Содержание

1	**Меры предосторожности**	**242**
1.1	Общие меры безопасности	242
1.2	Идентификационная табличка	245
1.3	Ответственность производителя	245
1.4	Назначение прибора	245
1.5	Утилизация	245
1.6	Руководство по эксплуатации	246
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	246
2	**Описание**	**247**
2.1	Общее описание	247
2.2	Панель управления	248
2.3	Описание механизмов управления	248
2.4	Боковая панель	249
2.5	Другие части	250
2.6	Принадлежности, поставляемые в комплекте	250
3	**Использование**	**251**
3.1	Первое использование	251
3.2	Первое включение	251
3.3	Главная страница	252
3.4	Параметры приготовления и значения по умолчанию	252
3.5	Описание функций	252
3.6	Режимы приготовления	253
3.7	Пошаговая готовка	253
3.8	Приготовление по рецепту	258
3.9	Специальные функции	260
3.10	Рекомендации по приготовлению	263
4	**Чистка и уход**	**264**
4.1	Чистка прибора	264
4.2	Очистка дверцы	264
4.3	Чистка стекол дверцы	265
4.4	Чистка духовки изнутри	266
4.5	Внеочередное техобслуживание	267
4.6	Если прибор не работает	269
5	**Установка**	**270**
5.1	Подключение к сети электропитания	270
5.2	Гидравлическое подключение	271
5.3	Встраивание	271

RU

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- ВНИМАНИЕ!: горячие поверхности.
- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- ВНИМАНИЕ: Открытие дверцы во время приготовления или сразу после него может привести к выходу кипящего пара.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Не распыляйте какие-либо аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы поблизости от прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.

- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Если кабель электропитания поврежден, его необходимо заменить. В целях предотвращения возможных рисков замену должен выполнять производитель, сервисная служба или квалифицированный персонал.
- Не ставьте на верхние и плохо просматриваемые уровни контейнеры с жидкостью или блюда, тающие во время приготовления.
- Пол вокруг прибора может быть очень скользким. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Клемма, обозначенная этим символом ⏚, соединяет между собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.
- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Используйте провода, рассчитанные на максимальную температуру 75° C типа H07RN-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Предупреждение: чтобы предотвратить ожоги, не используйте емкости с жидкостями или пищей, которая при нагреве до неконтролируемой температуры, переходит в жидкое состояние.

RU

Риск нанесения ущерба прибору

- Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора. Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части прибора.
- Не садитесь на прибор.
- Запрещается использовать

абразивные или коррозийные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- 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 коррозийные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Во время очистки и техобслуживания отключите прибор от электропитания.
- Постоянное электрическое подключение должно предусматривать устройство для электрического разъединения, согласно правилам монтажа электропроводки.

Для этого прибора

- Данные приборы предназначены для использования в коммерческих структурах, но не для массового непрерывного приготовления пищи.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.

- Регулярно вызывайте сотрудников сервисного центра для проверки целостность компонентов.
- Уровень уравновешенного звукового давления A ниже 70 дБ (A).

1.2 Идентификационная табличка

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

1.3 Ответственность производителя

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

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

1.4 Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в профессиональных условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.

Пользование этим аппаратом не разрешается лицам (включая детей) с пониженными физическими и умственными возможностями, или не имеющим опыта пользования электроаппаратурой, без контроля или инструктирования со стороны взрослых лиц, несущих ответственность за их безопасность.

1.5 Утилизация

В соответствии с европейской директивой о утилизации отходов электрического и электронного оборудования (2012/19/EC) по истечении срока службы данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов. Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

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

RU

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушения

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

1.6 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 началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности

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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



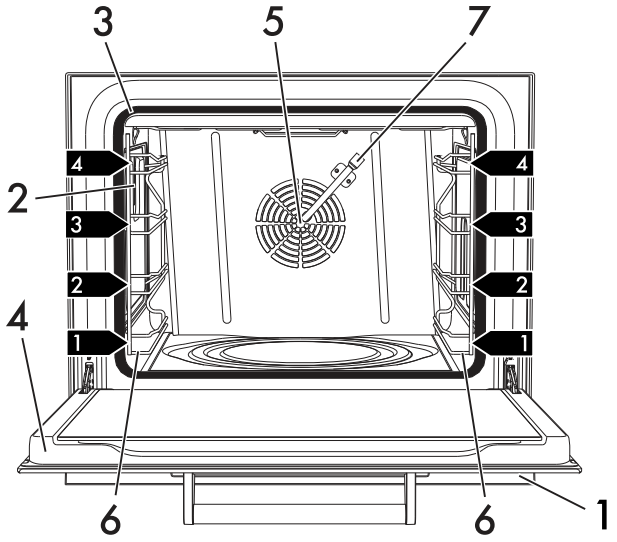
Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

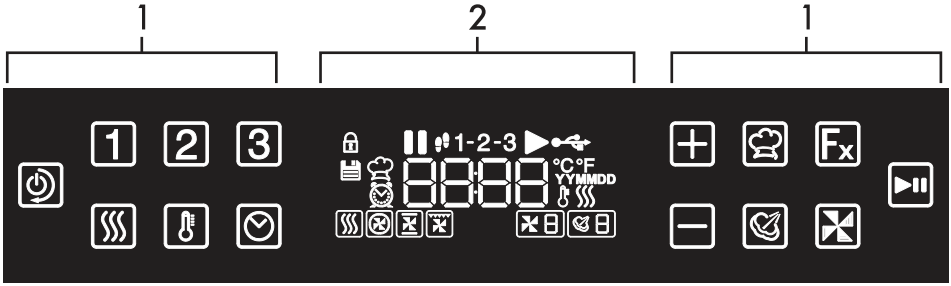
2.1 Общее описание



1 Панель управления
2 Лампа
3 Прокладка
4 Дверца
5 Вентилятор
6 Направляющие для противней
7 Канал подачи воды
1,2,3... Уровень направляющих

RU

2.2 Панель управления



1 Емкостные кнопки с задней подсветкой

2 ЖК-дисплей и иконки

2.3 Описание механизмов управления

Емкостные кнопки с задней подсветкой

Вкл.-Выкл./Назад/Режим ожидания

Кнопка 1 шага

Кнопка 2 шага

Кнопка 3 шага

Выбор функций

Регулировка скорости вентиляторов

Пуск/пауза

Увлажнение

Увеличение значения

Уменьшение значения

Установка времени

Установка температуры

Установка предварительного разогрева

ЖК-дисплей и иконки

Цифровой дисплей

Шаги приготовления

Уровень вентиляции

Уровень увлажнения

Приготовление в процессе

Пауза во время приготовления

Блокировка записи рецептов

Записанный в память рецепт

Выбор рецептов

Температура приготовления

Температура предварительного разогрева

Продолжительность приготовления

Отложенный старт

°C °F Иконки градусов Цельсия/ Фаренгейта

Иконки подключения USB-накопителя

YYMMDD Иконка формата даты (год/ месяц/день)

Иконка функций

Задний нагрев + конвекция

Статический нагрев

Верх+низ+конвекция

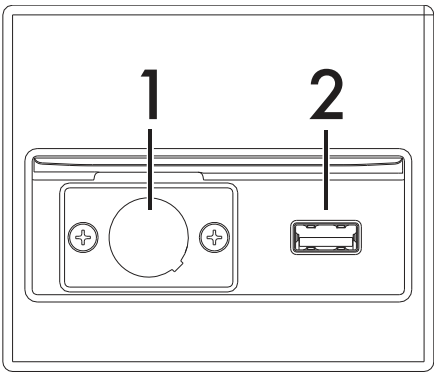
Основание

Основание + конвекция

Гриль

Гриль + конвекция

2.4 Боковая панель



Боковая панель находится с правой стороны прибора, возле нижнего левого угла.

1 Разъем для температурного датчика (только в некоторых моделях).

USB **2** Вход для флешки.

RU

2.5 Другие части

Полки для размещения

Прибор комплектуется направляющими для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. «Общее описание»).

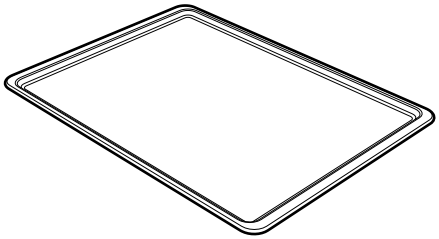
Направляющие данного прибора также подходят для размещения неплоских противней Gastronorm 2/3.

Внутренняя вентиляция

Внутренний вентилятор (в комплекте с нагревательными элементами) включается и выключаются в зависимости от выбранного режима приготовления. Скорость внутренних вентиляторов регулируется, в том числе во время приготовления.

2.6 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Противень



Может пригодиться в качестве опоры для продуктов питания, готовящихся в духовке.

3 Использование

3.1 Первое использование

- Вес прибора в порожнем состоянии: 38 кг.
- Размеры данного прибора позволяют загрузить в него до 3,5 кг продуктов питания.

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Снимите и вымойте все принадлежности прибора (см. «Чистка и уход»).
4. Нагрейте пустой духовой шкаф до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

3.2 Первое включение

При подключении к сети на несколько секунд загораются все индикаторные лампы и кнопки дисплея. По истечении этого времени на дисплее остается гореть только одна кнопка (экран режима ожидания).

Страница режима ожидания с одной активной кнопкой появляется после восстановления заводских настроек (см. «Специальные функции»).

Настройка даты и времени

Для выполнения этой процедуры необходимо нажимать на кнопку при подтверждении каждого действия или нажать на кнопку , чтобы вернуться к предыдущему шагу (кроме первого). Используйте кнопки / для изменения параметров при выполнении каждого шага.

В качестве первого шага запрашивается установка текущего года.

Сбоку от цифрового дисплея отобразятся надписи «**YY**», «**MM**» и «**DD**» соответственно для года, месяца и дня.

На цифровом дисплее высветится: 2019, а затем появится индикация 01 для месяца и 01 для дня.

Теперь можно задать текущее время (часы и минуты в формате 0-24 ч). На цифровом дисплее высветится 00:00.

RU

Установка идентификационного номера прибора

- Идентификационный номер прибора представляет собой код из 2 цифр (от 01 до 99), однозначно определяющий данный прибор (см. «Функции загрузки и скачивания»).
- Эта установка активируется только при первом включении и после восстановления заводских настроек.

После ввода времени и даты появляется запрос на установку идентификационного кода прибора:
На цифровом дисплее отображается , изменение можно внести посредством кнопок .
После установки даты, времени и идентификационного номера прибора можно перейти к главной странице при помощи кнопки .

3.3 Главная страница

- На этой странице активны все кнопки и отображается текущее время.
- Находясь на данной странице, нажимайте не менее 2 секунд на  для перехода в режим ожидания.

На этой странице можно:
- Создать пошаговое приготовление.
- Выбрать сохраненный рецепт приготовления.
- Перенастроить дату и время.
- Восстановить заводские настройки.
- Управлять отложенным стартом приготовления.
- Активировать функцию охлаждения.
- Активировать блокировку записи рецептов.
- Управлять скачиванием/загрузкой рецептов или скачиванием данных HACCP (системы управления безопасностью пищевых продуктов).

3.4 Параметры приготовления и значения по умолчанию

Параметр	Значение по умолчанию
Температура приготовления	Не задано (значение «---°C»)
Продолжительность приготовления	Не задано (значение «--:--»)
Функция приготовления	Задний нагрев + конвекция
Конвекция	2 уровень (максимальный)
Увлажнение	0 уровень (отключено/в ручном режиме)
Предварительный разогрев	Отключено

3.5 Описание функций

Задний нагрев + конвекция


Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков. Эта функция запускает кольцевой нагреватель с двумя уровнями мощности, которые соотнесены с двумя уровнями скорости вентилятора (см.: «Скорость вентилятора»).

Статический нагрев



В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для приготовления жирного мяса, например гуся или утки.

Верх+низ+конвекция



Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой обеспечивает однородное прожаривание даже самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для готовки на нескольких уровнях рекомендуется использовать 2 и 4 уровни).

Основание



Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает окончание приготовления блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеально подходит для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.

Основание + конвекция



Комбинация вентилятора и нижнего нагрева позволяет быстрее завершить приготовление. Такая система рекомендуется для стерилизации или для завершения готовки блюд, хорошо прожаренных сверху, но не внутри, в связи с чем требуется умеренный жар сверху. Идеально подходит для приготовления любых блюд.

Гриль



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

Гриль + конвекция



Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).

3.6 Режимы приготовления

Прибор имеет два режима готовки:

1 Пошаговая (кнопки 1, 2 и 3).

2 По рецепту (кнопка ).

3.7 Пошаговая готовка



Пошаговая готовка представляет собой режим, во время которого приготовление осуществляется на основании последовательных интервалов времени (максимум 3); при этом для каждого из них можно задать различные параметры приготовления.

Находясь на главной странице, нажмите на кнопку 1 (окрашивается в красный цвет). Теперь можно приступать к конфигурации параметров готовки.

RU

Температура приготовления

- Обязательно следует задать температуру, так как в противном случае шаг готовки не активируется и невозможно будет запустить процесс приготовления.
- Можно переходить от градусов °C в градусы °F путем длительного нажатия кнопки на этапе конфигурации.

Для установки температуры приготовления:

- Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет).
- На цифровом дисплее высветится «**---**» рядом с иконками и °C/°F.
- Появятся иконки и , обозначающие функцию и уровень вентиляции по умолчанию.

Если выбранная температура составляет минимум 130 °C (266 °F), отобразится и иконка .

1. Кнопки / служат для выбора температуры (удерживайте их нажатыми для быстрого возрастания значения).

- Минимальная температура: 30 °C (86 °F).
- Максимальная температура: 270 °C (518 °F).

После установки температуры появится иконка , после чего можно запустить готовку при помощи кнопки ; в этом случае приготовление будет осуществляться на основании одного шага, а все параметры будут равны значениям по умолчанию.

Продолжительность приготовления

Для установки продолжительности приготовления:

Если вы не зададите какую-либо продолжительность приготовления, подтвердив значение по умолчанию «**--:--**», оно будет длиться бесконечно, с остановкой в ручном режиме.

1. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет), после чего появится иконка .
2. При помощи кнопок / выберите продолжительность.

- Минимальная продолжительность: **--:--** (ручной останов).
- Максимальная продолжительность: 99 часов.

Предварительный разогрев

Предварительный разогрев всегда запускается перед первым шагом готовки.

Для установки предварительного разогрева:

1. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет); появится иконка .
2. При помощи кнопок / выберите температуру предварительного разогрева.

Предварительный разогрев осуществляется с использованием функции заднего нагрева и конвекции на максимальной скорости вентилятора.

Режимы приготовления

Для выбора функции:

1. Нажмите на кнопку Fx (окрасится в красный цвет).
2. При помощи кнопок ⊕/⊖ выберите функцию (см. «Описание функций»). Иконки функций появляются на дисплее по мере их выбора.

Скорость вентилятора

Режим конвекции включается только для функций, предусматривающих использование вентилятора (см. «Описание функций»), и его нельзя отключить. Для других функций кнопка отключена.

Для регулировки скорости вентилятора:

1. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет).
2. При помощи кнопок ⊕/⊖ выберите уровень вентиляции.

1 уровень - минимальная скорость, минимальная мощность кольцевого нагревателя.

2 уровень - максимальная скорость, максимальная мощность кольцевого нагревателя.

Увлажнение

Режим увлажнения можно активировать только в том случае, если:

- Выбрана функция «Задний нагрев + конвекция».
- Скорость вентилятора установлена на 2 уровень (максимальная скорость).
- Температура приготовления составляет минимум 130 °C (266 °F).

Для установки режима увлажнения:

1. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет).

- Иконка появляется лишь в том случае, если заданная температура составляет минимум 130 °C.

2. С помощью кнопок ⊕/⊖ выберите уровень увлажнения (от 0 до 5 уровня).

Уровни увлажнения означают частоту активации равномерных циклов, включающих 2 секунды на подачу воды в духовой шкаф и 15 секунд перерыва.

Уровень увлажнения	Частота активации
0	Отключено/ручной
1	1 цикл каждые 8 минут
2	1 цикл каждые 6 минут
3	1 цикл каждые 4 минуты
4	1 цикл каждые 2 минуты
5	1 цикл каждые 35 секунд

RU

При выборе 0 уровня увлажнение можно включить вручную длительным нажатием кнопки (только при температуре не менее 130 °C); активируется цикл, включающий 2 секунды работы, чередующиеся с 15 секундами паузы (в течение которой будет мигать соответствующая кнопка, указывающая на отключение подачи воды до окончания цикла).

Добавление шага готовки

Второй и третий шаги готовки можно добавить только в том случае, если были заданы температура и продолжительность готовки для предыдущего шага.

После установки параметров для первого шага выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку 2 (окрасится в красный цвет).
2. Задайте параметры готовки таким же образом, как и для 1 шага. Как только будет установлена температура, появится иконка 1-2.

После установки параметров для 2 шага можно запустить приготовление кнопкой или добавить последний шаг приготовления посредством кнопки 3, задав параметры, как было указано ранее (в последнем случае после установки температуры появится иконка 1-2-3).

Изначально, для каждого добавленного шага параметры приготовления установлены на значения по умолчанию (см. «Параметры приготовления и значения по умолчанию»).

Удаление одного или нескольких шагов готовки

Для удаления одного шага необходимо продолжительно нажимать на кнопку шага, который необходимо удалить.

При удалении одного шага удаляются и последующие шаги, если они заданы.

Например, в случае 3-х активных шагов:

- При продолжительном нажатии на кнопку 3 удаляется только шаг № 3.
- При продолжительном нажатии на кнопку 2 удаляются шаг № 2 и № 3.
- При продолжительном нажатии на кнопку 1 удаляются все шаги и осуществляется переход на на страницу установки параметров первого шага со значениями по умолчанию.

Запуск приготовления

При предварительном разогреве:

1. Установив параметры готовки, нажмите на (окрашивается в красный цвет), чтобы запустить процесс предварительного разогрева.

- Лампочки остаются выключенными, и на дисплее появляется иконка .
- Появится мигающая иконка ,
- а затем начнет отображаться нарастающая внутренняя температура.
- Можно просмотреть целевую температуру предварительного разогрева посредством кнопки , а после этого изменить ее кнопками и .
- При продолжительном нажатии на кнопку происходит непосредственный переход к готовке.

Завершив этап предварительного разогрева, прибор переходит в режим паузы:

- подаются звуковые сигналы, и включается лампочка.
- Появляется иконка , а иконка начинает гореть постоянным светом.
- Иконка окрашивается в белый цвет и начинает мигать.

2. Откройте дверцу.
3. Поместите блюдо в духовку.

Как только закрывается дверца, начинается процесс готовки.

Если блюдо помещается в духовку с самого начала, достаточно нажать на кнопку для запуска процесса приготовления.

Без предварительного разогрева:

1. После установки готовки нажмите на (окрашивается в красный цвет).

Запускается процесс приготовления, загорается лампочка, и появляется иконка .

Текущее приготовление

Во время приготовления показывается иконка 1-2-3 с мигающим номером выполняемого шага.

- На иконке шагов отображаются только номера заданных шагов.
- На цифровом дисплее высвечивается сумма длительности отдельных шагов.
- Для каждого шага отображаются иконки соответствующих параметров.
- После завершения шага прибор переходит непосредственно к следующему шагу.
- Если остается меньше минуты, на цифровом дисплее показываются остающиеся убывающие секунды.
- Если текущее приготовление выполняется по рецепту, при нажатии на кнопку можно отобразить присвоенный ему номер. Нажмите на кнопку или подождите 5 секунд, чтобы вернуться на страницу текущей готовки.
- Если последним шагом не предусматривается продолжительность приготовления (на дисплее отображается «--:--»), на дисплее отсчитывается истекшее время, начиная с «**00:00**», и процесс приготовления необходимо останавливать вручную.

Во время готовки можно изменить параметры. Чтобы выйти из режима изменений, после каждого внесенного изменения нажимайте на или ожидайте 10 секунд:

- Для отображения заданной температуры (для текущего шага) быстро нажмите на кнопку ; при необходимости ее значение можно изменить.
- Для просмотра действительной внутренней температуры произведите продолжительное нажатие на кнопку .
- Измените время приготовления для текущего шага нажатием кнопки и кнопок и . (Невозможно установить время на «--:--»).
- Измените скорость вентилятора и уровень увлажнения, используя соответствующие кнопки (если предусмотрены).

RU

Пауза, возобновление и останов процесса приготовления

Пауза процесса приготовления:

- При помощи кнопки  можно отключить вентилятор и нагревательные элементы, но подсчет в обратном порядке будет продолжаться. Чтобы возобновить приготовление, нажмите снова кнопку .
- Для останова обратного подсчета и работы нагревательных элементов необходимо открыть дверцу. Для возобновления приготовления закройте дверцу.

На дисплее в любом случае появится иконка .

Останов процесса приготовления:

1. Приостановите приготовление посредством кнопки .
2. При нажатии кнопки  приготовление прерывается, и появляется страница настройки параметров и шагов.

Теперь можно изменить параметры приготовления, добавить или удалить шаги, а также сохранить рецепт приготавливаемого блюда.



При приостановленном или текущем приготовлении можно изменить параметры выполняемого шага при помощи соответствующих кнопок (окрашиваются в красный цвет).

По завершении приготовления

- подаются звуковые сигналы, и включается лампочка.



Когда процесс приготовления окончен, открытие и последующее закрытие дверцы ведет к отключению лампочки.

- Появится иконка .
- На дисплее времени высветятся мигающие цифры «**00:00**».
- Посредством кнопки  осуществляется возврат на страницу настройки процесса приготовления, на которой можно изменить параметры и шаги или сохранить страницу как рецепт.
- Если только что завершенное приготовление было рецептом, при открытии дверцы или нажатии кнопки  можно попасть непосредственно на страницу управления рецептами и добавить текущий рецепт в список.

3.8 Приготовление по рецепту



Рецепт представляет собой ранее сохраненную или скачанную с USB-накопителя автоматическую программу.

Этот режим позволяет вызвать автоматическую программу (Рецепт), состоящий из одного или нескольких этапов приготовления.

Рецепты можно создать двумя способами:

1 Задайте приготовление и сохраните его как рецепт.

2 Закачайте рецепты в память прибора при помощи USB-накопителя (см. «Специальные функции»).

Создание нового рецепта

1. Задайте пошаговую готовку (см. «Пошаговая готовка»).
2. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет), произойдет переход на страницу управления рецептами.
- На цифровом дисплее высветится номер, присвоенный положению рецепта в памяти, и появится иконка .

Можно сохранить максимум 99 рецептов.

- Иконка показывается только в том случае, если выбранное положение в памяти уже занято другим сохраненным рецептом.
- При быстром нажатии на кнопку можно вернуться на предыдущую страницу (заданное приготовление остается, но не записывается в память).
- При продолжительном нажатии на кнопку осуществляется доступ на страницу режима ожидания (заданное приготовление удаляется и не записывается в память).

3. При помощи кнопок и выберите положение в памяти.
4. Снова нажмите и удерживайте кнопку , чтобы записать в качестве рецепта ранее заданное приготовление. Звуковой сигнал подтвердит выполнение операции.
5. После сохранения рецепта на дисплей выводится предыдущая страница.

Если активирована блокировка записи рецептов, в момент сохранения на короткое время отобразится иконка , и система не позволит выполнить его запись в память (см. «Специальные функции»).

Вызов существующего рецепта

На начальной странице:

1. Нажмите на кнопку , произойдет переход на страницу управления рецептами.
2. При помощи кнопок и выберите рецепт.
- Нажмите на кнопку для запуска рецепта.
- Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на главную страницу.
- Удерживайте нажатой кнопку для перехода на страницу режима ожидания.

Внесение изменений в существующий рецепт

После выбора рецепта (см. «Вызов существующего рецепта»):

1. Удерживайте нажатой кнопку , чтобы открыть выбранный рецепт. Произойдет переход на страницу настройки приготовления.
2. Измените параметры и шаги, используя соответствующие кнопки.
3. После изменений снова нажмите и удержите кнопку для сохранения рецепта в том же или другом положении

RU

в памяти (выберите положение с помощью кнопок и).

Удаление рецепта

На начальной странице:

1. Нажмите на кнопку , чтобы перейти на страницу управления рецептами.
2. Выберите рецепт для удаления посредством кнопок и .
3. Чтобы войти в режим удаления, удерживайте нажатыми обе кнопки и .

В этом режиме также можно выбрать рецепты для удаления, используя соответствующие кнопки.

Если активирована блокировка записи рецептов, пользователю не удастся перейти в режим удаления (на короткое время отобразится иконка , см. «Специальные функции»).

- На цифровом дисплее начнет мигать номер, присвоенный рецепту.
- Нажмите на для выхода из режима удаления.

4. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить удаление. Прозвучит звуковой сигнал, и произойдет переход на страницу управления рецептами.
5. Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на главную страницу.

3.9 Специальные функции

Блокировка записи рецептов

Данная функция не позволяет записывать и удалять рецепты.

Иконка на главной странице указывает на то, что активирована функция блокировки записи рецептов.

На начальной странице:
1 Не менее 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки и , чтобы активировать блокировку.
2 Если блокировка включена, в течение минимум 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки и для ее отключения.

Отложенный старт

Данная функция позволяет запустить процесс приготовления в нужное время.
На начальной странице:

1. Нажмите на .
   - На цифровом дисплее высветится «**00:00**».
2. При помощи кнопок и задайте нужное время.
3. Нажмите для подтверждения.
4. После подтверждения осуществится возврат на главную страницу, и с левой стороны цифрового дисплея высветится иконка .

Теперь, если необходимо установить новое приготовление или вызвать рецепт, соответствующий процесс запустится в заданное ранее время.

- Отложенный старт можно установить только на главной странице.
- Если приготовление не запускается, заданное время отложенного старта будет учтено для следующего дня.

Для отмены отложенного старта достаточно, находясь на главной странице, нажать на кнопку для перехода на страницу режима ожидания.

Охлаждение

Данная функция позволяет охладить духовку, если температура внутри нее выше 60 °C (140 °F).

Находясь на главной странице, удерживайте нажатой кнопку (окрашивается в красный цвет).

- Включается вентилятор на максимальной скорости.
- На цифровом дисплее отобразится убывающая температура внутри духовки.
- Появится мигающая иконка ,

Для отключения функции:

1 Дождитесь достижения температуры 60 °C.

2 Нажмите на кнопку или (красного цвета), чтобы вернуться на главную страницу.

3 Удерживайте нажатой кнопку для возврата на страницу режима ожидания.

Если температура в духовке ниже 60 °C, данную функцию включить невозможно.

Функции загрузки и скачивания

Данные действия можно выполнить только на главной странице.

Посредством USB-накопителя можно выполнять скачивание и загрузку рецептов, а также скачивание данных HACCP.

Данные HACCP представляют собой журнал всей деятельности прибора в виде скачиваемого файла, который может просмотреть уполномоченный персонал.

Для активации данных функций нажмите следующую комбинацию кнопок, каждой из которой присвоена конкретная функция:

- В течение 8 секунд нажимайте на кнопки 1 и , чтобы активировать загрузку рецептов с USB-накопителя.
- В течение 8 секунд нажимайте на кнопки 2 и , чтобы активировать скачивание рецептов на USB-накопитель.
- В течение 8 секунд нажимайте на кнопки 3 и , чтобы активировать скачивание данных HACCP на USB-накопитель.

RU

1. Вставьте USB-накопитель (появится мигающая иконка ).

При отсутствии флеш-накопителя иконка  будет мигать до тех пор, пока он не будет вставлен.

2. Активировав операцию, нажмите на  для подтверждения (кнопка окрашивается в красный цвет, и иконка  начинает гореть постоянным светом). Для ее отмены нажмите на кнопку .
3. После завершения операции кнопка  снова окрашивается в белый цвет, а спустя несколько секунд происходит возврат на главную страницу.

Польза идентификационного номера прибора заключается в том, что на этапе скачивания на USB-накопитель файлов рецептов или данных HACCP с нескольких духовых шкафов, не возникает риск перезаписывания файлов, так как они отделяются и помечаются номером самого прибора.

Переустановка даты и времени

С главной страницы можно переустановить текущие дату и время:

1. Удерживайте нажатой кнопку .
2. Следуйте инструкциям, как указано в параграфе относительно первого включения (см. «Первое включение» - «Настройка даты и времени»).

При выполнении данной операции также отображается страница установки идентификационного номера прибора, но изменить его будет невозможно (см. «Установка идентификационного номера прибора»).

Возврат к заводским настройкам

Данная функция позволяет:

- Сбросить дату и время системы.
- Сбросить идентификационный номер прибора.
- Удалить записанные в память рецепты.
- Восстановить единицу измерения температуры в градусах °C.
- Отключить блокировку записи рецептов.

На начальной странице:

1. В течение 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки  и .
2. Если команда была принята, все кнопки замигают красным светом на несколько секунд, после чего появится страница режима ожидания без индикации времени.

После возврата к заводским настройкам необходимо снова установить время и дату (см. «Первое включение»).

3.10 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

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 продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.

Рекомендации по приготовлению с использованием функции заднего нагрева + конвекции

Кольцевой нагреватель может работать с двумя уровнями мощности:

- С минимальной мощностью, соотнесенной с минимальной скоростью вентилятора и рекомендуемой для щадящей готовки и приготовления продуктов небольших размеров (сладостей и овощей).
- С максимальной мощностью, соотнесенной с максимальной скоростью вентилятора и рекомендуемой для интенсивной и мощной готовки и приготовления крупных продуктов (пирогов, мяса, рыбы, первых блюд и т. д.).

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Не накладывайте продукты друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.

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.

4 Чистка и уход

4.1 Чистка прибора

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Советы по очистке прибора

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

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.

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.

4.2 Очистка дверцы

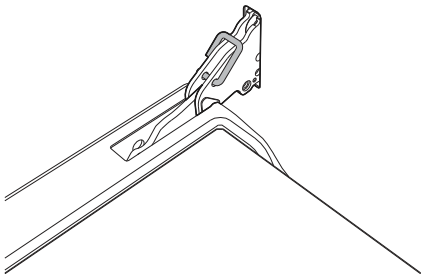
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла в чистоте. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

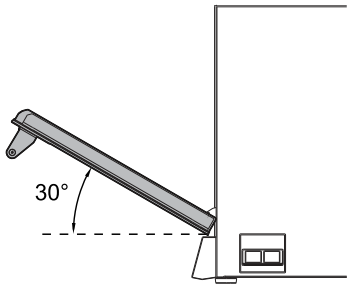
Снятие дверцы

Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

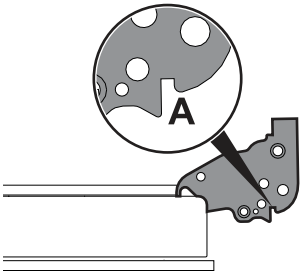
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия петель, как указано на рисунке.



2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом примерно 30° и извлеките.



3. Для монтажа дверцы вставьте петли в специальные пазы на приборе и проверьте, чтобы шлицы **A** полностью оперлись на пазы. Опустите дверцу и, правильно расположив ее, уберите штифты с отверстий петель.



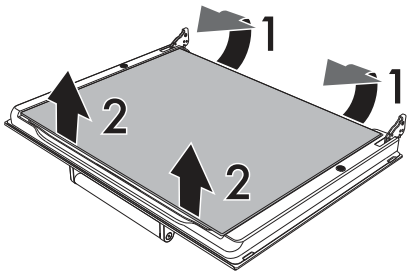
4.3 Чистка стекол дверцы

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

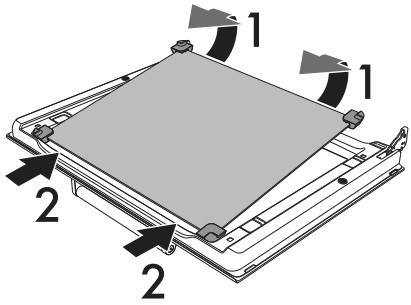
Демонтаж внутренних стекол

Для более удобной чистки можно демонтировать внутренние стекла дверцы.

1. Выньте внутреннее стекло, осторожно потянув его вверх с задней стороны, выполняя движение, указанное стрелками (**1**).
2. После этого потяните стекло вверх с передней стороны (**2**). Таким образом выйдут из соответствующих гнезд 4 штифта, прикрепленные к стеклу.



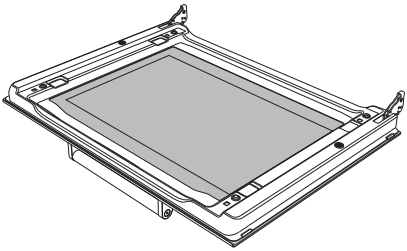
3. Подняв промежуточное стекло, выньте его.



Проследите за тем, чтобы все резиновые уплотнения промежуточного стекла были возвращены точно на прежнее место.

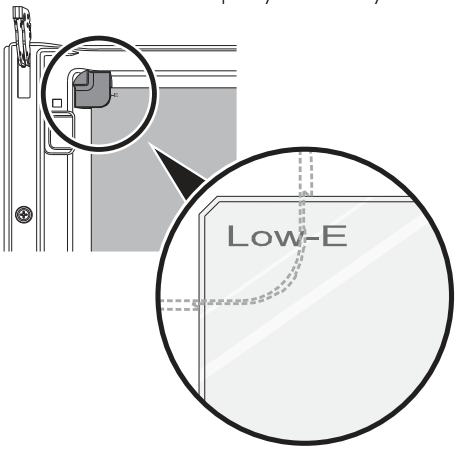
RU

4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

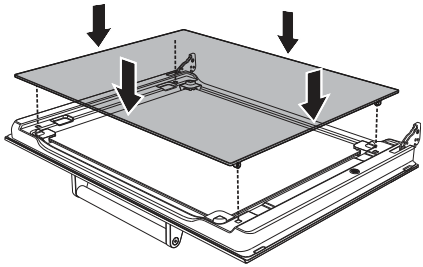


На заднем левом углу промежуточного стекла расположена надпись «**Low-E**». При повторном монтаже стекла данная надпись обязательно должна быть видна через него.

5. Расположите промежуточное стекло так, чтобы надпись «**Low-E**» можно было прочитать при открытой дверце, как показано на рисунке внизу:



6. Установите на место внутреннее стекло. Проследите за тем, чтобы 4 штифта были отцентрированы и правильно вставлены в соответствующие гнезда на дверце, для этого слегка нажмите на них.



4.4 Чистка духовки изнутри

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

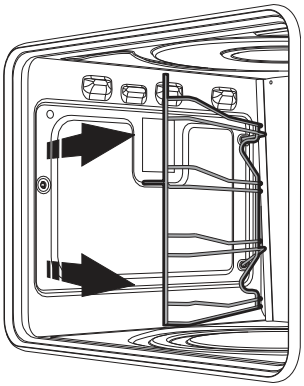
После использования специальных чистящих средств рекомендуется включить духовку примерно на 15-20 минут на максимальной температуре, чтобы удалить их возможные остатки.

Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

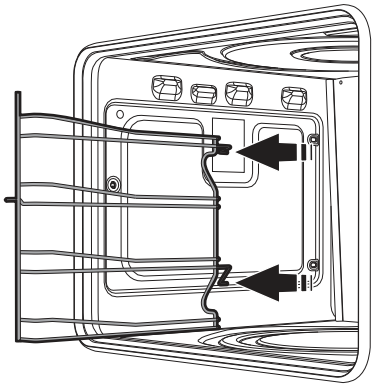
Снятие направляющих для противней

Снятие направляющих дополнительно облегчает очистку боковых стенок. Для снятия направляющих:

1. Толкните направляющую внутрь духовки, чтобы отцепить ее от крепления .



2. Выньте направляющую из гнезд с задней стороны.



3. После очистки повторите указанные выше операции в обратном порядке, чтобы установить направляющие на прежнее место.

4.5 Внеочередное техобслуживание

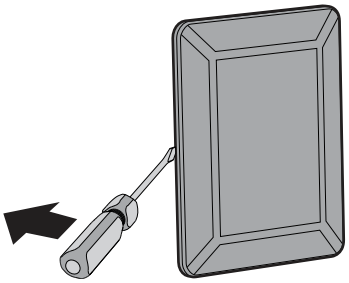
Замена лампы внутреннего освещения

Части под электрическим напряжением
Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

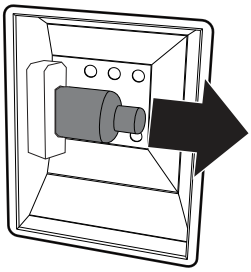
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите направляющие решеток/ противней.
3. Снимите крышку лампочки при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).

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



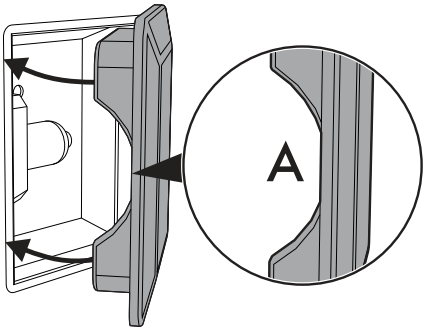
RU

4. Открутите и снимите лампочку.



Не прикасайтесь к галогенной лампочке пальцами, используйте термоизоляционные средства.

5. Произведите замену на лампочку с аналогичными характеристиками (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (**A**) в направлении дверцы.

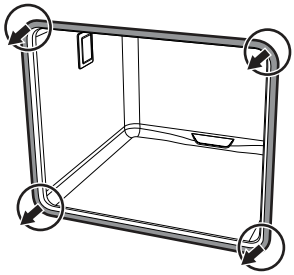


7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Как снимать и устанавливать прокладку духовки

Чтобы снять прокладку духовки:

- Отцепите крючки, расположенные в 4 углах, и потяните наружу прокладку духовки.



Чтобы установить прокладку духовки:

- Зацепите крючки, расположенные в 4 углах прокладки духовки.

Рекомендации по уходу за прокладкой духовки

Прокладка духовки должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку духовки с помощью неабразивной губкой и теплой воды.

4.6 Если прибор не работает

Неисправность	Возможное решение
Духовка не работает	• Вилка неправильно вставлена в розетку. • Имеется повреждение или неисправность электропроводки. • Имело место срабатывание предохранителей или выключателей.
Духовка тратит слишком много времени для приготовления блюда или же готовит слишком быстро.	• Неправильная установка параметров готовки.
Не подается пар	• Неправильно задана программа увлажнения. • Неправильно закрыта дверца духовки.
Внутри духовки и над блюдами образуется слишком большая влажность	• Блюда слишком долго остаются внутри духовки после приготовления. Не оставляйте приготовленные блюда в духовке больше 15-20 минут.
Внутри духовки присутствует вода	• Неправильно работает устройство, контролирующее поступление воды в духовку. • Команда на подачу воду подавалась слишком долго.

Данное изделие соответствует действующим нормам безопасности, касающимся электрооборудования. Технический контроль или ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом, так как попытки их самостоятельного выполнения опасны для пользователя.

Если прибор не работает, прежде чем обращаться в сервисный центр, следует лично убедиться в выполнении перечисленных выше операций.

Текущий уход

- Минимум раз в год прибор должен проходить техосмотр, который выполняется квалифицированным техником.
- Любые работы по техобслуживанию должны выполняться квалифицированным техником.
- Перед выполнением любых работ по техобслуживанию необходимо отключить прибор от электропитания и дождаться, пока он остынет.

RU

5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания

Клемма, обозначенная этим символом ⏚, соединяет между собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.

Если фазовое напряжение опускается ниже 190В~, рабочие характеристики духовки могут снизиться, что не зависит от самого прибора.

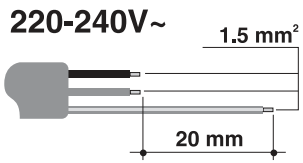
Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку.

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

Прибор оснащен проводом типа H07RN-F на три жилы (3 x 1,5 мм² — сечение внутреннего проводника) со штепсельной вилкой.

Способ подключения



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

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

Проверьте вилку и розетку: они должны быть одного типа и соответствовать максимальной потребляемой мощности прибора.
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- **Замена электрического кабеля должна проводиться только квалифицированным электриком или специалистом по ремонту оборудования.**

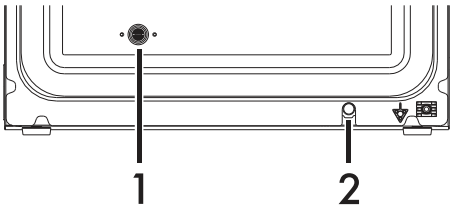
1. Отвинтите винты заднего кожуха и снимите его, чтобы получить доступ к клеммнику.
2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, что провода проложены оптимально во избежание любого контакта с духовкой.

5.2 Гидравлическое подключение

Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- Если трубопровод подачи воды - новый или долго не использовался, перед выполнением подключения необходимо проверить, что вода из трубы выходит чистой и без загрязнений (пропустить струю воды через трубу).
- Давление на входе должно находиться в диапазоне от мин. 50 кПа до макс. 500 кПа.

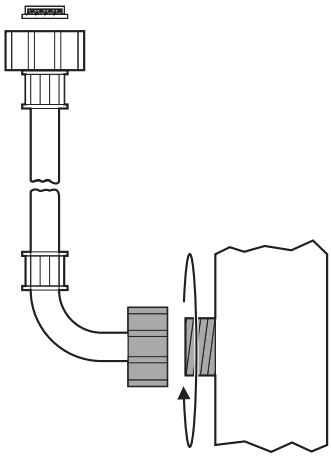
На задней панели прибора расположены отверстия для гидравлического и электрического подключений.



1 Подключение для внутреннего увлажнения.

2 Вывод для электрического подключения.

Подсоедините патрубок **1** к фитингу водопроводной трубы с резьбовым отверстием ¾ дюйма.



5.3 Встраивание

Тяжелый прибор
Опасность получения травм из-за раздавливания

- Производить установку духовки вдвоем.

Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

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

RU

Установка

Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90°C).

Неправильная установка
Опасность получения травм

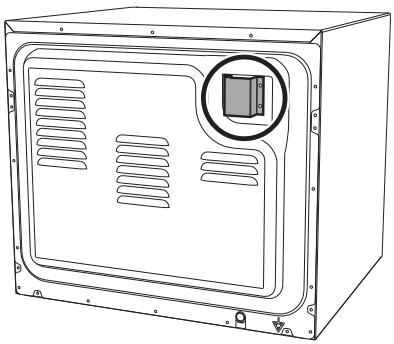
- Опорная поверхность прибора не должна быть выше 1,60 м от пола.

Установка в горизонтальное положение

Отрегулировать положение духовки по горизонтали с помощью регулируемых ножек. Выдвижение ножки составляет около 10 мм.

Трубка для выпуска пара

На задней части прибора предусмотрен вывод для выпуска пара, образующегося в процессе приготовления.



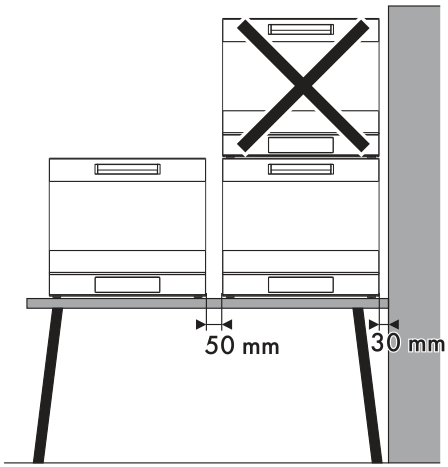
Они должны оставаться полностью свободными от препятствий. Следите за тем, чтобы они не пережимались.

Установка группы приборов

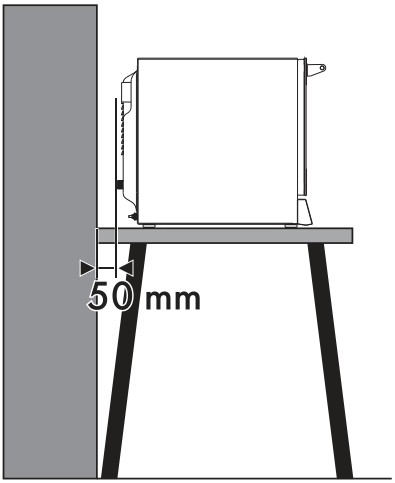
Вес: 32,6 кг

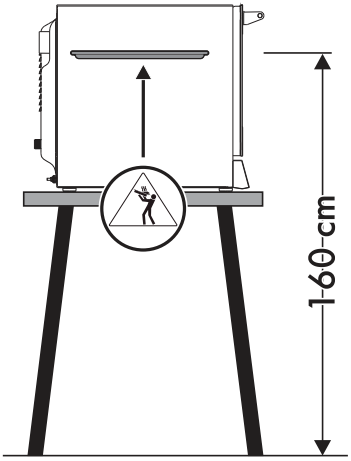
В случае установки нескольких приборов располагайте их на расстоянии 50 мм один от другого. Приборы должны находиться на расстоянии не менее 50 мм от задней стены и 30 мм от боковой стены (при их наличии).

Запрещается ставить приборы друг на друга.



Установка





Прибор следует установить на рабочем столе. Не устанавливайте прибор на пол.

Высокая температура продуктов питания

Опасность ожогов

- По соображениям безопасности НЕ устанавливайте последний лоток на высоте выше 160 см.
- В случае необходимости **ОБЯЗАТЕЛЬНО наклейте наклейку из комплекта на высоте, показанной на рисунке.**



RU