется слегка посыпать стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипать к стальной поверхности.



RU

3.4 Использование духовки

Дисплей



Индикаторная лампа часов

Индикаторная лампа таймера

Индикаторная лампа приготовления по таймеру с отложенным стартом

Индикаторная лампа приготовления по таймеру

Индикаторная лампа блокировки для детей

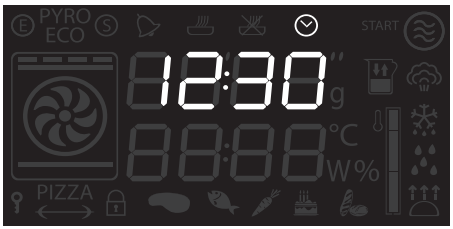
Индикаторная лампа “show room” (“демонстрационный режим”)

Индикаторная лампа «eco logic»

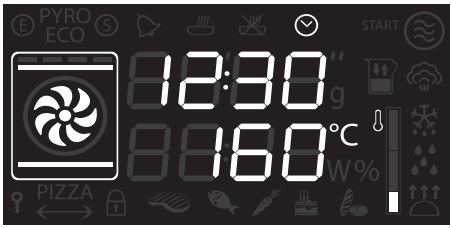
Уровень достижения температуры

Режимы работы

Режим ожидания: Если не выбрана ни одна из функций, на дисплее отображается текущее время и символ .



ON (Включ): При запуске одной из функций на дисплее отображаются установленные параметры, такие как температура, длительность и уровень достижения температуры.



При каждом нажатии ручки температуры во время действия одной из функций показываются значения параметров функции в приведенном ниже порядке. Значение каждого параметра можно изменить поворачивая ручку температуры вправо или влево. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



1. Температура
2. Время, установленное для таймера
3. Длительность действия функции
4. Время запрограммированного приготовления (при выборе полуавтоматического режима приготовления)
5. Визуализация времени

Установка текущего времени

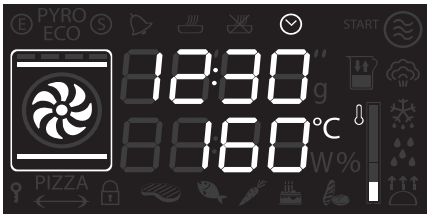
При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ 00:00. Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

1. Для установки отображаемого значения часов необходимо повернуть ручку температуры (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
2. Нажать ручку температуры.
3. Для установки отображаемого значения минут необходимо повернуть ручку температуры (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
4. Нажать ручку температуры для завершения регулировки.

Могло бы оказаться необходимым изменить текущее время, например из-за перехода на зимнее/летнее время. Из позиции ожидания подержать повернутой ручку вправо или влево пока значение часов мигает.

Невозможно изменить время, если духовка в функции ON (Включ).

Режимы приготовления



1. Выбрать посредством ручки функций функцию традиционной жарки.
2. Для изменения значения температуры, задаваемого по умолчанию, нажать на ручку температуры.
3. Повернуть ручку для установки температуры.
4. Нажать ручку температуры, чтобы начать традиционную жарку.

Фаза предварительного разогрева

В комбинированных и традиционных функциях жарке предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой духовка быстрее достигает температуры жарки.

Эта фаза обозначается миганием уровня достижения заданной температуры.



В конце предварительного нагрева символ уровня достижения заданной температуры перестает мигать и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



Можно прервать приготовление в любой момент, для этого необходимо держать ручку функций нажатой в течение не менее 3 секунд.

RU

Список режимов приготовления

ECO Эко



Сочетание работы вентилятора и задн.нагрева+конвекц в режиме ЭКО особенно подходит для приготовления блюд на одном уровне, обеспечивая при этом низкое потребление электроэнергии.

Статический 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 жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит 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, а в сочетании с шампуром (если входит в комплект) позволяет создать в конце приготовления равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.

Нижний нагрев



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.

Верх+низ+конвекция



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



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).



Низ+конвекция

Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



Задний нагрев+конвекция

Сочетание работы вентилятора с задн.нагревом+конвекц (встроенным в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на нескольких уровнях, если для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



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.



Пицца

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

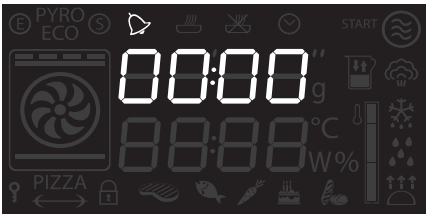
RU

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



2. Повернуть ручку, чтобы установить продолжительность (от 1 минуты до 4 часов). Несколько секунд спустя индикаторная лампа прекращает мигать и начинается обратный счет.
3. Выбрать желаемую функцию для приготовления и ждать, чтобы через звуковой сигнал пользователь был предупрежден, что время закончилось. Индикаторная лампа мигает.
4. Для продления действия таймера на желаемое время необходимо повернуть ручку. Или нажать ручку температуры, чтобы выключить звуковой сигнал.

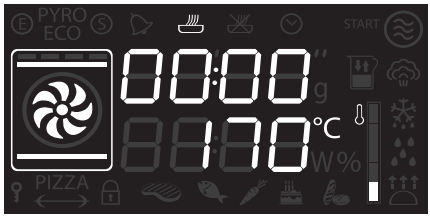
Для выхода из режима таймера необходимо обнулить его.

Приготовление с установкой времени.

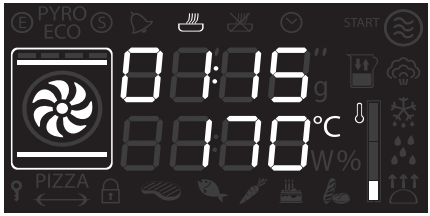
Под приготовлением с установкой времени понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

Включение функции приготовления с установкой времени отключает таймер, если он был установлен ранее.

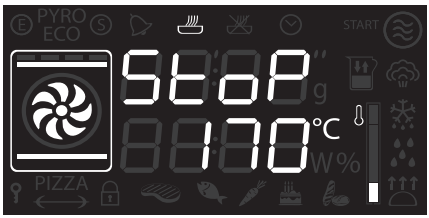
1. После того, как были выбраны функция и температура жарки, нажать три раза на ручку температуры. На дисплее появятся цифры 00:00 и индикаторная лампа мигает.



2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы установить продолжительность приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



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



Чтобы продлить установленное время необходимо снова повернуть ручку температуры направо или налево.

Чтобы увеличить продолжительность жарки в ручном режиме, снова нажать на ручку температуры. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

Для выключения духовки необходимо подержать нажатой ручку функций.

Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

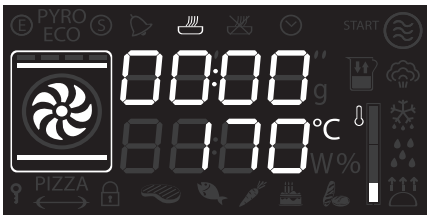
Во время функционирования прибора можно изменить продолжительность приготовления с установкой времени:

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

Программируемое приготовление

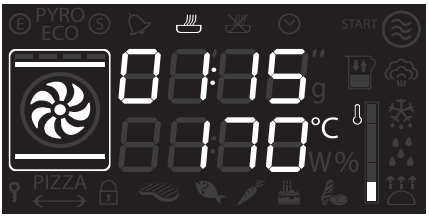
Под программируемым приготовлением понимается функция, позволяющая закончить его в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

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

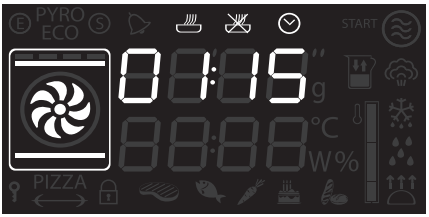


RU

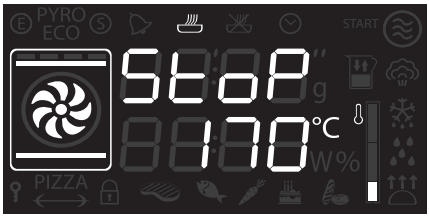
2. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить продолжительность приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



3. Нажать ручку температуры четвертый раз. Индикаторная лампа мигает. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.
4. Через несколько секунд индикаторные лампы и прекращают мигать. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.



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



Чтобы увеличить продолжительность жарки в ручном режиме, снова нажать на ручку температуры. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

Для выключения духовки необходимо подержать нажатой ручку функций.

По соображениям безопасности, нельзя установить только время окончания приготовления без задания продолжительности приготовления.

Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления

После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

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

3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

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

RU

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

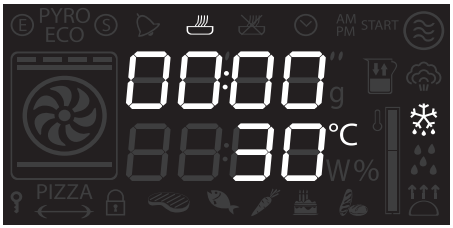
- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать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

Для экономии энергии

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.
- В случае неиспользования противня для пиццы (если он входит в комплект) выньте его и установите крышку в соответствующем гнезде.

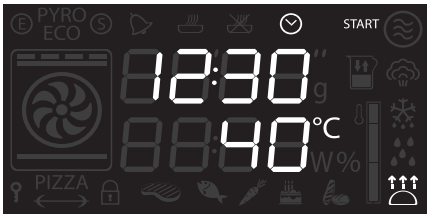
3.6 Специальные функции и автоматические программы

Размораживание в течение установленного времени



1. Поместить продукты в духовку.
2. Выбрать посредством ручки функций функцию размораживания с установкой времени, обозначенную символом ❄.
3. Нажать ручку температуры, чтобы установить продолжительность.
4. Повернуть ручку для регулировки значения (от 5 секунд до 99 минут).
5. Нажать ручку функций, чтобы начать размораживание.
6. По окончании будет визуализирована надпись Стоп.

Поднятие теста



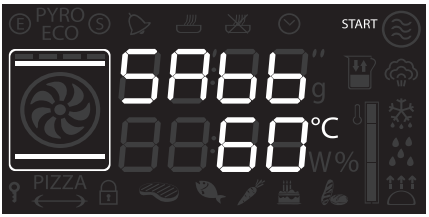
Для функции поднятия теста изменение температуры невозможно.

Для хорошего поднятия теста поставьте на дно духовки сосуд с водой.

1. Поместите тесто для поднятия на второй уровень.
2. Нажмите ручку функций для выбора и запуска функции поднятия теста.
3. По окончании предварительного нагрева надпись “START” начнет мигать.
4. Разместить готовящееся блюдо и нажать на ручку выбора функций, чтобы начать приготовление.

RU

Шаббат



Данная функция позволяет готовить пищу с соблюдением требований иудейской религии для проведения дня субботнего отдыха.

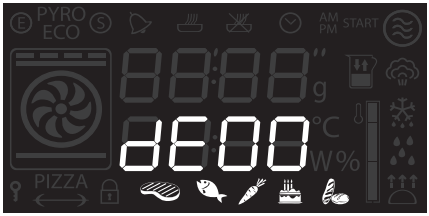
Во время действия данной функции духовка будет работать в соответствии с некоторыми особенными установками:

- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение посредством ручки не приведут к включению лампы.
- Отключение внутреннего вентилятора.
- Отключение подсветки ручек и звуковых сигналов.

После активации функции Шаббат невозможно производить изменения параметров. Будет работать только ручка функций, чтобы можно было выключить духовку.

1. Нажать ручку температуры, чтобы выбрать функцию Шаббат.
2. Нажать ручку температуры.
3. Повернуть ручку температуры, чтобы изменить продолжительность подогревания.
4. Нажать ручку функций, чтобы подтвердить параметры и запустить функцию Шаббат.
5. По завершении подержать нажатой ручку функций не менее 3 секунд для выключения духовки.

Размораживание по весу



Данная функция позволяет размораживать продукты в зависимости от их веса и типа.

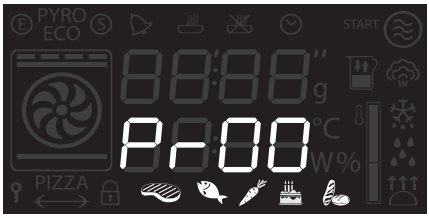
1. Поместить продукты в духовку.
2. Нажать ручку функций для выбора размораживания по весу, помеченного надписью «dE00» и подсвеченными блюдами.
3. Повернуть ручку функций для выбора вида продуктов для размораживания.
4. Повернуть ручку температуры для выбора веса (в граммах) продуктов для размораживания.

5. Нажать ручку функций, чтобы подтвердить установленные параметры и начать размораживание.
6. По окончании будет визуализирована надпись Стоп.

Предварительные настройки:

dE	Вид	Вес (г)	Время (мин)
01	Мясо	500	105
02	Рыба	400	40
03	фрукты	300	45
04	Хлеб	300	20

Автоматические программы



Автоматические программы разделяются в зависимости от вида приготавливаемых блюд.

1. Нажать ручку функций, чтобы выбрать режим приготовления с использованием автоматических программ.
2. Повернуть ручку функций, чтобы выбрать желаемую программу (см. Таблица автоматических программ).

RU

Таблица автоматических программ

Сроки, указанные в таблицах, даны без учета времени на предварительный разогрев.

МЯСО (01 - 05)

	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
01	Ростбиф	1000	1	Задний нагрев+конвекция	200	50
02	Корейка	1000	1	Турбо-режим	190	75
03	Баранина	1000	1	Турбо-режим	190	100
04	Телятина	1000	1	Верх+низ+конвекция	190	65
05	Цыпленок табака	1000	1	Турбо-режим	200	64

РЫБА (06 - 07)

	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
06	Свежая рыба	500	1	Верх+низ+конвекция	160	35
07	Рыба замороженн	500	1	Задний нагрев+конвекция	160	45

ОВОЩИ (08 - 10)

	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
08	Ассорти запеченное на гриле	500	3	Гриль	250	25
09	Жаркое	1000	2	Задний нагрев+конвекция	200	45
10	Запеченный картофель	1000	2	Турбо-режим	220	40

ВЫПЕЧКА (11 - 13)

	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
11	Печенье	600	1	Турбо-режим	160	18
12	Кекс	500	1	Задний нагрев+конвекция	160	18
13	Песочное тесто	800	1	Статический нагрев	170	40



ХЛЕБ - ПИЦЦА - ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (14 -20)

	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
14	Хлеб дрожжевой	1000	1	Задний нагрев+конвекция	200	30
15	Пицца на противне	1000	1	Верх+низ+конвекция	280	7
16	Пицца на камне	500	1	Верх+низ+конвекция	280	4
17	Запеченная паста	200	1	Статический нагрев	220	40
18	Лазанья	200	1	Статический нагрев	230	35
19	Паэлья	500	1	Верх+низ+конвекция	190	25
20	Пирог киш	1000	1	Статический нагрев	200	40

RU

3.7 Вспомогательное меню

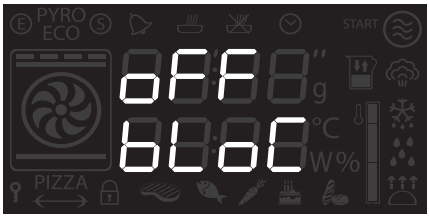
В приборе находится убирающееся вторичное меню, позволяющее пользователю:

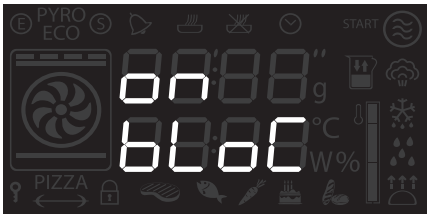
- Активировать или дезактивировать Безопасность Детей.
- Активировать или дезактивировать режим Show Room (все нагревательные элементы дезактивированы и только панель управления работает).
- Активировать или дезактивировать режим Низкой Мощности (Eco-Logic).
- (только на некоторых моделях) Активировать или дезактивировать режим поддержания блюд горячими (Keep warm).
- Активировать или дезактивировать таймер лампы (Eco light).

Прибор в режиме Ожидания

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

Режим Безопасность Детей: Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать управления после одной минуты нормального функционирования, без какого-либо вмешательства со стороны пользователя.





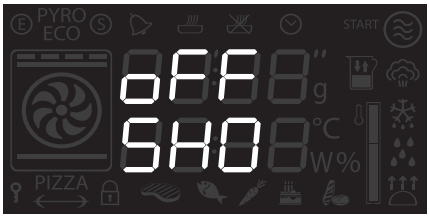
При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

Чтобы временно выключить блокировку во время жарки, держать нажатой ручку температуры в течение 5 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.

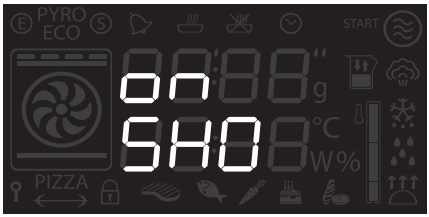
В случае если трогаются и изменяются положения рукояток температуры и функций, на дисплее будет появляться в течение двух секунд надпись “bloc”.

В режиме безопасности детей также можно моментально выключить духовку, нажимая на ручку функций в течение 3 секунд.

Режим Show Room (только для экспонентов): Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.



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

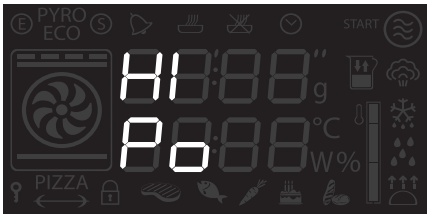


Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа Ⓢ.

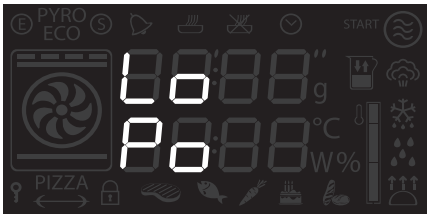
Режим Низкой Мощности: Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.

Предназначен для использования нескольких бытовых приборов одновременно.

HI: нормальная мощность.



LO: низкая мощность.



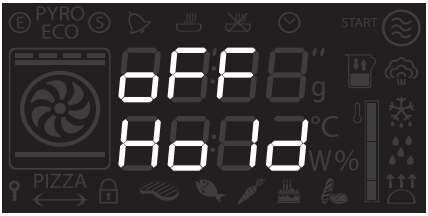
Активируя режим низкой мощности, темпы предварительного нагрева и варки могут увеличиться.

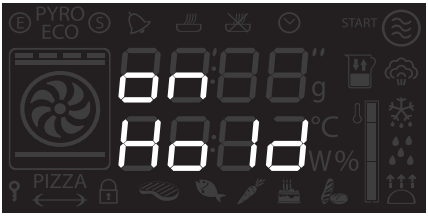
Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа Ⓔ.

RU

Режим поддержания блюд горячими (только на некоторых моделях):

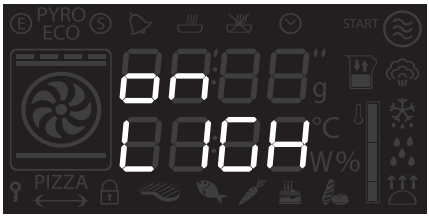
В данном режиме духовка после окончания приготовления, для которого была установлена продолжительность (если оно не было прервано вручную), будет поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии (при невысокой температуре) в течение около 1 часа.



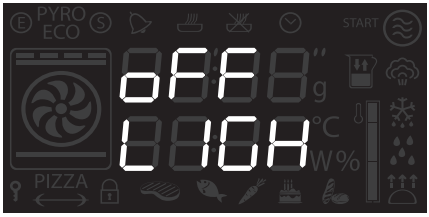


Режим таймера лампы

Для более эффективного энергосбережения лампа автоматически отключается через одну минуту после начала приготовления.



Для предотвращения автоматического отключения лампы по прошествии одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ. (OFF).



Включение/выключение лампы можно всегда осуществить вручную, повернув ручку температуры вправо при любой из двух установок.

4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 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.

4.2 Чистка поверхностей

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

4.3 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.

4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

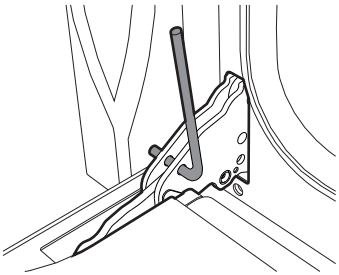
Не допускайте засыхания внутри духовки пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

4.5 Снятие дверцы

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

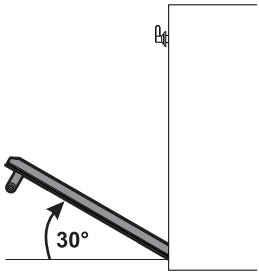
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

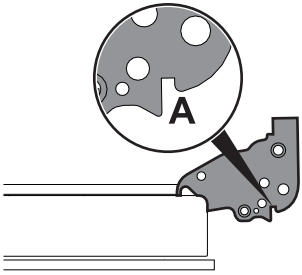


2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и извлеките.

RU



3. 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.



4.6 Чистка стекол дверцы

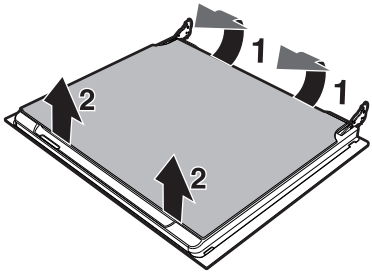
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

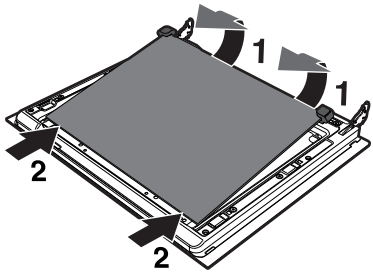
4.7 Демонтаж внутренних стекол

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

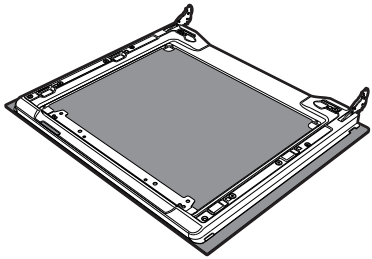
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (**1**).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (**2**). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



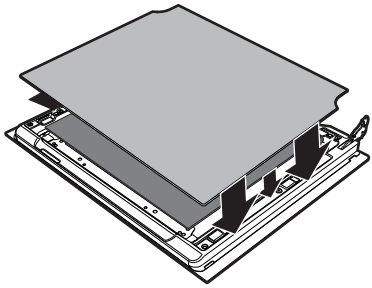
3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.



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.

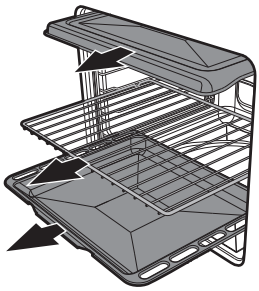


4.8 Чистка внутренней части духовки

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

Извлеките все съемные части.

Промойте решетки горячей водой и очистите их неабразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.



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

Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

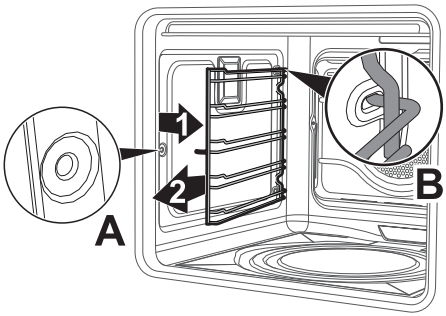
RU

Снятие опорных рамок для решеток/ противней

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

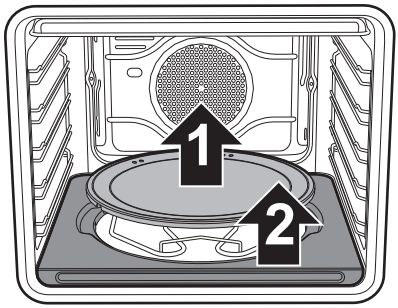
Для удаления направляющих рамок. потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.

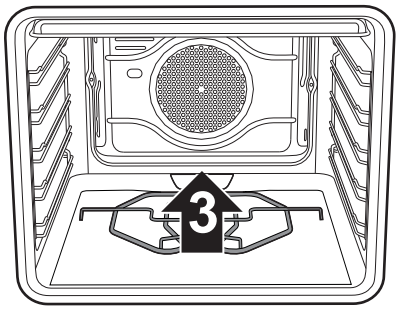


Только на моделях для пиццы:

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



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



Поставьте на место основание противня для пиццы, подталкивая его до упора к задней части плиты и давая вклиниться в пластинку сопротивления на основании плиты.

Чистка плитки пиццы

Плитка для приготовления пиццы промывается отдельно в следующем порядке:

Пиролитические модели: оставить камень для пиццы внутри духовки и включить функцию пиролиза; по ее окончании, когда камень остынет и станет прохладным, удалить возможные остатки пищи влажной салфеткой из микрофибры.

Многофункциональные модели: камень необходимо чистить после каждого использования. Не начинать новое нагревание, если камень еще покрыт остатками пищи. Для чистки налить 50 куб/см уксуса на плиту, оставить на 10 минут, затем почистить абразивной мочалкой или мочалкой из металлической сетки. Прополоскать водой и дать высохнуть.

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

4.9 Паровая очистка: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях)

Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.

Неправильное использование

Риск повреждения поверхностей

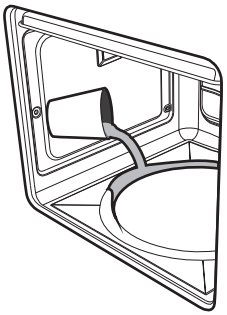
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

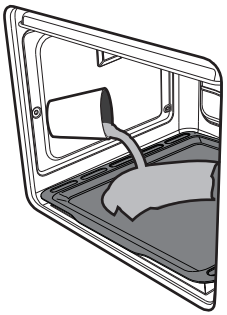
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.
- **Для многофункциональных моделей:** Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.

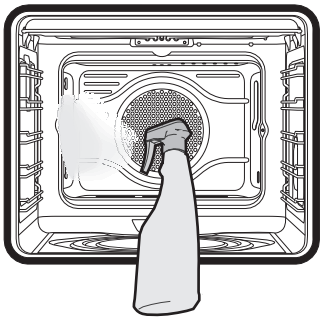
RU



- **Для моделей «пицца»:** Установите противень на дно духовки.
- Налейте в него примерно 40 куб. см воды. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.



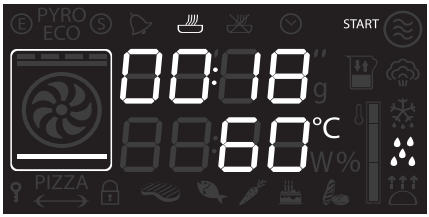
- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью специального распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закройте дверцу.

Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Установка режима Паровая очистка



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

1. Посредством ручки функций выбрать символ .
2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.
3. Нажать ручку температуры для запуска цикла.
4. По окончании цикла чистки Паровая чистка раздастся звуковой сигнал.

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

Окончание цикла чистки Паровая очистка

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Трудноудаляемые остатки удалите при помощи не царапающей губки с медными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специфическими средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

RU

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

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

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- 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 указаниям по обычной чистке.
- 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.
- Снимите опорные рамки решеток/ противней.
- Снимите верхнюю защиту (если имеется).
- Закройте дверцу.

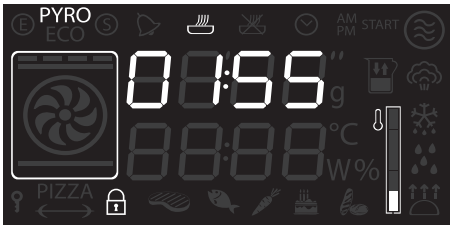
Настройки процесса пиролиза

1. Посредством ручки функций выбрать одну из функций чистки: PYRO ECO или PYRO ECO
2. Повернуть ручку температуры вправо или влево, чтобы установить продолжительность цикла чистки в диапазоне от минимум 2 часов до максимум 3 часов (за исключением функции PYRO ECO, продолжительность которой установлена на значении 120 минут).
3. Нажать ручку температуры, чтобы начать пиролиз.

Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 2 часа.
- Средняя загрязненность: 2 с половиной часа.
- Сильная загрязненность: 3 часа.

Пиролиз



1. На дисплее появится надпись "Pyro", указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки.
2. Через 2 минуты после начала пиролиза, дверь блокируется (индикаторная лампа блокировки

двери включается) и устройство препятствует любой попытке открытия.

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

3. По завершении пиролиза дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не снизится до безопасного уровня. Подождите, пока духовка не остынет, и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

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.

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

Установка программированного пиролиза

Время начала пиролиза может быть запрограммировано, как и в случае остальных режимы приготовления.

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

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

RU

4.11 Внеочередное техобслуживание

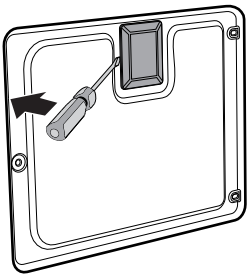
Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

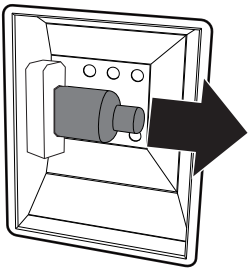
- Отключите электрическое питание духовки.

Замена лампы внутреннего освещения

1. Выньте из духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/ противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).
6. Корректно установите крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Что делать если…

Дисплей полностью выключен:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «On» («Вкл.») многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

Прибор не нагревается:

- Проверьте, была ли установлена функция «Show room» (для получения дополнительной информации см. параграф "Вспомогательное меню").

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверить, был ли установлен режим "блокировки от детей" (для получения дополнительной информации смотреть абзац "Вспомогательное меню").

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверить, был ли установлен режим "низкой мощности" (для получения дополнительной информации смотреть абзац "Вспомогательное меню").

После цикла автоматической чистки (пиролиза) невозможно выбрать никакую функцию:

- Проверьте, выключена ли блокировка дверцы. Духовка обладает механизмом защиты, который не позволяет выбирать какие-либо функции, пока блокировка дверцы включена. Это делается по причине того, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволяет выполнять приготовление любого типа блюд.

На дисплее появится надпись "ERR4":

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время включения блокировки. Выключите и снова включите духовку, сделайте паузу на несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

При открывании дверцы во время выполнения режима нагрева с обдувом вентилятор останавливается:

- Это не является неисправностью, а является нормальным функционированием прибора. Это свойство позволяет избежать излишних потерь тепла, когда вы производите действия с блюдами во время приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.

В случае невозможности устранения проблем или при возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.

В случае появления других сообщений об ошибке ERRx:

запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.

RU

5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

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

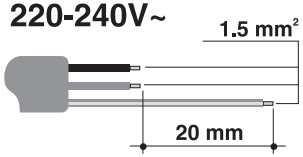
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель типа H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм^2, маркировка определяется по сечению внутреннего проводника).

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



Стационарное подключение

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

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

5.2 Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы иметь доступ к клеммнику.
2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.

5.3 Встраивание

Тяжелый прибор
Опасность получения травм из-за раздавливания

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.

Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

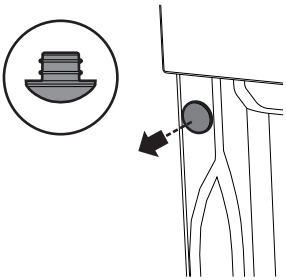
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.

Распространение тепла во время функционирования прибора.
Риск пожара

- Убедитесь, что материал мебели термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

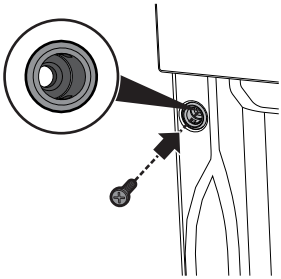
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

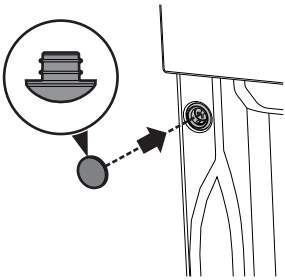


Вставьте прибор в мебель.

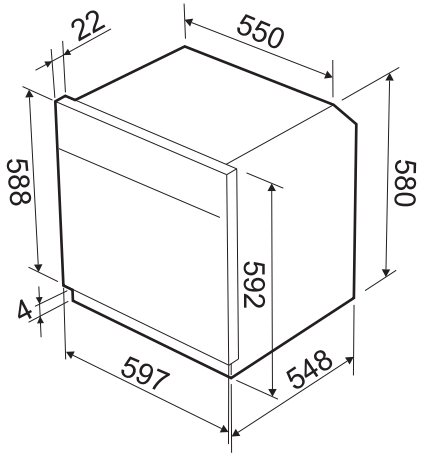
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



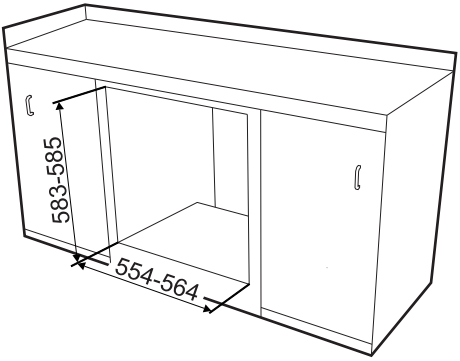
Габаритные размеры прибора (мм)

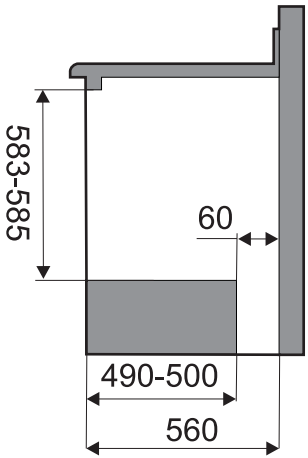


RU

Установка

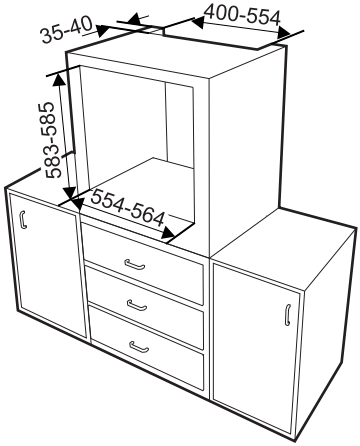
Встраивание под столешницами (мм)

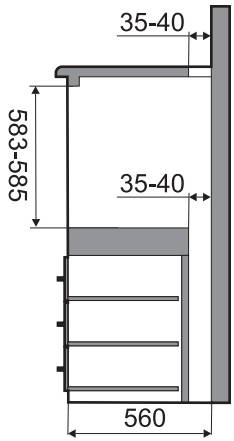




Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием размером примерно 60 мм.

Вертикальное встраивание (мм)





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