

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>564</b>
1.1	Общие меры безопасности	564
1.2	Меры предосторожности при использовании микроволновых печей	565
1.3	Ответственность производителя	567
1.4	Функция прибора	567
1.5	Идентификационная табличка	567
1.6	Утилизация	567
1.7	Руководство по эксплуатации	568
1.8	Как читать руководство по эксплуатации	568
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>569</b>
2.1	Общее описание	569
2.2	Панель управления	569
2.3	Другие части	570
2.4	Микроволновая печь	570
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	571
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>572</b>
3.1	Меры предосторожности	572
3.2	Первое использование	574
3.3	Использование принадлежностей	574
3.4	Использование духовки	575
3.5	Рекомендации для традиционного приготовления	584
3.6	Специальные функции	589
3.7	Программы	598
3.8	Персональные рецепты	608
3.9	Настройки	614
<b>4</b>	<b>Чистка и техническое обслуживание</b>	<b>620</b>
4.1	Меры предосторожности	620
4.2	Чистка поверхностей	620
4.3	Плановая ежедневная чистка	620
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	621
4.5	Сушка	621
4.6	Чистка стекол дверцы	621
4.7	Внутренняя очистка духового шкафа	621
4.8	Паровая очистка	623
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>627</b>
5.1	Подключение к электропитанию	627
5.2	Замена кабеля	627
5.3	Встраивание	628

Рекомендуется внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Меры предосторожности

## 1 Меры предосторожности

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ И СОХРАНИТЬ НА БУДУЩЕЕ.

#### 1.1 Общие меры безопасности

##### Риск получения травм

- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или ее прокладка повреждены, не следует использовать печь до тех пор, пока они не будут отремонтированы компетентным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасно для всех, за исключением уполномоченного персонала, проводить любые операции по техобслуживанию или ремонту, связанных с демонтажем крышек, защищающих от микроволновой энергии.
- **ВНИМАНИЕ!** Жидкости и другие виды продуктов не должны разогреваться в запечатанных емкостях, поскольку это чревато взрывом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- При наличии дыма следует выключить прибор или извлечь вилку из электрической розетки, удерживая дверцу закрытой, предотвращая выход дыма.
- Не пытайтесь погасить пламя/пожар с помощью воды.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или



инструменты) в щели прибора.

- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

## Риск нанесения ущерба прибору

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

## 1.2 Меры предосторожности при использовании микроволновых печей

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



Неправильное использование.  
Опасность взрыва



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



## Меры предосторожности

- печь только для продуктов, которые будут употреблены в пищу. Категорически запрещаются другие типы применения (напр., сушка вещей, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они чреваты травмами или пожаром.
- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
  - Не сушить продукты в микроволновой печи.
  - Не использовать микроволновую печь для нагрева или жарки масел.
  - Не использовать прибор для нагрева блюд или напитков, содержащих спирт.
  - Пищевые продукты для новорожденных не должны разогреваться в закрытых емкостях. Снять колпачок или соску (в случае бутылочки). По окончании приготовления следует обязательно проверять температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешать или встряхнуть содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
  - Не нагревать яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, в том числе и после собственно нагрева.
  - Перед приготовлением продуктов с твердой кожурой (напр., картофеля, яблок и пр.) необходимо проткнуть кожуру.
  - Не нагревать продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.
  - Не использовать режим микроволновой печи с незаполненным отделением.
  - Использовать только те столовые приборы и посуду, которые пригодны для микроволновых печей.
  - Не использовать алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
  - Не использовать посуду с металлическими декорами (золотой или серебряной отделкой).
  - Прибор работает в диапазоне ISM, 2,4 Гигагерц.
  - Согласно положениям об электромагнитной совместимости, прибор относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).
  - Данный прибор отвечает правилам и директивам, действующим в настоящее время в отношении безопасности и электромагнитной совместимости. В любом случае, лицам с электрокардиостимуляторами рекомендуется соблюдать минимальное расстояние в 20-30 см между микроволновой печью и электрокардиостимулятором. Обратитесь к производителю электрокардиостимулятора за более подробной информацией.



## 1.3 Ответственность производителя

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

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

## 1.4 Функция прибора

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

## 1.5 Идентификационная табличка

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

## 1.6 Утилизация



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



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

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

Для утилизации прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой (в случае ее наличия).
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

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



## Меры предосторожности

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



### Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

### 1.7 Руководство по эксплуатации

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

- Перед тем использовать прибор внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

### 1.8 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

#### Меры предосторожности



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

#### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

#### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

#### Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

#### Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

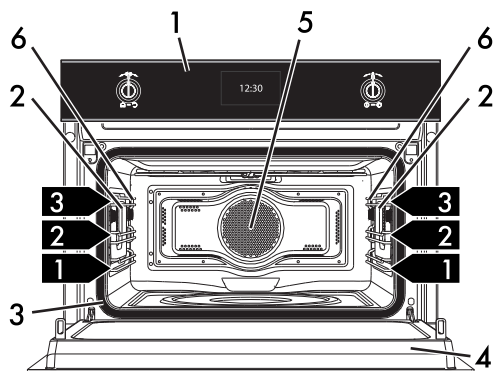
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лев. лампа

3 Прокладка

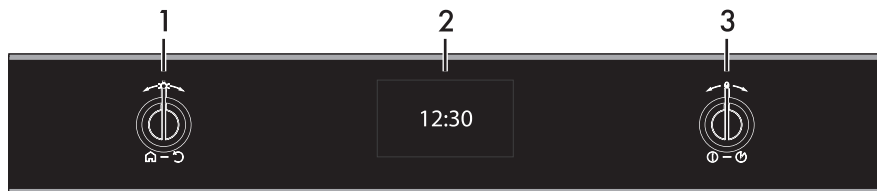
4 Дверца

5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

**1,2,3** Полка опорной рамки

### 2.2 Панель управления



#### 1 Рукоятка возврата

Используя данную рукоятку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Кроме того, с ее помощью можно вручную включать или выключать лампу внутри духовки.

#### 2 Дисплей

Показывает текущее время, параметры приготовления и все функции прибора.

#### 3 Рукоятка управления

При помощи этой рукоятки можно включать/выключать прибор и выбирать различные режимы приготовления. Поверните рукоятку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции. Нажмите для подтверждения.



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

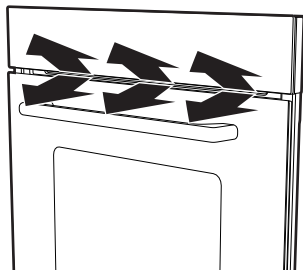


## 2.3 Другие части

### Полки для размещения

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

### Охлаждающий вентилятор



Вентилятор 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 духовки.

### Внутреннее освещение

Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, кроме функций Шабат  и Паровая очистка .
- при повороте рукоятки возврата вправо или влево, когда не выбрана ни одна из функций (повторное поворачивание рукоятки регулировки температуры вправо или влево приведет к выключению внутреннего освещения).

Для энергосбережения лампочка выключается по истечении минуты с начала каждого цикла готовки (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

## 2.4 Микроволновая печь

Данный прибор снабжен микроволновым генератором, называемым магнетроном. Генерируемые микроволны равномерно излучаются в отделение готовки, 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 в короткие сроки относительно стандартных способов приготовления.

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



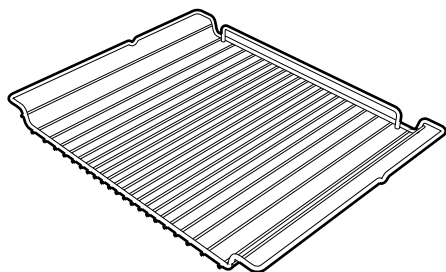


## 2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте



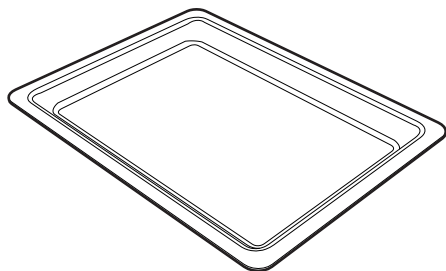
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

### Решетка



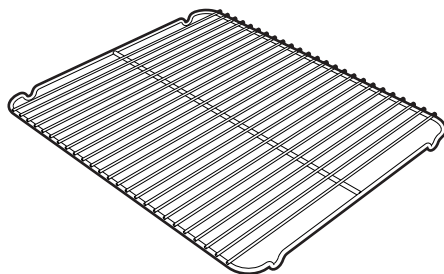
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

### Стекланный противень



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

### Решетка для противня



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

### Палочка для поддержания равномерного кипения



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



Дополнительные принадлежности духового шкафа, которые могут контактировать с продуктами питания, выполнены из материалов, отвечающих требованиям действующих нормативных правил.



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



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



**Слишком высокая температура  
внутри духового шкафа во  
время приготовления**

**Опасность ожогов**

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревателей внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.



**Неправильное использование  
Риск повреждения  
поверхностей**

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции.
- Не ударяйте и не волочите кастрюли по эмалированному дну.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



**Слишком высокая температура  
внутри духового шкафа во  
время приготовления**

**Опасность пожара или взрыва**

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи (за исключением функции микроволновой печи).
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если во время приготовления пищи происходит выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.



## Материалы, пригодные для микроволновых печей

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

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

### ИСПОЛЬЗОВАТЬ

#### Стекло \*

- Емкости из пирекса
- Стаканы
- Стеклянные банки

Всегда снимать крышки.

#### Фарфор

#### Терракотта

#### Пластик \*

- Контейнеры
- Пластиковые пленки

Только подходящие для микроволновых печей.

При использовании пленки необходимо следить, чтобы она не контактировала с продуктами.

\* только термостойкая

### НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

#### Металл

- Алюминиевая фольга
- Алюминиевые лотки
- Тарелки
- Металлические приборы
- Завязки для пакетов для морозильной камеры

Они могут вызывать дугу или искрение.

#### Дерево

#### Хрустальные бокалы

#### Бумага

Опасность пожара

#### Лотки из пенопласта

Опасность заражения пищевых продуктов.

\* только термостойкая



Столовые приборы не должны иметь металлических элементов декора.

## 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 печи.
2. Поместите проверяемый столовый прибор на решетку, установленную на первый уровень.
3. Выберите функцию микроволновой печи на максимальной мощности (напр., 1000 Вт).
4. Задайте длительность готовки 30 секунд.



## Использование

5. Запустите готовку.



### 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.

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

## 3.2 Первое использование

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



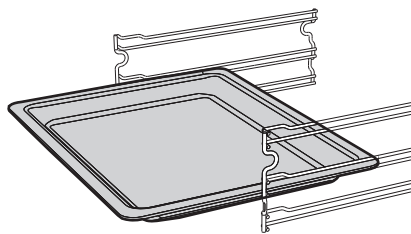
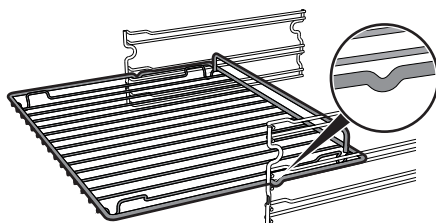
Для первого нагрева используйте для приготовления традиционную функцию, а не функцию микроволновой печи.

## 3.3 Использование принадлежностей

### Решетки и противни

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

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



### Высокая температура Опасность ожогов

- При использовании функций с микроволнами решетка может нагреваться до очень высокой температуры. Для обращения с печью и приборами используйте термозащитные перчатки.



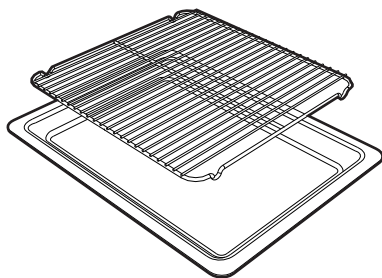
Аккуратно вставьте решетки и противни в духовой шкаф до упора.



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.



## Палочка для поддержания равномерного кипения

При нагреве или подогреве жидкостей в микроволновых печах может происходить задержка процесса кипения; во избежание этого явления необходимо во время нагрева вставить в емкость поставляемую в комплекте палочку для поддержания равномерного кипения (или ложку из термостойкой пластмассы).



### Неправильное использование Опасность взрыва/получения ожогов

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



### Высокая температура Риск повреждения принадлежности

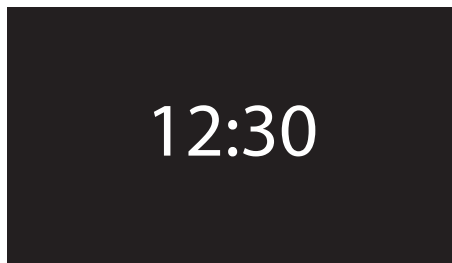
- Используйте палочку для поддержания равномерного кипения только в режиме микроволновой печи. Не используйте палочку в режимах комбинированного и традиционного приготовления.



## Использование

### 3.4 Использование духовки

#### Первое использование



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

**00:00**. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).

Нажмите рукоятку управления для входа в меню настроек.



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



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

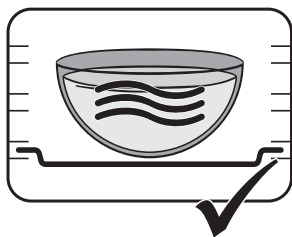
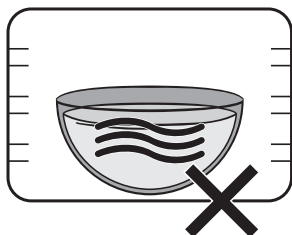
#### Микроволновые режимы



Неправильное использование  
Риск повреждения прибора

Во время использования микроволновой печи следует поместить пищевые продукты в подходящую емкость и поставить ее на решетку, которая установлена на первом уровне.

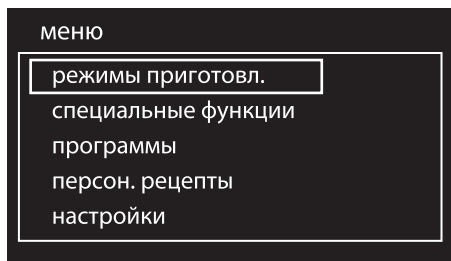
**НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ЕМКОСТИ/ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (лотки, стеклянные емкости и пр.) НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ДНО РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ.**



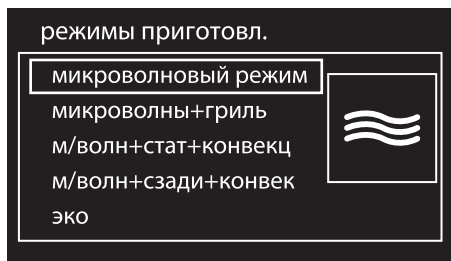
Для получения оптимальных результатов при длительном приготовлении в режиме Микроволновая печь и Комбинированный рекомендуется пару раз перемешать продукты.



1. Нажмите на рукоятку управления для включения прибора.
2. В главном меню установите рукоятку на пункт «Режимы приготовления».
3. Выберите в меню пункт «Режимы приготовления», нажав на рукоятку управления.



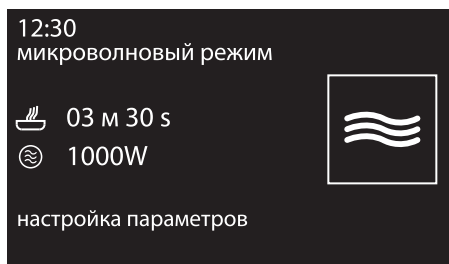
4. Поверните рукоятку управления для выбора желаемого режима приготовления.



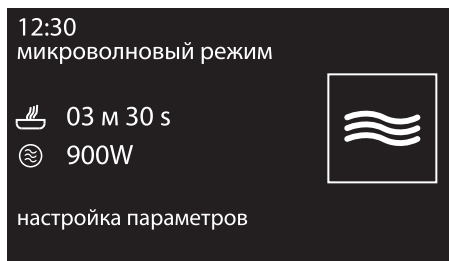
5. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбора.



6. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить продолжительность приготовления.



7. Нажмите, чтобы подтвердить заданную продолжительность приготовления.
8. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить интенсивность микроволн (от 100 Вт до 1000 Вт).



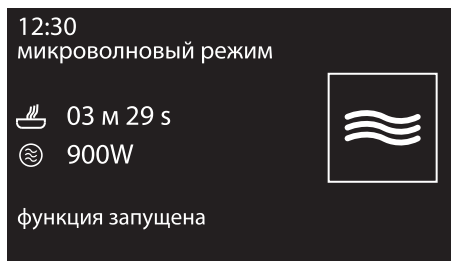
В случае приготовления только в микроволновой печи прибор не выполняет этап предварительного нагрева. Блюдо можно сразу поместить в рабочую камеру духовки.

9. Нажмите, чтобы подтвердить заданную продолжительность приготовления.

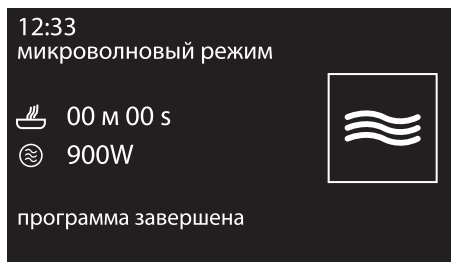


## Использование

10. Повторно нажмите рукоятку управления, чтобы начать приготовление в микроволновой печи.



11. В конце приготовления на дисплее появится надпись «микроволновый режим завершен» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



### Мощность микроволновой печи

Ниже приводятся значения мощности:

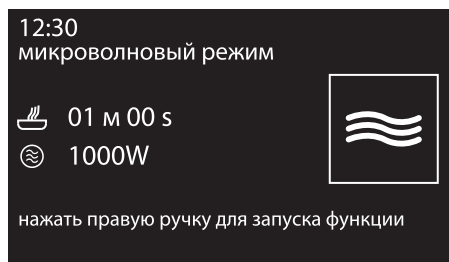
Мощность (Вт)	Служит для
100	Размораживания пищевых продуктов
200	
300	
400	Жарки мяса или деликатного приготовления
500	
600	Разогрева или приготовления пищи
700	
800	
900	Разогрева жидкостей
1000	

### Функция QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА) микроволновой печи



Функция QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА) позволяет быстро включить микроволновую печь, что удобно для разогрева небольшого количества пищи или напитков.

1. В режиме ожидания нажмите рукоятку возврата.
2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбора функции QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА).



Прибор запустит микроволновый режим в соответствии с параметрами по умолчанию.





## Комбинированный режим



Комбинированное приготовление - это сочетание традиционного приготовления с микроволнами.

## Перечень функций комбинированного приготовления



### Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не используйте режимы комбинированного приготовления для нагрева или кипячения жидкостей.



### Микроволны+гриль

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



### М/волн+стат+конвекц

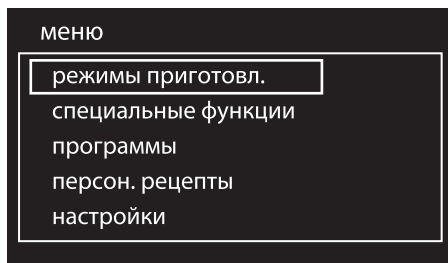
Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Действие микроволн позволяет приготовить блюдо в кратчайшие сроки.



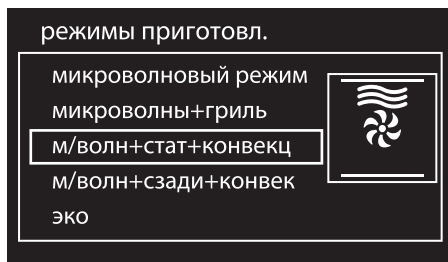
### М/волн+сзади+конвек

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

1. Нажмите на рукоятку управления для включения прибора.
2. В главном меню установите рукоятку на пункт «Режимы приготовления».
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбора.



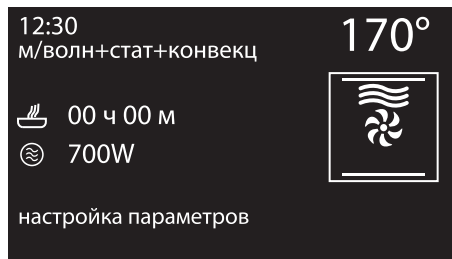
4. Поверните рукоятку управления для выбора Комбинированного режима.



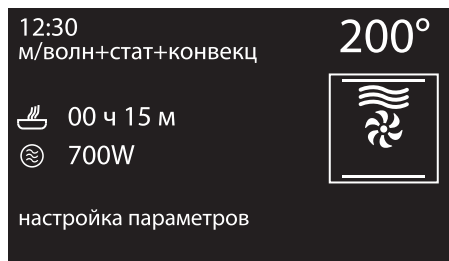


## Использование

5. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбранной функции. На дисплее загорится меню выбора параметров приготовления в комбинированном режиме.



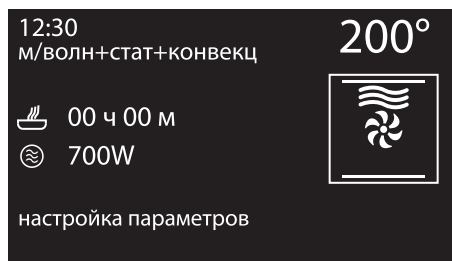
8. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить продолжительность приготовления.
9. Нажмите рукоятку управления для подтверждения выбранной длительности приготовления (например, 15 минут).



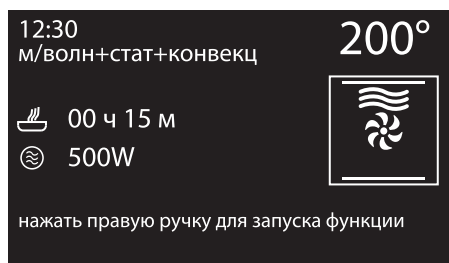
**i**

Учитывая тип приготовления и в целях увеличения скорости готовки в комбинированной функции микроволны+гриль не выполняется предварительный нагрев.

6. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить температуру приготовления.
7. Нажмите рукоятку управления для подтверждения выбранной температуры приготовления (например, 200°C).



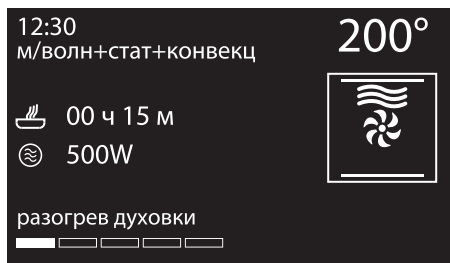
10. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить значение мощности микроволн (от 100Вт до 700Вт).
11. Нажмите рукоятку управления для подтверждения выбранного значения мощности микроволн (например, 500Вт).



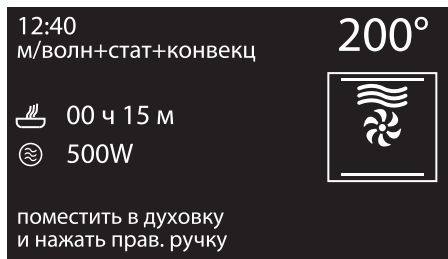
12. Повторно нажмите рукоятку управления, чтобы начать приготовление в комбинированном режиме с выбранными параметрами.



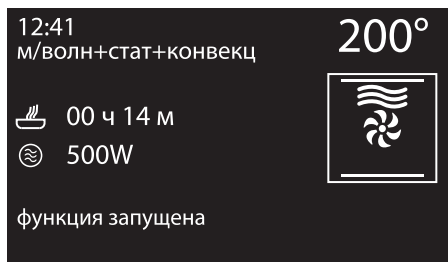
13. Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображаться выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и текущее значение температуры (предварительный нагрев).



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



15. После того, как блюдо будет поставлено в духовку, нажмите рукоятку управления для начала приготовления.



Учитывая тип приготовления и в целях увеличения скорости готовки в комбинированной функции микроволны+гриль не выполняется предварительный нагрев.



Для изменения предустановленной температуры необходимо повернуть рукоятку управления. Нажмите для подтверждения или подождите 5 секунд.



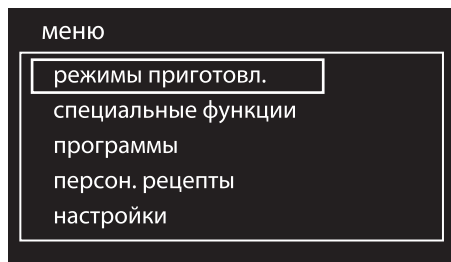
Чтобы в любой момент приостановить приготовление, нажмите на рукоятку управления и держите нажатой в течение нескольких секунд.



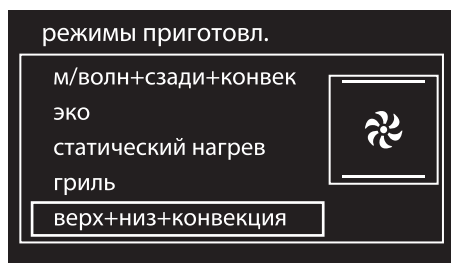
## Использование

### Традиционные режимы

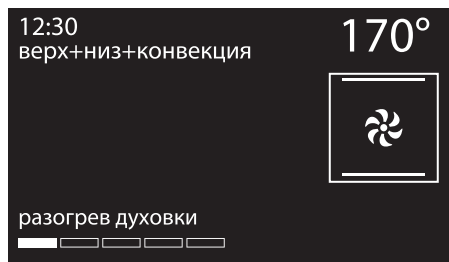
1. Нажмите на рукоятку управления для включения прибора.
2. В главном меню установите рукоятку на пункт «Режимы приготовления».
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбора.



4. Поверните рукоятку управления для выбора традиционного режима.
5. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбора.



6. Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображаться выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и текущее значение температуры (предварительный нагрев).



Для изменения предустановленной температуры необходимо повернуть рукоятку управления. Нажмите для подтверждения или подождите 5 секунд.

7. По окончании предварительного нагрева прозвучит звуковой сигнал, оповещающий о том, что можно ставить блюда в духовку, после чего приготовление начнется автоматически.





Чтобы вручную увеличить длительность приготовления, нажмите повторно рукоятку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

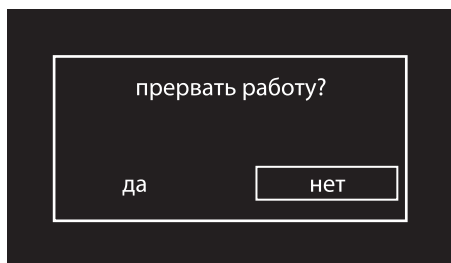


В целях обеспечения безопасности невозможно установить только время окончания приготовления, не установив значение длительности приготовления.

## Прерывание функции

Чтобы прервать функцию приготовления:

1. Нажмите рукоятку возврата.
2. Выберите требуемую опцию.
3. Нажмите на рукоятку возврата для подтверждения.



Удерживайте нажатой рукоятку управления минимум 5 секунд, чтобы мгновенно и в любой момент прервать функцию готовки и вернуться в главное меню.

## Список традиционных режимов приготовления

ECO

### Эко

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

### Статический нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Отлично подходит для приготовления пирогов с начинкой, хлеба и блюд в кастрюле. Режим также подходит для приготовления жирного мяса, например утиного или гусиного.

### Гриль

Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле, прежде всего, кусков мяса средней/малой толщины, а в сочетании с шампуром (если входит в комплект) позволяет создать в конце приготовления равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления тостов и поджаривания сыра. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.



## Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Идеально подходит для приготовления жаркого из мяса.



## Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную прожарку даже для кусков мяса большой толщины (например, бифштексов из свинины).



## Низ+конвекция

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



## Задний нагрев+конв.

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



## Турбо-режим

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

Чтобы пожарить шашлык, поставьте температуру на максимум. Когда прибор достигнет максимальной температуры, верните настройки на нормальную температуру. Это позволяет сохранить жидкость внутри мяса и сохранить его оптимальный объем и консистенцию.



## 3.5 Рекомендации для традиционного приготовления

### Общие рекомендации

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

### Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

### Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

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

### 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.

### Для экономии энергии


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

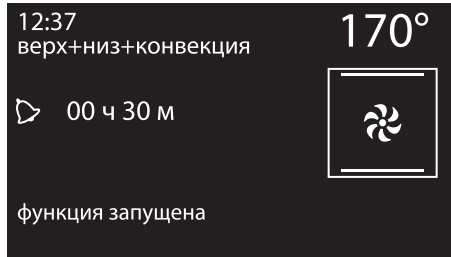



## Использование


### Функция таймера

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

1. Нажмите на рукоятку управления во время выполнения какой-либо функции приготовления.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.



3. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал. Символ  мигает.

 Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить новый таймер, или нажмите на нее, чтобы отключить звуковой сигнал.

### Приготовление с установкой времени по таймеру

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


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

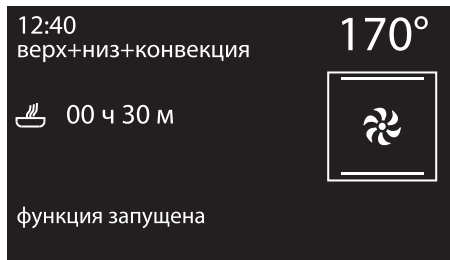
1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите дважды на рукоятку управления.
2. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте рукоятку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



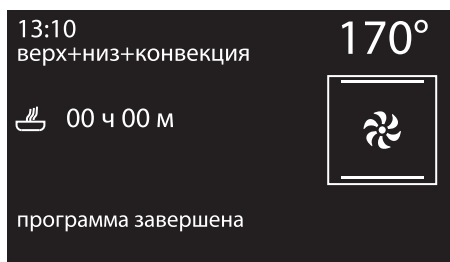




3. Через несколько секунд после выбора длительности символ  перестает мигать и начинается приготовление с установкой времени.



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



Чтобы увеличить длительность приготовления, поверните рукоятку управления.



Чтобы вручную увеличить длительность приготовления, нажмите повторно рукоятку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



Чтобы выключить прибор, см. «Прерывание функции».

## Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени по таймеру

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

1. Когда горит символ  и прибор находится в режиме приготовления, нажмите на рукоятку управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для изменения длительности приготовления, установленной ранее.



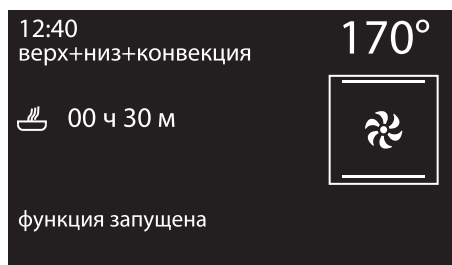
## Использование

### Отсрочка включения





Под отсрочкой включения понимается функция, позволяющая окончить приготовление в определенное время суток, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

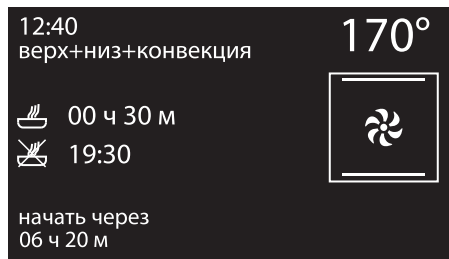
1. После выбора функции и температуры нажмите на рукоятку управления для настройки длительности приготовления.



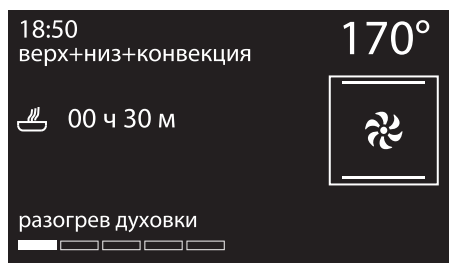
2. Прежде чем символ  перестанет мигать, нажмите на рукоятку управления для настройки времени окончания программы.

3. Символ  мигает. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.

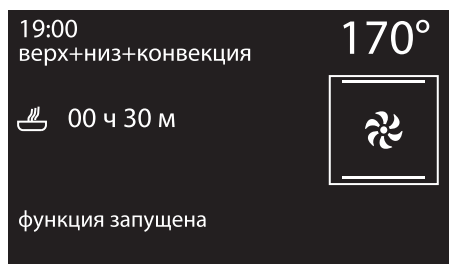
4. Через несколько секунд символы  и  перестанут мигать. Прибор находится в ожидании задержки времени начала программы.



5. В зависимости от выбранных настроек прибор начинает предварительный нагрев, который длится приблизительно 10 минут...

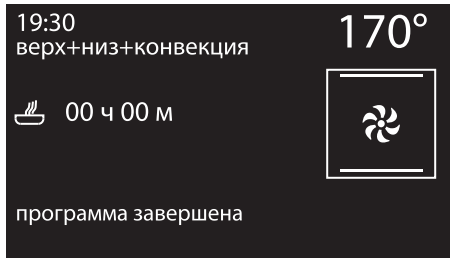


6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.





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



Чтобы вручную увеличить длительность приготовления, нажмите повторно рукоятку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.










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

## Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления



После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Когда горят символы  и , и прибор находится в режиме ожидания начала приготовления, нажмите рукоятку управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить температуру приготовления.
3. Нажмите на рукоятку управления повторно. Символ  погаснет, и начнет мигать символ . На дисплее отобразится время окончания программы.
4. Для того чтобы перенести время окончания программы, поверните рукоятку управления.
5. Через несколько секунд символы  и  прекратят мигать, и приготовление с отложенным стартом продолжится с новыми настройками.



При изменении длительности приготовления время окончания программы аннулируется.

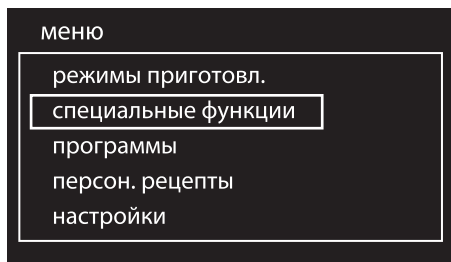


## 3.6 Специальные функции



В меню специальных функций собраны некоторые опции прибора, такие как функция таймера при выключенной духовке, функции размораживания или чистки...

1. Нажмите на панели часов рукоятку управления, чтобы войти в главное меню.
2. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **специальных функций** в главном меню.
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



## Список специальных функций



### Таймер

При активации этой функции по прошествии установленного количества минут раздается звуковой сигнал.



### Размораживание по весу

Данная функция позволяет размораживать различные типы продуктов разного веса.



### Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



### Поднятие теста

Тепло, идущее сверху, способствует поднятию теста любого типа, обеспечивая оптимальный результат в краткий срок.



### Подогрев

Данная функция позволяет разогревать блюда, приготовленные ранее и помещенные в прохладное место или в холодильник.



### Шабат

Эта функция служит для приготовления блюд согласно традициям дня отдыха в иудейской религии.



## Паровая очистка

Данная функция облегчает процесс очистки за счет использования небольшого количества воды, налитого на дно рабочей камеры духовки. (см. «Чистка и техническое обслуживание»)

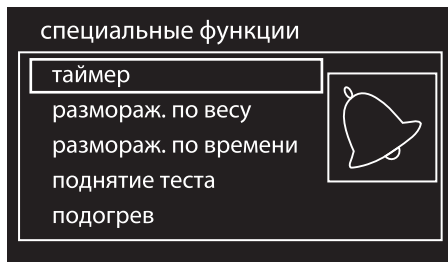



Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции.

Подробности функции **Паровая очистка** см. «4 Чистка и техническое обслуживание».

## Таймер

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **таймер** в меню «специальные функции».
2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.




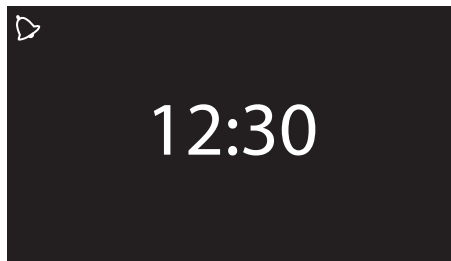
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.





## Использование

4. После выхода из меню таймера в верхней левой части появится символ , указывающий на то, что таймер включен.



Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.



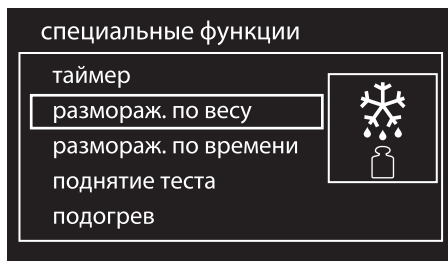
Если после выбора длительности работы таймера включается какая-либо функция, выбранная длительность будет автоматически установлена в качестве таймера для активной функции, за исключением некоторых специальных функций, автоматических программ и персональных рецептов.



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

### Размораживание по весу

1. Поместите блюдо в печь.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **размораживание по весу** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

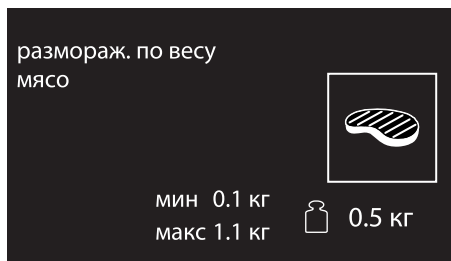


4. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.





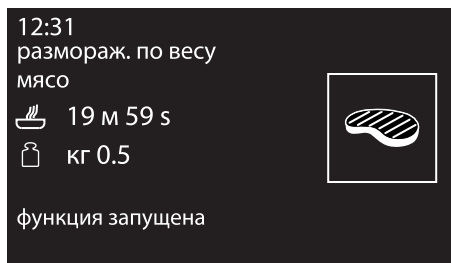
5. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.



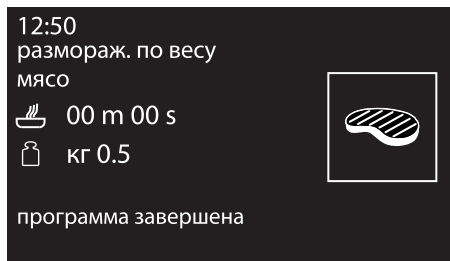
6. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбранных параметров.







7. Повторно нажмите на рукоятку управления, чтобы начать размораживание или внести изменения в заданные параметры.



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



Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время (по умолчанию)
 Мясо	от 0.1 до 1.1 (по умолчанию 0.5)	20 мин 00 сек
 Рыба	от 0.1 до 0.7 (по умолчанию 0.4)	17 мин 00 сек
 Фрукты	от 0.1 до 0.5 (по умолчанию 0.3)	15 мин 00 сек
 Хлеб	от 0.1 до 0.5 (по умолчанию 0.3)	05 мин 00 сек

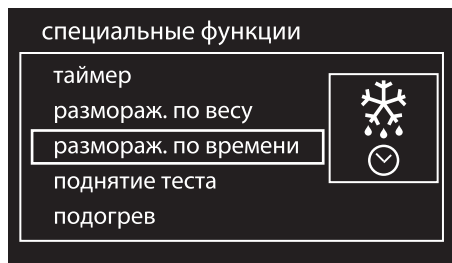
\* Время разморозки зависит от формы и размера размораживаемого продукта.



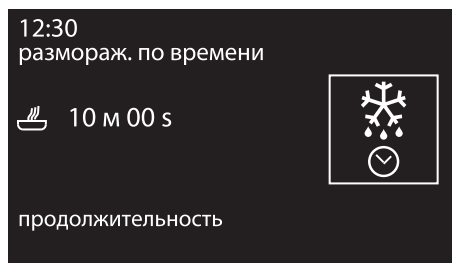
## Использование

### Размораживание по времени

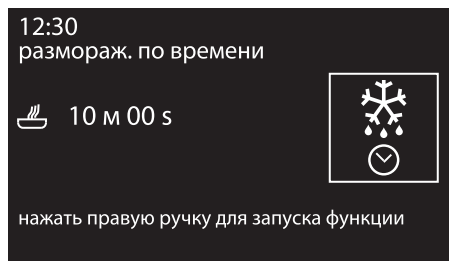
1. Поместите блюдо в печь.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **размораживание по времени** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



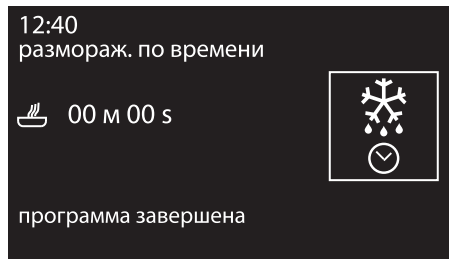
4. Поверните рукоятку управления для изменения длительности (от 1 минуты до 13 часов).



5. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбранных параметров.



6. Нажмите снова на рукоятку, чтобы запустить размораживание.
7. Длительность размораживания можно изменить во время выполнения функции. Поверните рукоятку управления вправо или влево для внесения желаемых изменений.
8. Нажмите на рукоятку для подтверждения новых настроек длительности. В любом случае, через 5 секунд после внесения последних изменений продолжится выполнение функции размораживания.
9. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



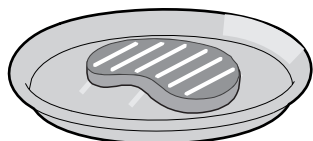




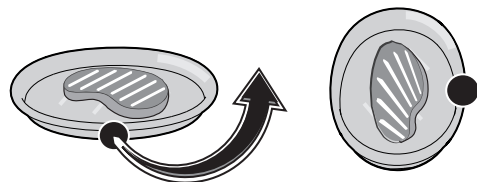
## Процедура «Turn» (Поворачивания)

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

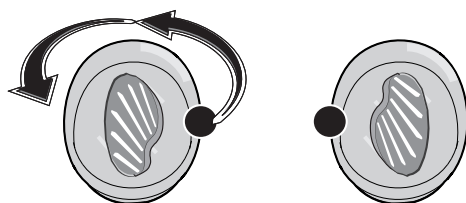
1. Поставьте блюдо в духовку, расположи его параллельно дверке.



2. Когда на дисплее появится надпись «Откройте дверцу и переверните блюдо», проделайте указанные действия.
3. Откройте дверцу и поверните блюдо на 90°.



4. Закройте дверцу и нажмите на рукоятку управления, чтобы продолжить выполнение программы.
5. В случае необходимости прибор может повторно попросить выполнить поворачивание блюда. На дисплее появится надпись «Откройте дверцу и поверните блюдо».
6. Для второго поворачивания необходимо открыть дверцу и повернуть блюдо на 180°.



7. Закройте дверцу и нажмите на рукоятку управления, чтобы продолжить выполнение программы.



Если не выполнить такие действия по поворачиванию блюда, прибор по истечении минуты автоматически приступит к размораживанию.

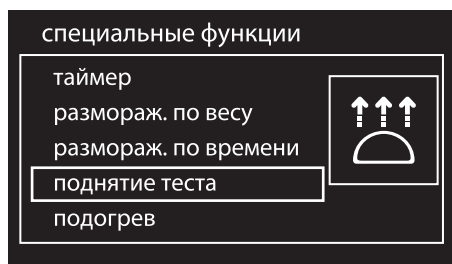


## Использование

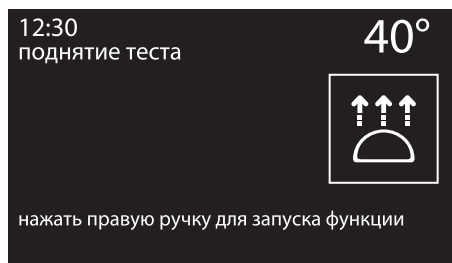
### Поднятие теста

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

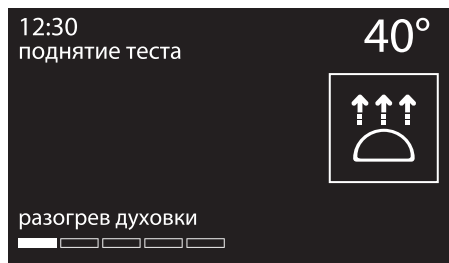
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **поднятие теста** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



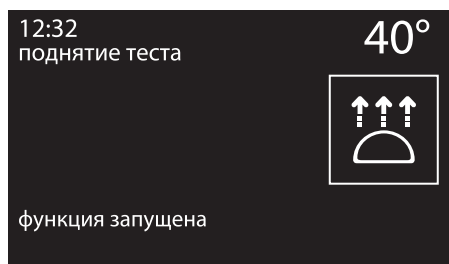
4. Нажмите на рукоятку управления для активации функции.



5. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.



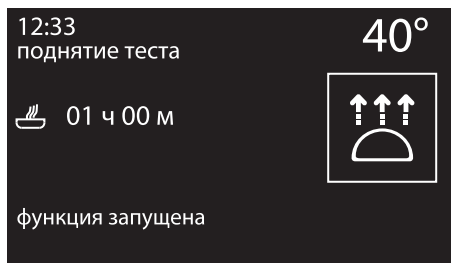
6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Микроволновые режимы»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление с установкой времени по таймеру») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Отсрочка включения»).



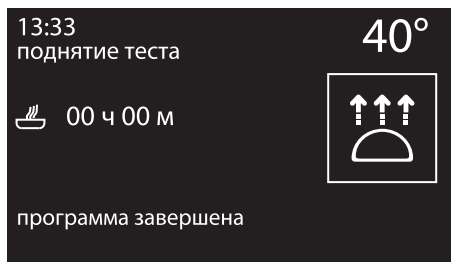
7. Нажмите на рукоятку управления, чтобы внести желаемые изменения.




**i** Если не выбраны иные настройки, максимальное время поднятия теста составляет 13 часов.

**i** Во время выполнения функции поднятия теста свет в печи выключен.

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

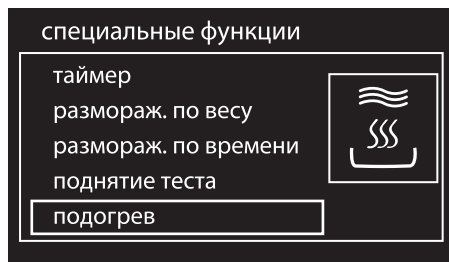


 В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.

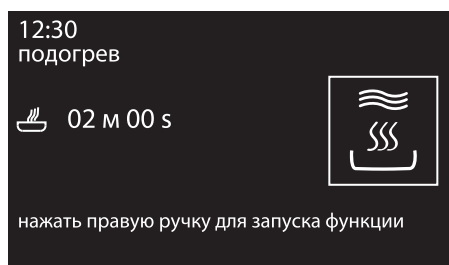
## Подогрев

**i** Данная функция позволяет разогревать блюда, приготовленные ранее и помещенные в прохладное место или в холодильник.

1. Поставьте блюдо, требующее разогрева, в рабочую камеру духовки.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **подогрев** в меню «специальные функции».



3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



4. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить продолжительность подогрева.
5. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить выбранные параметры и начать подогрев.



## Использование

### Шабат



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.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Лампа внутри духовки выключена, любое действие, будь то открывание дверки или ручное приведение в действие рукояткой не включит лампу.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка рукояток и звуковая сигнализация отключена.

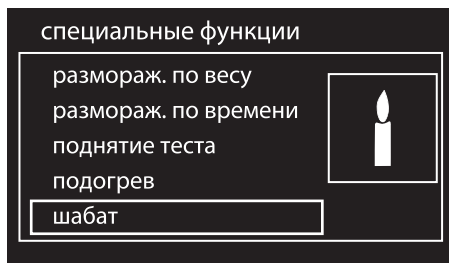


После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

Воздействие на рукоятки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только рукоятка управления, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **шабат** в меню «специальные функции».

2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



3. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы изменить температуру нагрева.



4. Нажмите на рукоятку управления, чтобы запустить функцию Шабат.



5. По окончании удерживайте нажатой рукоятку управления не менее 5 секунд, чтобы вернуться в главное меню.

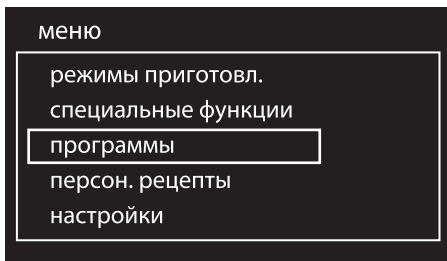


### 3.7 Программы



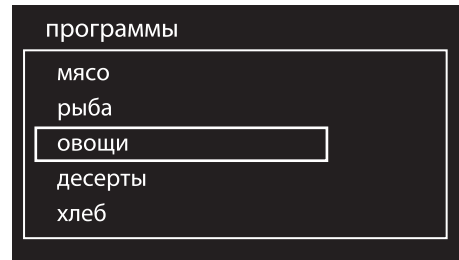
Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

1. Нажмите на панели часов рукоятку управления, чтобы войти в главное меню.
2. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **программ** в главном меню.
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

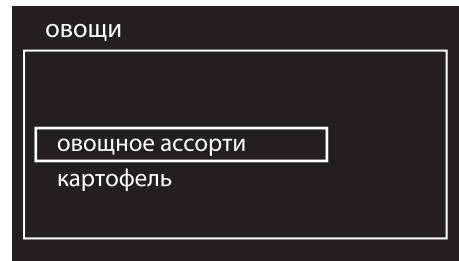


### Запуск программы

1. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора типа желаемого блюда в меню «программы».
2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



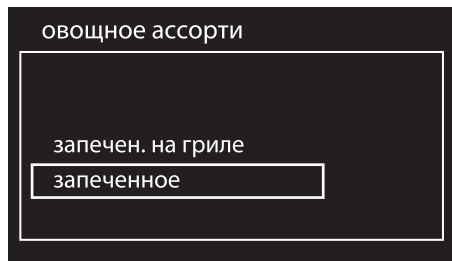
3. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите рукоятку управления для подтверждения.





## Использование

4. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите рукоятку управления для подтверждения.



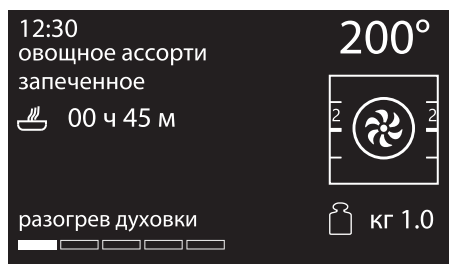
5. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес блюда.



Теперь можно запустить выбранную программу, изменить настройки для сохранения в памяти или выполнить отсрочку включения.



6. При выборе опции **старт** начнется приготовление с predetermined параметрами программы, которые будут отображены на дисплее.



Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.



В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить predetermined установки параметров приготовления.




7. Специальное сообщение сообщит вам о моменте, когда можно ставить блюдо в духовку и запускать процесс приготовления.



8. Нажмите на рукоятку управления, чтобы начать приготовление.




## Завершение программы

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



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

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

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

3. Чтобы выйти и завершить программу, необходимо нажать на рукоятку возврата.



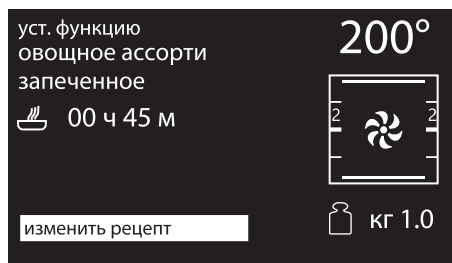
## Использование

### Циклическое изменение программы

1. В выбранной программе следует повернуть рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **изменить** в меню выбранного блюда.
2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

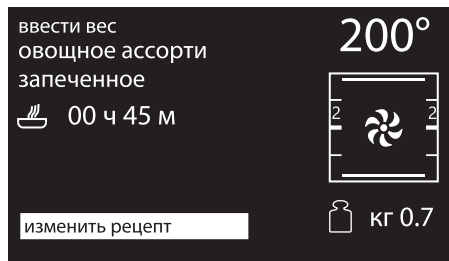


3. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **функции**, чтобы задать ее в программе.

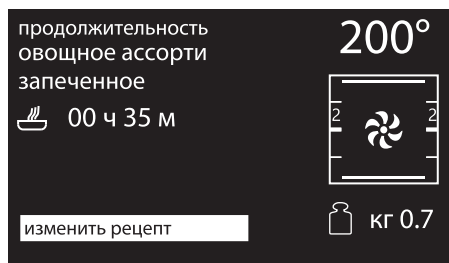


4. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

5. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **веса** блюда, чтобы задать его в программе.



6. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.
7. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления блюда, которая должна быть связана с программой.

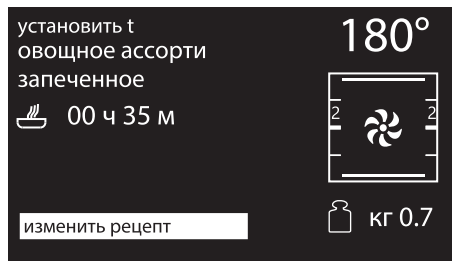


8. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



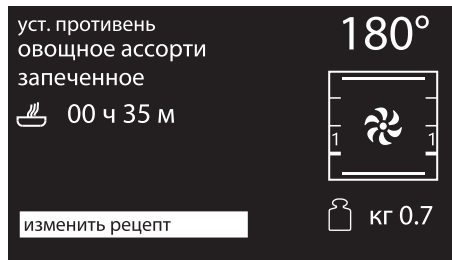


9. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **температуры** приготовления, чтобы задать ее в программе.



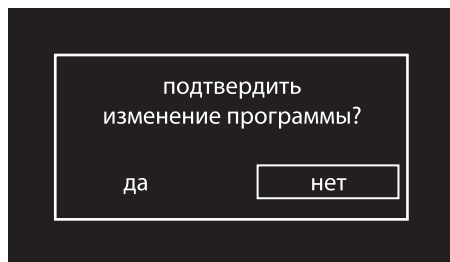
10. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

11. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **уровня** приготовления, чтобы задать его в программе.



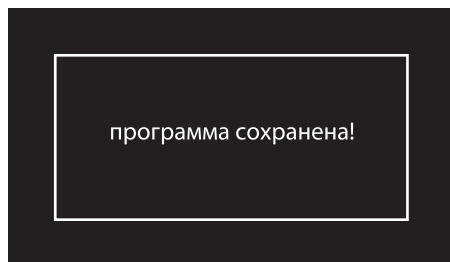
12. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

13. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Чтобы запомнить программу, необходимо нажать на рукоятку управления. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

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





# Использование

## Таблица программ по умолчанию

### МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Ростбиф	с кровью	1		-	1	200	50
	средняя прожарка	1		-	1	200	60
	хорошая прожарка	1		-	1	200	90
Корейка	свежая	1		300	1	190	60
Баранина	средняя прожарка	1,2		300	1	190	55
	хорошая прожарка	1,2		300	1	190	60
Телятина	свежая	1		300	1	190	70
Свинные ребрышки	свежие	1		-	3	250	16
Свинные отбивные	свежие	1		-	3	250	15
Свинные колбаски	свежие	1		-	3	250	12
Бекон	свежий	0,5		-	3	250	7
Жаркое из индейки	свежее	1		300	2	200	55
Цыпленок табака	свежий	1		300	2	200	50
Жаркое из кролика	свежее	1		300	2	190	400



## РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Рыба	свежая	0,5		300	1	160	30
Рыба	замороженная	0,5		300	1	160	40
Сибас	свежий	0,5		300	1	160	20
Морской черт	свежий	0,5		300	1	160	35
Люциан	свежий	1		300	1	160	40
Палтус	свежий	0,5		300	1	160	30

## ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Овощи на гриле	свежие	0,5		-	3	250	25
Запеченные овощи	свежие	1		-	2	200	45
Запеченный картофель	свежий	1		300	2	220	30
Картофель фри	замороженный	0,5		-	2	220	13



# Использование

## ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°С)	Время (минуты)
Пончики	свежие	1		-	1	160	60
Печенье	свежее	0,6		-	1	160	18
Кекс	свежий	0,5		-	1	160	18
Заварное печенье	свежее	0,5		-	1	180	70
Меренги	свежие	0,3		-	1	120	90
Бисквит	свежий	1		-	1	160	60
Штрудель	свежий	0,5		300	1	180	15
Песочное тесто	свежее	0,8		-	1	170	40
Булочки	свежие	1		-	1	180	40
Круассан	свежий	0,6		-	1	160	30

## ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°С)	Время (минуты)
Белый дрожжевой хлеб	свежий	1		-	1	200	30
Фокачча	свежая	0,5		-	1	190	20



## ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пицца на противне	свежая	1		-	1	250	9
Пицца	замороженная	0,3		-	1	250	8
Пицца на камне	свежая	0,5		-	1	250	6

## ПАСТА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста	свежая	2		-	1	220	40
Лазанья	свежая	2		-	1	230	35
Лазанья	замороженная	0,3		500	1	230	9
Паэлья	свежая	0,5		-	1	190	25
Пирог киш	свежий	1		-	1	200	40
Суфле	свежее	0,5		-	1	180	25

## РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

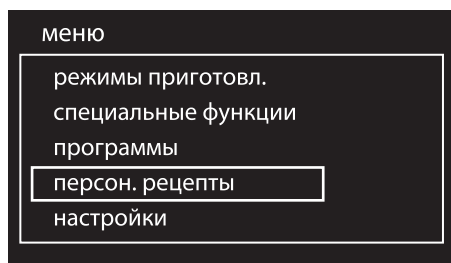
Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Мощн. СВЧ (Вт)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	свежая	1		-	1	90	360
Говядина	с кровью	1		-	1	90	105
Говядина	хорошая прожарка	1		-	1	90	380
Свинина филе	свежее	1		-	1	90	330
Баранина	свежая	1		-	1	90	360



## 3.8 Персональные рецепты

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

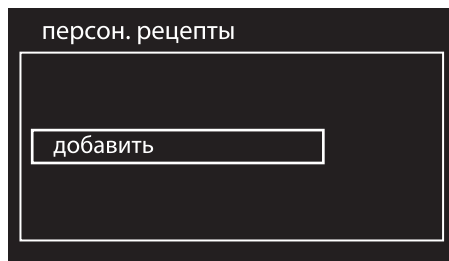
1. Нажмите на панели часов рукоятку управления, чтобы войти в главное меню.
2. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **персональных рецептов** в главном меню.
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



**i** Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

## Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** в меню «персональные рецепты».



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **функцию** для данного рецепта.



3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



4. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда для данного рецепта.



5. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



Можно установить или изменить вес до 2,5 кг, задача пользователя - оценить размер блюда внутри духовки.

6. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления для данного рецепта.



7. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

8. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **температуры** приготовления для данного рецепта.



9. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

10. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **уровень** духовки для данного рецепта.




11. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.





## Использование

12. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для сохранения рецепта необходимо нажать на рукоятку возврата. Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.

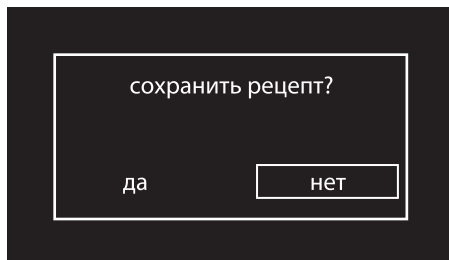



13. Введите название рецепта. Поверните рукоятку управления для выбора буквы, которая должна быть введена. При каждом нажатии рукоятки управления будет вводиться буква. Символ  удаляет ранее введенную букву.

 Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

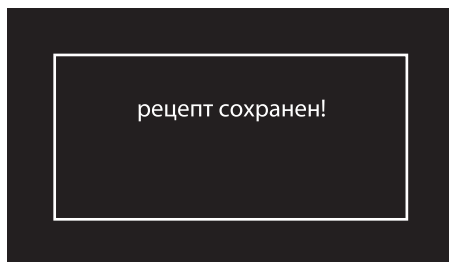
 Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

14. После введения названия персонального рецепта нажмите на рукоятку возврата для подтверждения внесения программы в память или отказа от него. Выберите **ДА** для сохранения рецепта.



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

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

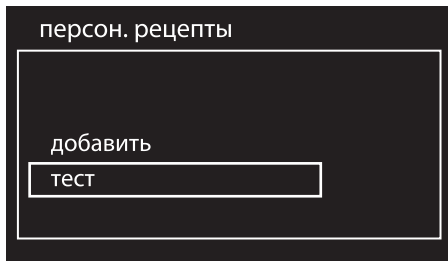






## Запуск персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).

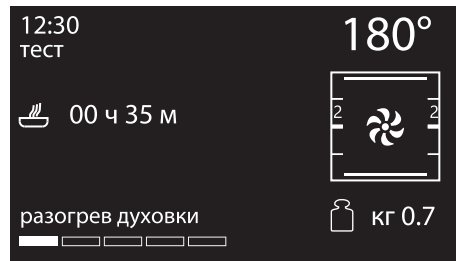


2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.
3. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора позиции **старт**.



4. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.

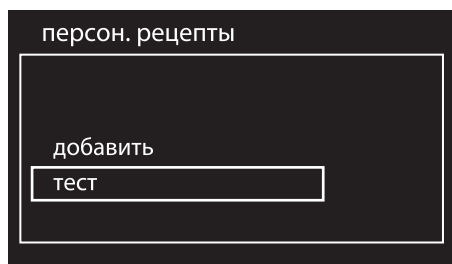


Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.



## Изменение персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).



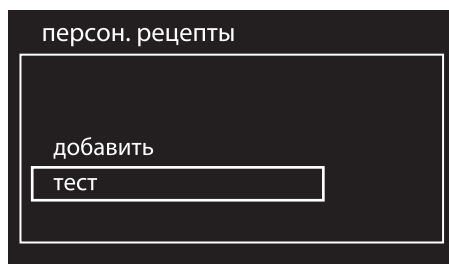
2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.
3. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора позиции **изменить**.



4. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.
5. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

## Удаление персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).



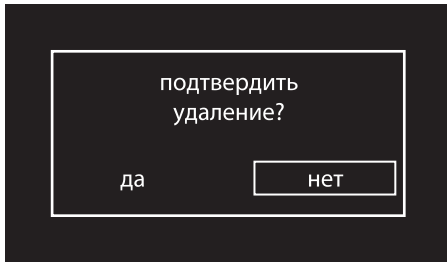
2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите позицию **удалить**.



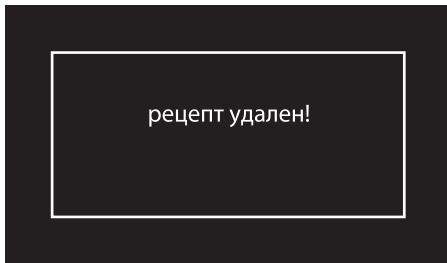
4. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



5. Подтвердите удаление. Выберите ДА для окончательного удаления рецепта.

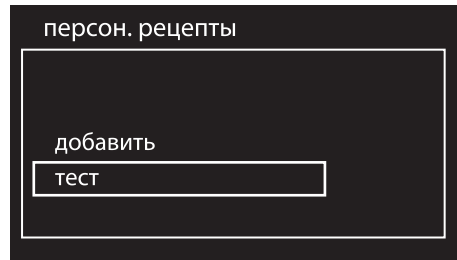


6. Если удаление будет подтверждено, на дисплее появится сообщение о подтверждении.



## Отсрочка включения

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).



2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.
3. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора позиции **отсрочка включения**.



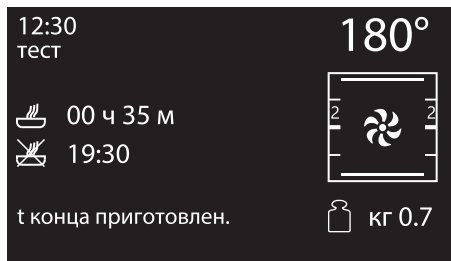
4. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



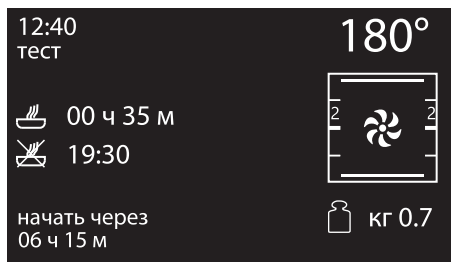
## Использование


5. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать время окончания приготовления с помощью рукоятки управления.

Символ  мигает.




6. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

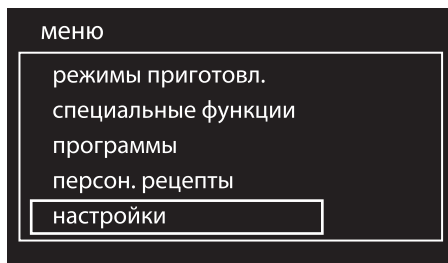


Через несколько секунд символ  перестанет мигать. Прибор находится в ожидании задержки времени начала программы.

### 3.9 Настройки

 В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

1. Нажмите на панели часов рукоятку управления, чтобы войти в главное меню.
2. Поворачивайте рукоятку управления вправо или влево, пока не дойдете до выбора **настроек** в главном меню.
3. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

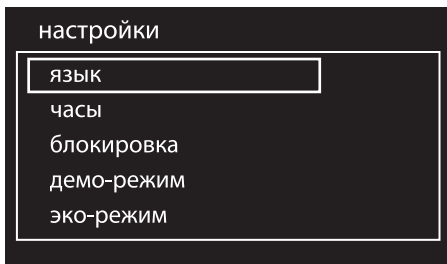




## Язык

Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **язык** в меню «настройки».



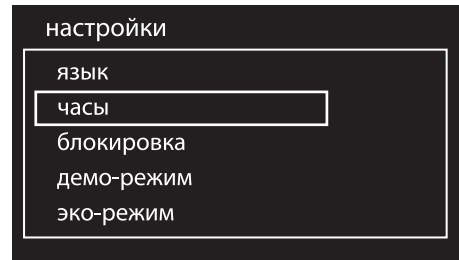
2. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите желаемый язык.



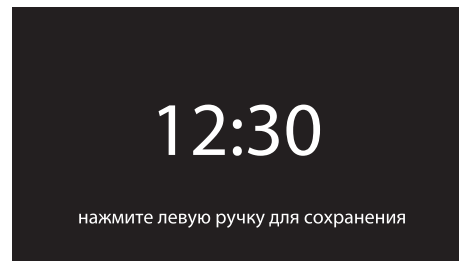
4. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить выбранный язык.

## Часы

Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.



1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения часов.
2. Нажмите на рукоятку управления, чтобы перейти к установке значения минут.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.



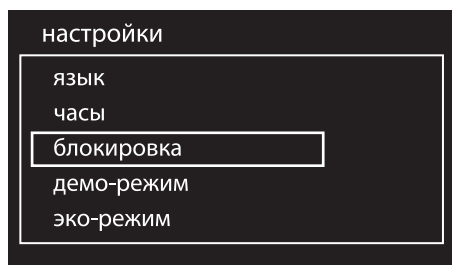
4. Нажмите на рукоятку возврата для подтверждения.



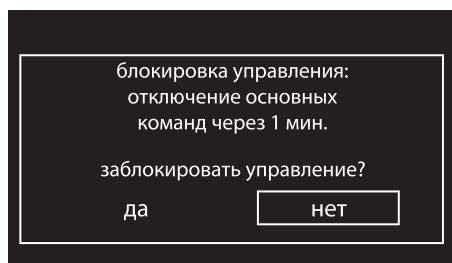
## Использование


### Блокировка

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



- Для подтверждения включения блокировки команд выберите **ДА**.



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

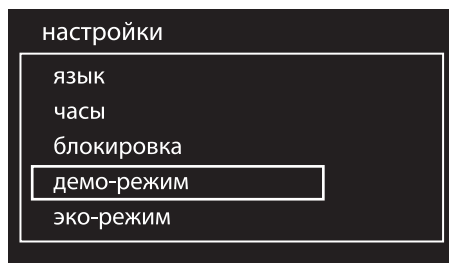
- Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, нажмите и удерживайте нажатой рукоятку возврата в течение 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



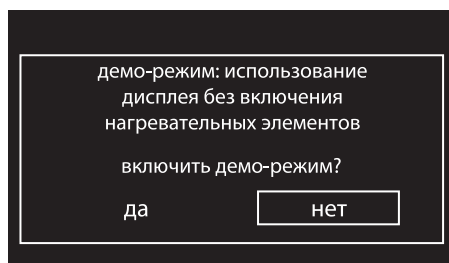
При изменении положения рукояток управления или возврата на дисплее на две секунды появляется предупреждение.

### Демо-режим (только для выставочных моделей)

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



- Для подтверждения включения демонстрационного режима выберите ДА.



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




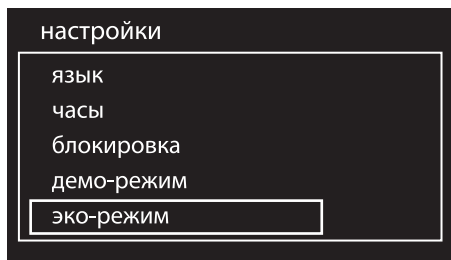
При нормальной работе с прибором следует установить на OFF этот режим.



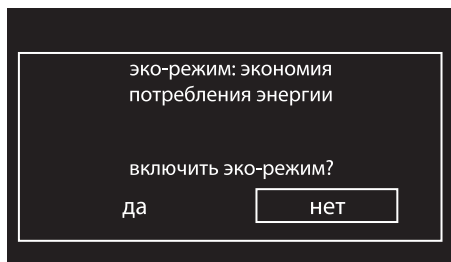
## Эко-режим (только для некоторых моделей)

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

При включении этого режима на дисплее появляется символ .



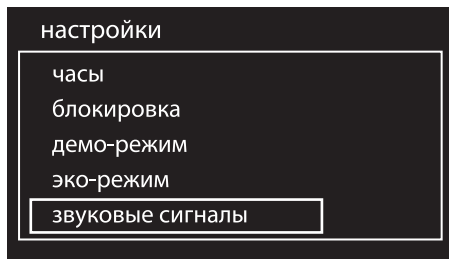
- Для подтверждения включения эко-режима выберите ДА.



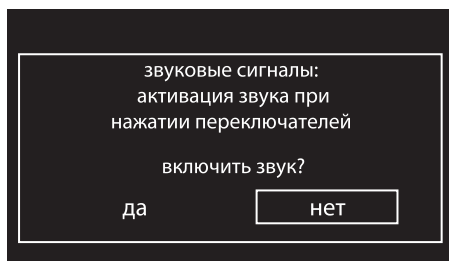
Во время работы эко-режима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.

## Звуковые сигналы

При каждом нажатии на рукоятки прибора раздается звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.



- Для отключения звукового сигнала, сопровождающего нажатие рукояток, выберите НЕТ.





## Использование

### Поддержание тепла

Этот режим позволяет прибору по окончании приготовления, для которого была задана продолжительность (если процесс приготовления не прерывается вручную), держать в тепле (при низких температурах) только что приготовленную еду и сохранять органолептические характеристики и аромат блюд.

#### настройки

блокировка

демо-режим

эко-режим

звуковые сигналы

поддержание тепла

- Для подтверждения поддержания тепла выберите ДА.

поддержание тепла: позволяет поддерживать готовые блюда  $d_i$  в нагретом состоянии

включить поддержание тепла?

да

нет

### Эко-освещение

Для обеспечения оптимального энергосбережения лампочка отключается автоматически через минуту после начала приготовления.

#### настройки

демо-режим

эко-режим

звуковые сигналы

поддержание тепла

эко-освещение

- Для подтверждения включения эко-освещения выберите ДА.

эко-освещение: отключение  
освещения  
через 1 минуту

включить эко-освещение?

да

нет



Чтобы воспрепятствовать автоматическому отключению лампочки прибором по истечении минуты, следует настроить на OFF (ВЫКЛ.) этот режим.



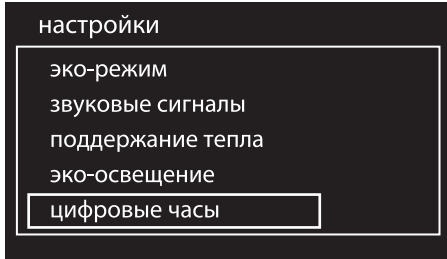
В ручном режиме управление включением и выключением осуществляется путем поворачивания рукоятки возврата вправо для обоих видов настроек.



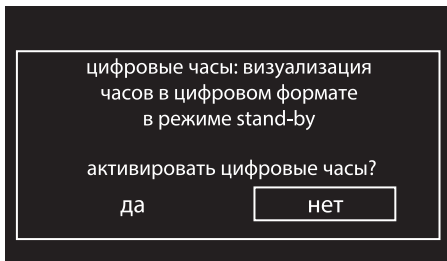


## Цифровые часы (только в некоторых моделях)

Позволяют отобразить время в цифровом формате.



- Для подтверждения включения цифровых часов выберите ДА.



Если ни одна из функций прибора не активна, текущее время отображается на дисплее в цифровом формате.





## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



Слишком высокая температура внутри духового шкафа после окончания приготовления.

#### Опасность ожогов

- Выполняйте очистку, только дождавшись охлаждения прибора.



Неправильное использование  
**Риск повреждения поверхностей**

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Несоблюдение чистоты в духовом шкафу может негативно отразиться на сроке службы прибора и быть источником опасности.
- Всегда удаляйте остатки продуктов из духового шкафа.



Неправильное использование.  
**Опасность взрыва/получения ожогов**

- Не используйте моющие средства с высоким содержанием спирта или способные выделять легковоспламеняющиеся пары. Последующий нагрев может привести к взрыву внутри отделения.



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

### 4.2 Чистка поверхностей

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

### 4.3 Плановая ежедневная чистка

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

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



## 4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

## 4.5 Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождитесь охлаждения прибора;
2. удалите грязь из рабочей камеры духовки;
3. протрите насухо рабочую камеру духовку мягкой тряпкой;
4. оставьте открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры духовки.

## 4.6 Чистка стекол дверцы

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



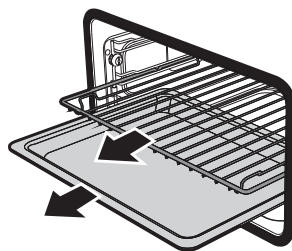
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

## 4.7 Внутренняя очистка духового шкафа

Для поддержания духового шкафа в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой духовка должна остынуть.

Извлеките все съемные части.

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



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

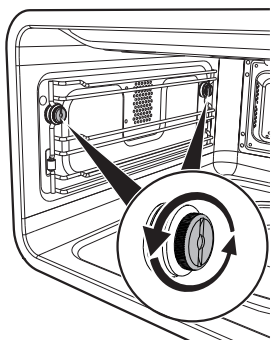


## Чистка и техническое обслуживание

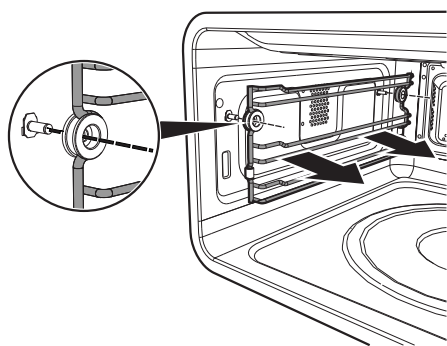
### Снятие опорных рамок для решеток/противней

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

1. Отвинтите два штыря крепления рамки.



2. Снимите рамку вовнутрь.

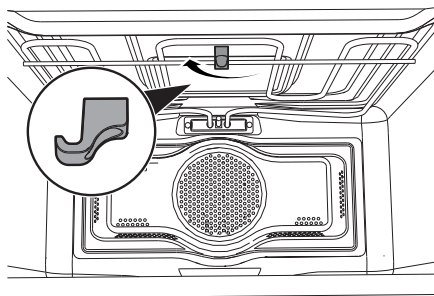


3. Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке. Внимательно следите за распорными втулками, вставляемыми в фигурный профиль рамки.

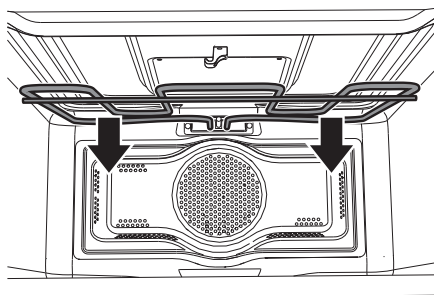
### Чистка верхней части

Прибор оборудован наклоняющимся нагревательным элементом, что облегчает процесс очистки верхней части духовки.

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



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



### Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.
3. По окончании операции по очистке верните нагревательный элемент на место и поверните стопор для блокировки.



## 4.8 Паровая очистка



Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому решению можно с поразительной легкостью очистить внутреннюю поверхность духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.



### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

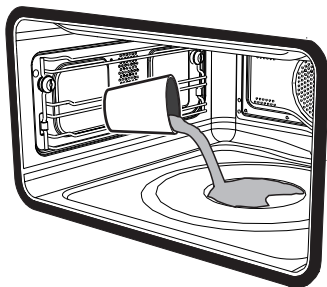
- Удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

### Предварительные операции

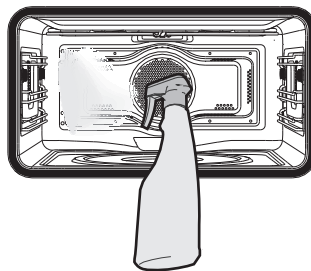
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.

- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.



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



- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



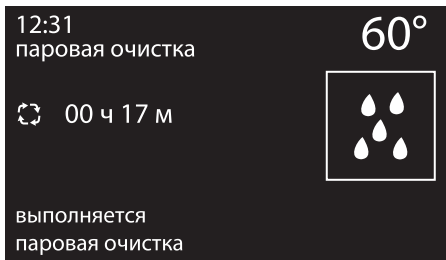
## Чистка и техническое обслуживание

### Установка режима Паровая очистка

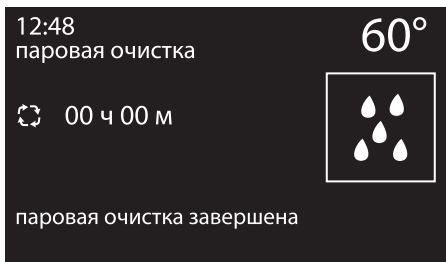
**i** Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

**i** Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

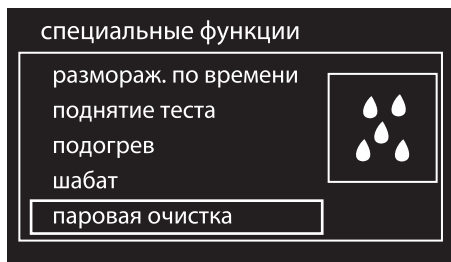
3. Нажмите 2 раза рукоятку управления для запуска цикла очистки.



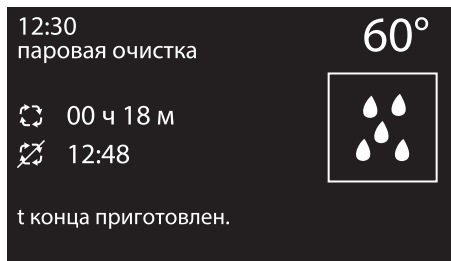
4. По окончании цикла Паровой очистки раздастся звуковой сигнал.



1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите функцию **паровая очистка** в меню «специальные функции». Затем нажмите на рукоятку для подтверждения.




2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.





## Установка программируемой функции «Паровая очистка»

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

1. После выбора специальной функции «Паровая очистка» нажмите на рукоятку управления. На дисплее отобразится текущее время и символ .
2. Поверните рукоятку управления, чтобы установить желаемое время окончания паровой очистки.
3. Через несколько секунд загорятся символы  и , и прибор перейдет в режим ожидания установленного времени запуска цикла очистки.

## Окончание цикла Паровой очистки

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Стойкие остатки удалите при помощи нецарапающей губки с латунными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
4. Удалите остатки воды из духового шкафа.

Для достижения максимальной гигиены и для предотвращения впитывания продуктами питания неприятных запахов просушите духовку при помощи функции вентиляции при температуре 160°C в течение 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.



## Чистка и техническое обслуживание

### Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

- Проверьте, была ли установлена функция «демо-режим» (для получения дополнительной информации см. параграф «Демо-режим (только для выставочных моделей)»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, была ли установлена функция «блокировка» (для получения дополнительной информации см. параграф «Блокировка»).

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверьте, была ли установлена функция «Эко-режим» (для получения дополнительной информации см. параграф «Эко-режим (только для некоторых моделей)»).

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

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



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



В случае появления других сообщений об ошибке ERRx: запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.





## 5 Установка

### 5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического  
удара**

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

### Общая информация

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

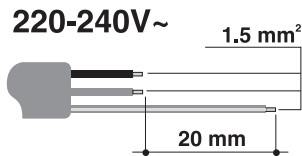
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видимом месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>, маркировка определяется по сечению внутреннего проводника).

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



### Стационарное подключение

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

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

### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

### 5.2 Замена кабеля



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического  
удара**

- Отключите общее электрическое питание.

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



## Установка

### 5.3 Встраивание



**Тяжелый прибор  
Опасность получения травм  
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу  
Риск повреждения прибора**

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

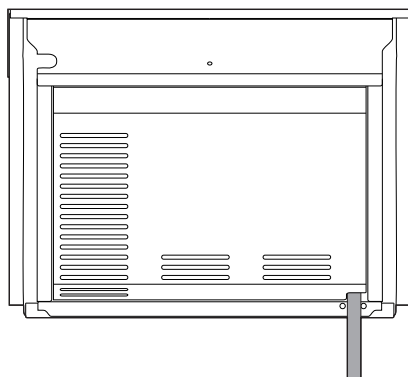


**Распространение тепла во  
время функционирования  
прибора.**

**Риск пожара**

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

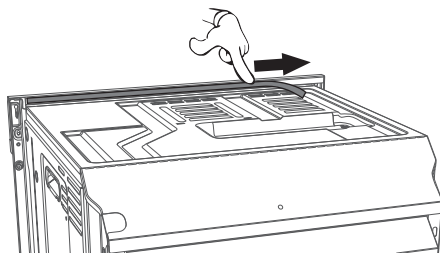
### Положение кабеля питания



(вид сзади)

### Фронтальная прокладка

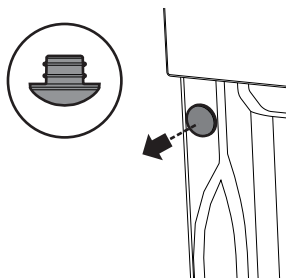
Приклейте прокладку, которая поставляется в комплекте, с обратной стороны фасада во избежание просачивания воды или иных жидкостей.





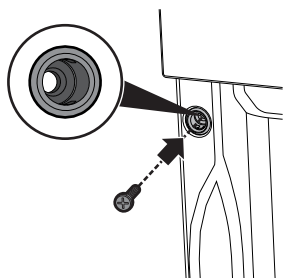
## Втулки крепления

Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.

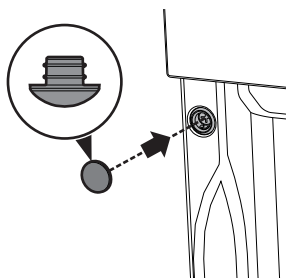


Вставьте прибор в мебель.

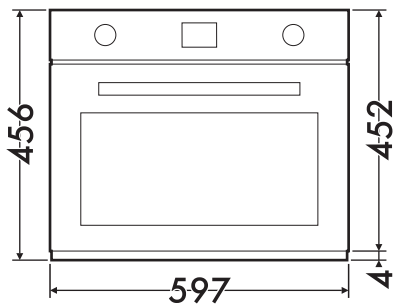
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



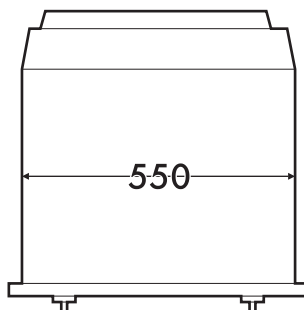
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



## Габаритные размеры прибора (мм)



(вид спереди)

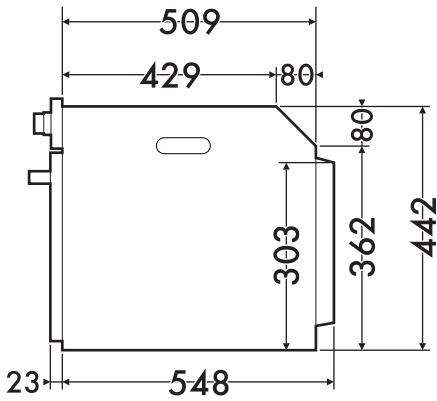


(вид сверху)

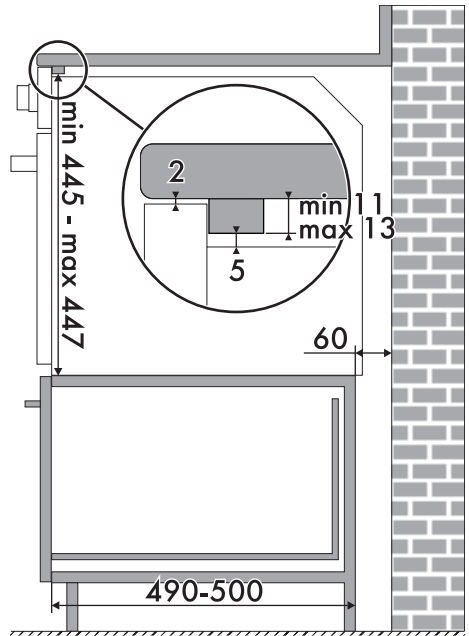
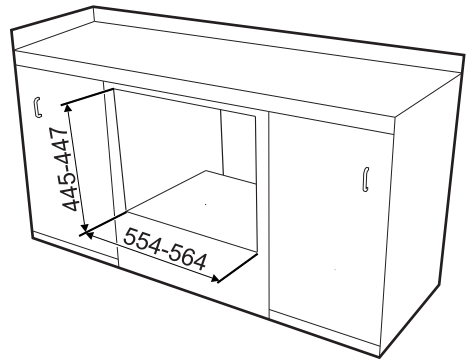
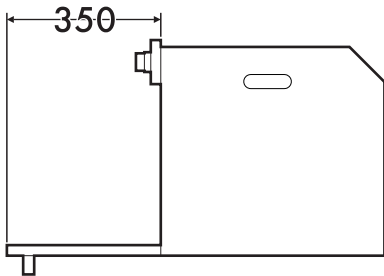
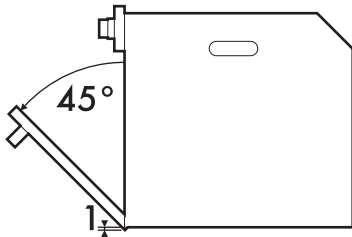


## Установка

### Встраивание под столешницами (мм)



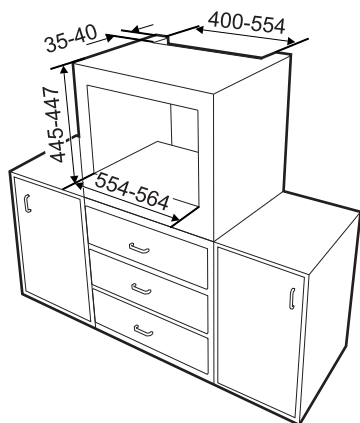
(вид сбоку)



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



## Вертикальное встраивание (мм)



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

