ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 297
Общие предупреждения по технике безопасности 297
Для данного прибора 304
Назначение прибора 305
Руководство по эксплуатации 305
Ответственность производителя 305
Идентификационная табличка 305
Утилизация 305
Для экономии энергии 306
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 306
Источники света 306
Работа с руководством по эксплуатации 306
ОПИСАНИЕ 307
Общее описание 307
Панель управления 307
Другие части 308
Аксессуары 308
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно) 309
Микроволновая печь 309
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 309
Предварительные операции 309
Материалы, пригодные для микроволновых печей 310
Использование принадлежностей 310
Цифровой программатор 311
Первое использование 312
Рекомендации по приготовлению 320
Мини-руководство по использованию аксессуаров 321
Познакомьтесь с рецептами 322
Специальные функции 322
Вторичные функции 329
Настройки 330
Другие настройки 333
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 333
Чистка прибора 333
Чистка рабочей камеры 333
Специальные функции 335
Паровая очистка (только на некоторых моделях) 335
Внеплановое техобслуживание 337
УСТАНОВКА 337
Электрическое подключение 337
Встраивание 338

RU

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ И СОХРАНИТЬ НА БУДУЩЕЕ

Общие предупреждения по технике безопасности

Риск получения травм

- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.
- Наденьте термостойкие перчатки при обращении с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите

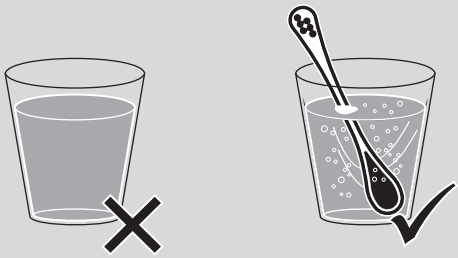
прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться

квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Для микроволновых приборов

- ВНИМАНИЕ: Если дверца или дверные уплотнения повреждены, не следует использовать прибор до тех пор, пока он не будет отремонтирован 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.
- При использовании комбинированной функции дети должны пользоваться прибором только под присмотром взрослых, это связано с высокой температурой, возникающей во время работы прибора.
- Осуществляйте визуальный контроль над прибором во время приготовления продуктов в лотках из пластика или из бумаги.

Неправильное использование
Опасность взрыва



- При нагревании или подогреве жидкостей в микроволновой печи возможна задержка процесса кипения, при этом температура кипения достигается без образования пузырьков.
- Задержка процесса кипения может привести к взрыву внутри печи, или же во время извлечения емкости может произойти внезапное вытекание кипящей жидкости.

RU

Неправильное использование
Опасность взрыва

- Во избежание этих рисков во время разогревания необходимо поместить в сосуд с жидкостью стержень для кипячения из комплекта (или ложку из термостойкой пластмассы).

- Используйте микроволновую печь только для приготовления пищевых продуктов. Категорически запрещаются другие типы применения (например, сушка вещей, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они чреваты травмами или пожаром.
- Нагревание напитков в микроволновой печи может вызвать замедленное извергающееся кипение, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
- Несоблюдение правил очистки рабочей камеры способствует ухудшению состояния поверхности, что может негативно повлиять на срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- Не используйте микроволновую печь для высушивания продуктов.
- Не используйте микроволновую печь для подогрева или жарки масел.
- Не используйте прибор для подогрева спиртосодержащих блюд или напитков.
- Не разогревайте яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться даже после подогрева.
- Не нагревайте продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.
- Не используйте режимы комбинированного приготовления для нагрева или кипячения жидкостей.
- Пищевые продукты для новорожденных не должны разогреваться в закрытых емкостях. Снимите колпачок или соску (если используется бутылочка). По окончании приготовления следует обязательно проверить температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешайте или встряхните содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
- Перед приготовлением продуктов с твердой кожурой

(напр., картофеля, яблок и пр.) необходимо проткнуть кожуру.
- Не используйте режим микроволновой печи с незаполненной рабочей камерой.
- Используйте только столовые приборы и посуду, пригодные для микроволновых печей.
- Не используйте алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
- Не используйте металлические емкости для приготовления пищи и напитков.
- Не используйте посуду с металлической (золотой или серебряной) отделкой.
- В моделях с противнем и/или глубоким противнем не следует их использовать в режимах ТОЛЬКО посредством микроволн.
- При появлении дыма выключите или отсоедините прибор от розетки и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Данный прибор отвечает действующим нормам и стандартам по электромагнитной совместимости. В любом случае лицам с кардиостимуляторами рекомендуется находиться на минимальном расстоянии 20-30 см от микроволновой печи. Дополнительную информацию смотрите в документации к кардиостимулятору.
- Прибор работает в диапазоне ISM, 2,4 Гигагерц.
- В соответствии с требованиями директивы по электромагнитной совместимости устройство относится к группе 2 и классу B (EN 55011).

Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- При использовании микроволновой печи блюдо (или его емкость) нельзя ставить на дно рабочей камеры. Используйте прилагаемые принадлежности, вставленные в полки, подходящие для приготавливаемого рецепта.
- НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ЕМКОСТИ/ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (лотки, стеклянные емкости и пр.) НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ДНО РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

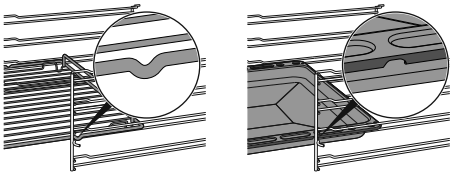
- Если прибор установлен в

RU

шкафу, его необходимо эксплуатировать при открытой дверце шкафа.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. Также запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует в ставить в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Опасность пожара: не оставляйте ничего внутри рабочей камеры духовки.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или

противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- При необходимости можно использовать решетку для противней (входит в комплект поставки или продается отдельно в зависимости от модели), поместив ее на дно в качестве опоры.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.

Для пиролитических приборов

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

Установка и уход

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.

RU

- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- ВНИМАНИЕ: Во время размещения бытового электроприбора проверяйте, чтобы кабель питания не был поврежден или запутан.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им (только в некоторых моделях).

Назначение прибора

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

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

Руководство по эксплуатации

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

Ответственность производителя

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

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

Идентификационная табличка

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

Утилизация

Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

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

Для утилизации прибора:

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры

RU

дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Для экономии энергии

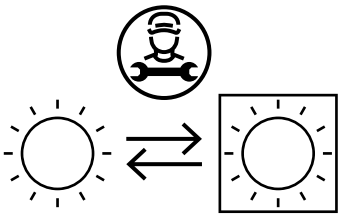
- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Стадия предварительного нагрева может отключаться во всех функциях (см. главу «Стадия предварительного нагрева»), за исключением функции ПИЦЦА (предварительный нагрев не отключается) и ECO (предварительный нагрев отсутствует).
- Не открывайте дверцу во время приготовления, это относится ко всем функциям (включая ECO).
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продуты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/ режиме ожидания

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

Источники света

- Данный светильник содержит не заменяемые пользователем источники света; их замена разрешена только специалистами сервисной технической службой.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды ≥300°C и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

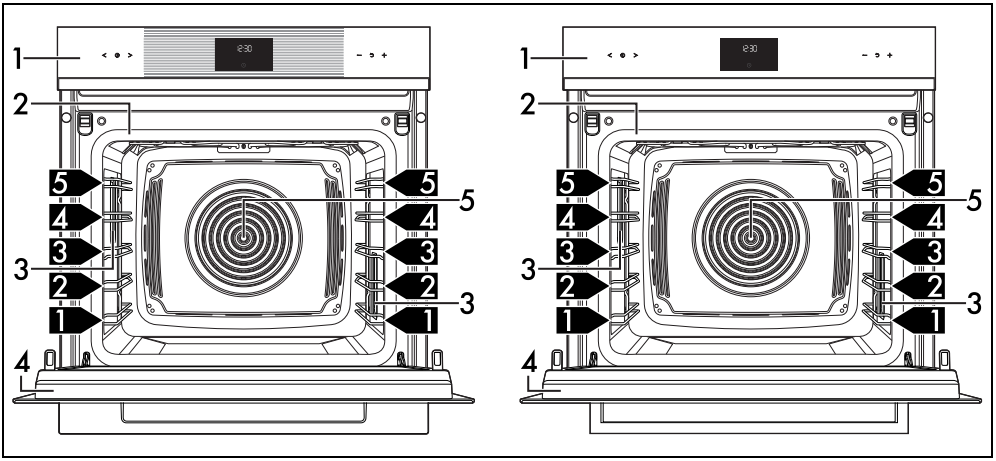
Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

Предупреждение/Внимание

Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

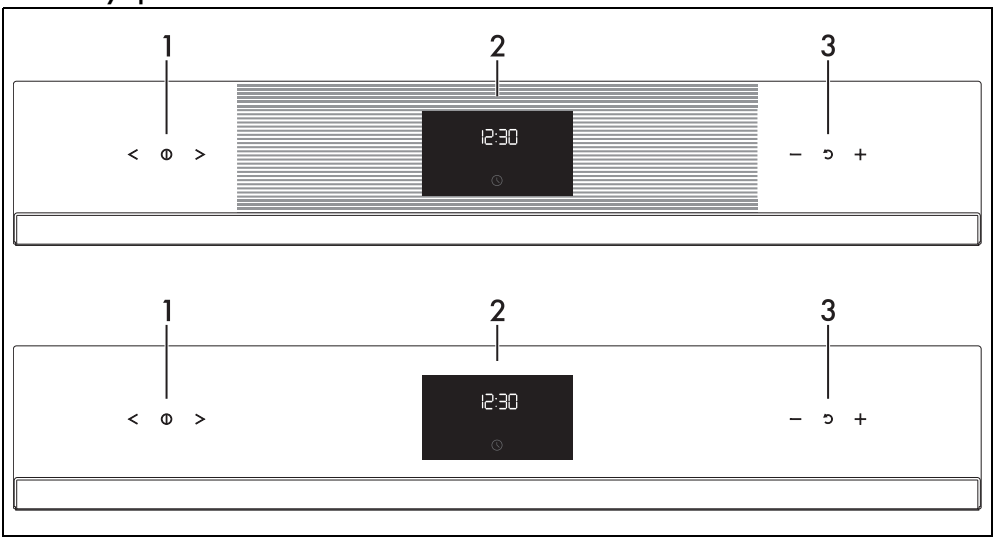
Общее описание



1 Панель управления
2 Прокладка
3 Лампа
4 Дверца
5 Вентилятор
1,2,3.. Уровень для размещения

RU

Панель управления



1 Сенсорные кнопки функций

С помощью этих сенсорных кнопок можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.

2 Цифровые часы с программированием

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

3 Сенсорные кнопки температуры

При помощи этих сенсорных кнопок можно задать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;

- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- таймер;
- а также отменить внесенное изменение или вернуться к предыдущей странице.

Другие части

Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор отвечает за охлаждение прибора и включается во время приготовления.

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

Подсветка рабочей камеры

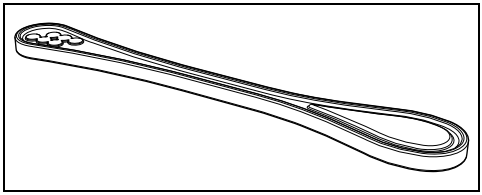
Внутренняя подсветка прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при нажатии кнопки на дисплее;
- при выборе любой функции, кроме функций - - - (в зависимости от моделей).

Аксессуары

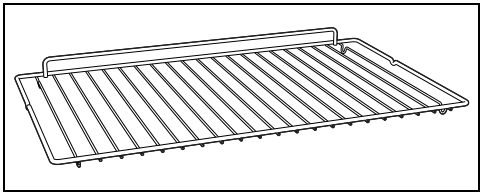
- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.

Палочка для поддержания равномерного кипения



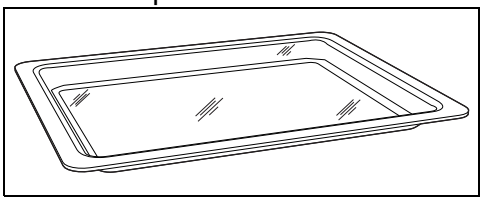
Предназначен для использования в емкости во время нагрева жидкости для предотвращения задержки процесса кипения.

Решетка



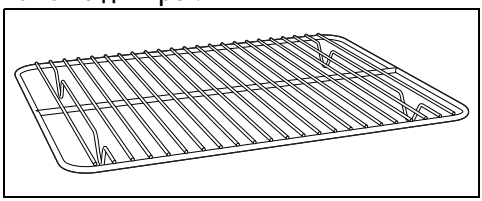
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Стеклянный противень



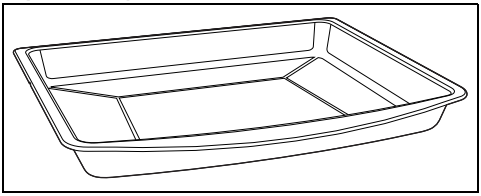
Служит для всех типов приготовления и для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке. Противень устанавливается на опущенную решетку. Особенно подходит для приготовления с функцией микроволновой печи.

Решетка для противня



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

Глубокий противень

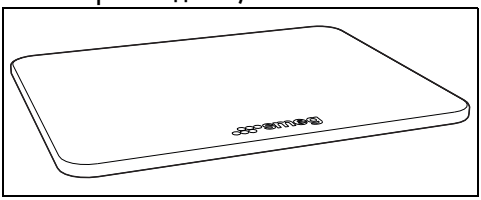


Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.

ВНИМАНИЕ: Можно использовать глубокий противень для комбинированного приготовления с микроволнами. Запрещается использовать для приготовления ТОЛЬКО посредством микроволн.

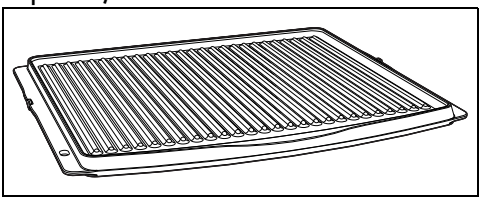
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

STONE2 или огнеупорный камень (только в некоторых моделях)



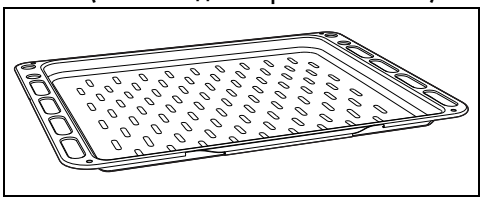
Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

BBQ (тефлоновая сковорода-гриль для барбекю)



Аксессуар с двойным назначением: на рифленой стороне рекомендуется жарить мясо (филе, гамбургеры и т. д.), а гладкая сторона может использоваться для приготовления овощей, фруктов, рыбы и т. д..

AIRFRY (Решетка для жарки без масла)



Аксессуар, рекомендуемый для жарки горячим воздухом предварительно запанированных продуктов, полуфабрикатов и/или замороженных продуктов (картофель фри, картофельные или мясные крокеты, моцарелла...).

Микроволновая печь

Данный прибор снабжен микроволновым генератором, называемым магнетроном. Генерируемые микроволны равномерно излучаются в рабочую камеру, достигают блюд и разогревают их.

Процесс разогрева осуществляется посредством трения молекул, содержащихся внутри пищевых продуктов (главным образом, воды), с последующим теплообразованием.

Тепло, образующееся непосредственно внутри продуктов, позволяет размораживать, разогревать или готовить их быстрее по сравнению со стандартными способами приготовления.

Использование емкостей, специально предусмотренных для микроволновых печей, облегчает равномерное попадание микроволн на подвергаемое тепловой обработке блюдо.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за

исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

Первый нагрев

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

Во время нагрева прибора:
- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Материалы, пригодные для микроволновых печей

В целом, материалы, используемые для готовки с функцией микроволн, должны обеспечивать сквозное прохождение микроволн, направляемых на продукты.

Ниже представлена таблица с рекомендуемыми и не рекомендуемыми для использования материалами:

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Стекло (всегда снимать крышки)*
- Жаропрочные формы
- Стаканы
- Банки

- Фарфор

- Терракота

- Пластик (только подходящий для микроволновых печей)*
- Контейнеры
- Пластиковые пленки (не должны соприкасаться с пищевыми продуктами)

*только термостойкие.

НЕ ДОПУСТИМЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛЫ:

- Металл (может создавать электрическую дугу или искрение)
- Алюминиевая фольга
- Алюминиевые лотки
- Тарелки
- Металлические приборы
- Завязки для пакетов для морозильной камеры

- Дерево

- Хрустальные бокалы

- Бумага (опасность возгорания)

- Контейнеры из полистирола (опасность загрязнения пищевых продуктов)

Столовые приборы не должны иметь металлических элементов декора.

Не используйте вспомогательные противни из металла в режимах микроволновой печи или комбинированном режиме с микроволнами.

Тест столовых приборов

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. Уберите все принадлежности из духовки.
2. Поместите проверяемый столовый прибор на решетку, установленную на первый уровень.
3. Выберите режим микроволновой печи на максимальной мощности (напр., 1000 Вт).
4. Задайте длительность готовки 30 секунд.
5. Запустите приготовление.

Непригодные столовые приборы
Риск повреждения прибора

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

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

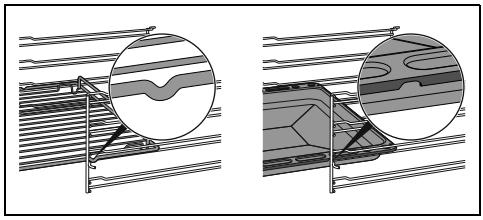
Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в

боковые направляющие до упора.

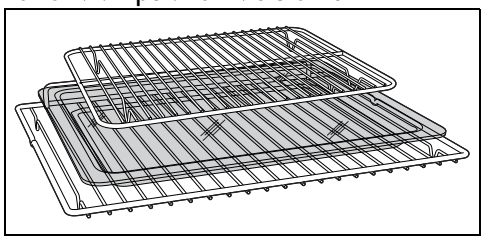
- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



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

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

Решетки и противень из стекла



Стеклянный противень необходимо устанавливать на решетку.

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

Палочка для поддержания равномерного кипения

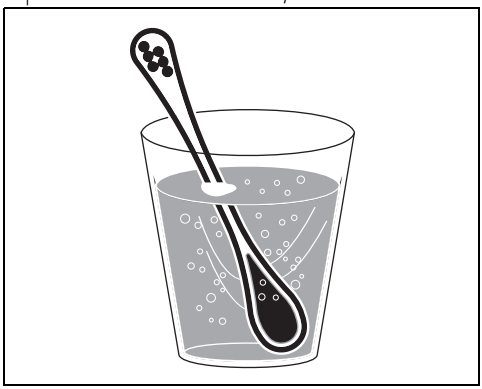
Неправильное использование
Опасность взрыва/получения ожогов

- Во избежание опасности взрыва внутри прибора или внезапного вытекания кипящей жидкости необходимо всегда помещать в нагреваемую жидкость стержень для кипячения.

Высокая температура
Риск повреждения принадлежности

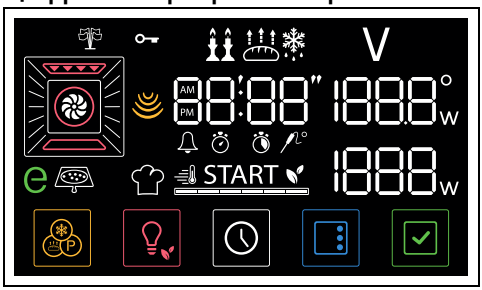
- Используйте стержень для кипячения только в режиме микроволновой печи. Не используйте стержень в режимах комбинированного и традиционного приготовления.

При нагреве или разогреве жидкостей в микроволновых печах может происходить задержка процесса кипения; во избежание этого явления необходимо во время нагрева поместить в емкость стержень для кипячения из комплекта поставки (или ложку из термостойкой пластмассы).



RU

Цифровой программатор



На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для его использования достаточно нажать на сенсорные кнопки на панели управления или на кнопки в нижней части экрана, в зависимости от операций, которые должен выполнить прибор.

Сенсорные кнопки

Панель управления оснащена сенсорными кнопками с символами. Коснитесь их для использования.

- С помощью сенсорных кнопок < и > можно выбрать требуемую функцию на странице дисплея.

Нажимайте непрерывно кнопку < или > для быстрой прокрутки параметров для изменения.

- Нажмите на сенсорную кнопку ⏻, чтобы выйти из текущей функции и вернуться на страницу часов на дисплее.
- С помощью сенсорных кнопок — и + можно увеличить или уменьшить значение выбранного параметра.

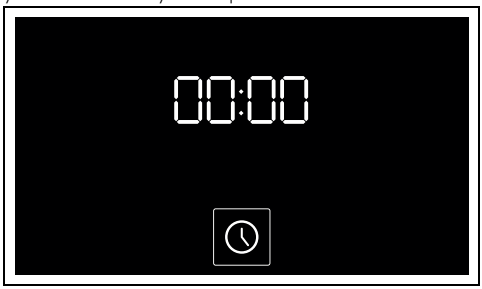
Нажимайте непрерывно кнопку — или +, чтобы быстро изменить значение выбранного параметра.

- Нажмите на сенсорную кнопку ↺, чтобы восстановить прежнее значение выбранного параметра.
- Нажмите на сенсорную кнопку ↺, чтобы вернуться к ранее выбранной странице.

Первое использование

Если время не установлено, запуск духовки невозможен.

При первом использовании или после длительного отключения электроэнергии на дисплее прибора появятся мигающие надпись 00:00 и кнопка 🕒. Для начала любого приготовления необходимо установить текущее время.



Настройка времени

1. Нажмите на кнопку 🕒.
2. С помощью сенсорных кнопок — и + выберите формат отображаемого времени (12h или 24h).

При выборе варианта 12h на дисплее появляются надписи AM (первая половина суток) или PM (вторая половина суток).

3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения и перехода к настройке времени в часах.
4. Нажмите на сенсорные кнопки — и, + чтобы настроить текущее время в часах.
5. Нажмите на кнопку ✓, чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Нажмите на сенсорные кнопки — и +, чтобы настроить текущее время в минутах.
7. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

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

Для отмены операции удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку на дисплее.

Изменение времени

1. В главном меню нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку .

2. Измените время, как описано в пункте 2 предыдущего раздела.

Низкая яркость

После 2 минут бездействия на странице часов отображается кнопка и текущее время в режимe низкой яркости.

В этом режиме сенсорные кнопки на панели управления отключаются, за исключением кнопки на панели управления.

Дисплей можно перевести в режим низкой яркости при помощи кнопки на панели управления.

Дисплей переключается в режим низкой яркости только в том случае, если внутри духовки нет тепла. При каждом нажатии сенсорных кнопок прибор издает звуковое предупреждение и отображается надпись «Hot».

Включение дисплея

Для активации дисплея и сенсорных кнопок на панели управления:

- Нажмите и удерживайте кнопку на дисплее около 1 секунды или нажмите на кнопку на панели управления.

Дисплей включится, и загорятся сенсорные кнопки на панели управления.

Использование духовки

См. «Общие меры безопасности».

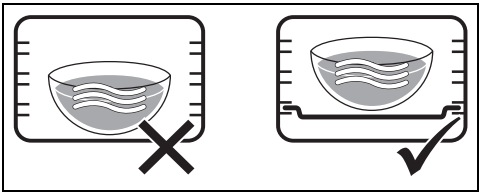
Если прибор более двадцати минут находится в режиме ожидания какой-либо действия со стороны пользователя, на странице дисплея отобразится надпись . В этом случае невозможно продолжить действие, и необходимо нажать сенсорную кнопку на панели управления.

Приготовление с микроволнами

Проникая непосредственно в пищу, микроволны позволяют готовить за очень короткое время и со значительной экономией энергии. Они подходят для приготовления пищи без жира, а также для размораживания и разогрева продуктов, сохраняя их первоначальный вид и аромат.

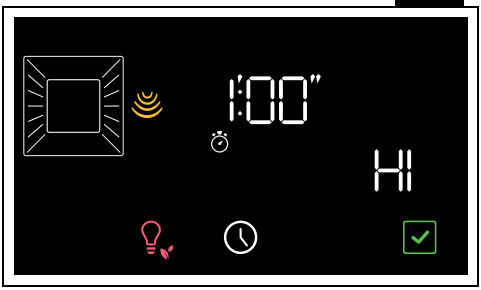
При использовании микроволн нельзя класть продукт или ставить контейнер с ним на дно рабочей камеры. Используйте аксессуары из комплекта, вставляя их в направляющие на уровень, подходящий для готовящегося блюда.

RU



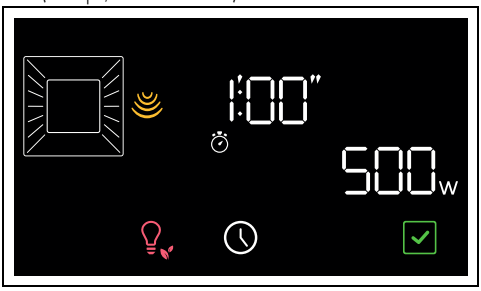
НЕ СТАВЬТЕ КОНТЕЙНЕРЫ/ АКСЕССУАРЫ (противни, стеклянные лотки и т. д.) НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ДНО РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления, чтобы выбрать функцию МИКРОВОЛН.



Замигают кнопка ✓ и надпись **START**.

5. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы установить значение мощности (100-600 Вт) на HI (максимальная мощность) (напр., «500 Ватт»).

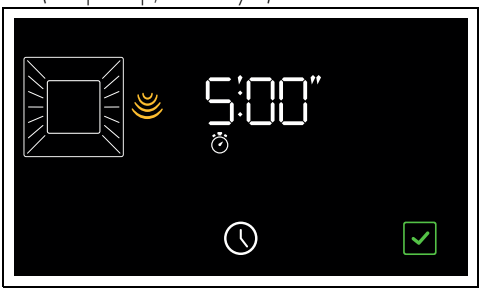


Дополнительную информацию по микроволновой мощности смотрите в параграфе «Мощность микроволн».

6. Нажмите на кнопку 🕐.

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы 🕐 и ⏱.

7. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 5 секунд до 30 минут) (например, «5 минут»).



Нажмите на кнопку ✓, чтобы подтвердить продолжительность приготовления.

Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

8. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.

При открытии дверцы выполнение текущей функции останавливается. Нажмите на кнопку ✓, чтобы возобновить выполнение функции.

По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

9. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

Если нажимается кнопка ✓, функция заново предлагается с теми же параметрами, которые были заданы для только что завершенной функции.

Мощность микроволн

Ниже приведены значения мощности,

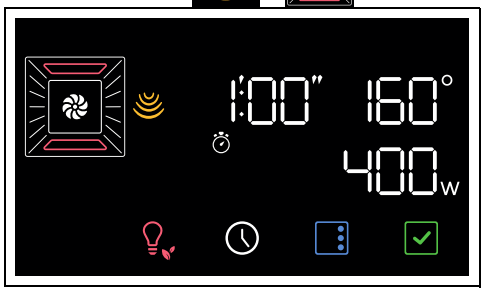
которые можно выбрать:

Мощность (Вт)	Назначение
100	Разморозка продуктов
200	
300	
400	Деликатное приготовление
500	
600	Разогрев и приготовление продуктов
HI	Разогрева жидкостей

Комбинированное приготовление

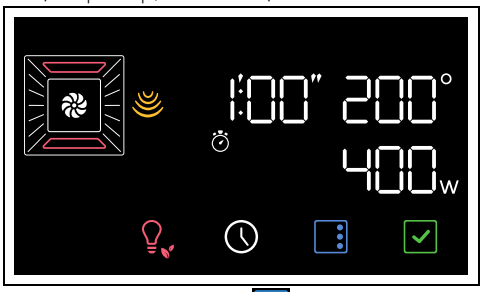
Комбинированное приготовление – это сочетание традиционного приготовления с микроволнами. Эти функции обозначаются загоранием иконки функции микроволн и символа традиционной функции.

1. Нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления, чтобы выбрать функцию комбинированного приготовления (напр., МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ).

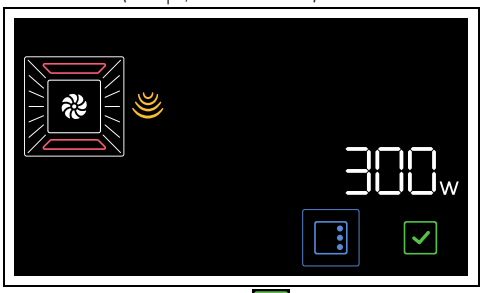


Замигают кнопка и надпись START.

2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы задать требуемую температуру (например, «200 °C»).



3. Нажмите на кнопку .
4. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы изменить значение мощности от 100 до 400 Вт (напр., «300 Ватт»).



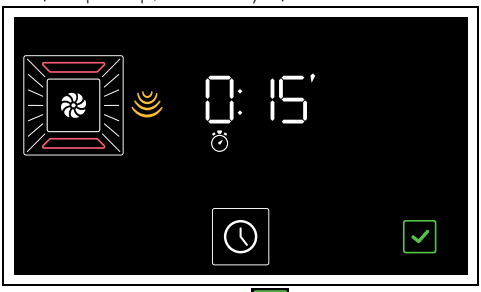
5. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить мощность микроволн.
6. Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

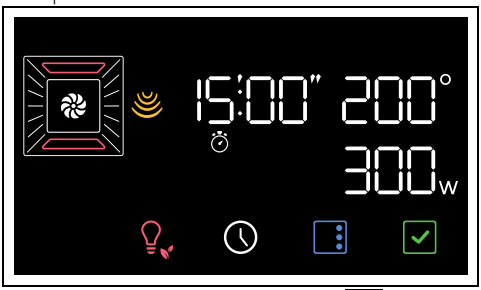
7. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы настроить продолжительность

RU

приготовления (от 1 минуты до 6 часов) (например, «15 минут»).



8. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить продолжительность приготовления.



9. Нажмите ещё раз на кнопку для запуска функции.

Стадия предварительного нагрева:

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

Об этой стадии сигнализирует индикатор и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры .

Стадию предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку нажатой несколько секунд.

После завершения предварительного нагрева:

- индикатор выключается;
- включается звуковой сигнал;
- надпись START и кнопка мигают, указывая на то, что блюдо можно помещать в рабочую камеру духового шкафа.

Фаза приготовления

1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.

4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

Завершение приготовления

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

5. Нажмите сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

Перечень функций комбинированного приготовления

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Действие микроволн позволяет приготовить блюдо в кратчайшие сроки.

МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ

Для комбинированной готовки с использованием вентилируемого тепла готовка осуществляется быстро благодаря циркуляции горячего воздуха и микроволнам.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

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

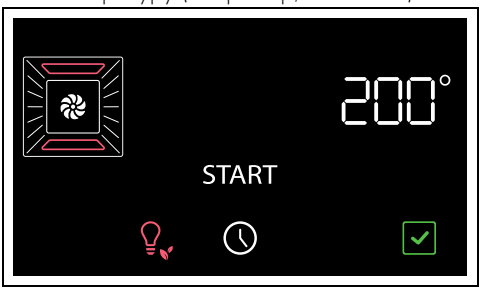
Традиционное приготовление

Можно прервать приготовление в любой момент, нажав и удерживая в этом состоянии сенсорную кнопку .

1. С помощью сенсорных кнопок < и > выберите необходимую функцию (например, «КОНВЕКЦИЯ »).

На дисплее начнут мигать кнопка ✓ и надпись START.

2 Нажмите на сенсорную кнопку — и +, чтобы установить требуемую температуру (например, «200 °C»).



3. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

При открытии дверцы выполнение текущей функции останавливается. Оно возобновится автоматически при закрытии дверцы.

Стадия предварительного нагрева:

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

Об этой стадии сигнализирует индикатор и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.

Стадию предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку ✓ нажатой несколько секунд.

После завершения предварительного нагрева:

- индикатор выключается;
- включается звуковой сигнал;
- надпись START и кнопка ✓ мигают, указывая на то, что блюдо можно помещать в рабочую камеру духового шкафа.

Стадия приготовления

На этом этапе отображается «подсчет», измеряющий время, прошедшее с начала приготовления.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите подготовленное блюдо в духовку.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо находится в духовке, нажмите на кнопку ✓ на дисплее, чтобы запустить процесс приготовления.

4. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.

Завершение приготовления

5. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

Приготовление по таймеру

Приготовление по таймеру представляет собой функцию, которая позволяет начать и закончить готовку по истечении определенного времени, установленного пользователем.

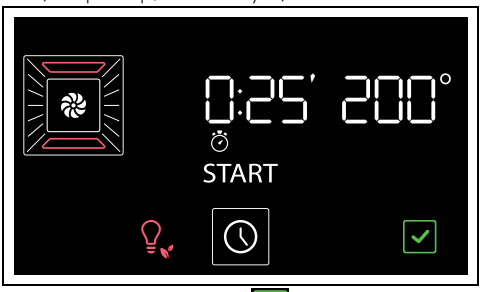
1. После выбора функции и температуры приготовления, нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы настроить продолжительность

RU

приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить продолжительность приготовления.

Следует учесть, что к продолжительности приготовления добавляется несколько минут, необходимых для разогрева духовки.

4. Нажмите на кнопку для запуска функции.

В конце предварительного нагрева:

5. Поместите блюдо в духовку.
6. Закройте дверцу, после чего приготовление запустится автоматически.

Постепенное уменьшение времени на цифровом дисплее и постепенное уменьшение сегментной шкалы указывают на ход процесса приготовления с заданным временем .

По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

7. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

Если нажимается кнопка , функция заново предлагается с теми же параметрами, которые были заданы для только что завершенной функции.

Отмена приготовления по таймеру

1. Нажмите и удерживайте кнопку на дисплее в течение нескольких секунд.
2. Нажимайте на сенсорную кнопку на панели управления до тех пор, пока не обнулится время приготовления.
3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Запрограммированное приготовление

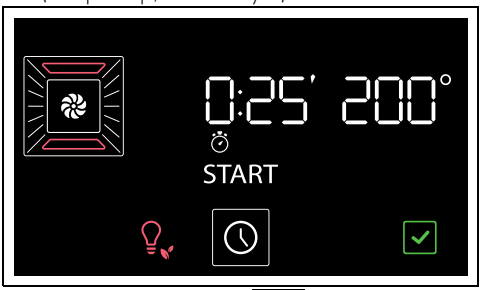
Запрограммированное приготовление представляет собой функцию, которая позволяет закончить готовку по таймеру в установленное пользователем время, а затем автоматически выключить прибор.

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

1. После выбора функции и температуры приготовления, нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

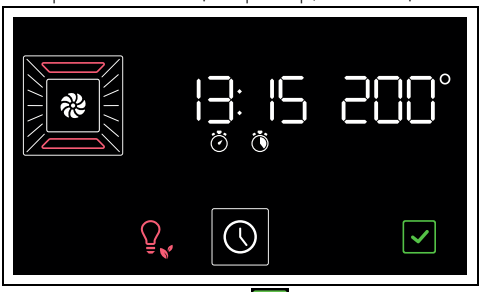
2. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

4. Нажмите на сенсорные кнопки — и +, чтобы настроить время окончания приготовления (например, «13:15»).



5. Нажмите на кнопку ✓, чтобы подтвердить время окончания приготовления.
6. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.

При расчете времени окончания приготовления автоматически учитываются минуты, необходимые для разогрева.

По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

7. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

Отмена запрограммированного приготовления

1. Нажмите и удерживайте кнопку 🕐 в течение нескольких секунд.

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы 🕐 и ⏱.

2. Кратковременно нажмите на кнопку 🕐.

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы 🕐 и ⏱.

3. Нажимайте на сенсорную кнопку — на панели управления до тех пор, пока не обнулится время приготовления.
4. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

Таким образом произойдет отмена только функции запрограммированного приготовления. Приготовление по таймеру начинается уже с этапа разогрева.

Таймер во время приготовления

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

1. Нажмите на кнопку 🕐.

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы 🕐 и ⏱.

2. Нажмите на кнопку 🕐.

На дисплее появятся мигающие цифры 00:00 и индикаторная лампа 🔔.

3. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы установить продолжительность по таймеру (от 1 минуты до 13 часов).
4. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

По окончании установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать индикаторная лампа 🔔.

5. Нажмите одну из кнопок в нижней части дисплея, чтобы остановить звуковой сигнал.

Список традиционных функций приготовления

На некоторых моделях присутствуют не все функции.

СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

Традиционная готовка, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеально подходит для приготовления жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

RU

КОНВЕКЦИЯ

Интенсивное и равномерное приготовление. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ

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

ГРИЛЬ

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

ОСНОВАНИЕ

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

ECO (ЭКО)

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

Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ECO (ЭКО).

В функции ECO приготовление (и возможный предварительный нагрев) занимает больше времени и зависит от количества продуктов в духовке.

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

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

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

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и

консистенции теста.

- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

Для экономии энергии

- Выключайте прибор за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу печи.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

RU

Мини-руководство по использованию аксессуаров

Решетка

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

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

Во время готовки на нескольких уровнях две решетки следует размещать так, чтобы между ними оставался один незаполненный уровень, и следует использовать функцию «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ» .

Стеклянный противень

Используйте стеклянный противень, установив его на решетку .

Рекомендуется для приготовление с функцией микроволн и комбинированных микроволн.

Решетка для противня

Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для продуктов, которые будут готовится с функцией гриля. Нижний противень будет собирать соки, которые будут выделятся во время приготовления с функцией гриля.

Глубокий противень

Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне.

При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на центральном уровне. При использовании функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ» глубокий противень следует размещать на желаемом уровне.

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

ВНИМАНИЕ: Можно использовать глубокий противень для комбинированного приготовления с микроволнами. Запрещается использовать для приготовления только посредством микроволн.

Познакомьтесь с рецептами

Чтобы ознакомиться с рецептами, созданными для различных категорий продуктов, и получить дополнительную информацию с советами по приготовлению, рекомендуется посетить специальную страницу на веб-сайте www.smeg.com, доступную через QR-код на флаере, поставляемом с продуктом.

Специальные функции

- Нажмите на дисплее кнопку .

Чтобы просмотреть список доступных функций, нажимайте на сенсорные кнопки < и > до выбора требуемой специальной функции.

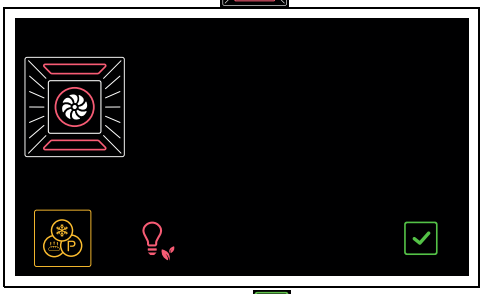
Чтобы выйти из выбранной еще не запущенной функции, нажмите и удерживайте кнопку ⏻ на панели управления или кнопку на дисплее.

Чтобы вернуться к ранее выбранной странице, нажмите на кнопку ↺ на панели управления.

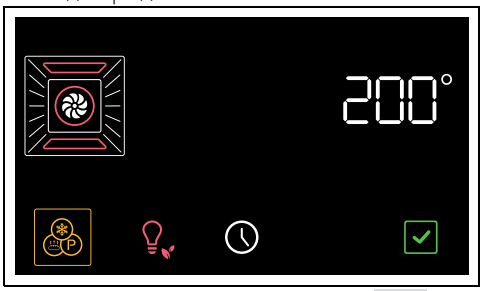
ТУРБО

Позволяет быстро приготовить блюда на нескольких уровнях без перемешивания ароматов. Идеально для блюд больших объемов или блюд с интенсивным режимом готовки.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции .



2. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



3. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.
4. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

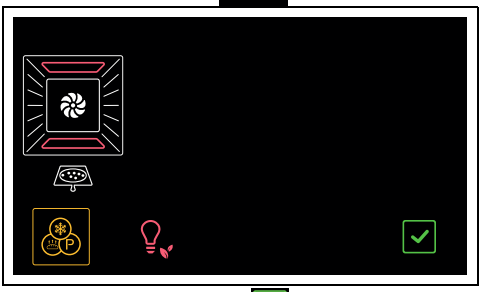
Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

5. По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру.
6. Закройте дверцу.
7. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.
8. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

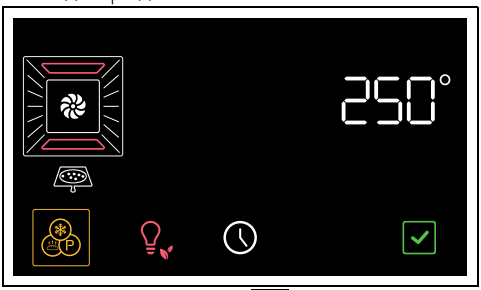
ПИЦЦА

Специальная функция для приготовления пиццы. Идеальна не только для пиццы, но и для печенья и тортов.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции .



2. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

Эта функция не позволяет пропустить стадию предварительного нагрева.

4. По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру.
5. Закройте дверцу.
6. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.
7. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

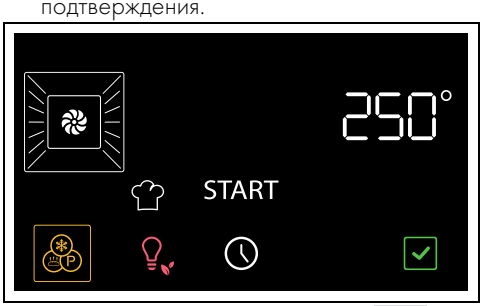
STONE

Служит для приготовления на камне. Используется с аксессуаром PPR2 или STONE, который продается отдельно.

Обращайтесь к инструкциям и рекомендациям по использованию, описанным в документации на аксессуар.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите аксессуар PPR2 или STONE в духовку (см. специальное руководство по эксплуатации аксессуара).
3. Закройте дверцу.
4. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции St On.

5. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



6. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.

RU

7. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

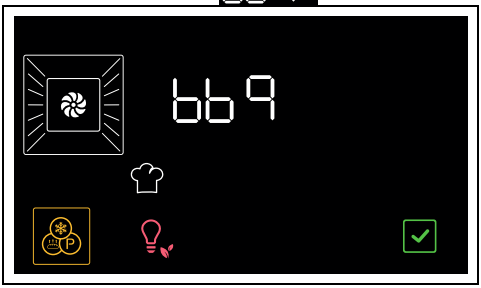
8. В конце предварительного нагрева откройте дверцу и поместите блюдо для готовки на аксессуар.
9. Закройте дверцу.
10. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

BBQ (барбекю)

Служит для приготовления барбекю. Используется с аксессуаром BBQ, который продается отдельно.

Обращайтесь к инструкциям и рекомендациям по использованию, описанным в документации на аксессуар.

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте аксессуар BBQ в духовку.
3. Закройте дверцу.
4. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции bb9.



5. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

6. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.
7. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

8. В конце предварительного нагрева откройте дверцу и поместите блюдо для готовки на аксессуар.
9. Закройте дверцу.
10. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

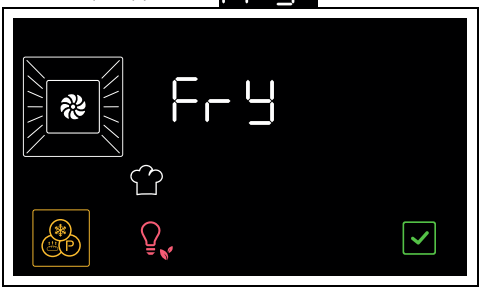
AIRFRY

Служит для жарки без масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.

Обращайтесь к инструкциям и рекомендациям по использованию, описанным в документации на аксессуар.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки

и на панели управления для выбора функции Fry.



2. Нажмите на кнопку для подтверждения.

3. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.
4. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

5. В конце предварительного нагрева откройте дверцу и вставьте аксессуар AIRFRY с блюдом для приготовления в духовку.
6. Закройте дверцу.
7. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

ПОПКОРН

Функция, идеально подходящая для приготовления попкорна при помощи микроволн.

1. Положите пакет с попкорном на стеклянный лоток.
2. Откройте дверцу.
3. Поставьте стеклянный лоток на решетку, установленную на второй уровень снизу.
4. Закройте дверцу.
5. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления для выбора функции POP.

6. Нажмите на кнопку для подтверждения.

7. Нажмите на кнопку для запуска функции «Попкорн».

Пользователь не может изменить продолжительность функции и мощность микроволн.

По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

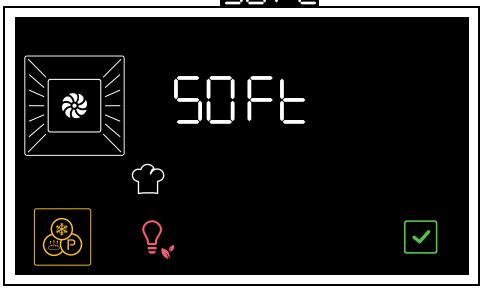
8. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

RU

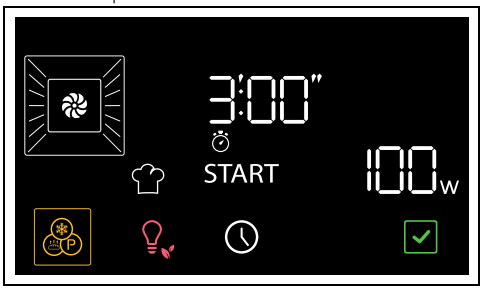
SOFT

Функция, идеально подходящая для размораживания пирогов, тортов и десерта при помощи микроволн.

1. Поместите размораживаемые продукты в контейнер/емкость Pyrex или материала, подходящего для микроволновых печей.
2. Откройте дверцу.
3. Поставьте контейнер/емкость на решетку, установленную на второй уровень снизу.
4. Закройте дверцу.
5. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции SOFt.



6. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



7. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы установить продолжительность функции (значение по умолчанию подходит для куска масла весом около 250 грамм или замороженного пирога/торта весом около 700 грамм).
8. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции Soft.

> Пользователь не может изменить продолжительность функции и мощность микроволн.

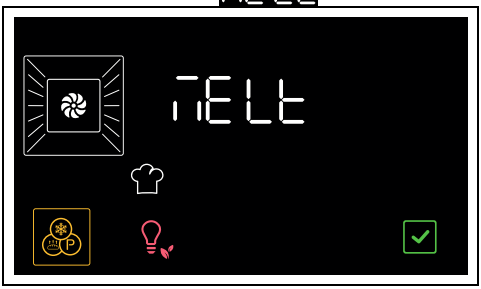
По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

9. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

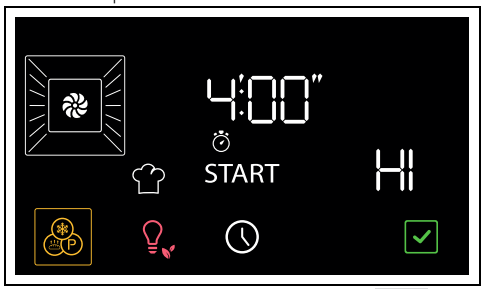
MELT

Функция, идеально подходящая для плавления плиток шоколада при помощи микроволн.

1. Поместите шоколад для плавления в контейнер/емкость Pyrex или материала, подходящего для микроволновых печей.
2. Откройте дверцу.
3. Поставьте контейнер/емкость на решетку, установленную на второй уровень снизу.
4. Закройте дверцу.
5. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции MELt.



6. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



7. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы установить продолжительность функции (значение по умолчанию подходит для плитки шоколада).
8. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции Melt.

Пользователь не может изменить продолжительность функции и мощность микроволн.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

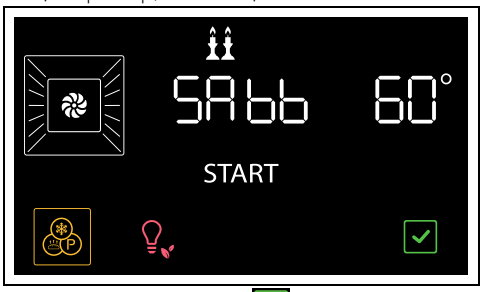
ШАББАТ

В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Не будет выполнен никакой предварительный нагрев.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-150 °C.
- Лампа духовки отключена. Любые действия, такие как открывание дверцы (где она предусмотрена) или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Сенсорные кнопки и звуковая сигнализация отключены.

После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Любое воздействие на сенсорные кнопки панели управления и/или кнопки дисплея не приведет ни к какому эффекту.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции .
2. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.
3. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру (например, «90 °C»).



4. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

Чтобы выйти из функции:

1. Нажмите и удерживайте кнопку на дисплее в течение нескольких секунд.
2. При повторной активации панели управления нажмите на сенсорную кнопку ⏻, чтобы завершить выполнение функции.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

RU

1. После входа в меню специальных функций нажимайте на сенсорные кнопки < и > до выбора функции .

Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки ✓ прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поставьте тесто на второй уровень.
4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

6. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы изменить значение температуры (от 25 до 40 °C).
7. Нажмите на кнопку 🕒
8. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы ввести продолжительность поднятия теста.
9. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.
10. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.
11. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ (функция микроволн)

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели управления для выбора функции .

Если температура в рабочей камере выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки ✓ прибор подает звуковое предупреждение.
Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поместите блюдо для разморозки в рабочую камеру духовки.

Рекомендуется разместить блюдо для размораживания на первом уровне снизу.

4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.
6. Нажмите на кнопку 🕒
7. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы ввести длительность размораживания (от 5

секунд до 30 минут) (например, «15':00''»).

8. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.
9. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

По завершении на дисплее появится мигающая надпись End и будет подан звуковой сигнал.

10. Нажмите на сенсорную кнопку ⏻ на панели управления, чтобы выйти из функции.

Перед тем как извлечь блюдо из рабочей камеры, оставьте его в ней на несколько минут.

11. Ниже приведена справочная таблица со временем размораживания по типу пищевых продуктов.

Тип	Вес (кг)	Время
Мясо	0,5	0 ч 17 м
	1,0	0 ч 30 м
Хлеб	0,1	0 ч 03 м
	0,5	0 ч 09 м
Сладкая выпечка/десерт	0,2	0 ч 05 м
	1,0	0 ч 13 м
Рыба	0,4	0 ч 15 м
	0,8	0 ч 23 м

Вторичные функции

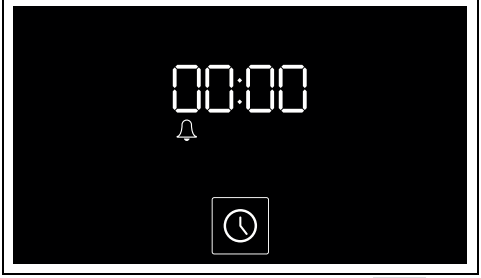
Кнопки, расположенные в нижней части дисплея, имеют некоторые вторичные функции:

ТАЙМЕР

Таймер служит только для предупреждения пользователя об истечении заданных минут.

1. В главном меню нажмите на кнопку 🕒.

На дисплее появятся мигающие цифры 00:00 и индикаторная лампа 🔔.



2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы установить продолжительность по таймеру (от 1 минуты до 13 часов).
3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.
4. По окончании установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать индикаторная лампа 🔔.
5. Нажмите одну из кнопок в нижней части дисплея, чтобы остановить звуковой сигнал.

ВРЕМЯ

1. На странице главного меню удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку 🕒.

RU

2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы выбрать формат отображаемого времени (12h или 24h).

При выборе варианта 12h на дисплее появляются надписи AM (первая половина суток) или PM (вторая половина суток).

3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения и перехода к настройке времени в часах.
4. Нажмите на сенсорные кнопки — и, + чтобы настроить текущее время в часах.
5. Нажмите на кнопку ✓, чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Нажмите на сенсорные кнопки — и +, чтобы настроить текущее время в минутах.
7. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

Для отмены операции удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку ⏲.

Настройки

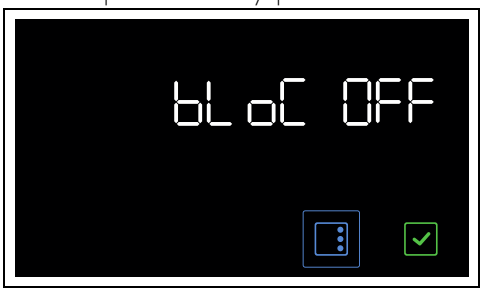
- На странице главного меню удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку ▯.

Для выхода из меню настроек и отмены внесенных изменений удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку ▯.

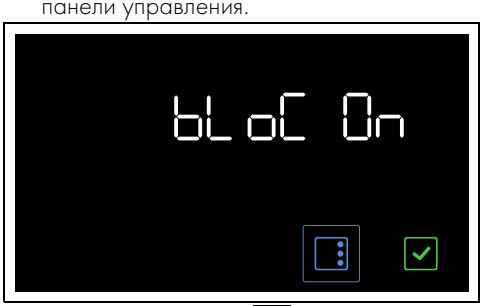
Блокировка панели управления (безопасность детей)

Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после 2 минут штатного функционирования при отсутствии каких-либо действий со стороны пользователя.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку ▯ до выбора функции блокировки панели управления.



2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы активировать функцию блокировки панели управления.



3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

После двух минут бездействия активируется блокировка.

При нормальной работе на блокировку панели управления указывает включение индикаторной лампы 🔑.

При касании кнопок дисплея или панели управления на дисплее на две секунды появляется надпись Loch.

Для временного отключения блокировки:

1. во время приготовления нажмите любую кнопку на дисплее.

2. Как только на дисплее отобразится надпись «Loch On», нажмите на несколько секунд кнопку ✓."

После двух минут бездействия снова активируется блокировка.

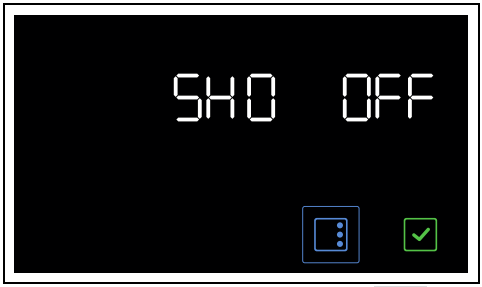
Для отключения блокировки:

1. Во время приготовления нажмите любую кнопку на дисплее.
2. Нажмите на несколько секунд кнопку ✓.
3. Следуйте ранее приведенным инструкциям, чтобы перевести блокировку в режим ВЫКЛ.

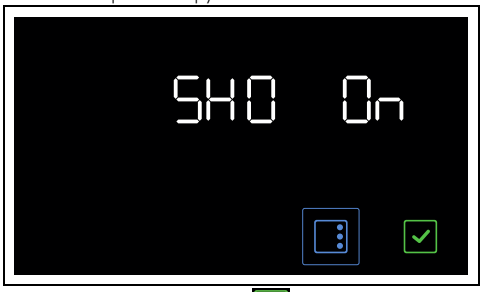
Show Room (только для выставочных моделей)

Данный режим позволяет прибору отключить нагревательные элементы, оставляя включенной панель управления.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку до выбора функции show room.



2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы активировать функцию show room.



3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

При активации функции show room на дисплее включается индикаторная лампа.

Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ..

Поддержание тепла

Этот режим позволяет прибору после окончания приготовления по заданной продолжительности (если оно не останавливается вручную) поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии в течение часа на невысокой температуре, сохраняя органолептические свойства и аромат, полученные при приготовлении.

RU

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку до выбора функции поддержания тепла.

2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы активировать функцию поддержания тепла.

3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ..

Яркость подсв.дисплея

Данный режим позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

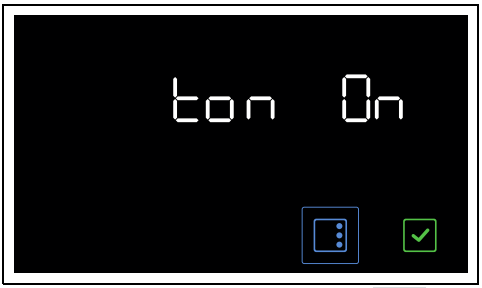
1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку до выбора функции настройки яркости дисплея.

2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы выбрать требуемую яркость, от значения 1 (низкая яркость) до значения 5 (высокая яркость).
3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Звуковые сигналы

При каждом нажатии на символы дисплея прибор издает звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку до выбора функции звуковых сигналов.



2. Нажмите на сенсорные кнопки — и + на панели управления, чтобы отключить звуковые сигналы, которые

раздаются при касании символов на дисплее.

3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

Другие настройки

Эко-освещение

Для большей экономии энергии лампочки внутри рабочей камеры автоматически выключаются примерно через минуту после начала приготовления или открытия дверцы.

Для предотвращения автоматического отключения лампочки по истечении примерно одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ.

Функция Эко-освещение установлена производителем на ВКЛ.

- Чтобы отключить функцию Эко-освещения, нажмите на несколько секунд кнопку .
- Чтобы снова включить функцию Эко-освещения, нажмите на несколько секунд кнопку .

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Чистка поверхностей

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

Обычная ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.
Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.
Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.
Не допускайте засыхания внутри рабочей камеры пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть прибора.

Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.
Не оставляйте внутри рабочей камеры остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.
Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.
Чтобы облегчить операции чистки,

рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней.

В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Сушка

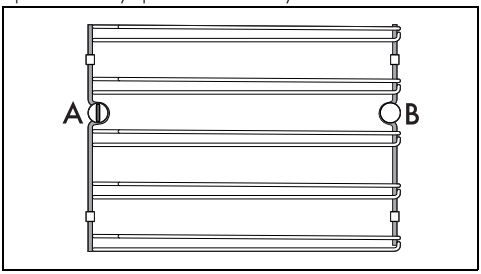
Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления следует:

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

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/ противней упрощает чистку боковых частей.



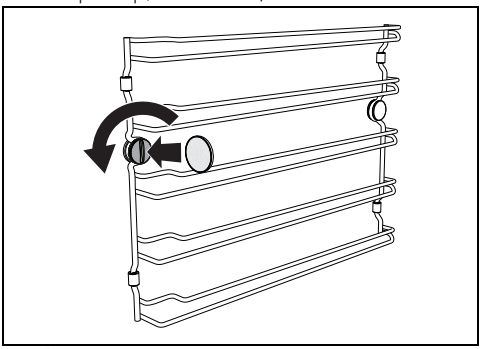
A = переднее гнездо

B = задний стержень

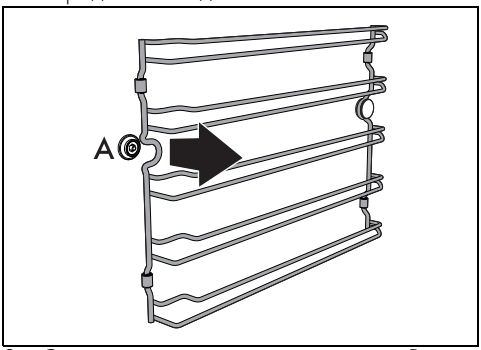
В некоторых моделях задний стержень B можно снять и снова собрать таким же образом, как и переднее гнездо A.

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

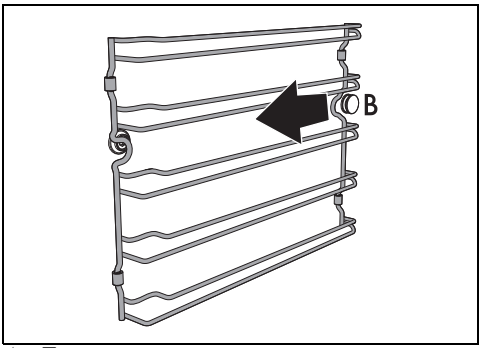
1. Отвинтите задний крепежный стержень, расположенный на боковой стенке рядом с отверстием рабочей камеры (можно воспользоваться вспомогательными средствами, например, монеткой).



2. Аккуратно потяните рамку в направлении к центру рабочей камеры таким образом, чтобы отсоединить ее от переднего гнезда A.



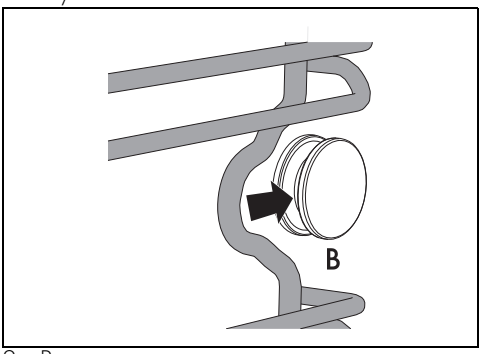
3. Снимите рамку с заднего стержня B, расположенного в глубине на боковой стенке.



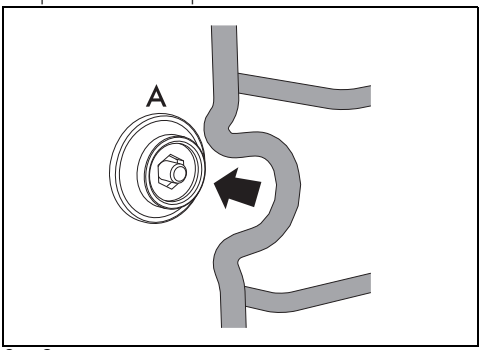
4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

Для установки на место опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

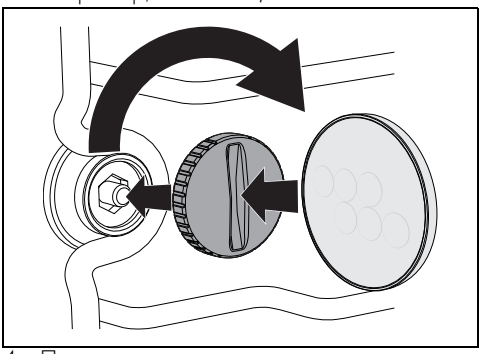
1. Вставьте заднюю часть рамки в гнездо под стержнем B, расположенным в глубине на боковой стенке.



2. Вставьте переднюю часть рамки в гнездо A на боковой стенке рядом в отверстием рабочей камеры.



3. Завинтите передний крепежный стержень (можно воспользоваться вспомогательными средствами, например, монеткой).



4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

Специальные функции

- Нажмите на дисплее кнопку .

Чтобы просмотреть список доступных функций, нажимайте на сенсорные кнопки < и > до выбора требуемой специальной функции.

Чтобы выйти из выбранной еще не запущенной функции, нажмите и удерживайте кнопку | на панели управления или кнопку на дисплее.

Чтобы вернуться к ранее выбранной странице, нажмите на кнопку на панели управления.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)

См. «Общие меры безопасности».

Функция Паровая очистка – это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, что упрощает их последующее удаление.

Предварительные операции

Перед запуском функции **паровой очистки**:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При наличии уберите термощуп.
- Снимите, если имеются, самоочищающиеся панели.
- Налейте примерно 120 cc воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.
- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в

RU

сторону дефлектора.

Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

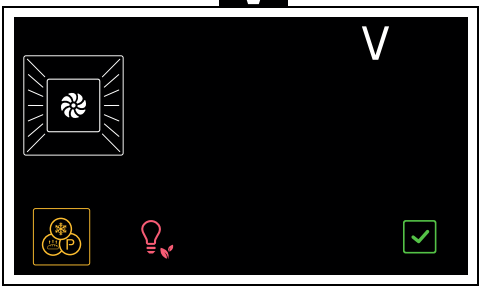
Не направляйте струю на дефлектор, если он покрыт самоочищающимся материалом.

- Закройте дверцу.
- Во время цикла поддерживаемой чистки промойте по отдельности предварительно вынутые самоочищающиеся панели (в случае наличия) раствором с небольшим количеством воды и моющего средства.

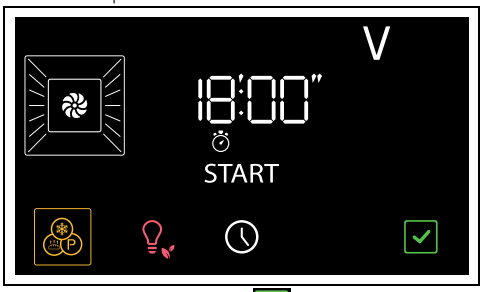
Установка паровой очистки

Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления для выбора функции V.



2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

По завершении на дисплее появится мигающая надпись End и будет подан звуковой сигнал.

4. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

Запрограммированная паровая очистка

Время начала паровой очистки может быть запрограммировано, как и остальные функции приготовления.

1. После выбора функции паровой очистки нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

2. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы задать время окончания функции.
3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Прибор ожидает заданное время начала пуска для активации функции паровой очистки.

Окончание Паровой чистки

1. Нажмите сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

2. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
3. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
4. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
5. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
6. Верните на место самоочищающиеся панели и опорные рамки решеток/противней

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

- рекомендуется выполнять просушивание рабочей камеры духовки с помощью функции конвекции при 160°C в течении 10 минут.
- В случае наличия самоочищающихся панелей рекомендуется просушить рабочую камеру духовки с одновременным выполнением цикла катализа.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

RU

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

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

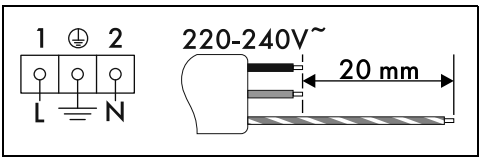
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

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

Прибор может работать при следующих условиях:

- **220-240 В~**



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм².

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабелю.

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

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

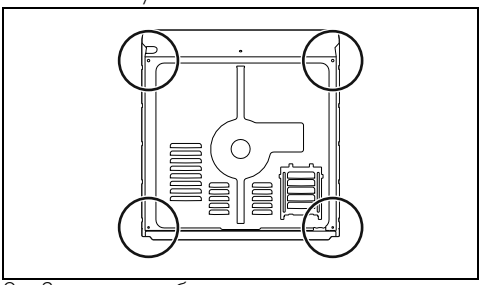
адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

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

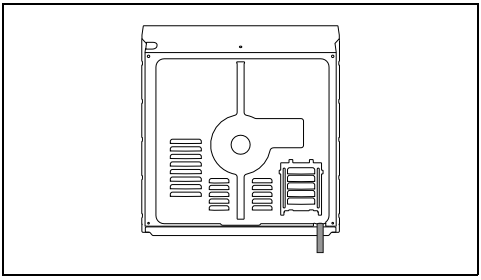


2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

Встраивание

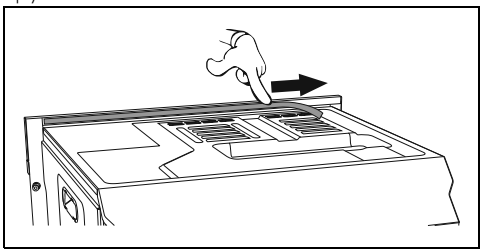
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Положение кабеля питания

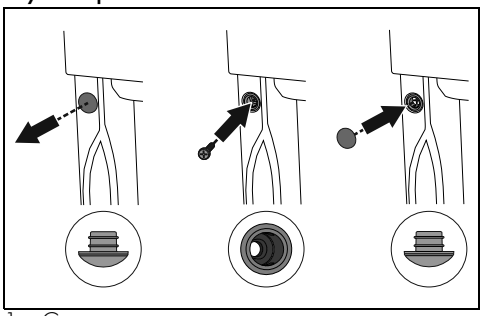


Прокладка передней дверцы

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

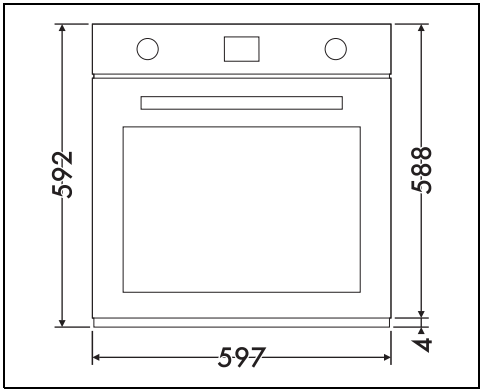


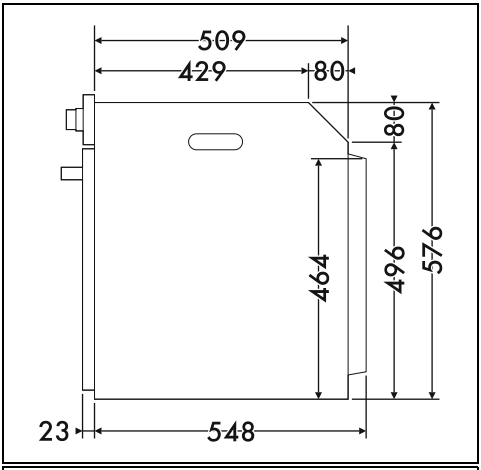
Втулки крепления

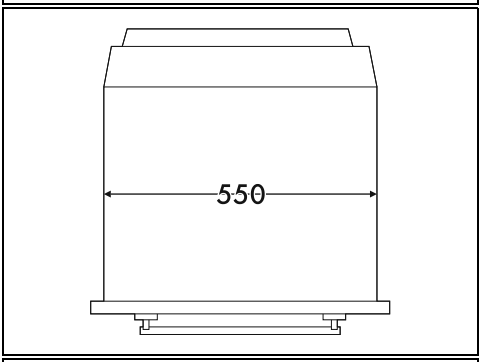


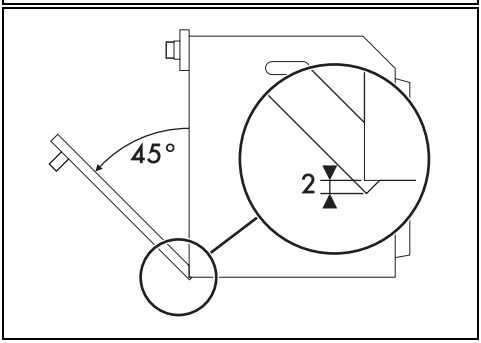
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

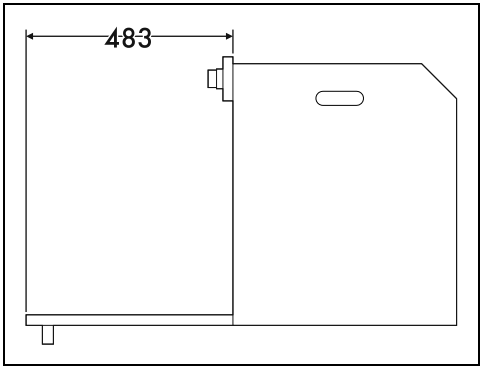
Габаритные размеры прибора (мм)



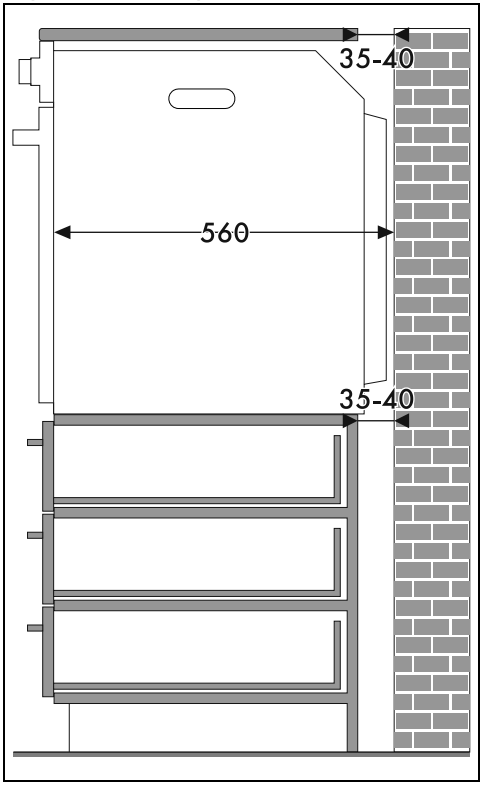






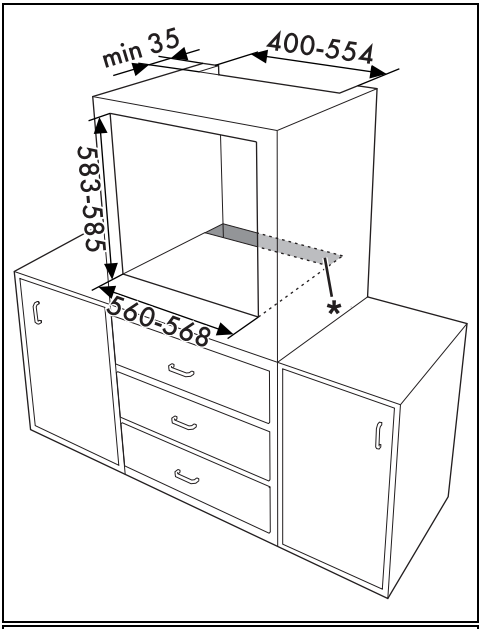


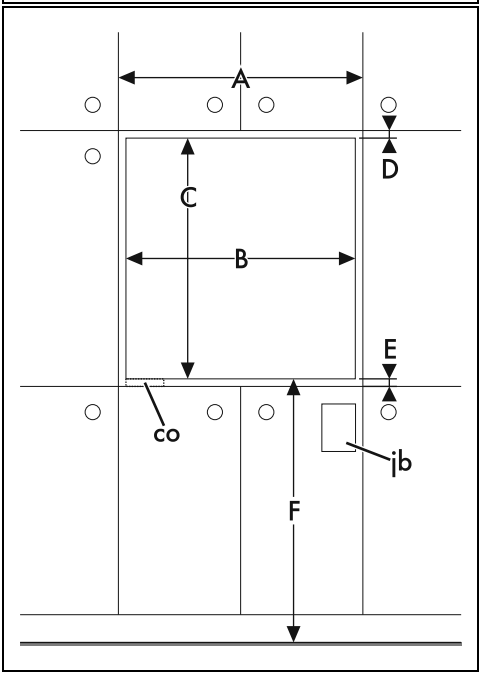
Вертикальное встраивание (мм)

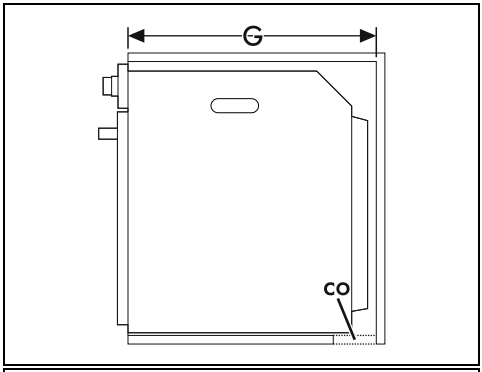


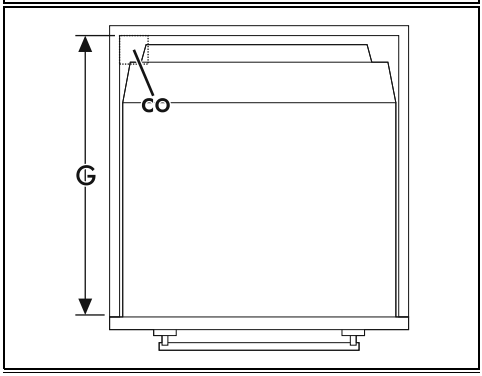
* Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.

RU



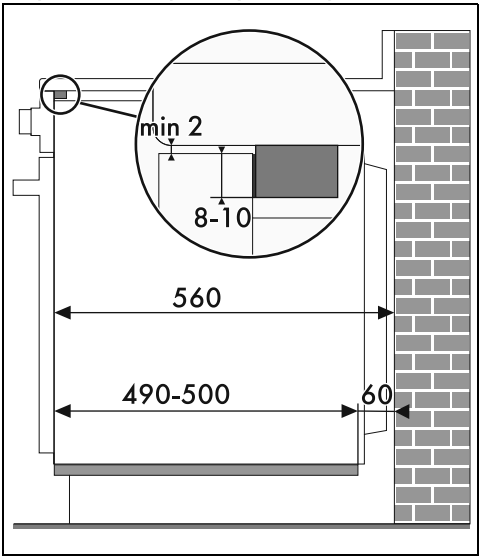




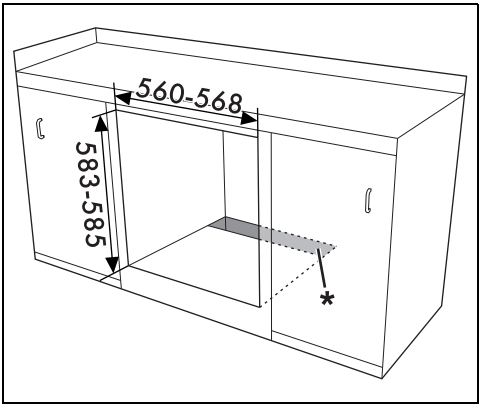


A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 см^2)
jb	Распределительная коробка

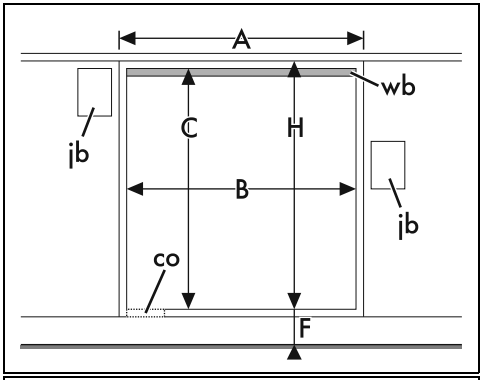
Встраивание в рабочую поверхность (мм)

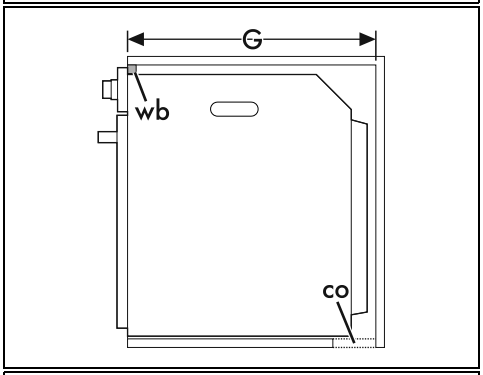


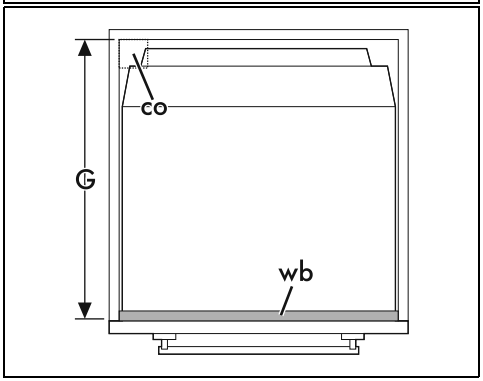
Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



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







RU

A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 $см^2$)
jb	Распределительная коробка
wb	Деревянный брусок (рекомендуется)