

Содержание

1	Меры предосторожности	308
1.1	Общие меры безопасности	308
1.2	Идентификационная табличка	309
1.3	Ответственность производителя	309
1.4	Функция прибора	309
1.5	Утилизация	309
1.6	Руководство по эксплуатации	310
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	310
2	Описание	311
2.1	Общее описание	311
2.2	Панель управления	312
2.3	Другие части	312
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	313
3	Использование	314
3.1	Меры предосторожности	314
3.2	Первое использование	314
3.3	Использование принадлежностей	315
3.4	Использование отделения для хранения посуды	315
3.5	Использование духовки	316
3.6	Рекомендации по приготовлению	319
3.7	Специальные функции	323
3.8	Программы	325
3.9	Персональные рецепты	330
3.10	Настройки	333
4	Чистка и техническое обслуживание	335
4.1	Меры предосторожности	335
4.2	Чистка поверхностей	335
4.3	Обычная ежедневная чистка	335
4.4	Пятна от продуктов или остатков пищи	335
4.5	Демонтаж дверцы	335
4.6	Чистка стекол дверцы	336
4.7	Чистка внутренней части духовки	336
4.8	Пиролиз: автоматическая чистка духовки	337
4.9	Внеочередное техобслуживание	339
5	Установка	341
5.1	Подключение к электропитанию	341
5.2	Замена кабеля	342
5.3	Встраивание	342

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.
- 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.
- 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.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Необходимо выключать прибор

по окончании его эксплуатации.

- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- 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.
- Не открывайте отделение для хранения посуды, когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- 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.

- 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.
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.

Для этого прибора

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

1.2 Идентификационная табличка

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

1.3 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.

1.4 Функция прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.5 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.



Меры предосторожности

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.7 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

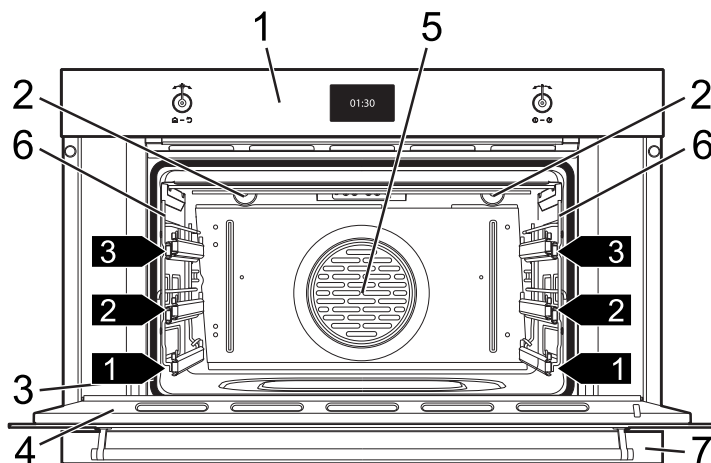
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

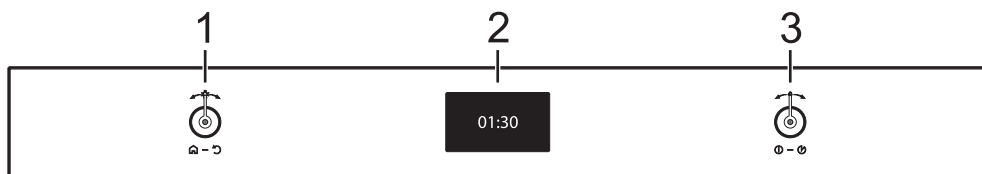
6 Опорные рамки для решеток/противней

7 Отделение для хранения посуды

1,2,3... Полка опорной рамки



2.2 Панель управления



Рукоятка возврата (1)

Используя данную рукоятку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Кроме того, она позволяет вручную включать и выключать лампу духовки.

Дисплей (2)

Показывает текущее время, параметры приготовления и все функции прибора.

Рукоятка управления (3)

При помощи этой рукоятки можно включать/выключать прибор и выбирать различные режимы приготовления.

Поверните рукоятку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции. Нажмите для подтверждения.



Необходимо удерживать рукоятку нажатой в течение не менее 5 секунд для немедленного завершения возможного процесса приготовления.

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 также после выключения прибора.

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение духовки включается при открытии дверцы или при выборе какой-либо функции, за исключением функций **ECO P** и **P**.

Поверните рукоятку возврата вправо или влево на короткое время, чтобы включить или выключить освещение внутри духовки.

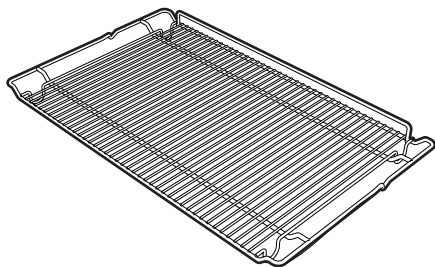


2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте



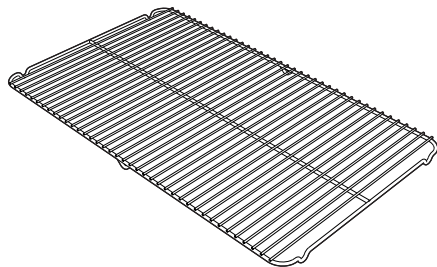
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



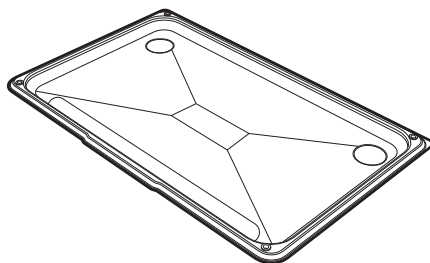
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

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.



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 захотите 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.



Высокая температура в отделении для хранения посуды
Опасность ожогов

- Не открывайте отделение для хранения посуды, когда духовка включена и еще горячая.
- Предметы, находящиеся в отделении для хранения посуды, могут быть очень горячими после использования духовки.

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.

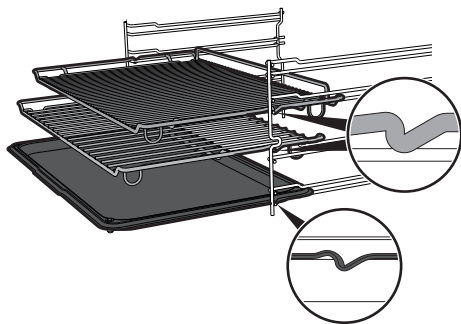


3.3 Использование принадлежностей

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.



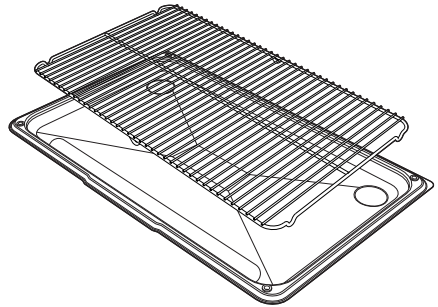
Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку вплоть до упора.



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

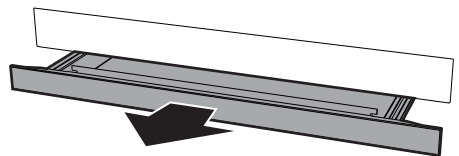
Решетка для противня

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



3.4 Использование отделения для хранения посуды

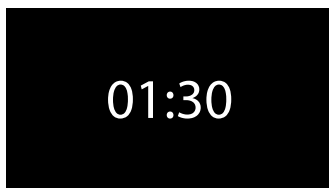
В нижней части кухонной плиты находится отделение для хранения посуды; чтобы открыть его, необходимо потянуть ручку на себя. Отделение может использоваться для хранения кастрюль или других металлических принадлежностей, необходимых для использования прибора.





3.5 Использование духовки

Первое использование



При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ

00:00. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык). Нажмите рукоятку управления для входа в меню настроек, см. «3.10 Настройки».



При первом использовании прибор настроен по умолчанию на отображение информации на английском языке.



При первом включении или после прерывания подачи электропитания необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.

Избранное

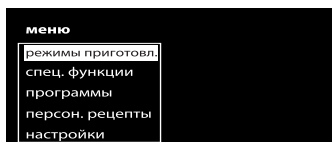
При изображении часов на дисплее нажмите рукоятку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.



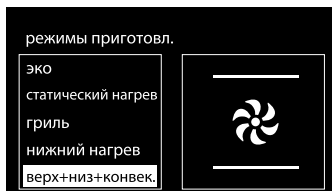
Режимы приготовления

1. Выберите в меню пункт «Режимы приготовления», нажав на рукоятку управления.

смещение 3,302
смещение 120% 4



2. Поверните рукоятку управления для выбора желаемого режима приготовления. Нажмите на рукоятку для подтверждения выбора.



3. Прибор начнет фазу разогрева духовки до заданной температуры. На дисплее будет отображаться выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и текущее значение температуры (предварительный нагрев).



Для изменения температуры можно в любой момент повернуть рукоятку управления. Нажмите для подтверждения или подождите 5 секунд.



До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.

4. По окончании предварительного нагрева сработает звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



Прерывание режима приготовления

Для прерывания какого-либо режима приготовления нажмите на рукоятку возврата. Выберите желаемый режим и подтвердите выбор с помощью рукоятки возврата.



Удерживайте нажатой рукоятку возврата в течение не менее 5 секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в какой-либо момент и возврата в главное меню.

Список режимов приготовления



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

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 готовить 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 приготовление 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 гарантирует однородное прожаривание даже сложных блюд. Идеально подходит для приготовления печенья, тортов и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).

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. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).

Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. 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.



Задн.нагрев+конвекц

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.



Задн.нагрев+конвекц + гриль + конвекция

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



3.6 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).
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле духовки, после окончания приготовления не оставляйте горячие блюда внутри камеры на длительное время.

Рекомендации по приготовлению мяса

- 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 гриля и гриля + 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.

Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпекания 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



- Выключите духовку на несколько минут раньше окончания обычного времени. В течение нескольких минут готовка продолжится за счет тепла, скопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла сведите к минимуму открытие дверцы.
- 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.

Функция таймера

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

1. Нажмите рукоятку управления во время приготовления.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы установить время приготовления (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестанет мигать, и начинается обратный отсчет времени.
3. Подождите, пока звуковой сигнал не предупредит пользователя о завершении установленного времени приготовления. Символ  начнет мигать.



Поверните рукоятку вправо или влево для установки нового времени приготовления на таймере, либо нажмите рукоятку управления для отключения звукового сигнала.


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 выбора режима и температуры приготовления нажмите два раза на рукоятку управления.
2. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживайте рукоятку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.
3. Через несколько секунд после выбора желаемой продолжительности символ  прекращает мигать, и начинается приготовление с установкой времени.





4. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



Для добавления дополнительных минут приготовления поверните рукоятку управления.




Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, снова нажмите на рукоятку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



Для выключения прибора см. «Прерывание режима приготовления».

Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

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

1. Когда символ  светится не мигая, и прибор находится в фазе приготовления, нажмите на ручку выбора управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы изменить предварительно установленную продолжительность приготовления.


Программируемое приготовление



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

1. После выбора режима и температуры приготовления нажмите рукоятку управления для установки времени приготовления.





2. Перед тем как символ  перестанет мигать, нажмите на рукоятку управления для установки времени окончания программы.
3. Символ  начнет мигать. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.





Использование

4. Через несколько секунд символы  и  перестанут мигать. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.



5. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.






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 символы  и  горят не мигая, а прибор находится в ожидании времени начала приготовления, нажмите на рукоятку регулировки температуры два раза. Символ  начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить предварительно установленную продолжительность приготовления.
3. Снова нажмите на рукоятку управления. Символ  погаснет, а символ  начнет мигать. На дисплее отобразится время окончания приготовления.
4. Поверните рукоятку управления для увеличения времени окончания программы.
5. Через несколько секунд символы  и  прекратят мигать, и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми установками.



Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, снова нажмите на рукоятку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

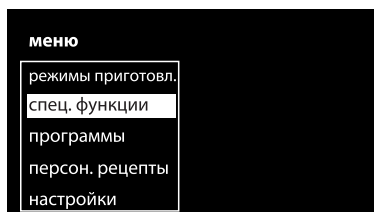


По соображениям безопасности, нельзя установить только время окончания приготовления без задания продолжительности приготовления.



3.7 Специальные функции

В меню специальных функций собраны некоторые опции прибора, такие как функция таймера при выключенной духовке, режимы приготовления, функции поддержания тепла и чистки (только в некоторых моделях).



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

Список специальных функций



Таймер

Данная функция включает звуковой сигнал по истечении установленного времени.



Поднятие теста

Режим поднятия теста при подаче тепла сверху позволяет поднимать тесто любого типа, обеспечивая достижение оптимального результата за короткое время.



Размораживание

Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор и верхний нагревательный элемент, которые обеспечивают однородное распределение воздуха с низкой температурой внутри духовки.



Подогрев

Служит для разогрева блюд или поддержания их горячими.



Поддержание тепла

используется для уже приготовленных блюд, сохраняя их органолептические характеристики и аромат, полученные в процессе приготовления.



Пиролиз

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



Эко-пиролиз

При выборе этой функции в духовке осуществляется пиролиз при температуре 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки рабочей камеры, если она не слишком загрязнена.



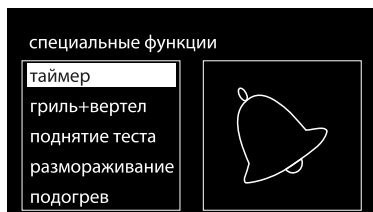
Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях Паровая чистка, Пиролиз, Эко-пиролиз см. в разделе «4 Чистка и техническое обслуживание».




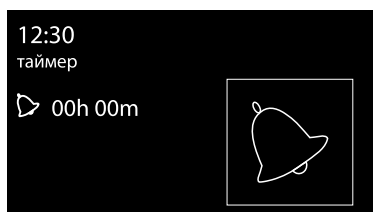
Использование


Таймер

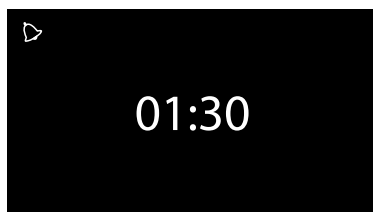
1. Выберите таймер в меню специальных функций.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы установить время приготовления (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестанет мигать, и начнется обратный отсчет времени.



3. При выходе из режима отображения таймера в верхнем левом углу появится символ , указывающий на то, что таймер включен.



Для выхода из режима специального таймера необходимо обнулить его.



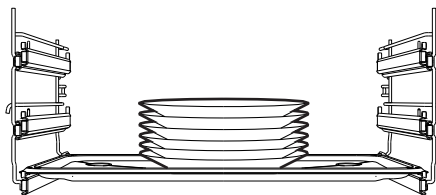
Если после установки времени таймера будет включена какая-либо функция, данное время будет автоматически установлено для таймера этой функции.



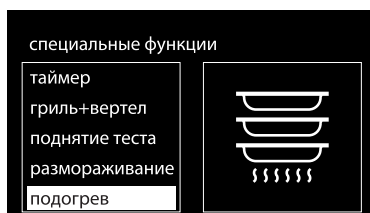
Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.

Подогрев

1. Установите противень на первом уровне и на нем в центре разместите блюда для подогрева.



2. Выберите функцию «подогрев» в меню специальных функций.



3. Нажмите на рукоятку управления для включения функции или поверните ее для регулировки установленной по умолчанию температуры.



Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Устанавливайте друг на друга не более 5-6 емкостей.



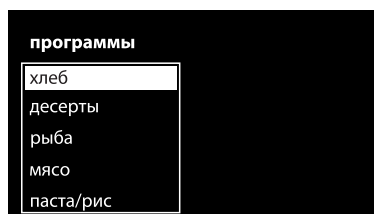
3.8 Программы

Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память.

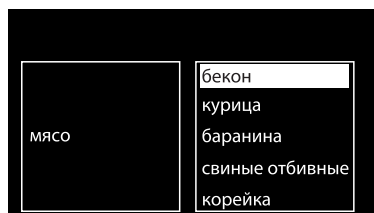
В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

Запуск программы

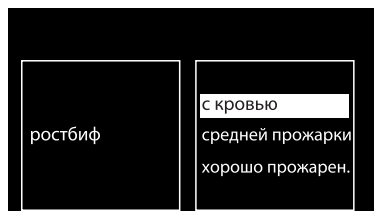
1. Выберите с помощью рукоятки управления желаемую программу.



2. Выберите подвид блюда для приготовления.



3. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда).



4. Выберите вес блюда для приготовления, вращая рукоятку управления.



5. Теперь можно запустить выбранную программу, изменить установки для сохранения в памяти или запрограммировать отложенное приготовление.



6. При выборе опции «Старт» начнется приготовление с установленными по умолчанию параметрами программы, которые будут отображены на дисплее.



Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры. После достижения необходимой температуры приготовление будет длиться указанное на дисплее время.



Использование



В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить установленные по умолчанию параметры приготовления.

7. Специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.



Завершение программы

1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звуковых сигналов и мигания символа



2. Для выполнения нового процесса приготовления с уже заданными параметрами нажмите рукоятку управления (нажать два раза, если включена звуковая сигнализация). Если духовка еще на разогрета, автоматически начнется процесс приготовления, в противном случае

начнется фаза предварительного нагрева.



Последовательное приготовление служит для приготовления нескольких блюд одного и того же вида. Например, для последовательного приготовления нескольких пицц.

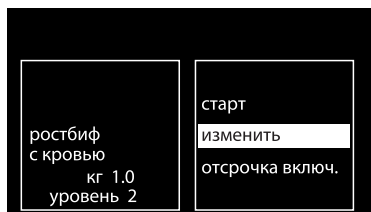


До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите на рукоятку возврата.

Циклическое изменение программы

1. Выберите программу для внесения изменений и пункт «Изменить».



2. Выберите функцию, которую следует связать с программой, используя рукоятку управления.





3. Выберите вес.



4. Выберите длительность приготовления.



5. Выберите температуру, которую следует связать с программой.



6. Выберите уровень.

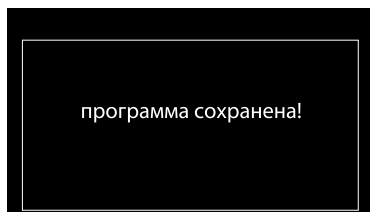


7. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для запоминания программы необходимо нажать на рукоятку возврата. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



i Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

8. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.





Использование

Таблицы программ по умолчанию

ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Фокачча	-	1	Турбо-режим	2	180	25
Хлеб дрожжевой	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	200	30

ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Лазанья	-	4	Статический нагрев	1	230	45
Паэлья	-	0,5	Верх+низ+конвекция	2	190	25
Запеченная паста	-	2	Статический нагрев	1	220	40
Пирог киш	-	0,5	Статический нагрев	1	200	30

ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пицца на противне	-	1,5	Верх+низ+конвекция	1	280	9

ПУДИНГИ И ЗАПЕКАНКИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Суфле	-	0,5	Задн.нагрев+конвекц	2	180	25

ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Печенье	-	0,6	Турбо-режим	2	160	18
Булочки	-	1	Верх+низ+конвекция	2	180	40
Пончики	-	1	Верх+низ+конвекция	2	160	60
Круассаны	-	0,6	Задн.нагрев+конвекц	2	160	30
Безе	-	0,3	Турбо-режим	2	120	90
Кекс	-	0,5	Задн.нагрев+конвекц	2	160	18
Заварное печенье	-	0,5	Турбо-режим	2	180	70
Бисквит	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	60
Штрудель	-	1	Статический нагрев	2	170	40
Песочное тесто	-	1	Статический нагрев	2	170	40



РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Свежая рыба	-	0,5	Верх+низ+конвекция	2	160	35
Рыба замороженн	-	0,5	Задн.нагрев+конвекц	2	160	45
Морской черт	-	0,8	Задн.нагрев+конвекц	2	160	60
Сибас	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	45
Люциан	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	180	30
Палтус	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	35

МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Свиная корейка	-	0,8	Гриль + конвекция	3	250	7
Курица	запеченная	0,5	Турбо-режим	2	180	40
Баранина	средней	1,5	Турбо-режим	2	180	100
	хорошо	1,5	Турбо-режим	2	180	110
Свинные отбивные	-	1	Гриль + конвекция	3	280	18
Корейка	-	1	Турбо-режим	2	180	75
Свинные шпикачки	-	1,5	Гриль + конвекция	3	280	13
Свинные ребрышки	-	1,5	Гриль + конвекция	3	250	18
Кролик	запеченный	1,5	Задн.нагрев+конвекц	2	180	80
	с кровью	1	Задн.нагрев+конвекц	2	200	35
Ростбиф	средней	1	Задн.нагрев+конвекц	2	200	40
	хорошо	1	Задн.нагрев+конвекц	2	200	45
Индейка	жаркое	3	Верх+низ+конвекция	1	180	120
Телятина	-	1,2	Верх+низ+конвекция	2	180	70

РЕЖИМ НИЗКОЙ T

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Говядина	с кровью	1	Статический	2	90	120
	средней прожарки	1	Статический	2	90	250
	хорошо	1	Статический	2	90	380
Баранина	-	1	Турбо-режим	2	90	360
Свиное филе	-	1	Турбо-режим	2	90	330
Телятина	-	1	Турбо-режим	2	90	360



Использование

ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Овощное ассорти	запеченные на гриле	0,5	Гриль	3	250	25
	запеченное	1	Задн.нагрев+конвекц	2	170	45
Картофель	замороженный	0,5	Верх+низ+конвекция	2	220	13
	запеченный	1,5	Статический нагрев	2	240	45



Указанное в таблице время приготовления относится к блюду в рецепте и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.



В таблицах приводятся параметры, установленные на заводе-изготовителе. Если после подтвержденного изменения потребуется восстановить первоначальную программу с исходными установками, необходимо ввести данные, приведенные в таблицах выше.



При включении режима ЭКО (см. 3.9 Персональные рецепты) время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.

3.9 Персональные рецепты

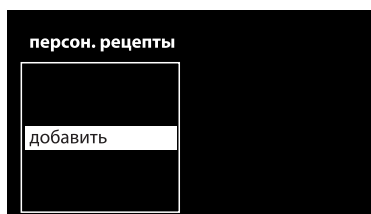
С помощью данного меню можно ввести персональный рецепт с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено добавить новый рецепт. После внесения в память собственных рецептов они будут предлагаться в соответствующем меню.



Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

Добавление рецепта

1. Выберите пункт «Добавить» в меню персональных рецептов.

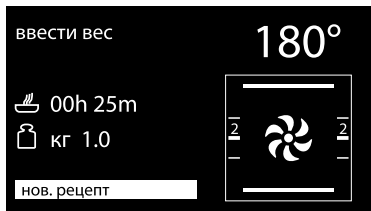




2. Выберите функцию, которая должна будет использоваться в рецепте, вращая рукоятку управления.



3. Выберите вес.



4. Выберите длительность приготовления.




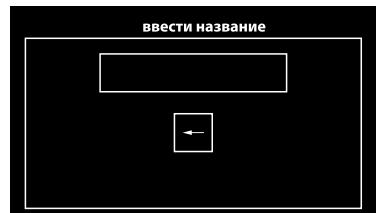
5. Выберите температуру.



6. Выберите уровень.



7. Для запоминания рецепта необходимо нажать на рукоятку возврата. При нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы.
8. Введите название рецепта; вращая рукоятку управления можно выбирать буквы для ввода. Символ  удаляет ранее введенную букву. Нажмите для подтверждения введенной буквы.

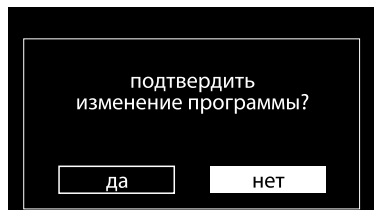


i Название рецепта может состоять максимум из 10 символов, включая пробелы.

i Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

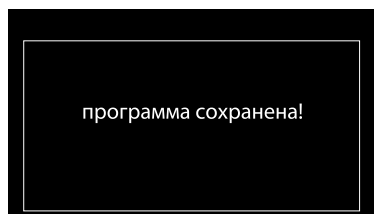


9. После введения названия собственного рецепта нажмите на рукоятку возврата для подтверждения или отказа от внесения программы в память. Выберите «ДА» для запоминания рецепта.



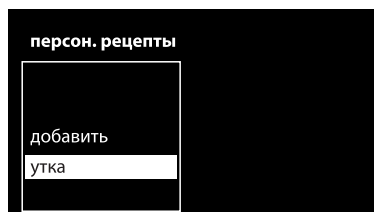
i Выбор пункта «НЕТ» повлечет за собой отказ от выполненных изменений.

10. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.

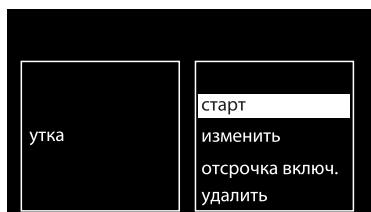


Запуск персонального рецепта

1. Выберите один из персональных рецептов, занесенных ранее в память, с помощью рукоятки управления (в примере был внесен в память рецепт «Утка»).



2. Выберите в подменю пункт «Старт».

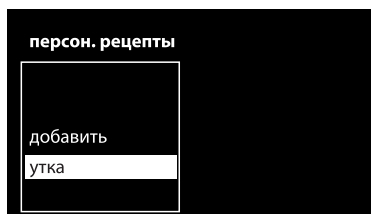


3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.

i Во время приготовления можно всегда изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при последующем использовании рецепта.

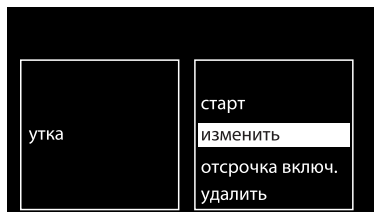
Изменение персонального рецепта

1. Выберите один из персональных рецептов, занесенных ранее в память, с помощью рукоятки управления (в примере был внесен в память рецепт «Утка»).






- Выберите в подменю пункт «Изменить».



- Повторите те же операции, которые были описаны в главе «Добавление рецепта», начиная с пункта 2.

Отсрочка включения

- Выберите один из персональных рецептов.
- Выберите в подменю позицию «Отсрочка включения».
- Выберите время окончания программы с помощью рукоятки управления. Символ  начнет мигать.

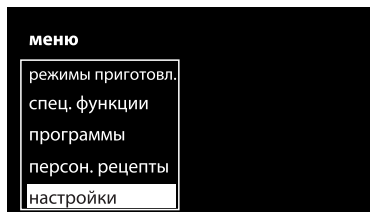


Удаление персонального рецепта

- Выберите один из персональных рецептов.
- Выберите в подменю пункт «Удалить».
- Подтвердите удаление. Выберите ДА для окончательного удаления рецепта.

3.10 Настройки

С помощью данного меню можно задать параметры конфигурации прибора.



Язык

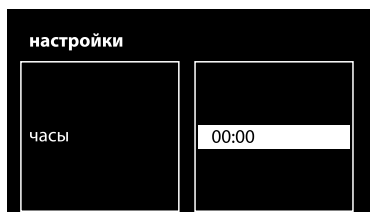
Позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.



Часы

Позволяет изменить отображаемое текущее время.

- Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения часов.
- Нажмите на рукоятку управления для перехода к изменению значения минут.
- Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.
- Нажмите на рукоятку возврата для подтверждения.



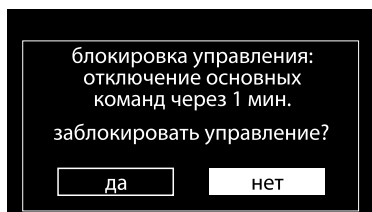


Использование

блокировка управления

Позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после одной минуты нормального функционирования, если в этот период пользователь не выполнил никаких операций с прибором.

Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, удерживайте нажатой рукоятку возврата в течение 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



При нормальной работе с духовкой этот режим следует установить на **OFF (ВЫКЛ)**.

Звуковые сигналы

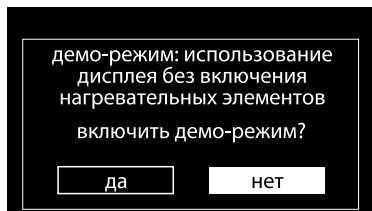
При каждом нажатии на рукоятки прибор подает звуковой сигнал. С помощью этой настройки его можно отключить.



Если изменяются положения рукояток управления или возврата, на дисплее на две секунды появляется предупреждающая надпись.

Демо-режим

Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.



Если данный режим включен, на дисплее будет отображаться надпись «Демо-режим».



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 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.

4.4 Пятна от продуктов или остатков 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.

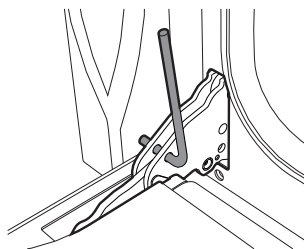
Не допускайте засыхания внутри духовки пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

4.5 Демонтаж дверцы

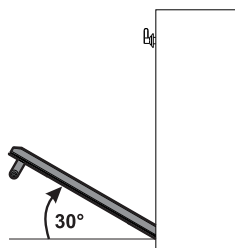
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

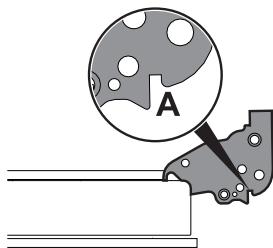
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и выньте.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз и после ее установки выньте 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.



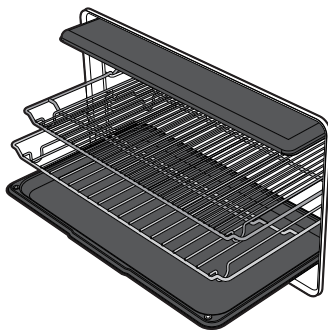
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

4.7 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 небразивными 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.



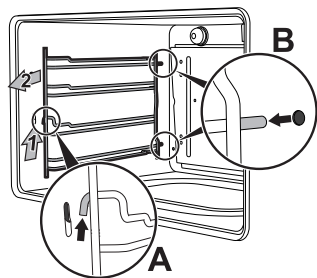
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

Снятие опорных рамок 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 вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.



- По окончании чистки повторите описанные выше операции для повторной установки направляющих рамок.

4.8 Пиролиз: автоматическая чистка духовки



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



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Снимайте рамки с телескопическими направляющими перед каждым циклом чистки с помощью пиролиза.

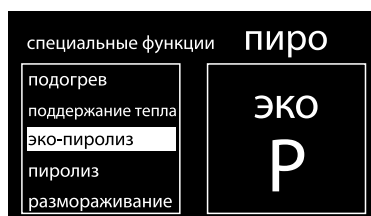
Предварительные операции

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.
- Извлеките все принадлежности из духовки (но не снимайте верхнее защитное устройство).
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

1. Выберите в меню специальных функций пункт "Пиролиз" или "Эко-пиролиз".






Чистка и техническое обслуживание

2. Поверните рукоятку возврата, чтобы установить продолжительность цикла чистки в диапазоне от 2 до 3 часов (за исключением функции **ECO P**, продолжительность которой установлена на 120 минут).



3. Нажмите рукоятку управления, чтобы запустить процесс пиролиза. Символ  начнет светиться не мигая.




Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

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

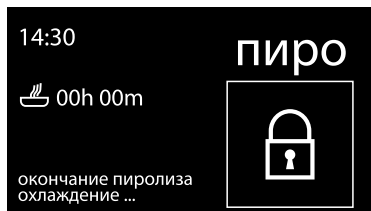
Пиролиз



4. На дисплее появится надпись «Выполняется пиролиз», указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки. Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется с помощью приспособления, которое предотвращает любую возможность ее открытия (на дисплее отображается символ ).



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.



5. 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, рекомендуется установить большее время для следующих циклов чистки.

Установка программированного пиролиза

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

6. После выбора продолжительности пиролиза нажмите на рукоятку управления. На дисплее появится текущее время, и отобразится символ .

7. Поверните рукоятку управления, чтобы установить желаемое время окончания пиролиза.

8. Через несколько секунд загорятся символы  и , и прибор войдет в режим ожидания установленного времени запуска цикла чистки.



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор с помощью соответствующих органов управления.

4.9 Внеочередное техобслуживание



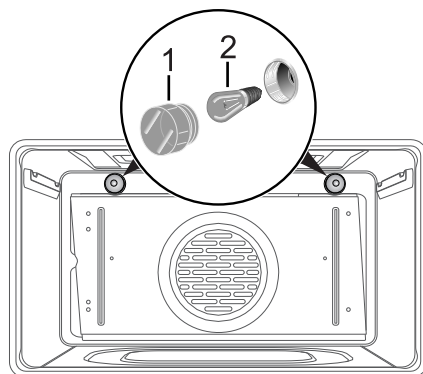
Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

Замена лампы внутреннего освещения

- Вывернуть против часовой стрелки защитный плафон **1**.
- Заменить лампочку **2** на подобную (25 Вт). Используйте только лампочки, предназначенные для духовок (рассчитанные на температуры до 300°C).



- Установить на прежнее место защитный плафон **1**.



Чистка и техническое обслуживание

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 goot» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, был ли установлен режим «Блокировка» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверьте, был ли установлен «Эко-режим» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

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 «Ошибка 4»:

- 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 типа «Ошибка XX»: запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.



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.

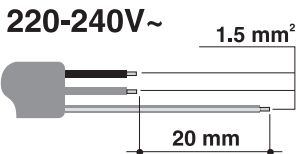
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель на 3 x 1,5 мм² - сечение 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.



Установка

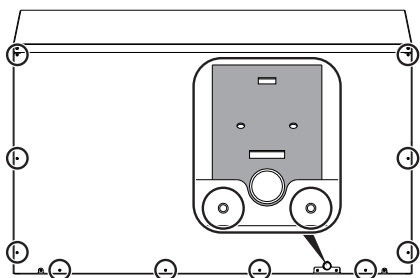
5.2 Замена кабеля



**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.

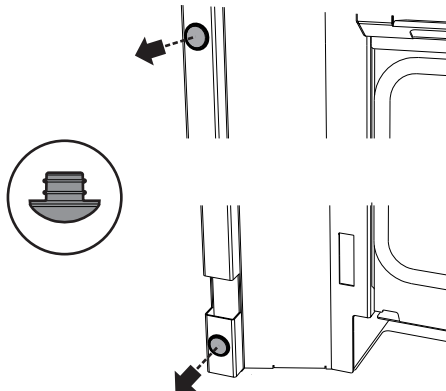
Риск пожара

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

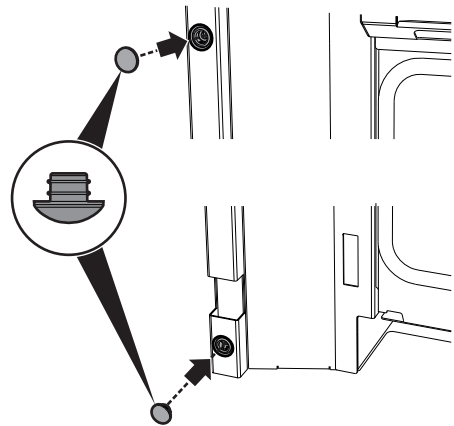


Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

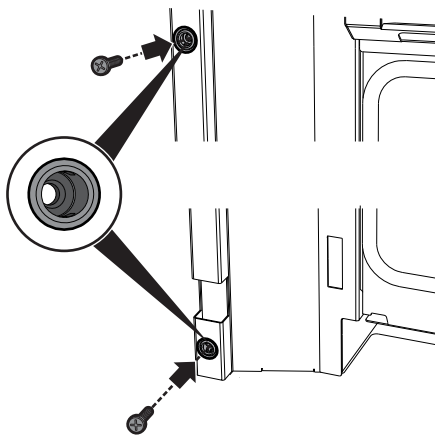


Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

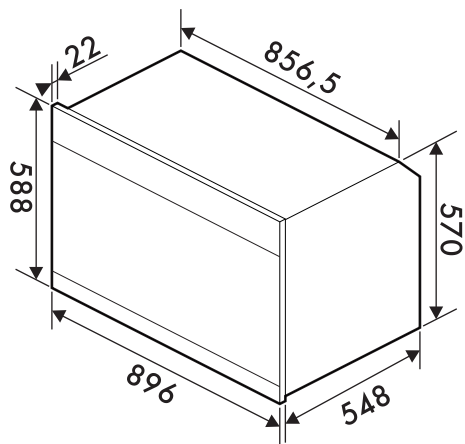


Вставьте прибор в мебель.

Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



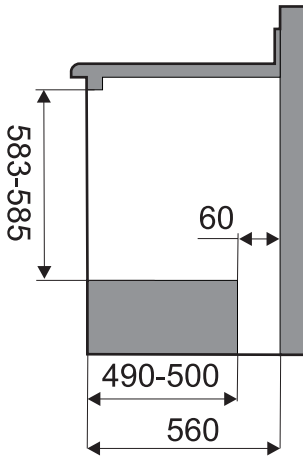
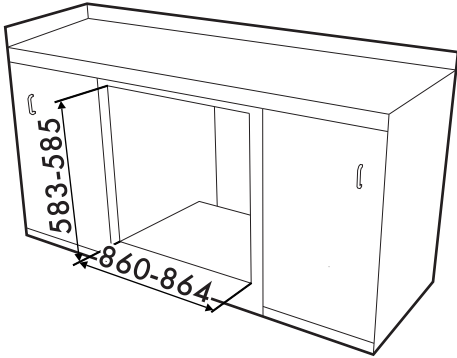
Габаритные размеры прибора (мм)



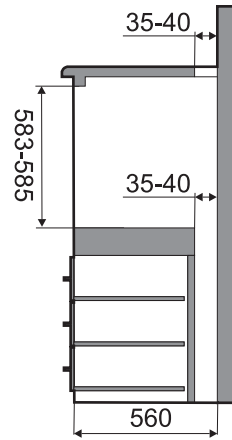
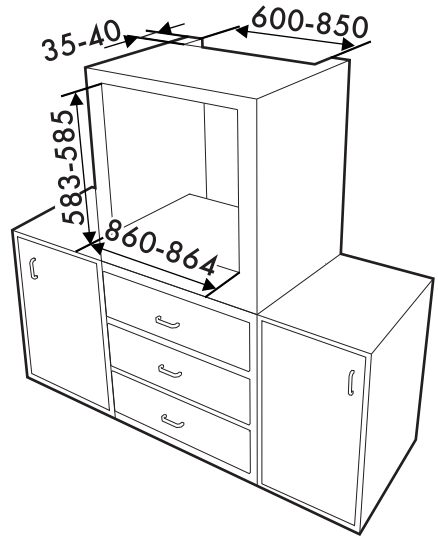


Установка

Встраивание под столешницами (мм)



Вертикальное встраивание (мм)



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



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