

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	279	Использование принадлежностей	288
Общие предупреждения по технике безопасности	279	Дисплей	288
Для данного прибора	283	Первое использование	289
Назначение прибора	284	Использование духовки	290
Руководство по эксплуатации	284	Рекомендации по приготовлению	294
Ответственность производителя	284	Smart Cooking	295
Идентификационная табличка	284	История	296
Утилизация	284	Справочная таблица по режимам приготовления	296
Информация для европейских контролирующих органов	285	Мои рецепты	302
Технические данные по энергоэффективности	285	Другие функции	303
Для экономии энергии	285	Настройки	307
Источники света	285	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	310
Работа с руководством по эксплуатации	285	Чистка прибора	310
ОПИСАНИЕ	286	Очистка дверцы	310
Общее описание	286	Чистка рабочей камеры	312
Панель управления	286	Пиролиз (только на некоторых моделях)	312
Другие части	286	Внеплановое техобслуживание	314
Аксессуары	287	УСТАНОВКА	315
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)	287	Электрическое подключение	315
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	287	Встраивание	315
Предварительные операции	287		

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

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

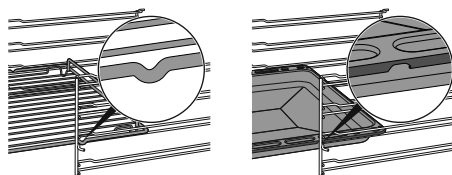
отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.

- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. Также запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.

- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



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

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

Для 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 техобслуживание

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

- электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
 - Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °С.
 - Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
 - Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
 - 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 обеспечьте отключение прибора с

помощью штепсельной вилки или выключателя в случае стационарного подключения.

- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как заменять лампы внутреннего освещения, проверьте, чтобы прибор был выключенным и отсоединенным от электрической сети или было отключено общее питание.
- На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их для домашнего освещения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 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.

- (только в некоторых моделях) Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им.

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, отелях и жилых комплексах;
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

Руководство по эксплуатации

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

новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

Ответственность производителя

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

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

Идентификационная табличка

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

Утилизация



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

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



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

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

Для утилизации прибора:

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

один к одному.

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

Информация для европейских контролирующих органов

Режим приготовления с конвекцией

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

Стандартный режим нагрева

Для проверки потребления энергии в режиме приготовления с конвекцией следует использовать функцию «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ» и дождаться разогрева духовки до рабочей температуры (см. пар. «Предварительный разогрев» главы «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ»).

Технические данные по энергоэффективности

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

Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Для экономии энергии

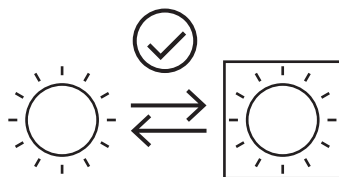
- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Стадия предварительного нагрева может отключаться во всех функциях (см. главу «Стадия предварительного нагрева»), за исключением функции ПИЦЦА (предварительный нагрев не отключается) и ЭСО (предварительный

нагрев отсутствует).

- Не открывайте дверцу во время приготовления, это относится ко всем функциям (включая ЭСО).
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из 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.

Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды $\geq 300^{\circ}\text{C}$ и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

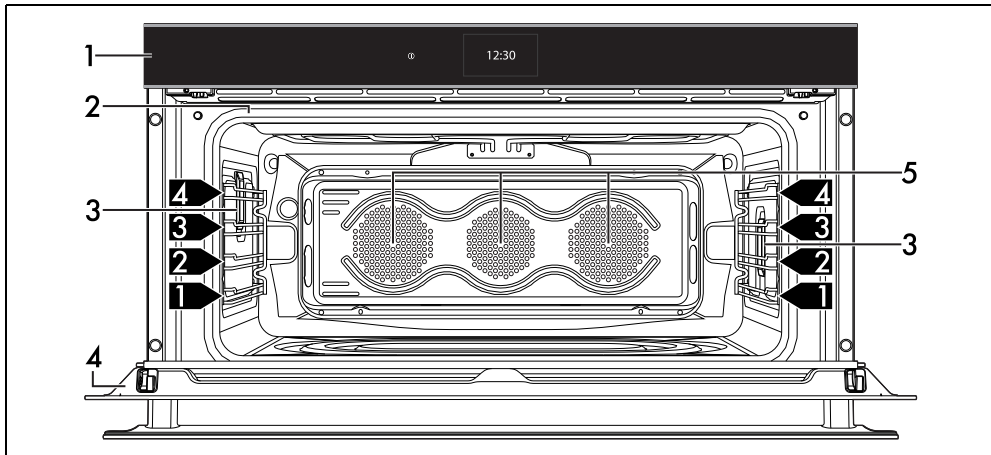
Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие



ОПИСАНИЕ

Общее описание



1 Панель управления

2 Прокладка

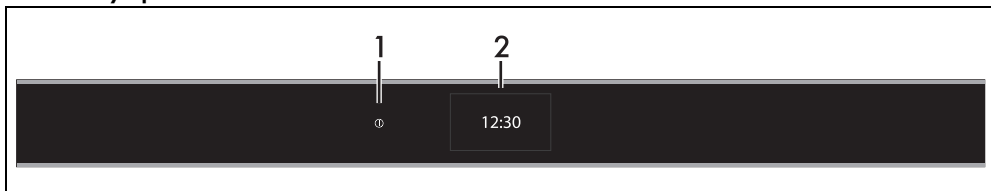
3 Лампа

4 Дверца

5 Вентилятор

1, 2, 3 → Уровень для размещения

Панель управления



1 Кнопка ВКЛ-ВЫКЛ

Кнопка ВКЛ-ВЫКЛ позволяет включить или выключить прибор.

2 Дисплей

Сенсорный дисплей служит для взаимодействия с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо коснуться соответствующих иконок. На дисплее отобразятся все параметры, касающиеся работы.

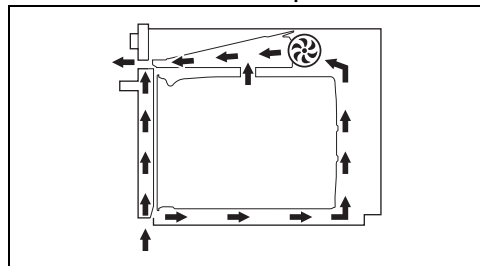
Другие части

Уровни размещения

Прибор комплектуется уровнями для

размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх.

Охлаждающий вентилятор




Вентилятор отвечает за охлаждение

прибора и включается во время приготовления.


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

Освещение духового шкафа

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- если во время работы коснуться символа лампы  для ручного включения или выключения освещения рабочей камеры, за исключением функций




 Для энергосбережения лампочка выключается примерно через минуту после начала каждого цикла готовки и при открытии дверцы (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

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.

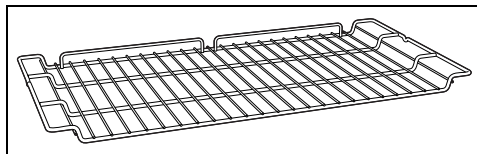
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

 Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

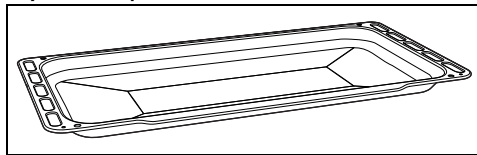
- Удалите все защитные пленки снаружи и

Решетка



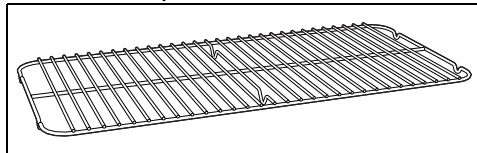
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Глубокий противень



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

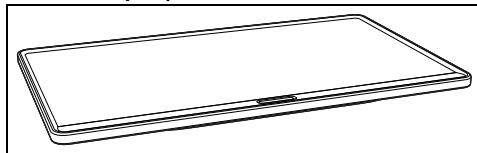
Решетка для противня



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

Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

PPR9 (огнеупорный камень)



Устанавливается на дне рабочей камеры духовки. Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, focaccia и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

внутри прибора, а также с принадлежностей.

- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с

полок.

- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

Первый нагрев

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

Во время нагрева прибора:

- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

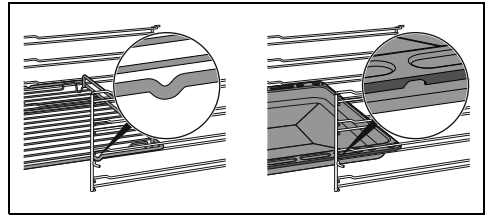
Использование принадлежностей

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.

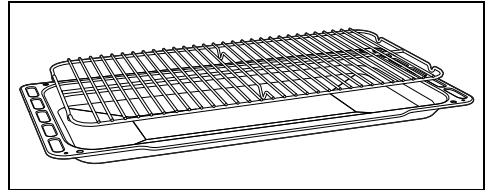


Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



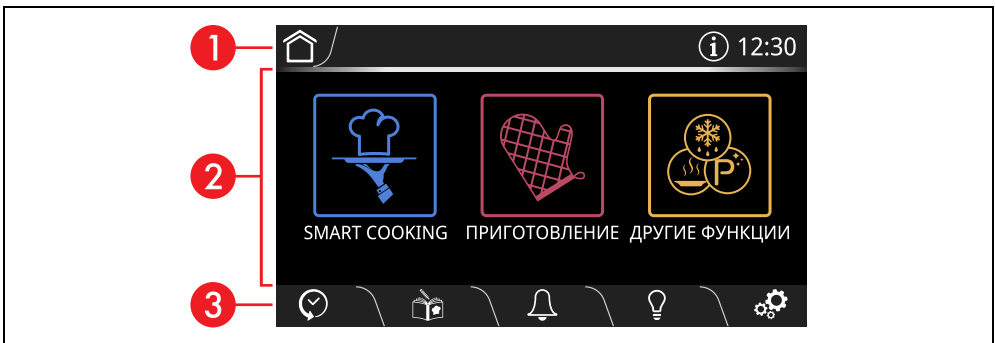
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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

Дисплей





На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для их использования достаточно коснуться "виртуальных" кнопок и/или пролистать указанные значения (на изображении представлено окно главного меню).

1 Информационная область

В этой области предоставляется

информация по меню и подменю, относящимся к текущим операциям из главной области.

В этой области представлены:

- кнопка **HOME** : служит для возврата к главному меню;
- кнопка **ИНФО** : служит для

отображения следующей экранной страницы:



- отображение текущего времени.

2 Главная область

В этой области можно задавать разные операции прибора. Нажмите на кнопки и значения для установки требуемой функции.

3 Нижняя область

В этой области имеются некоторые функциональные кнопки, чья роль зависит от операций, заданных в главной области:

ИСТОРИЯ

МОИ РЕЦЕПТЫ

ТАЙМЕР

ЛАМПА

НАСТРОЙКИ

Кроме того, в зависимости от отображенной страницы, имеются и такие кнопки:

ВОЗВРАТ

ПОДТВЕРДИТЬ

ВКЛЮЧИТЬ

ПОВТОРИТЬ

ПРЕРВАТЬ

СОХРАНИТЬ

КОРЗИНА

УСТРОЙСТВО БЛОКИРОВКИ ДВЕРЦЫ

БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ



Удерживайте нажатой кнопку HOME



или кнопку ВКЛ-ВЫКЛ в

течение нескольких секунд, чтобы в любой момент сразу же остановить процесс приготовления и вернуться к главному меню.

Первое использование



Следующие инструкции действительны также в случае длительного перерыва в электроснабжении.

Для включения прибора:

1. Подключите прибор к сети электропитания.

На дисплее в течение нескольких секунд отображается логотип производителя.



При включении необходимо подождать несколько секунд, после чего начнется сеанс связи с прибором.

Появится страница текущего времени с

00:00

мигающим символом.



Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

2. Коснитесь мигающих **00:00** символов для входа в подраздел НАСТРОИТЬ ВРЕМЯ.
3. Пролистайте вертикально значения часов и минут, чтобы задать текущее время.
4. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (расположенную внизу **3** справа), чтобы задать текущее время.





Можно задавать или изменять текущее время также 3-секундным касанием времени на дисплее.


При первом использовании прибор настроен по умолчанию на отображение информации на английском языке. На этом этапе рекомендуется задать желаемый язык.

- На дисплее нажмите кнопку **НАСТРОЙКИ**  (расположенную внизу **3** справа).
- На уровне пункта Язык (с левой стороны) пролистайте доступные языки (справа), среди которых выберите требуемый.
- Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ** .

Выключение дисплея


 Если настройка « Отобразить время» задана на Выкл, если отображается меню с часами, дисплей выключится спустя 2 минуты без каких-либо действий пользователя.

Для ручного выключения дисплея:



- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ВКЛ-ВЫКЛ , пока не прозвучит сигнал.



Включение дисплея

Для включения дисплея:

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ВКЛ-ВЫКЛ , пока не прозвучит ряд сигналов.

Дисплей включится через несколько секунд. При повторном включении на дисплее отображается главное меню.

 В некоторых ситуациях кнопка ВКЛ-ВЫКЛ  не выключает дисплей. Например, когда:

- выполняется функция приготовления (кнопка прерывает функцию);
- открыта дверца;
- активирован таймер;
- активированы режимы  Show Room и/или  Демо.

Использование духовки



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Традиционное приготовление





При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.


- На дисплее коснитесь отображаемого времени.



- В главном меню нажмите кнопку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ .

- Выберите желаемую функцию (например, «КОНВЕКЦИЯ »).

- Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , (расположенную внизу **3** справа), чтобы начать предварительный нагрев.

Фаза предварительного нагрева


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

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.

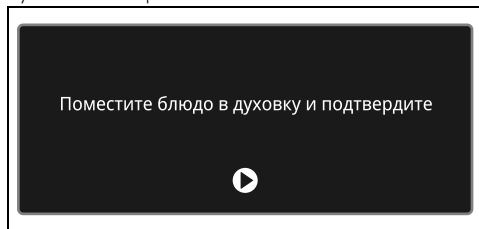


Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в печь.




Можно пропустить фазу предварительного нагрева, нажав соответствующую кнопку .

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.




Фаза приготовления


1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите кнопку **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать приготовление.

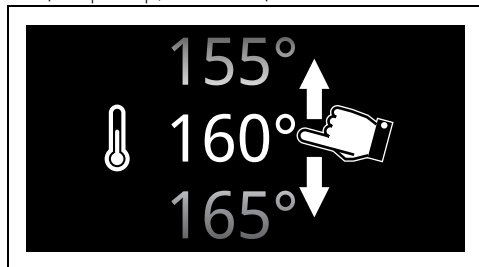
Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.




Изменение температуры приготовления

 Изменить температуру можно на любом этапе приготовления.



1. Нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующее значение.
2. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «180°C»).




3. Нажмите на кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  (в правом **3** нижнем углу), чтобы подтвердить новую выбранную температуру приготовления.


Завершение приготовления

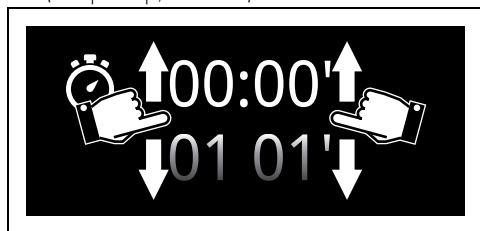
Чтобы остановить процесс приготовления в любой момент:


1. Нажмите кнопку **ПРЕРВАТЬ** .
2. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ** .


Приготовление с помощью таймера


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

1. После выбора функции нажмите кнопку **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующее значение).
2. Прокрутите значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «1 час»).




3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

 Значения часов и минут выбираются по отдельности.

 Длительность приготовления по таймеру может задаваться в пределах от 1 минуты до 13 часов включительно.


Под длительностью отображается время конца приготовления (в данном примере «13:40»).

 В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.



Отсчет времени начинается от момента завершения предварительного нагрева или пропуска предварительный нагрев (нажмите соответствующую кнопку




4. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать приготовление по таймеру.

Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

Программируемое приготовление



Под программируемым приготовлением подразумевается функция, позволяющая завершить приготовление с таймеров в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.




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

1. После настройки функции приготовления по таймеру, нажмите кнопку ПРОГРАММИРУЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ  или соответствующее значение.

2. Прокрутите значения и выберите желаемое время окончания приготовления (например, «20:00»).




Значения часов и минут выбираются по отдельности.

3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранное время окончания приготовления.

Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

Список традиционных функций приготовления



На некоторых моделях присутствуют не все функции.

СТАТИЧ.НАГРЕВ



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

КОНВЕКЦИЯ



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

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



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

ТУРБО



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

ГРИЛЬ



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

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.



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

ОСНОВАНИЕ



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

НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ



Позволяет быстро завершить готовку блюд с уже подрумяненной корочкой, но сырых внутри. Идеально подходит для приготовления киша и любых других блюд.

ПИЦЦА



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

ЕСО



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



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



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



Функция ЕСО 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.



Таймер

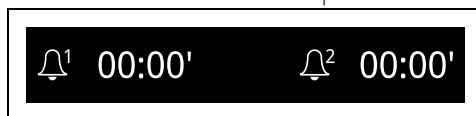


Эта функция не прерывает текущую функцию, а только включает звуковой сигнал.





Для таймера можно задавать время от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

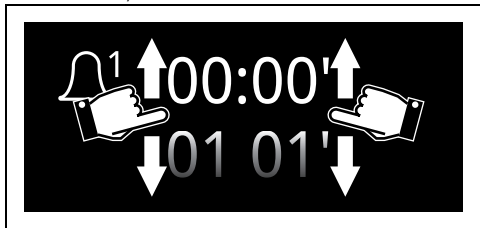
1. Нажмите кнопку ТАЙМЕР   расположенную в нижней области чтобы войти в меню таймера.







Можно задать максимум 2 таймера:


2. Нажмите кнопку ТАЙМЕР -  -  которую вы собираетесь использовать.



3. Проклистайте значения и выберите желаемую длительность.






4. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  чтобы подтвердить выбранную длительность.


 В нижней области  появится кнопка КОРЗИНА  которая может понадобиться в случае удаления выбранного таймера.

5. Повторите действие для остальных используемых таймеров.
6. В конце снова нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранные таймеры.

 Для отмены действия нажмите кнопку НАЗАД .

 Чтобы удалить таймеры, необходимо выполнить обнуление.

 Когда таймер работает, нельзя выключить дисплей кнопкой ВКЛ-ВЫКЛ .

На следующей странице горящая кнопка ТАЙМЕР  указывает на то, что активирован один или несколько таймеров.

7. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

и недожаренным внутри).

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

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

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без

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

Для экономии энергии

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

Smart Cooking

Данный режим позволяет выбрать предварительно сохраненную программу приготовления блюд. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку

SMART COOKING



2. Выберите тип желаемого блюда из меню SMART COOKING (например,

«ОВОЩИ»).

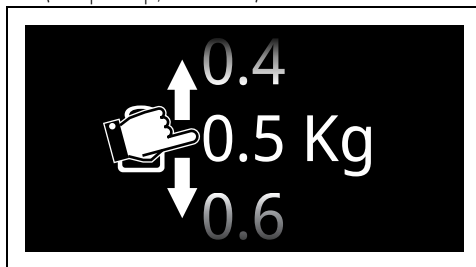



3. Выберите подтип блюда для приготовления (например, «ОВОЩНАЯ

СМЕСЬ ГРИЛЬ»).




4. Прокрутите значения для установки веса блюда для приготовления (например, «0.7 кг»).



5. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.



Теперь можно сохранить заданные значения в качестве персонального рецепта.

6. Нажмите кнопку **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать приготовление SMART COOKING.

Приготовление начнется с установками прибора по умолчанию.



В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить установленные параметры температуры и времени приготовления.

Фаза предварительного нагрева

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

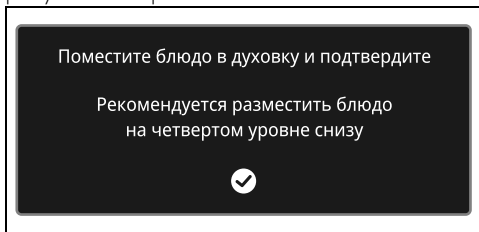
Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.




Во время использования программ Smart Cooking отключить функцию предварительного нагрева невозможно.

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.

Кроме того указывается, на какой уровень поместить блюдо для достижения лучших результатов приготовления.



Фаза приготовления

1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ  чтобы начать приготовление.


Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

Справочная таблица по режимам приготовления

Спецификация



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 полкой 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. Следует использовать функцию

«ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ»





и/или «НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ»





История

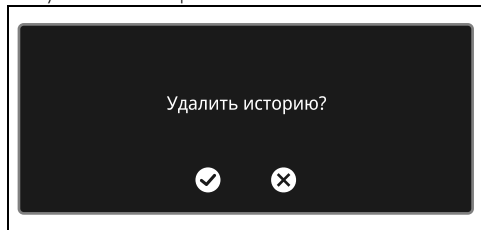
Это меню может понадобиться для отображения и повторного использования последних программ или ваших рецептов.



1. В «главном меню» нажмите кнопку ИСТОРИЯ  (расположенную в информационной области  3 внизу слева).
2. Выберите функцию для повторного использования и перейдите к приготовлению согласно информации, предоставленной в предыдущих главах.

Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

1. В главном меню нажмите кнопку ИСТОРИЯ .
2. Нажмите кнопку КОРЗИНА , чтобы удалить историю.



3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить удаление истории или кнопку ОТМЕНИТЬ  для отмены действия.

Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне.

При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на



Глубокий противень

центральном уровне. При использовании функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»



глубокий противень следует размещать на желаемой полке.

При использовании функции «ГРИЛЬ» решетку следует размещать на последнем



уровне с решеткой для противня.



Решетка для противня

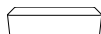
Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для стекания жидкостей во время приготовления на гриле.



алюминиевый лоток



круглая форма для высокого пирога



длинная форма для кекса и хлеба



форма из алюминия



форма для маффинов



форма для низких песочных пирогов



огнеупорный камень



форма для тортов



бумага для выпечки



форма из пирекса

preh = предварительный нагрев

















Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	preh
-------	----------	-------	---------	------------------	----------------	------

МЯСО



Ростбиф (с кровью)	1,0		2	200	50	да
Ростбиф (средней прожарки)	1,0		2	200	60	да
Ростбиф (хорошей прожарки)	1,0		2	200	70	да
Корейка	1,0		1	190	80	да
Ягненок (средней прожарки)	2,0		2	190	87	да
Ягнятина (хорошей прожарки)	2,0		2	190	100	да

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	грей
Телятина	1,0		2 	190	75	да
Свинные ребрышки	0,5		2 	180	40	да
Свинные отбивные	0,6		2 	220	6	да
Колбаски домашние ¹	0,8		4 	280	13	да
Бекон ²	0,5		4 	280	7	да
Запеченное филе индейки	2,5		1 	190	100	да
Цыпленок на гриле (целиком) ³	1,1		1 	210	60	да
Жаркое из кролика (кусочками)	0,6		2 	190	75	да

¹ Указанное время соответствует разложенным колбаскам без оболочки. Время приготовления может варьироваться в зависимости от толщины и желаемой степени зажаривания на гриле.

² Время приготовления может варьироваться в зависимости от толщины продукта и желаемой степени зажаривания на гриле.





³ Чтобы получить лучшее подрумянивание, смажьте растительным маслом куриную грудку.

Примечание: для приготовления на гриле время зависит от толщины мяса и фактической загрузки рабочей камеры духовки. Поместите продукт на гриль, ниже расположите противень для сбора соков и жира.









Примечание: следует переворачивать готовящийся продукт, чтобы подрумянить его с обеих сторон.

РЫБА



Рыба целиком (свежая)	0,6		2 	160	27	да
Рыба целиком (замороженная)	0,6		2 	180	55	да









Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	grеh
Сибас	0,5		2 	160	20	да
Морской черт	0,4		2 	160	27	да
Люциан	0,4		2 	180	20	да
Палтус	0,8		2 	160	30	да

Примечание: указанное время позволяет приготовить рыбу с хорошим уровнем прожарки.

ОВОЦЫ









Овощи на гриле	0,2		4 	280	14	да
Запеченная овощная смесь ¹	0,5		3 	220	18	да
Запеченный картофель ¹	0,5		2 	220	25	да
Картофель фри (замороженный)	0,5		2 	240	15	да

¹ Время приготовления может варьироваться в зависимости от величины кубиков и желаемой степени запекания.















Примечание: время от времени перемешивайте блюдо, чтобы оно подрумянилось со всех сторон.

ДЕСЕРТЫ



Пончики	0,2		2 	160	45	да
Печенье ¹	0,8		2 	160	15	да
Маффины ²	0,8		2 	160	20	да

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	грей
Заварные пирожные ³	1,0		2 	180	30	да
Безе ³	0,2		2 	120	80	да
Бисквит	0,2		2 	160	35	да
Штрудель	0,2		2 	180	40	да
Песочное тесто	1,0		2 	180	43	да
Булочки бриоши ⁴	0,2		2 	180	25	да
Круассаны	0,2		2 	160	35	да

¹ Время приготовления зависит от толщины каждого печенья.

² Используйте форму для маффинов, расположив ее на решетке. Время может варьироваться в зависимости от количества теста для каждой формочки.

³ Время выпечки зависит от величины порции. Приготовленные безе следует вынуть из формы и затем оставить на противне или решетке несколько часов для подсыхания.



⁴ Если поверхность слишком подрумянивается, накройте ее на оставшееся время приготовления.

ХЛЕБ/ПИЦЦА



Хлеб дрожжевой	0,2		2 	200	20	да
Фокача	1,0		2 	180	25	да
Пицца на противне	1,0		1 	280	11	да
Пицца на камне (свежая) ¹	0,6		- 	280	6	да

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.









Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	grah
Пицца на камне (замороженная) ¹	0,2		- 	280	4	да

¹ Поместите огнеупорный камень на дно рабочей камеры.

Примечание: время приготовления зависит от толщины, от слоев теста и от желаемой степени запекания.

ПАСТА



Запеченная паста ¹	1,5		1 	200	32	да
Лазанья ¹	2,5		1 	220	60	да
Пазля/Рис ²	0,7		2 	190	24	да
Пирог киш ³	1,0		1 	200	30	да

¹ Накройте алюминиевой фольгой, если поверхность начнет слишком подрумяниваться.









² Добавьте горячую/кипящую воду или бульон и накройте алюминиевой фольгой.

³ Указанное время приготовления может варьироваться в зависимости от желаемой степени подрумянивания.

Примечание: время приготовления зависит от толщины, от слоев теста и от желаемой степени запекания.

РЕЖИМ НИЗКОЙ Т



Телятина	1,0		2 	110	155	да
Говядина (с кровью)	1,5		2 	90	140	да
Говядина (хорошей прожарки)	1,5		2 	110	185	да
Свинина, корейка	1,0		2 	110	150	да

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	грей
Баранина	0,9		2	110	145	да

Примечание: время приготовления зависит от толщины, от слоев теста и от желаемой степени запекания.

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.

Мои рецепты

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

1. В «главном меню» нажмите кнопку **МОИ РЕЦЕПТЫ** (расположенную в информационной области **3** внизу слева).

Можно ввести в память до 64 персональных рецептов.

Невозможно записать в память более 17 рецептов, относящихся к одной и той же категории.

Добавление рецепта

2. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** (например, «ДЕСЕРТЫ



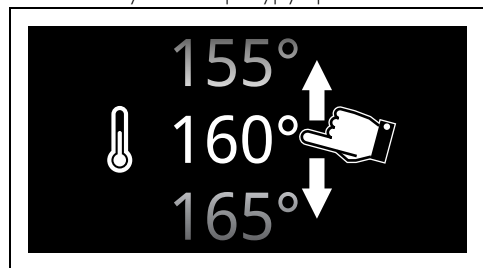
3. Нажмите кнопку **НОВЫЙ РЕЦЕПТ**

4. Выберите желаемую функцию (например, «С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

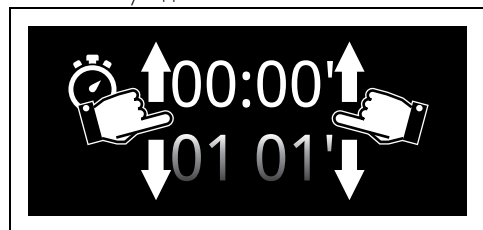


5. Нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** или соответствующее значение.

6. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления.



7. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ** чтобы подтвердить новую выбранную температуру приготовления.
8. Нажмите кнопку **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** или соответствующего значения.
9. Прокрутите значения и выберите желаемую длительность.



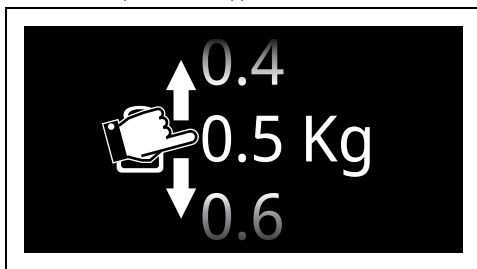
10. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ** чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.


Во времени конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.



Теперь можно добавить также программируемое приготовление.


Как сохранить рецепт


11. Нажмите кнопку **СОХРАНИТЬ** .
12. Прокрутите значения, чтобы задать **УРОВЕНЬ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ**.
13. Прокрутите значения, чтобы задать вес готовящегося блюда.





14. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок. Теперь необходимо ввести имя рецепта.
15. С помощью буквенно-цифровой клавиатуры введите имя рецепта для сохранения.

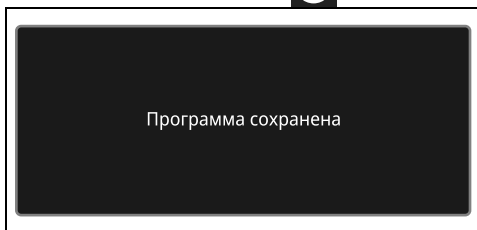
 Используйте кнопки **123** и  для перехода от буквенной клавиатуры к цифровой и наоборот.

 Название рецепта может содержать максимум 12 знаков, включая пробелы.


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


 Символ  удаляет ранее введенную букву.

16. Чтобы запомнить программу, нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ** .



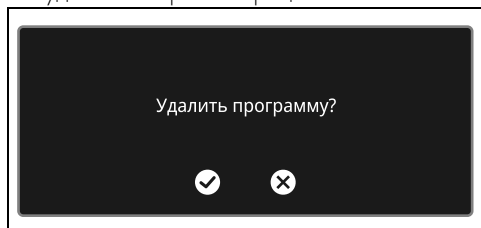
Запуск персонального рецепта



1. В «главном меню» нажмите кнопку **МОИ РЕЦЕПТЫ** .

2. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ**.
3. Выберите ранее сохраненный рецепт.
4. Нажмите кнопку **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать приготовление.

Удаление рецепта

1. В «главном меню» нажмите кнопку **МОИ РЕЦЕПТЫ** .
2. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ**.
3. Выберите ранее сохраненный рецепт.
4. Нажмите кнопку **КОРЗИНА** , чтобы удалить выбранный рецепт.




5. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить удаление выбранного рецепта, или кнопку **ОТМЕНИТЬ**  для отмены действия.

Другие функции


В меню специальных функций собраны некоторые дополнительные возможности прибора, среди которых размораживание, поднятие теста или очистка...

- В «главном меню» нажмите кнопку

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ 

 На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

 Функция автоматического размораживания. Выберите блюдо, и прибор сам определит время, необходимое для правильного размораживания.



Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время
 Мясо	0,5	1ч 45м
 Рыба	0,4	0ч 40м
 Хлеб	0,3	0ч 20м
 Десерты	1,0	0ч 45м

*Время размораживания зависит от формы и размера продукта для размораживания

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ



Функция ручного размораживания. Введите время размораживания блюда. По истечении этого времени функция считается выполненной.



Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.




Продолжительность Размораживания по времени может задаваться в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.



Для функции Размораживание по времени изменение температуры по умолчанию (30 °C) невозможно.

1. После взвешивания поместите блюдо в духовку.
2. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

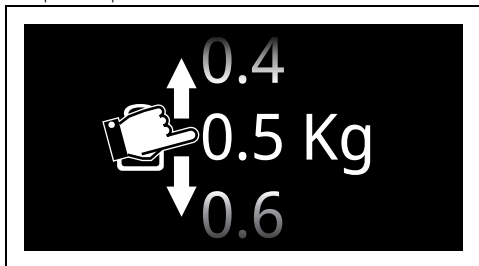




3. Нажмите кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  или соответствующего значения.

1. После взвешивания поместите блюдо в духовку.
2. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ



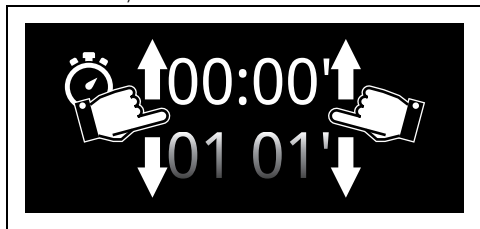
3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания среди категорий: МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ.
4. Пролистайте значения, что задать вес размораживаемого блюда.





5. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения введенных установок.
6. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать Размораживание по весу.

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


4. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



5. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения введенных установок.

6. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ  чтобы начать Размораживание по времени.

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

7. Нажмите кнопку HOME  чтобы выйти из этой функции.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА



Эта функция особенно подходит для поднятия теста.




Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.



Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

1. Поставьте тесто на второй уровень.

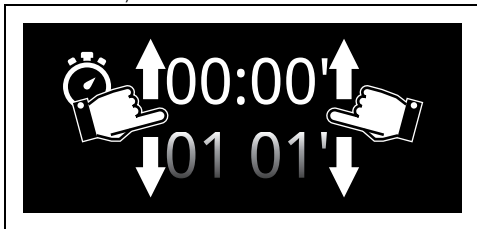
2. Выберите ПОДНЯТИЕ ТЕСТА .

3. Нажмите кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  или соответствующего значения.




Продолжительность поднятия теста может быть задана в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.


4. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



5. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА  или соответствующее значение.

6. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 25°C до 40°C).

7. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения введенных установок.

8. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ  чтобы запустить процесс поднятия теста.

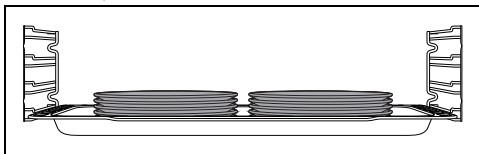
По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.


ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ




Функция для подогрева или поддержания температуры посуды. Установите на самом нижнем уровне противень и разместите на нем подогреваемые тарелки.


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



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

2. Выберите ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ .

3. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ  чтобы начать подогрев посуды.


 Если не задана иная настройка, то максимальная продолжительность функции Подогрева посуды составляет 12 часов 59 минут.

Во время выполнения функции можно задать:

- температуру  (от 40°C до 80°C);
- длительность функции ;
- отсрочку включения  (только если задана длительность, отличающаяся от установленной по умолчанию).


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

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА


 Функция позволяет поддерживать уже приготовленные блюда в теплом состоянии.

1. Выберите функцию ПОДДЕРЖАНИЕ

ТЕПЛА .

2. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА  или соответствующее значение.

3. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 60°C до 100°C).

4. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ  чтобы запустить функцию поддержания тепла.

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

ШАББАТ




Функция для приготовления блюд с соблюдением традиций дня отдыха в иудейской религии.


В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка длительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температура приготовления задается в пределах от 60°C до 100°C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Звуковая сигнализация отключена.

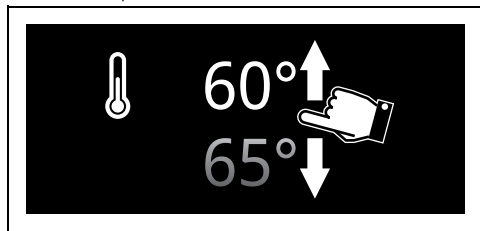



После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Кнопки становятся нерабочими.


1. Выберите ШАББАТ .

2. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА  или соответствующее значение.


3. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру (от 60°C до 100°C).




4. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения выбранной температуры.

5. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ  чтобы запустить функцию «Шаббат».


Чтобы остановить выполнение функции:

- Нажмите кнопку **HOME**  примерно на 3 секунды (на дисплее снова отобразится главное меню).

или

- Нажимайте на кнопку **ВКЛ-ВЫКЛ**  около 3 секунд (на дисплее снова отобразится страница функции).


Настройки



 В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.


- В «главном меню» нажмите кнопку **НАСТРОЙКИ**  (расположенную в информационной области **3** внизу справа).


Язык


 Позволяет выбрать язык дисплея.



1. Выберите  язык.
2. Прокрутите доступные языки и выберите требуемый.
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения выбранной температуры.

Заблокированные кнопки

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

1. Выберите  **Заблокированные кнопки**.
2. Выберите «Да».

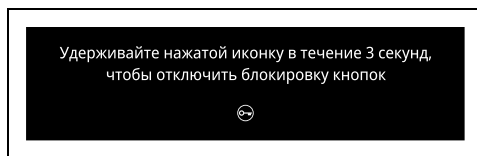
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения режима заблокированных кнопок.


 Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы  в информационной области **1**.

Для временного отключения блокировки во время приготовления:


4. Коснитесь одного из значений, которое нужно изменить.



На дисплее появится предупреждение с объяснением способа временного отключения режима заблокированных кнопок.






5. В течение 3 секунд нажимайте на иконку .

Режим Show Room (только для выставочных моделей)

 Позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.

 Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы  в информационной области **1**.



 При обычном использовании прибора установите этот режим на **Выкл**.

1. Выберите  **Show Room**.
2. Выберите **Вкл**.
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения режима **Show Room**.

Звуковые сигналы



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

1. Выберите  Звуковые сигналы.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.

Поддержание тепла





В данном режиме духовка после окончания приготовления, для которого была установлена продолжительность (если оно не было прервано вручную), будет поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии (при невысокой температуре), сберегая органолептические характеристики и вкусовые свойства, полученные при приготовлении.



Поддержание тепла активируется через 5 минут после окончания приготовления, о чем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция выполнена).



Функция поддержания тепла задана на неизменное значение температуры, равное 80°C.

1. Выберите  поддержание тепла.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для включения режима поддержания тепла.

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.



Ручной контроль включения/выключения всегда доступен. При наличии нажмите на символ  для активации или на символ  для выключения вручную внутреннего освещения.



Функция Эко-освещение установлена производителем на ВКЛ.

1. Выберите  Эко-освещение.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для активации функции Эко-освещения.


Цифровые часы




Позволяют отобразить текущее время в цифровом формате.



В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.

1. Выберите  Цифровые часы.
2. Выберите Вкл.

Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для включения цифровых часов.




Формат часов



Активирует/деактивирует отображение часов в формате на 12 часов или 24 часа.



Функция Формат часов задана производителем на 24 ч.

1. Выберите **12/24** Формат часов.
2. Выберите 12 ч или 24 ч.
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для активации желаемого формата часов.


Демо-режим (только для выставочных моделей)



Полностью идентичный режиму Show Room, этот режим через определенное время невыполнения никаких действий начинает показ на дисплее различных страниц, иллюстрирующих потенциальные возможности прибора.



Для обычного пользования прибором необходимо установить данный режим на Отключено.

1. Выберите **DEMO mode** демо-режим.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения демо-режима.


Формат температуры



Это позволяет установить температурную шкалу в градусах Цельсия (°C) или в градусах Фаренгейта (°F).



Функция Формат температуры установлена производителем на °C.

1. Выберите **°C/°F** Формат температуры.
2. Выберите °C или °F.
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для активации желаемого формата температуры.

Как отобразить время



Как активировать/деактивировать отображение часов, когда духовка выключена.



Функция Отобразить время установлена производителем на Выкл.





Если функция Отобразить время установлена на Вкл, в режиме ожидания на дисплее устройства будет отображаться текущее время с минимальной яркостью.



Функция Отобразить время, установлена на Вкл, увеличивает потребление энергии в режиме ожидания.



Только для моделей SmegConnect: Если функция Отобразить время установлена на Выкл, функция связи выключается автоматически при переходе в режим ожидания часов.

1. Выберите  Отобразить время.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для отображения времени.



Яркость подсветки дисплея



Позволяет выбрать уровень яркости дисплея.




Функция Яркость подств.дисплея установлена производителем на Высокая.

1. Выберите  Яркость подсветки дисплея.
2. Выберите один из пунктов Высокая - Средняя - Низкая.
3. Нажмите кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения сделанного выбора.

Восстановить настройки



Эта функция позволяет восстановить первоначальные заводские настройки.

2. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения сделанного выбора.

1. Выберите  Восстан. настройки.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Чистка поверхностей

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

Обычная ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

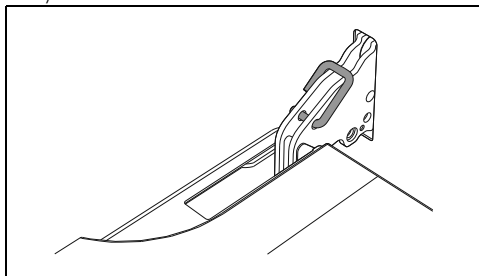
Очистка дверцы

Снятие дверцы

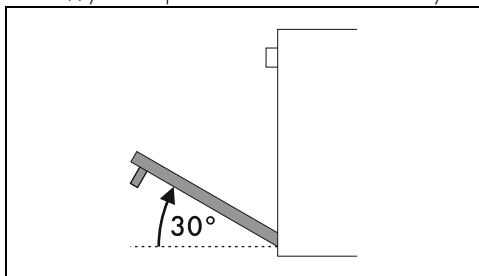
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

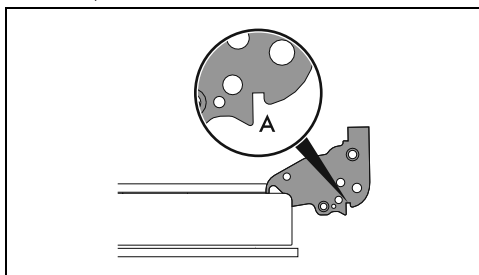
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы.



4. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.

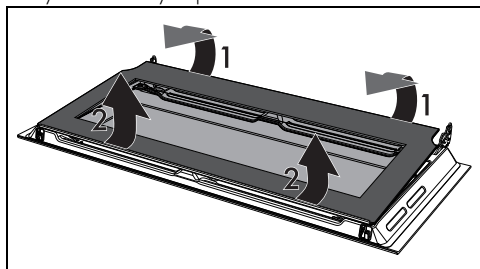
Чистка стекол дверцы

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

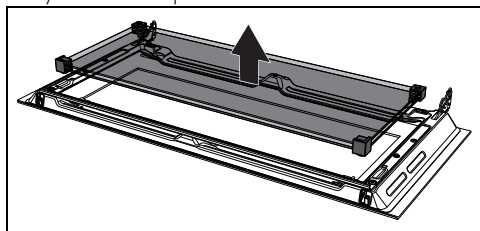
Демонтаж внутренних стекол

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

1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



3. Снимите промежуточный стеклянный блок в направлении вниз дверцы и затем приподнимите его вверх, следуя указанию стрелок 2.

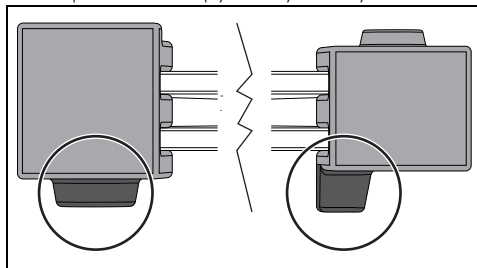


Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

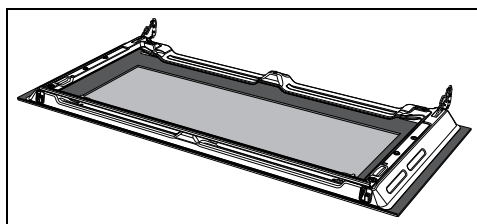
Во время этих действий верхние прокладки могут выйти со своих мест.

- Вставьте передние прокладки на свои места. Присоски прокладок должны быть

обращены к наружному стеклу

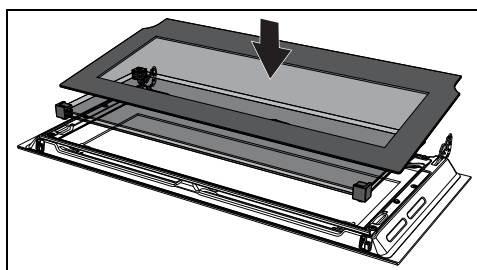


4. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.

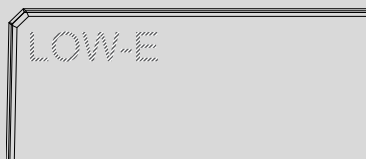


5. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

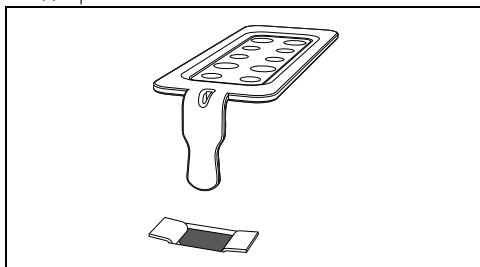
6. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



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



7. Убедитесь, что 4 штифта внутреннего стекла хорошо сидят на своих местах на двери.



Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

Не оставляйте внутри рабочей камеры остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

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



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

Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления следует:

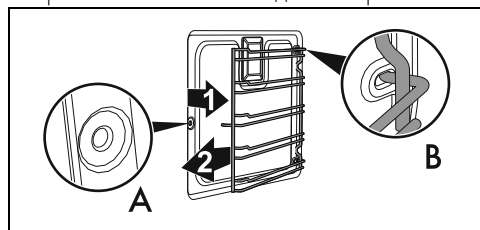
1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Снятие боковых направляющих для решеток/ противней

Снятие опорных рамок для решеток/

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

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



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

Пиролиз (только на некоторых моделях)



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».



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

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

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

его.

- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

1. В «главном меню» нажмите кнопку

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

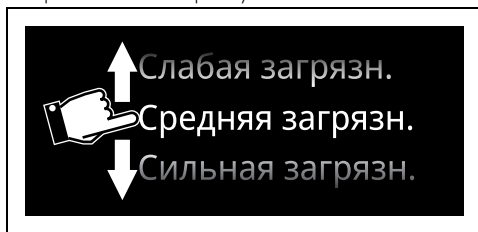


2. Пролистайте меню влево и выберите

функцию ПИРОЛИЗ




3. Выберите более подходящий параметр для автоматической очистки внутри рабочей камеры духовки:



Рекомендуемая продолжительность пиролиза:


- Слабая загрязн.: 2:00
- Средняя загрязн.: 2:30
- Сильная загрязн.: 3:00


4. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения выбранных установок.

Прибор готов для начала цикла автоматической очистки.




Посредством кнопки ЗАПРОГРАММИРОВАННОГО

ПРИГОТОВЛЕНИЯ  можно задать отложенное время окончания функции.


5. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ  чтобы начать пиролиз.



Если термощуп вставлен в специальное гнездо, запустить пиролиз невозможно.

При каждом нажатии кнопки ВКЛЮЧИТЬ  прибор выдаст сигнал об ошибке.

Длительность пиролиза

- Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор с помощью соответствующих органов управления.
- Вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла.
- Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется устройством, которое не допускает ее открытия (на дисплее отображается символ ).



Во время первого цикла пиролиза могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ, используемых при поставке прибора производителем. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла пиролиза.



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

Окончание пиролиза



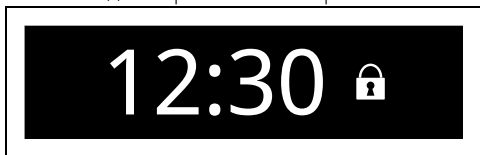
Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.



Дверь остается заблокированной, пока температура внутри духовки не вернется на безопасный уровень.

- По окончании пиролиза прозвучит короткий звуковой сигнал.
- Вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.

- На дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры.



1. Дождитесь охлаждения рабочей камеры духовки.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

2. Откройте дверцу и соберите остатки внутри рабочей камеры духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

Замена лампы внутреннего освещения

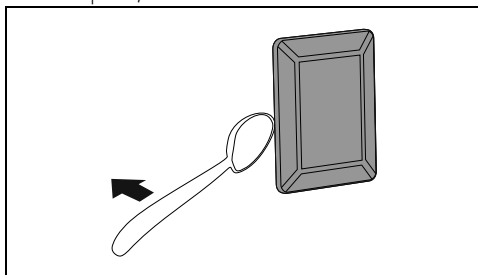


**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

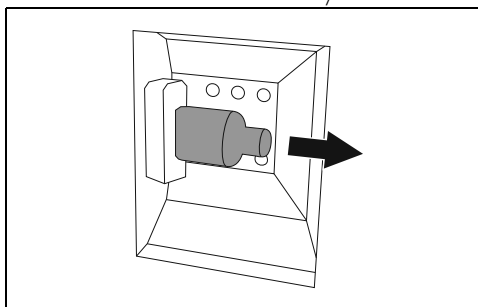
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.

3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



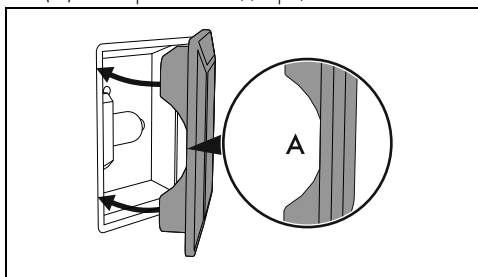
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

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

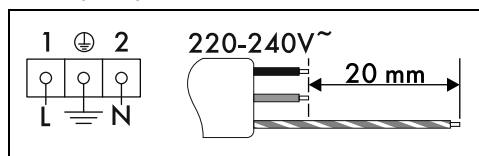
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

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

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В[~]



Кабель трехжильный 3 x 2,5 мм².



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



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.

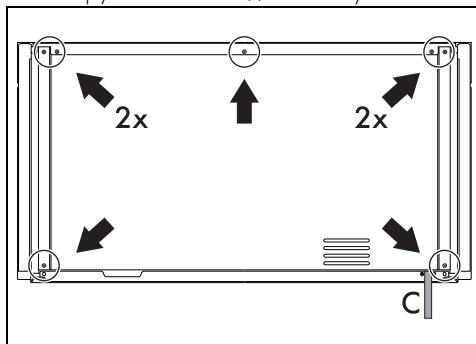
Замена кабеля



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

1. Открутите винты заднего кожуха.



2. Слегка приподнимите верхний кожух и снимите задний кожух, чтобы получить доступ к клеммной панели.
3. Замените кабель.
4. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) расположены оптимально и не могут соприкасаться с прибором.

C= положение кабеля питания.

Встраивание

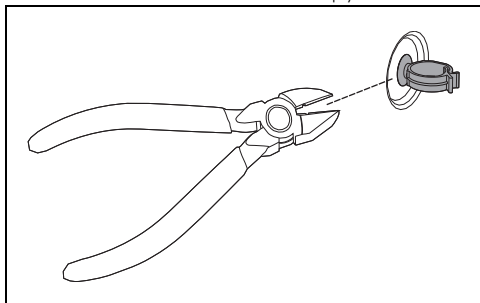


Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Удаление заднего крючка

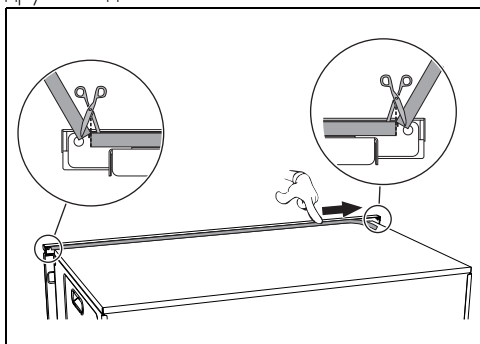
Перед встраиванием прибора следует удалить крючок для кабеля, расположенный на заднем кожухе. Используйте для этого

ножницы или специальный инструмент.

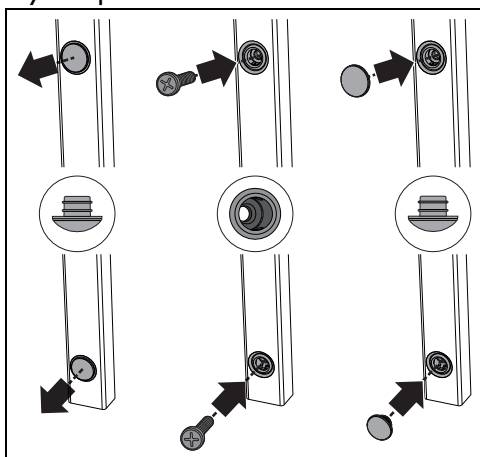


Прокладка передней дверцы

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



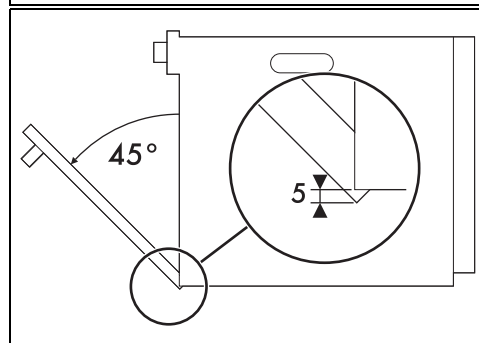
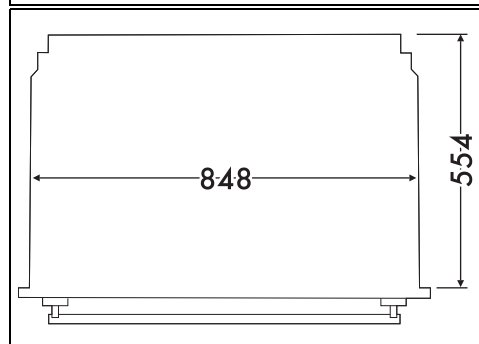
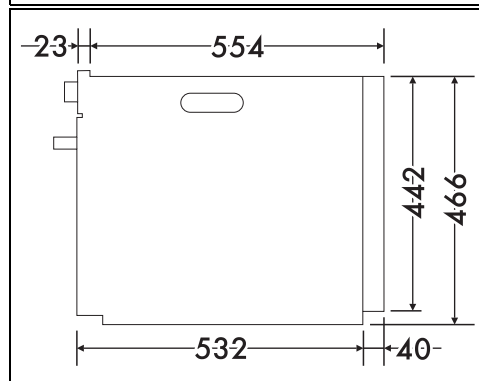
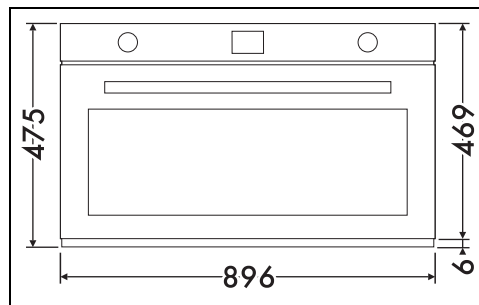
Втулки крепления

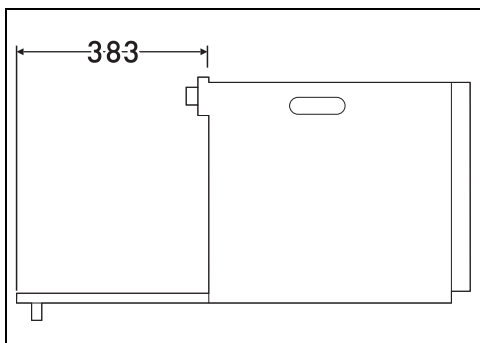


1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Закрепить прибор к мебели при помощи винтов.

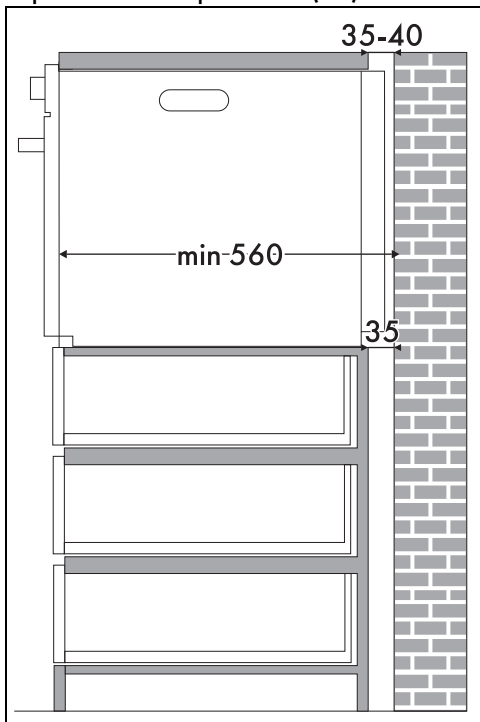
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

Габаритные размеры прибора (мм)

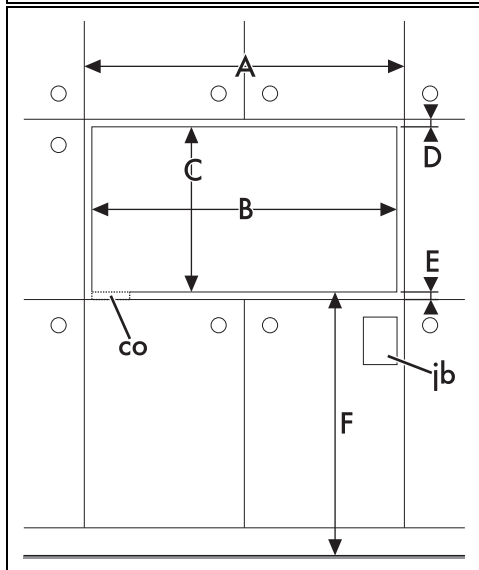
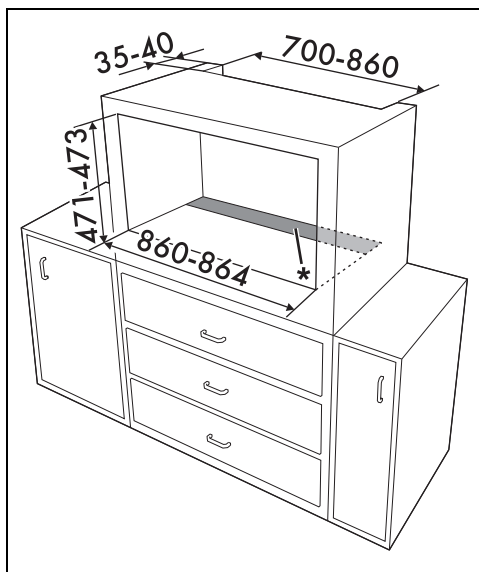




Вертикальное встраивание (мм)

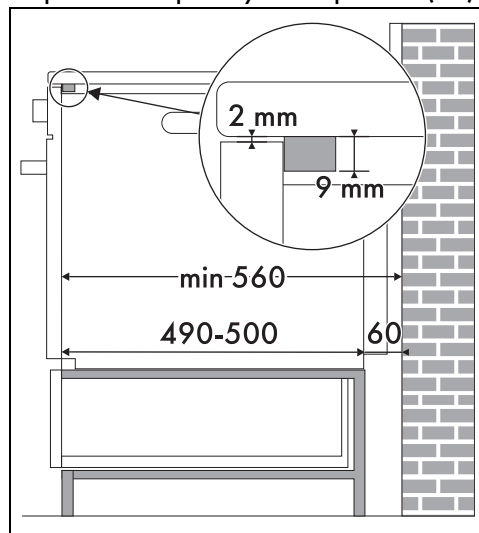
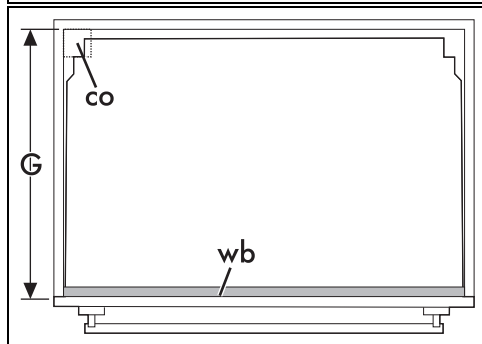
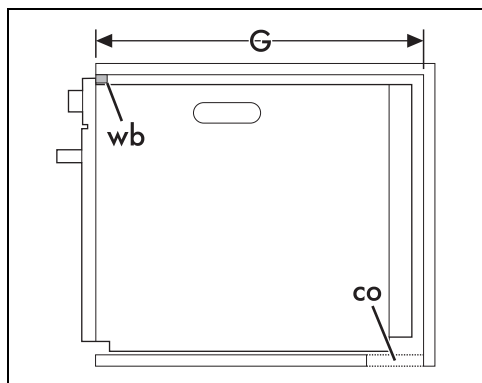


* Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.



RU

Встраивание в рабочую поверхность (мм)



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

A мин. 900 мм

B 860 - 864 мм

C 477 - 479 мм

D 9 - 11 мм

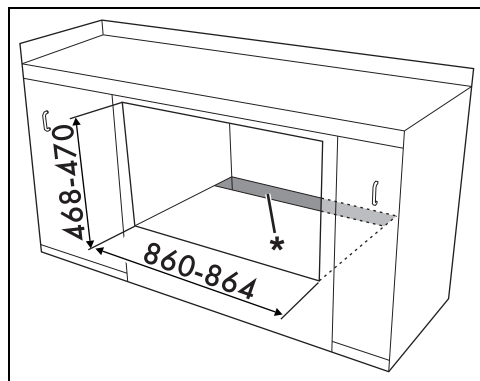
E мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

G мин. 560 мм

co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

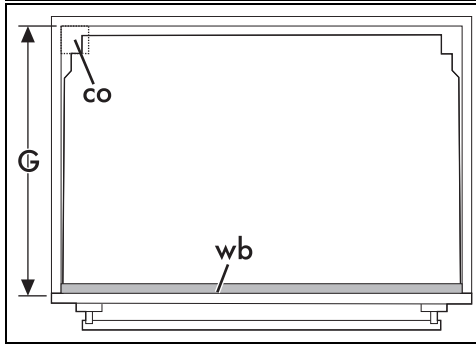
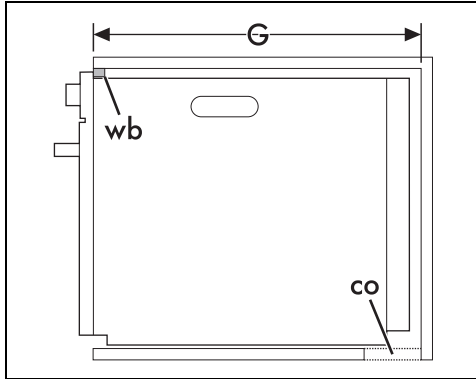
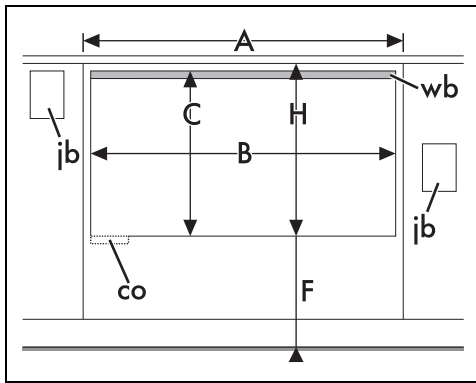
jb Распределительная коробка



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

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

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



A мин. 900 мм

B 860 - 864 мм

C 477 - 479 мм

F 121 - 1105 мм

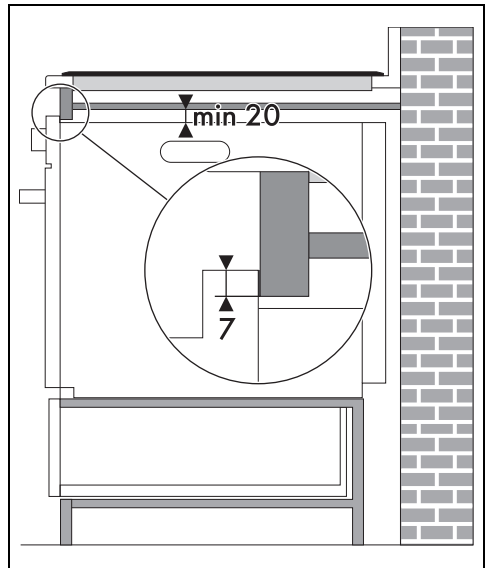
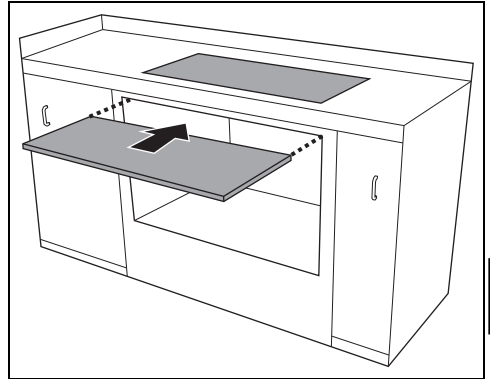
G мин. 560 мм

H мин. 477 мм

co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

jb Распределительная коробка

wb Деревянный брусок (рекомендуется)



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

RU

