

Содержание

1 Меры предосторожности	276
1.1 Общие меры безопасности	276
1.2 Меры предосторожности при использовании микроволновых печей	277
1.3 Ответственность производителя	279
1.4 Функция прибора	279
1.5 Идентификационная табличка	279
1.6 Утилизация	279
1.7 Руководство по эксплуатации	280
1.8 Как читать руководство по эксплуатации	280
2 Описание	281
2.1 Общее описание	281
2.2 Панель управления	281
2.3 Другие части	282
2.4 Микроволновая печь	282
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте	283
3 Использование	284
3.1 Меры предосторожности	284
3.2 Первое использование	285
3.3 Использование принадлежностей	286
3.4 Использование духовки	287
3.5 Функции приготовления	288
3.6 Традиционные режимы приготовления	292
3.7 Специальные функции	296
3.8 Вспомогательное меню	299
4 Чистка и техническое обслуживание	301
4.1 Меры предосторожности	301
4.2 Чистка поверхностей	301
4.3 Плановая ежедневная чистка	301
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи	301
4.5 Сушка	302
4.6 Чистка стекол дверцы	302
4.7 Чистка внутренней части духовки	302
4.8 Паровая очистка (Vapor Clean)	304
5 Установка	306
5.1 Подключение к электропитанию	306
5.2 Замена кабеля	306
5.3 Встраивание	307

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ И СОХРАНИТЬ НА БУДУЩЕЕ.

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или ее прокладка повреждены, не следует использовать печь до тех пор, пока они не будут отремонтированы компетентным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасно для всех, за исключением уполномоченного персонала, проводить любые операции по техобслуживанию или ремонту, связанных с демонтажем крышек, защищающих от микроволновой энергии.
- **ВНИМАНИЕ!** Жидкости и другие виды продуктов не должны разогреваться в запечатанных емкостях, поскольку это чревато взрывом.
- **ВНИМАНИЕ!** 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.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- При наличии дыма следует выключить прибор или извлечь вилку из электрической розетки, удерживая дверцу закрытой, предотвращая выход дыма.
- Не пытайтесь погасить пламя/пожар с помощью воды.
- 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 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.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряло никаких предметов.

1.2 Меры предосторожности при использовании микроволновых печей

- Осуществляйте визуальный контроль над прибором во время приготовления продуктов в лотках из пластика или из бумаги.



Неправильное использование.
Опасность взрыва



- При нагреве или подогреве жидкостей в микроволновых печах может происходить задержка процесса кипения, при этом температура кипения достигается без образования обычных пузырьков. Задержка процесса кипения может привести к взрыву внутри печи, или же во время извлечения емкости может произойти внезапное вытекание кипящей жидкости. Во избежание этих рисков необходимо во время нагрева вставить в емкость поставляемую в комплекте палочку для поддержания равномерного кипения (или ложку из термостойкой пластмассы).
- Использовать микроволновую



Меры предосторожности

печь только для продуктов, которые будут употреблены в пищу. Категорически запрещаются другие типы применения (напр., сушка вещей, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они чреваты травмами или пожаром.

- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
- Не сушить продукты в микроволновой печи.
- Не использовать микроволновую печь для нагрева или жарки масел.
- Не использовать прибор для нагрева блюд или напитков, содержащих спирт.
- Пищевые продукты для новорожденных не должны разогреваться в закрытых емкостях. Снять колпачок или соску (в случае бутылочки). По окончании приготовления следует обязательно проверять температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешать или встряхнуть содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
- Не нагревать яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, в том числе и после собственно нагрева.
- Перед приготовлением продуктов с твердой кожей (напр., картофеля, яблок и пр.)

необходимо проткнуть кожуру.

- Не нагревать продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.
- Не использовать режим микроволновой печи с незаполненным отделением.
- Использовать только те столовые приборы и посуду, которые пригодны для микроволновых печей.
- Не использовать алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
- Не использовать посуду с металлическими декорами (золотой или серебряной отделкой).
- Прибор работает в диапазоне ISM, 2,4 Гигагерц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, прибор относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).
- Данный прибор отвечает правилам и директивам, действующим в настоящее время в отношении безопасности и электромагнитной совместимости. В любом случае, лицам с электрокардиостимуляторами рекомендуется соблюдать минимальное расстояние в 20-30 см между микроволновой печью и электрокардиостимулятором. Обратитесь к производителю электрокардиостимулятора за более подробной информацией.



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. Кроме того, прибор не может использоваться:
 - в кухонной зоне для сотрудников магазинов, офисов и других рабочих единиц;
 - на фермах/в структурах зеленого туризма.
 - клиентами отелей, мотелей и гостиничных структур;
 - в структурах типа “ночлег и завтрак”.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



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



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

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

Для утилизации прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой (в случае ее наличия).
- 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.



Меры предосторожности

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 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.

1.8 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

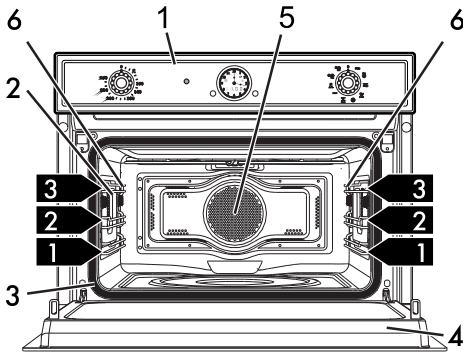
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание

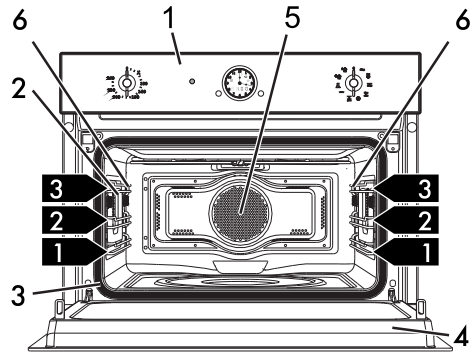


1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

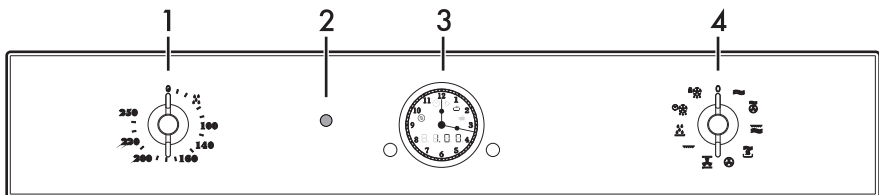
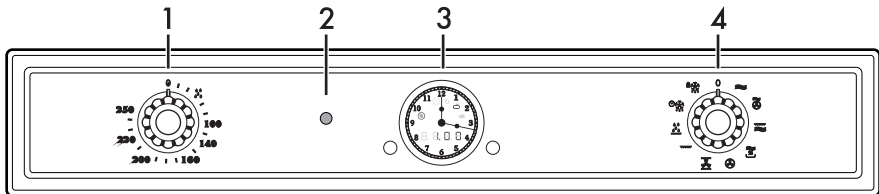


5 Вентилятор духовки

6 Опорные рамки для решеток/противней

1,2,3... Полка опорной рамки

2.2 Панель управления



1 Ручка температуры

С помощью этой ручки можно выбрать температуру приготовления при использовании традиционной или комбинированной функции.



2 Индикаторная лампа терморегулятора

Традиционная и комбинированная функция: когда мигает, означает, что духовка нагревается для достижения установленной температуры. При достижении температуры, индикаторная лампа терморегулятора горит до тех пор, пока духовка не выключится.

Функции микроволновой печи: остается гореть, указывая на работающую функцию микроволновой печи. Остается гореть вплоть до выключения печи.

3 Часы

Отображает текущее время, выбранные мощность и температуру приготовления, а также установленное время.

4 Ручка функций

С помощью этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию;
- включить или выключить внутреннее освещение прибора.



По окончании каждого использования следует всегда устанавливать ручку функций в положение **0**.

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

Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при активации любой функции.

2.4 Микроволновая печь

Данный прибор снабжен микроволновым генератором, называемым магнетроном. Генерируемые микроволны равномерно излучаются в отделение готовки, достигают блюда и разогревают их.

Процесс разогрева осуществляется посредством трения молекул, содержащихся внутри пищевых продуктов (главным образом, воды), с последующим теплообразованием. Тепло, генерируемое непосредственно внутрь продуктов, обеспечивает размораживание, подогрев или приготовление за более короткое время по сравнению с традиционной готовкой.

- Использование емкостей, специально предусмотренных для микроволновых печей, облегчает равномерное попадание микроволн на подвергаемое тепловой обработке блюдо (см. Материалы, пригодные для микроволновых печей).

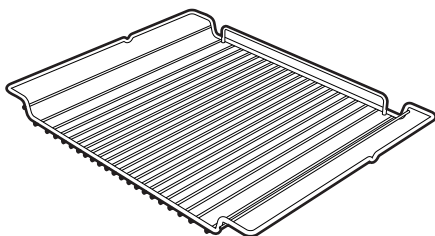


2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте



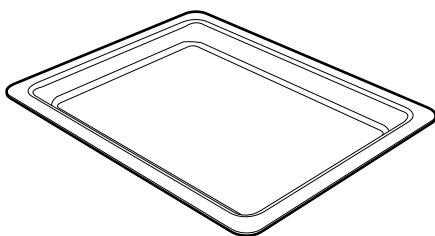
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



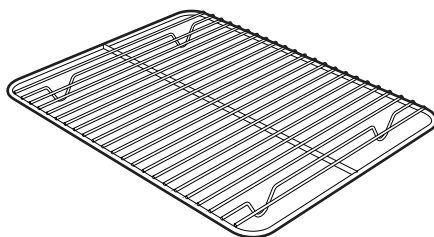
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Стекланный противень



Служит для всех типов приготовления и для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Решетка для противня



Устанавливается над противнем из стекла, служит для приготовления продуктов, которые могут стекать.

Палочка для поддержания равномерного кипения



Предназначена для использования в емкости во время нагрева жидкости для предотвращения задержки процесса кипения.



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



Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные 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 (за исключением функции микроволновой печи).
- 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 ударять и не волочить кастрюли по эмалированному дну.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

Материалы, пригодные для микроволновых печей

В целом, материалы, используемые для готовки в микроволновой печи, должны позволять сквозное прохождение микроволн, направляемых на продукты.

Использовать:

- **Стекло*** (обязательно снимать крышки): посуду из пирекса, стаканы, стеклянные банки.
- **Фарфор.**
- **Керамика.**
- **Пластик*** (подходящий для микроволновых печей): лотки, пленки (они не должны контактировать с пищевыми продуктами).

*только термостойкая.



Избегать :

- **Металл** (может спровоцировать искрение): алюминиевая фольга и лотки, металлические тарелки и приборы, обвязки для пакетов для заморозки.
- **Древесина.**
- **Хрустальные бокалы.**
- **Бумага** (опасность пожара).
- **Контейнеры и пенопластаа** (возможное заражение пищевых продуктов).

Тест столовых приборов



Столовые приборы не должны иметь металлических декоров.



Только для этого теста можно использовать функцию микроволновой печи без пищевых продуктов внутри.

Для проверки пригодности столовых приборов для микроволновой печи можно выполнить простой тест:

1. Убрать все принадлежности изнутри печи.
2. Поместить проверяемые столовые приборы на дно.
3. Выбрать функцию микроволновой печи на максимальной мощности (напр., 1000 Вт).
4. Задать длительность готовки 30 секунд.

5. Запустить готовку.



Непригодные столовые приборы

Риск повреждения прибора

- Немедленно прекратить тест при возникновении искрения или потрескивания столовых приборов. В этом случае столовые приборы не пригодны для использования в микроволновой печи.

6. По окончании теста прибор может быть холодным или теплым. Если прибор достаточно нагрет, это обозначает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.

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 (с традиционными функциями) для удаления возможных производственных остатков.



Для первого нагрева используйте для приготовления традиционную функцию, а не функцию микроволновой печи.



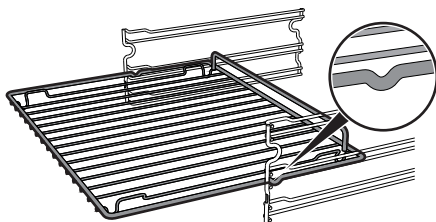
Использование

3.3 Использование принадлежностей

Решетка

Решетки 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.



Высокая температура Опасность ожогов

- Принадлежность может нагреться до высокой температуры. Для обращения с печью и приборами всегда используйте термозащитные перчатки.



Решетку следует вставлять аккуратно в духовку вплоть до упора.



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

Палочка для поддержания равномерного кипения

При использовании микроволновых печей для разогрева или нагрева жидкостей процесс закипания может произойти с задержкой. Во избежание такого явления следует ввести шток кипения из комплекта поставки (или ложку из термостойкого пластика) в емкость во время нагрева.



Неправильное использование Опасность взрыва/получения ожогов

- Во избежание опасности взрыва внутри прибора или внезапного вытекания кипящей жидкости необходимо всегда помещать в нагреваемую жидкость палочку для поддержания равномерного кипения.



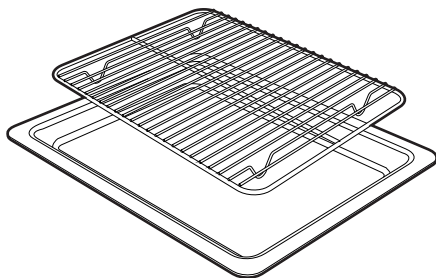
Высокая температура Риск повреждения принадлежности

- Используйте палочку для поддержания равномерного кипения только в режиме микроволновой печи . Не используйте палочку в режимах комбинированного и традиционного приготовления.



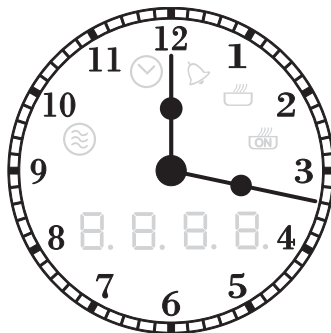
Решетка для противня

Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.



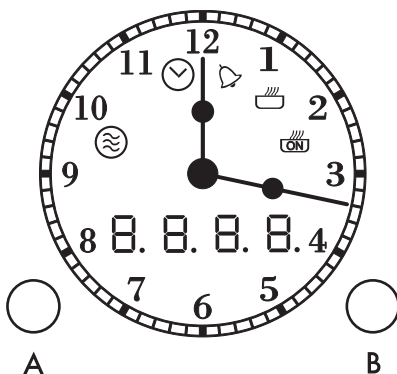
Режимы работы

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



3.4 Использование духовки

Часы



Индикаторная лампа микроволн



Индикаторная лампа часов



Индикаторная лампа таймера



Индикаторная лампа приготовления по таймеру

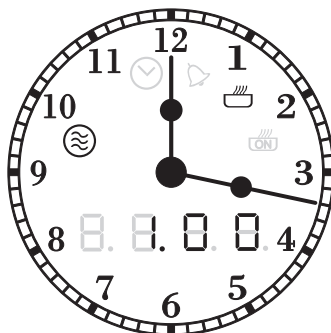


Индикаторная лампа приготовления с задержкой

A Ручка для регулирования

B Ручка для подтверждения

ON (Включ): Поверните ручку выбора функций в любое положение, отличное от **0**, чтобы запустить одну из функций на выбор. Часы показывают заданные параметры: температуру, продолжительность, мощность микроволн и достижение заданной температуры.





Использование

Установка текущего времени

При первом использовании или после отключения электропитания на часах появляется мигающий  индикатор часов.

1. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать текущее время.
2. По истечении 5 секунд индикатор часов  погаснет и часы начнут свою обычную работу.

Могло бы оказаться необходимым изменить текущее время, например из-за перехода на зимнее/летнее время.

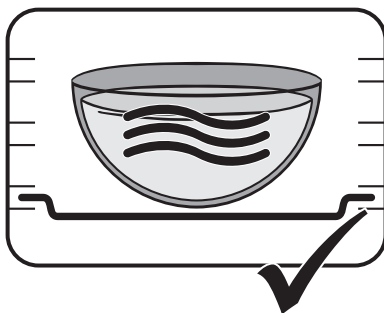
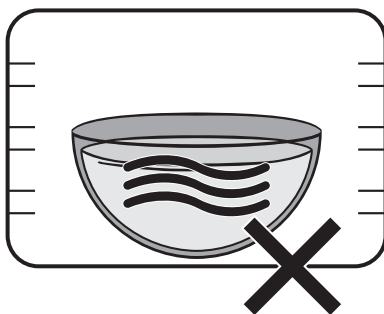
3. Для дополнительной настройки часов следует проверить, чтобы не работали другие функции (**ручка выбора температуры** и **ручка выбора функций** должны занимать положение **0**).
4. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки.

3.5 Функции приготовления



Для приготовления в режиме Микроволновая печь блюда должны находиться в емкости, установленной на решетку, которая должна располагаться на первом уровне.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ГОТОВИТЬ БЛЮДА В ЕМКОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ НА ДНО РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ.



Для получения оптимальных результатов при длительном приготовлении в режиме Микроволновая печь и Комбинированный рекомендуется пару раз перемешать продукты.



Можно прервать функцию в любой момент, повернув ручку функций на **0**.

Микроволновая печь



Проникая непосредственно в готовящееся блюдо, микроволны обеспечивают готовку в очень короткое время со значительной экономией энергии. Они предназначены для готовки без использования жиров, прекрасно подходят для разморозки и для разогрева продуктов, обеспечивая при этом сохранность их внешнего вида и консистенции.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **микроволновый режим** .

На часах мигают индикаторы приготовления по таймеру  и в микроволновой печи , а на

дисплее отображается стандартно заданная продолжительность

0 1.00 (минуты/секунды).

2. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 30 минут).

3. Нажмите на ручку регулирования. На часах мигает индикатор

микроволновой печи , а на

дисплее отображается стандартно заданная мощность микроволновой

печи. **1000**

4. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы изменить значение мощности от 100 Вт до 1000 Вт (см. "Мощность микроволновой печи").

5. Нажмите на ручку регулирования, чтобы подтвердить заданные данные.

На часах мигают индикаторы

приготовления по таймеру  и в

микроволновой печи .

6. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить приготовление.



При открытых дверцах режим приготовления будет прерван. После закрытия нажмите на ручку подтверждения, чтобы возобновить приготовление.



Нажмите на ручку подтверждения, чтобы временно остановить функцию приготовления. Повторно нажмите на нее, чтобы возобновить приготовление.



Использование

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



Поверните ручку регулирования, чтобы задать дополнительное время приготовления.

Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить приготовление.



Чтобы выключить прибор, поверните **ручку выбора функций** в положение **0**.



Невозможно будет начать приготовление в микроволновой печи, если не задать продолжительность приготовления.

Мощность микроволновой печи

Ниже приведены значения мощности, которые можно выбрать:

Мощность (Вт)	Служит для
100 200 300	Размораживания пищевых продуктов
400 500	Жарки мяса или деликатного приготовления
600 700 800	Разогрева или приготовления пищи
900 1000	Разогрева жидкостей

Микроволновая печь+сзади (комбинированное)



Сочетание заднего нагрева и микроволновой печи обеспечивает оптимальное приготовление всего продукта; время готовки внутренних частей уменьшены благодаря использованию микроволновой печи.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **м/волн+сзади** . На часах мигают индикаторы приготовления по таймеру и в микроволновой печи , а на дисплее отображается стандартно заданная продолжительность **00.00** (часы/минуты).
2. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 13 часов).
3. Нажмите на ручку регулирования. На часах мигает индикатор микроволновой печи , а на дисплее отображается стандартно заданная мощность микроволновой печи. **700**
4. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы изменить значение мощности от 100 Вт до 700 Вт.
5. Нажмите на ручку регулирования, чтобы подтвердить заданные данные. На часах мигают индикаторы приготовления по таймеру и в микроволновой печи .
6. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить приготовление.



7. Поверните ручку температуры для установки требуемой температуры. На дисплее на 5 секунд отобразится заданная температура.



При открытых дверцах режим приготовления будет прерван. После закрытия нажмите на ручку подтверждения, чтобы возобновить приготовление.



При желании во время приготовления можно изменить температуру. Поверните ручку температуры, чтобы задать новую температуру, которая отобразится на дисплее в течение 5 секунд.



Нажмите на ручку подтверждения, чтобы временно остановить функцию приготовления. Повторно нажмите на нее, чтобы возобновить приготовление.

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



Поверните ручку регулирования, чтобы задать дополнительное время приготовления. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить приготовление.



Чтобы выключить прибор, поверните **ручку выбора функций** в положение **0**.

Микроволны+гриль (комбинированная)



Использование гриля служит для идеального подрумянивания поверхности готовящегося блюда. Действие микроволн позволяет приготовить блюдо в кратчайшие сроки.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **микроволны+гриль** . На часах мигают индикаторы приготовления по таймеру и в микроволновой печи , а на дисплее отображается стандартно заданная продолжительность **00.00** (часы/минуты).
2. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 13 часов).
3. Нажмите на ручку регулирования. На часах мигает индикатор микроволновой печи , а на дисплее отображается стандартно заданная мощность микроволновой печи. **700**
4. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы изменить значение мощности от 100 Вт до 700 Вт.
5. Нажмите на ручку регулирования, чтобы подтвердить заданные данные. На часах мигают индикаторы приготовления по таймеру и в микроволновой печи .
6. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить приготовление.
7. Поверните ручку температуры для установки требуемой температуры. На дисплее на 5 секунд отобразится заданная температура.



Использование



В этой функции предварительный нагрев не выполняется.



При открытых дверцах режим приготовления будет прерван. После закрытия нажмите на ручку подтверждения, чтобы возобновить приготовление.



При желании во время приготовления можно изменить температуру. Поверните ручку температуры, чтобы задать новую температуру, которая отобразится на дисплее в течение 5 секунд.



Нажмите на ручку подтверждения, чтобы временно остановить функцию приготовления. Повторно нажмите на нее, чтобы возобновить приготовление.

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



Поверните ручку регулирования, чтобы задать дополнительное время приготовления.

Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить приготовление.



Чтобы выключить прибор, поверните **ручку выбора функций** в положение **0**.

3.6 Традиционные режимы приготовления

Сзати+конвек



Сочетание конвекции и заднего нагрева (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **сзати+конвек** .
2. Поверните ручку температуры на требуемое значение (от 50° до 250°). На дисплее отобразится заданная температура (напр. **250°**).
3. По истечении нескольких секунд индикаторная лампочка термостата мигает, указывая на выполнение предварительного нагрева.
4. После достижения температуры индикаторная лампа термостата прекратит мигать, и звуковой сигнал оповестит о возможности ввода продуктов для приготовления.
5. По окончании приготовления верните ручки выбора функций и температуры в положение **0**.



Верх+низ+конвекция



Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **верх+низ+конвекция** .
2. Поверните ручку температуры на требуемое значение (от 50° до 250°). На дисплее отобразится заданная температура (напр. .
3. По истечении нескольких секунд индикаторная лампочка термостата мигает, указывая на выполнение предварительного нагрева.
4. После достижения температуры индикаторная лампа термостата прекратит мигать, и звуковой сигнал оповестит о возможности ввода продуктов для приготовления.
5. По окончании приготовления верните ручки выбора функций и температуры в положение **0**.

Гриль



Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле, прежде всего, кусков мяса средней/малой толщины, а также 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.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **гриль** .
2. Поверните ручку температуры на требуемое значение (от 50° до 250°). На дисплее отобразится заданная температура (напр. .
3. По истечении нескольких секунд индикаторная лампочка термостата мигает, указывая на выполнение предварительного нагрева.
4. После достижения температуры индикаторная лампа термостата прекратит мигать, и звуковой сигнал оповестит о возможности ввода продуктов для приготовления.
5. По окончании приготовления верните ручки выбора функций и температуры в положение **0**.



Таймер



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



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

1. Нажмите на ручку регулирования. На часах мигает индикатор таймера минут , а на дисплее отображается стандартно заданная продолжительность **00.00** (часы/минуты).
2. В течение 5 секунд поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 4 часов).
3. Повторно нажмите на ручку регулирования или подождите 5 секунд с последней настройки: индикатор таймера минут  продолжает гореть и начинается отсчет минут.

Во время отсчета минут можно дополнительно изменить его продолжительность.

4. Нажмите на ручку регулирования.
5. В течение 5 секунд поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать новое значение продолжительности.
6. Нажмите повторно на ручку регулирования или подождите 5 секунд с последней настройки.
7. По окончании отсчета минут мигают индикатор таймера минут  и надпись **00.00** и выдается звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки регулирования.



Чтобы отменить отсчет минут в любой момент, следует нажать на ручку регулирования в течение 3 секунд.



Приготовление с помощью таймера



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

После того, как задана функция традиционного приготовления:

1. Нажмите дважды на ручку регулирования. На часах мигает индикатор приготовления по таймеру , а на дисплее отображается стандартно заданная продолжительность **00.00** (часы/минуты).

2. В течение 5 секунд поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 13 часов).

3. Нажмите дважды на ручку регулирования (на часах мигают индикаторы приготовления по времени  и в микроволновой печи  или подождите 5 секунд с последней настройки: символ  продолжает гореть и начинается приготовление по таймеру.

Во время приготовления по таймеру можно дополнительно изменить его продолжительность.

4. Нажмите на ручку регулирования.
5. В течение 5 секунд поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать новое значение продолжительности.

6. Нажмите дважды на ручку регулирования или подождите 5 секунд с последней настройки.

7. В конце приготовления на дисплее

появится надпись **SEEP** и выдастся звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки регулирования.



Чтобы отменить приготовление по таймеру в любой момент, следует нажать на ручку регулирования в течение 3 секунд

Отсрочка включения



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

После того, как задана функция традиционного приготовления:

1. Нажмите дважды на ручку регулирования. На часах мигает индикатор приготовления по таймеру , а на дисплее отображается стандартно заданная продолжительность **00.00** (часы/минуты).

2. В течение 5 секунд поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 13 часов). Пример. **0 1.00**



Использование

3. Нажмите на ручку регулирования. На часах мигает индикатор

приготовления с отсрочкой  а на дисплее отображается надпись

 (часы/минуты).

4. В течение 5 секунд поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать отсрочку (не более 24 часов).

Пример. 

5. Нажмите на ручку регулирования или подождите 5 секунд с последней настройки: функция начнет работу.

6. На дисплее отображается заданная отсрочка (в нашем примере

).

7. По истечении этого времени начинается приготовление и на дисплее отображается время, требуемое для приготовления (в нашем примере .

8. В конце приготовления на дисплее появится надпись  и выдастся звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки регулирования.



Чтобы отменить отсроченное приготовление в любой момент, следует нажать на ручку регулирования в течение 3 секунд

3.7 Специальные функции

Подогрев



Этот режим позволяет нагревать в микроволновой печи готовые продукты, которые сохранялись в холодильнике.

1. Поверните ручку выбора функций на символ **подогрев** . На часах мигают индикаторы приготовления по таймеру  и в микроволновой печи



, а на дисплее отображается стандартно заданная

продолжительность  (минуты/секунды).

2. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 99 минут).

3. Нажмите на ручку регулирования.

4. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить нагревание.

5. В конце нагревания на дисплее появится мигающая надпись



и выдается звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки регулирования.



Размораживание по времени



Эта функция служит для размораживания пищевых продуктов с помощью режима микроволновой печи.

1. Поместить блюдо в печь (см. Процедура "Turn" (Поворачивания)).
2. Поверните ручку выбора функций на символ **размороз по времени** . На часах мигают индикаторы приготовления по таймеру  и в микроволновой печи , а на дисплее отображается стандартно заданная продолжительность **00.00** (минуты/секунды).
3. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать продолжительность (не более 99 минут).
4. Нажмите на ручку регулирования.
5. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить нагревание.



При открытии дверцы функция размораживание будет прервана. После закрытия нажмите на ручку подтверждения, чтобы возобновить размораживание.



Нажмите на ручку подтверждения, чтобы временно остановить функцию размораживания. Повторно нажмите на нее, чтобы возобновить размораживание.

6. В конце размораживания на дисплее появится мигающая надпись

Stop

и выдастся звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки регулирования.



Поверните ручку регулирования, чтобы задать дополнительное время приготовления.

Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить приготовление.



Если выбранная продолжительность размораживания превышает 5 минут, для оптимального результата необходимо повернуть блюдо внутрь отделения, см.: Процедура "Turn" (Поворачивания).

Размораживание по весу



Эта функция служит для размораживания пищевых продуктов на основании веса и типа с помощью режима микроволновой печи.

1. Поместить блюдо в печь (см. Процедура "Turn" (Поворачивания)).
2. Поверните ручку выбора функций на символ **размороз. по весу** . На дисплее отображается стандартно заданная надпись **100**, указывающая на первую доступную программу размораживания.



Использование

3. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать требуемую программу (**d01**... **d04**).
4. Нажмите на ручку регулирования. На дисплее отображается стандартный вес в граммах **500** (в случае выбора программы **d01**).
5. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать вес размораживаемого продукта.
6. Нажмите на ручку регулирования, чтобы подтвердить заданные данные.
7. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить размораживание.
8. В конце размораживания на дисплее появится мигающая надпись **STOP** и выдастся звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки регулирования.



Если выбранная продолжительность размораживания превышает 5 минут, для оптимального результата необходимо повернуть блюдо внутрь отделения, см.: Процедура "Turn" (Поворачивания).

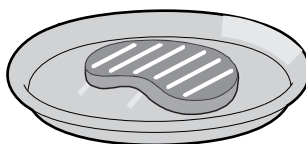
Предварительные настройки

Тип	Вес (г)	Время (мин)
d01: Мясо	500 (мин 100 макс 1100)	20
d02: Рыба	400 (мин 100 макс 700)	17
d03: Фрукты	300 (мин 100 макс 500)	15
d04: Хлеб	300 (мин 100 макс 500)	5

Процедура "Turn" (Поворачивания)

Для оптимального размораживания прибором предусмотрено поворачивание блюд при необходимости внутри печи.

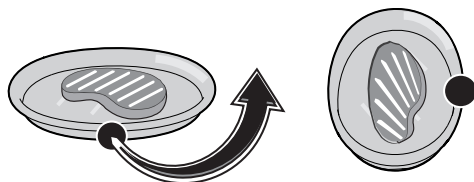
1. Вставить блюдо в печь, располагая его параллельно дверце.



2. Когда на дисплее прибора отображается надпись **Turn**, блюдо необходимо повернуть.



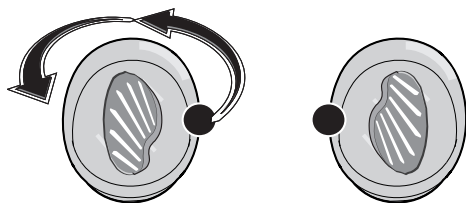
3. Откройте дверцу и поверните блюдо на 90° .



Если не выполнить такие действия по поворачиванию блюда, прибор по истечении минуты автоматически приступит к размораживанию. В качестве памятки на дисплее отобразится надпись

ЕУГП

4. Закройте дверцу прибора и нажмите на ручку подтверждения, чтобы возобновить функцию.
5. В случае необходимости прибор может повторно попросить выполнить поворачивание блюда. На дисплее отобразится надпись **ЕУГП**.
6. Для второго переворачивания необходимо открыть дверцы и повернуть блюдо на 180° .



7. Закройте дверцу и нажмите на ручку подтверждения, чтобы возобновить функцию.

3.8 Вспомогательное меню

В приборе находится убирающееся вспомогательное меню, позволяющее пользователю:

- Активировать или деактивировать Безопасность детей.
- Активировать или деактивировать режим Show Room (все нагревательные элементы отключены и только панель управления работает).
- Активировать или деактивировать режим Низкой мощности (Eco-Logic).
- Активировать или деактивировать режим Поддержание тепла (Keep warm).

С прибором в режиме ожидания (ручка температуры и ручка функций установлены на **0**):

1. Нажмите и удержите в течение 5 секунд ручку регулировки и ручку подтверждения.
2. Поверните ручку регулирования по часовой или против часовой стрелки, чтобы изменить состояние настройки (ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Нажмите на ручку регулирования, чтобы перейти к следующему режиму.



Использование

P1: Безопасность детей

Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать управления через одну минуту нормального функционирования, без никакого вмешательства со стороны пользователя.

P1.OFF

P1.ON

Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка будет задействована.

Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, удерживайте нажатой ручку регулирования в течение 5 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



В случае, если происходит касание или меняется положение рукояток температуры и функций, на дисплее на две секунды появится надпись **6666**.



В режиме безопасности детей также можно моментально выключить прибор, установив ручку функций в положение **0**.

P2: Режим Show Room (только для экспонентов)

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

P2.OFF

P2.ON

Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить на **OFF** (Выключ) данный режим.



Во время работы режима на дисплее ежеминутно появляется надпись **5408** на 3 секунды.

P3: Низкая мощность (Eco-Logic)

Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.

P3.HI

P3.LO

HI: нормальная мощность.

LO: низкая мощность.



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

P4: Поддержание блюд горячими (Keep Warm)

Этот режим позволяет прибору по окончании приготовления определенной продолжительности (если она не прерывается вручную) поддерживать в нагретом состоянии (при низкой температуре) только что приготовленное блюдо в течение приблизительно 1 часа.

P4.OFF

P4.ON



Если режим включен, по окончании традиционного приготовления на дисплее появится надпись **Hold**.



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.
- Игнорирование очистки внутренней части печи может отрицательно сказаться на срок службы прибора и послужить причиной опасности.
- Всегда очищать печь изнутри от остатков пищи.



При повреждении лампочки необходимо связаться с технической сервисной службой для проведения замены. Такая поломка не нарушает целостности прибора, который можно продолжать использовать.



Высокая температура внутри духовки после использования Опасность ожогов

- Выполнять очистку только, дождавшись охлаждения прибора.

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 Сушка

Во время приготовления блюд в рабочей камере духовки образуется влага.

Это совершенно нормальное явление, которое не оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора. По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры духовки;
3. вытереть насухо рабочую камеру духовку с помощью мягкой тряпки;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры духовки.

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.



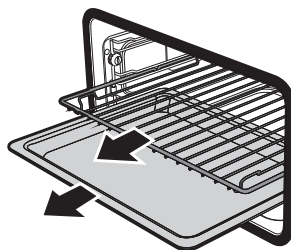
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

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 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.

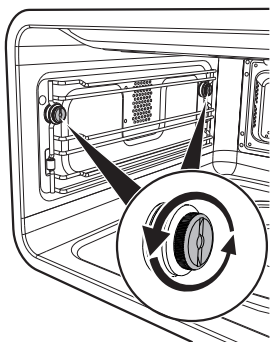


Снятие опорных рамок для решеток/противней

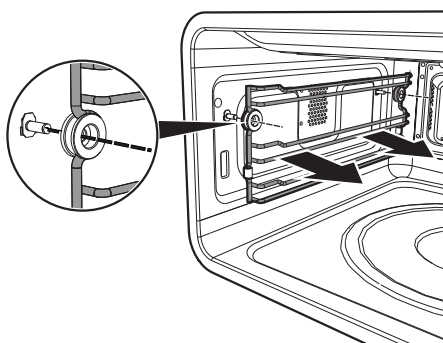
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

1. Отвинтить два штыря крепления рамки.



2. Снять рамку вовнутрь.

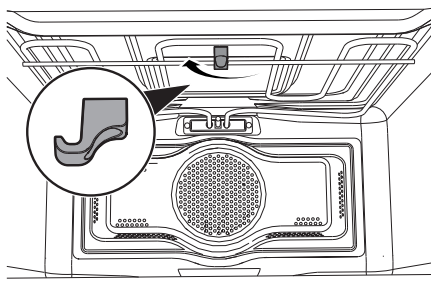


3. Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке. Внимательно следить за распорными втулками, вставляемыми в фигурный профиль рамки.

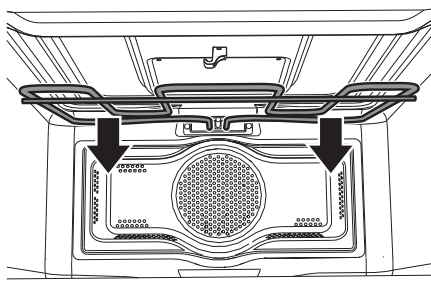
Чистка верхней части

Прибор оснащен качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части печи.

1. Слегка приподнять верхний нагревательный элемент и повернуть стопор на 90°, чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустить нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не сгибать чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.
3. По окончании операции по очистке вернуть нагревательный элемент на место и повернуть стопор для блокировки.



Чистка и техническое обслуживание

4.8 Паровая очистка (Vapor Clean)

i 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.



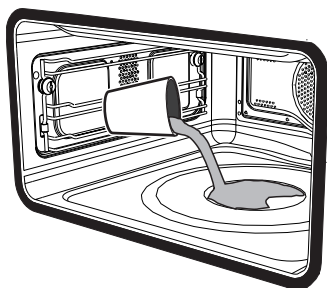
Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

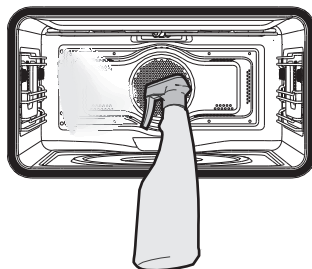
Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности.
- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. 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

1. Поверните ручку функций и ручку температуры на символ **паровой очистки** .
2. На часах мигает индикатор приготовления по таймеру , а на дисплее отображается стандартно заданная продолжительность паровой очистки **00:18** (часы/минуты).
3. Нажмите на ручку подтверждения, чтобы запустить цикл паровой очистки.
4. По окончании цикла паровой очистки на дисплее появляется мигающая надпись **STOP** и выдается звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки регулирования.



Окончание цикла Паровой очистки

5. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
6. Стойкие остатки удалите при помощи нецарапающей губки с латунными волокнами.
7. Жирные остатки можно отмыть специфическими средствами для чистки духовок.
8. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.
9. 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.

Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «Он» («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 "P2: Режим Show Room (только для экспонентов)").

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, была ли установлена функция «блокировки от детей» (для получения дополнительной информации см. параграф "P1: Безопасность детей").

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверьте, была ли установлена функция «низкой мощности» (для получения дополнительной информации см. параграф "P3: Низкая мощность (Eco-Logic)").



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.



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.

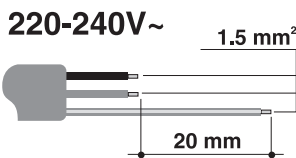
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

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 мм², 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

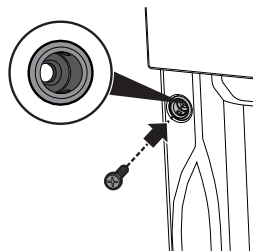
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



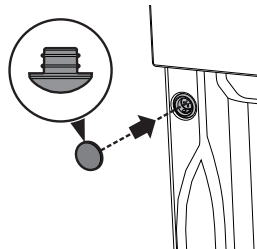
Распространение тепла во время функционирования прибора
Риск пожара

- Убедитесь, что материал мебели термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не устанавливать прибор в нише, закрытой дверцей, или в шкафу.

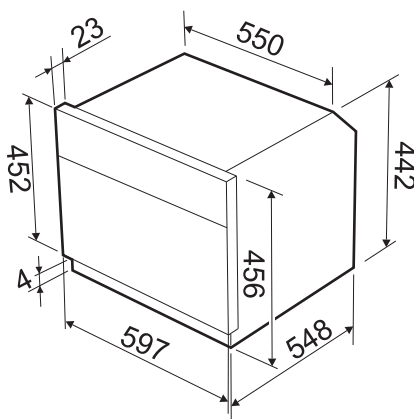
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

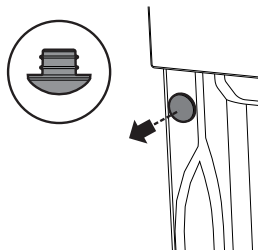


Габаритные размеры прибора (мм)



Втулки крепления

Снять заглушки для втулки, вставленные в боковую стенку печи.

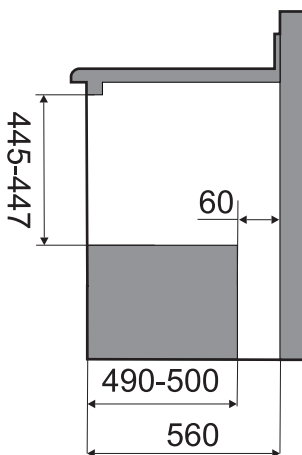
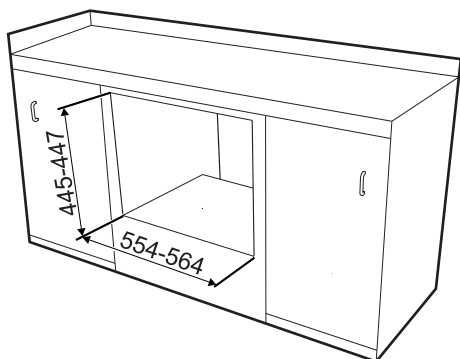


Вставьте прибор в мебель.

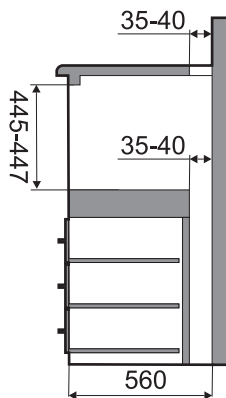
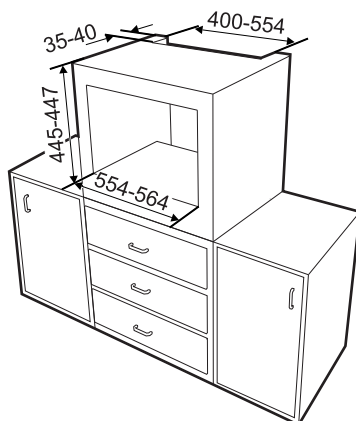


Установка

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.