Меры предосторожности

1 Меры предосторожности 2

1.1 Общие меры безопасности 2
1.2 Идентификационная табличка 5
1.3 Ответственность производителя 5
1.4 Назначение прибора 5
1.5 Утилизация 5
1.6 Руководство по эксплуатации 6
1.7 Как читать руководство по эксплуатации 6

2 Описание 7

2.1 Общее описание 7
2.2 Панель управления 8
2.3 Описание механизмов управления 8
2.4 Боковая панель 9
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте 9
2.6 Другие части 10

3 Использование 11

3.1 Первое использование 11
3.2 Первое включение 11
3.3 Главная страница 13
3.4 Параметры приготовления и значения по умолчанию 13
3.5 Режимы приготовления 14
3.6 Пошаговое приготовление 14
3.7 Приготовление по рецепту 19
3.8 Специальные функции 21
3.9 Рекомендации по приготовлению 23

4 Чистка и уход 26

4.1 Чистка прибора 26
4.2 Очистка дверцы 26
4.3 Чистка рабочей камеры 28
4.4 Внеочередное техобслуживание 30
4.5 Если прибор не работает 33

5 Установка 34

5.1 Подключение к сети электропитания 34
5.2 Гидравлическое подключение 36
5.3 Встраивание 38

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

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если они находятся 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.
- Не касайтесь металлического наконечника термощупа по окончании процесса 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.

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.

Меры предосторожности

- 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.
- Не оставляйте термощуп в рабочей камере духовки, когда он не используется.
- 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

- 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 директивойобутилизации 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 электрическогопитания от электрической сети.

- 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.

RU

- 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 целостности 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

Вэтомруководствепоэксплуатации 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 чистке прибора и уходу за ним.

Установка

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

Меры предосторожности

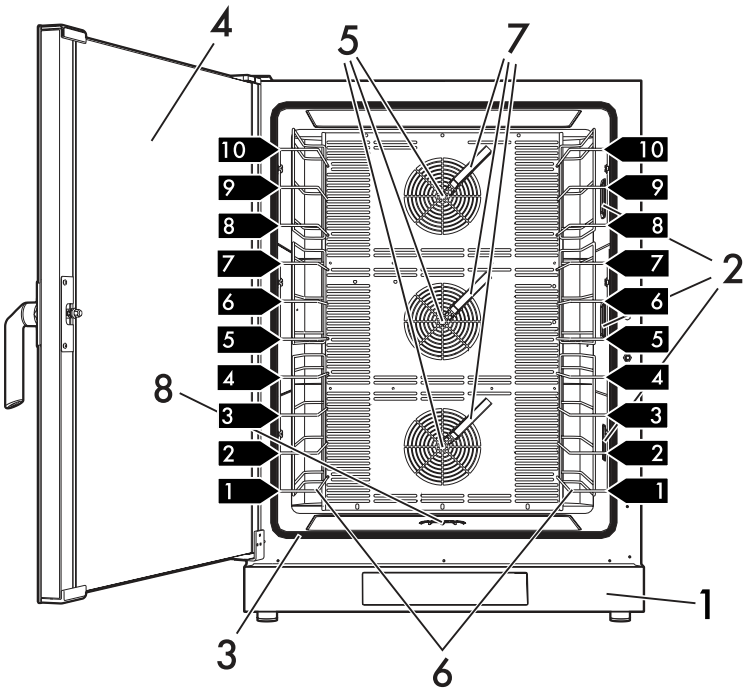
Информация

Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

2.1 Общее описание

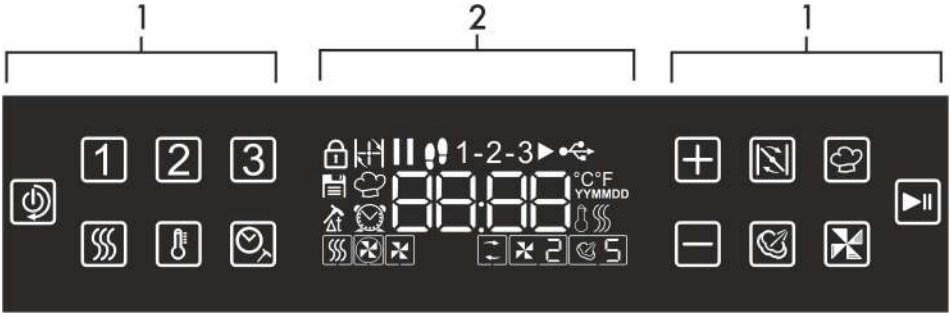


1) Панель управления
2) Лампочки
3) Прокладка
4) Дверца
5) Вентилятор
6) Направляющие для противней
7) Канал подачи воды
8) Слив воды мойки (только в некоторых моделях)

1,2,3... Уровень для размещения

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

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

Установка предварительного разогрева

Установка температуры

Установка времени/ приготовление с термощупом

Увеличение значения

Открытие/закрытие вентиляционной трубы

Приготовление по рецепту

Уменьшение значения

Увлажнение

Регулировка вентиляторов

Пуск/пауза

ЖК-дисплей и иконки

Буквенно-цифровой дисплей

1-2-3 Шаги приготовления

Уровень вентиляции

Уровень увлажнения

Текущее приготовление

Пауза во время приготовления

Блокировка записи рецептов

Записанный в память рецепт

Термощуп с Δt

Продолжительность приготовления

Отложенный старт

Открытие / закрытие вентиляционной трубы

Выбор рецептов

Температура приготовления

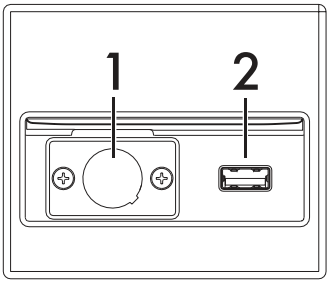
Температура предварительного разогрева

°C °F Иконки градусов Цельсия/ Фаренгейта

Иконки подключения USB-накопителя

YYMMDD Иконка настройки даты

2.4 Боковая панель



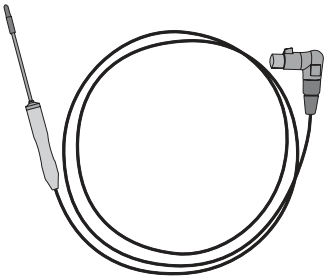
Боковая панель находится с правой стороны прибора, возле нижнего левого угла.

1 Разъем для термощупа (только в некоторых моделях).

USB 2 Вход для флеш-накопителя.

2.5 Доступные принадлежности

Термощуп (только в некоторых моделях)



Благодаря термощупу приготовление выполняется на основании температуры, измеренной в центре продукта.

RU

2.6 Другие части

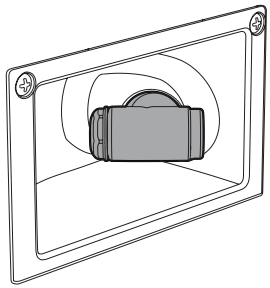
Уровни размещения

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

Внутренняя вентиляция

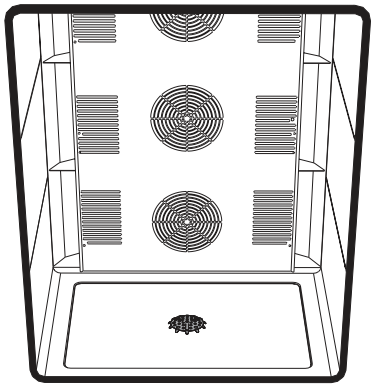
Внутренние вентиляторы (в комплекте с нагревающими элементами) включаются и выключаются в зависимости от выбранного режима приготовления. Скорость вентиляторов регулируется в зависимости от моделей, в том числе и во время приготовления.

Выдвижной душ (только в некоторых моделях)



Чтобы облегчить операции по очистке, в приборе предусмотрен водяной душ, он расположен справа, внутри специального отделения.

Слив воды мойки (только в некоторых моделях)



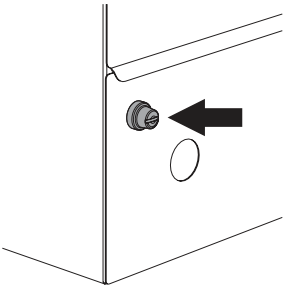
Прибор оснащен системой для транспортировки и слива моечной воды, расположенной на дне по центру рабочей камеры духовки и защищенной перфорированной решеткой.

Предохранительный термостат

Прибор снабжен предохранительным устройством, срабатывающим в случае серьезных неисправностей.

Только для монтажника/персонала сервисной службы:

1) Открутите защитную крышку термостата при помощи специального инструмента.
2) Для восстановления работы предохранительного термостата нажмите на кнопку сзади.



После срабатывания предохранительного термостата своевременно обратитесь в сервисный центр для проверки наличия возможных неисправностей.

3 Использование

3.1 Первое использование

1) Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2) Удалите все этикетки (за исключениемидентификационной 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

Размеры духовки рассчитаны на максимальную загрузку в 30 кг.

При подключении в сеть загораются все индикаторные лампы и кнопки дисплея приблизительно на 3 секунды.

По истечении этого времени на дисплее остается гореть только одна кнопка (экран режима ожидания).

RU

Настройка даты и времени

При выполнении этой процедуры необходимо нажимать на кнопку ⏯ для подтверждения 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 .

а затем появится индикация  для месяца и  для дня.

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

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 или после восстановления заводских настроек.

После ввода даты и времени появляется запрос на установку идентификационного номера прибора:

На цифровом дисплее отобразится:  теперь можно изменить его с помощью 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 на  не менее 2 секунд для перехода в режим ожидания.

На этой странице можно:

- Создать пошаговое приготовление.
- Выбрать сохраненный рецепт приготовления.
- Переустановить дату и время.
- Восстановить заводские настройки.
- Управлять отложенным стартом приготовления.
- Управлять открытием/закрытием вентиляционной трубы.
- 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 задана («---°C»)
Продолжительность приготовления	Не задана («---°C»)
Функция приготовления	Задний нагрев + конвекция
Конвекция	Уровень 2 (макс.) с обратным вращением вентиляторов
Увлажнение	0 уровень (отключено/в ручном режиме)
Предварительный разогрев	Отключено
Вентиляционная труба	Открыта

 **Функция заднего нагрева + конвекции (включена по умолчанию)**

Сочетание вентилятора и кольцевого нагревателя (встроенного в задней части духовки) позволяет готовить различные блюда на большем количестве уровней при условии соблюдения одинаковой температуры и одного и того же типа приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме, например, возможна одновременная готовка (на нескольких уровнях) рыбы, овощей и печенья, при этом не будет происходить смешивание запахов и вкусовых оттенков.

RU

3.5 Режимы приготовления

Прибор имеет два режима приготовления:

1. Пошаговый (кнопки 1, 2, 3);

2. Приготовление по рецепту (кнопка).

3.6 Пошаговое приготовление

Пошаговое приготовление 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 готовки.

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

Температура приготовления

Необходимо обязательно задавать температуру, так как в противном случае не будет активирован шаг готовки, что сделает невозможным запуск процесса приготовления. Можно переходить с градусов °C на градусы °F путем длительного нажатия кнопки на стадии конфигурации.

Для установки температуры приготовления:

- Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет).
- На цифровом дисплее отобразится «- - -», а сбоку иконки °C (или °F).
- Появятся иконки и , обозначающие функцию и уровень вентиляции по умолчанию.

Если выбранная температура составляет минимум 90 °C (194 °F), отобразится и иконка .

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

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

Как только будет установлена температура появится иконка 1, и можно запустить готовку нажатием кнопки . В этом случае приготовление будет одношаговым и осуществляться с остальными параметрами по умолчанию.

Продолжительность приготовления

Для установки продолжительности приготовления:

Если при установке продолжительности приготовления не подтверждаются начальные значения «--:--», процесс приготовления будет продолжаться бесконечно и должен быть остановлен вручную.

1. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет), появится иконка .

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), после чего появится иконка .
2. Кнопками ⊞ / ⊟ выберите температуру предварительного разогрева.

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

Скорость вентилятора

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

1 уровень - минимальная скорость, минимальная мощность кольцевого нагревателя и вращение вентиляторов в обратном направлении.

2 уровень - максимальная скорость, максимальная мощность кольцевого нагревателя и вращение вентиляторов в обратном направлении.

Увлажнение

Режим увлажнения можно активировать только в том случае, если:

- Скорость вентилятора установлена на 2 уровень (максимальная скорость).
- Температура приготовления составляет минимум 90 °C (194 °F).

Для установки режима увлажнения:

1. Нажмите на кнопку (окрасится в красный цвет).
2. Кнопками ⊞ / ⊟ 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 минуты
2	1 цикл каждые 6 минуты
3	1 цикл каждые 4 минуты
4	1 цикл каждые 2 минуты
5	1 цикл каждые 35 секунд

При выборе 0 уровня увлажнение можно включить вручную нажатием кнопки (только при температуре

RU

не менее 90 °C/194 °F); активируется цикл, состоящий из 2 секунд работы и 15 секунд паузы, во время которой пропадает соответствующая иконка, указывающая на отключение подачи воды до окончания цикла.

Добавление одного 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 страницу установки параметров первого шага со значениями по умолчанию.

Запуск приготовления

С предварительным разогревом

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

- Лампы остаются выключенными и на дисплее появляется иконка ▶.
- Появляется мигающая иконка ♨.
- Начнет отображаться увеличивающееся значение внутренней температуры.
- Можно просмотреть заданную 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 параметров готовки нажмите на (окрашивается в красный цвет). Запускается процесс приготовления, загорается лампочка, и появляется иконка .

Приготовление с активированным термощупом

Термощуп представляет собой термометр, который считывает температуру непосредственно в центре продукта и завершает приготовление тогда, когда измеренная температура достигает значения, заданного пользователем.

- При первом использовании удалите защитное покрытие из резины с наконечника термощупа.
- Вставьте термощуп в специально предусмотренный разъем, расположенный с правой стороны прибора.

Примечание: чтобы вынуть термощуп, нажмите на кнопку разблокировки

1. После подсоединения датчика появится иконка .

2. После нажатия на на дисплее начинает отображаться температура.

3. Кнопками / можно задать целевую температуру (от 30 до 90 °C).

4. Установите остальные параметры, следуя ранее указанным инструкциям, а затем запустите приготовление или сохраните как рецепт.

Приготовление будет завершено тогда, когда блюдо достигнет целевой температуры, заданной для термощупа.

В процессе приготовления/предварительного разогрева нажимайте не менее 3 секунд на для того, чтобы отобразилась действительная температура термощупа (будет отображаться 5 секунд)

Если активируемый рецепт предусматривает использование термощупа, а он отсоединен, на буквенно-цифровом дисплее отобразится надпись . При подключении термощупа процесс приготовления будет возобновлен автоматически.

Если вынуть термощуп во время приготовления, оно будет автоматически остановлено и потребуется заново настроить его.

Приготовление с термощупом Δt

- При использовании данного режима в процессе приготовления будет поддерживаться постоянная разница (Δt) между температурой внутри духового шкафа и целевой температурой термощупа.

RU

1. После подсоединения термощупа появится иконка .

2. После нажатия на на дисплее начинает отображаться температура.

3. Снова нажмите на , на дисплее появится .

4. Кнопками / установите разницу температуры Δt (от 5 до 100 °C).

5. Установите остальные параметры, следуя ранее указанным инструкциям, а затем запустите приготовление или сохраните как рецепт.

Текущее приготовление

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

- На иконке шага отображаются только номера заданных шагов.
- На цифровом дисплее высвечивается сумма длительности отдельных шагов.
- Для каждого шага отображаются иконки соответствующих параметров.
- После завершения шага прибор напрямую переходит 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 текущего приготовления.

- Если для последнего шага отсутствует продолжительность приготовления (на дисплее отображается «--:--»), на дисплее отсчитывается истекшее время, начиная с «00:00», и процесс приготовления необходимо остановить вручную.

Во время готовки можно изменить параметры. Чтобы выйти из режима изменений, нажмите на или подождите 10 секунд.

- Для отображения заданной температуры (для текущего шага) быстро нажмите на кнопку ; при необходимости можно изменить значение температуры.
- Можно посмотреть действительную внутреннюю температуру продолжительным нажатием кнопки .
- Измените время приготовления для текущего шага нажатием кнопки и кнопок и (невозможно установит время на «--:--»).
- Измените скорость вентилятора и уровень увлажнения, используя соответствующие кнопки (если предусмотрены).

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, снова нажмите на кнопку ⏯.
- Для останова обратного отсчета и работы нагревающих 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 высветится мигающая надпись «00:00».
- Кнопка ⏻ позволяет вернуться 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 непосредственно перейти на страницу управления рецептами и добавить только что выполненный рецепт.

3.7 Приготовление по рецепту

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

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

Рецепты можно создать двумя способами:
1 Путем настройки процесса приготовления и его сохранения как рецепта.
2 Путем закачивания рецептов в память прибора при помощи USB-накопителя (см. «Специальные функции»).

RU

Создание нового рецепта

1. Задайте пошаговое приготовление (см. «Пошаговое приготовление»).

2. Удерживая нажатой кнопку (окрасится в красный цвет), осуществляется 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 кнопки 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. Кнопками 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 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 главной странице:

1. Нажмите на кнопку, чтобы перейти на страницу управления рецептами.

2. Кнопками 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:

Выберите рецепт (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 внесения изменений снова нажмите и удерживайте кнопку для сохранения рецепта в том же или другом положении в памяти (выберите положение с помощью кнопок и).

Удаление рецепта

На главной странице:

1. Нажмите на кнопку , чтобы перейти на страницу управления рецептами.

2. Выберите рецепт для удаления посредством кнопок и .

3. Удерживайте нажатыми две кнопки и , чтобы войти в режим удаления.

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.

3.8 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 главной странице:

1. Не менее 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки и , чтобы активировать блокировку.

Отложенный старт

Данная функция позволяет запустить процесс приготовления в требуемое время.

На главной странице:

Нажмите на .

На цифровом дисплее высветится «00:00».

2. При помощи кнопок и задайте требуемое время.

3. Нажмите на для подтверждения.

4. После подтверждения осуществится возврат на главную страницу, и с левой стороны цифрового дисплея высветится иконка .

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

RU

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

Для отмены отложенного пуска, находясь на главной странице, нажмите и удерживайте нажатой до тех пор, пока не произойдет переход 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.

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 °C.
- Отключить блокировку записи рецептов.

На главной странице:

1. В течение 8 секунд одновременно нажимайте на кнопки и .

2. Если команда была принята успешно, 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»).

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:

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

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

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

2. После активации операции нажмите на ⏯ для подтверждения (кнопка окрашивается в красный цвет, и иконка начинает гореть, не мигая). Для ее отмены нажмите на кнопку ⏻.

3. После завершения операции кнопка ⏯ 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.

3.9 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,

RU

в противном случае следует продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.

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.

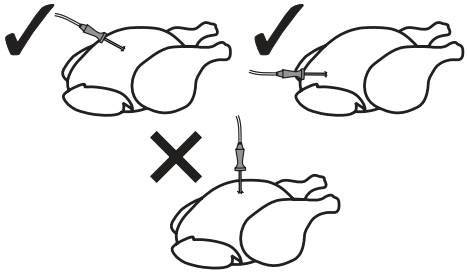
Приготовление при низкой температуре с термощупом

- Данный тип приготовления рекомендуется для нежного и нежирного мяса, температура в центре продукта не должна превышать 65°C. Установите температуру духовки между 90° и 100°C. Это увеличит время приготовления, но позволит сохранить качественные характеристики пищевого продукта и воспрепятствует чрезмерному уменьшению его объема.
- Чтобы получить лучший результат, рекомендуется перед приготовлением при низкой температуре подрумянить мясо на большом огне в сковороде 1 или 2 минуты с каждой стороны.

Правильная установка термощупа

1) Поместите продукт на противень.
2) Вставьте наконечник термощупа в продукт, когда он еще не в духовке.

Для оптимальных результатов убедитесь, что термощуп вставлен в самую объемную часть продукта, в поперечном направлении и не менее чем на 3/4 его длины, при этом он не должен касаться расположенного под ним противня и не выходить за пределы самого продукта.







Повышенная температура термощупа

Опасность ожогов

- Не касайтесь стержня или наконечника термощупа после его использования.
- Во время использования термощупа защищайте руки термостойкими перчатками.



Неправильное использование

Риск повреждения поверхностей

- Не царапайте и старайтесь не повредить наконечником термощупа эмалированные или хромированные поверхности.



Неправильное использование

Риск травмирования физических лиц

- Не оставляйте без присмотра термощуп.
- Не позволяйте детям играть с термощупом.
- Будьте особо осторожны, чтобы не пораниться острыми частями термощупа.



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность ожогов

- Во время использования термощупа защищайте руки термостойкими перчатками.



Неправильное использование

Риск повреждения термощупа

- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термощуп из розетки или из продукта.
- Ни одна из частей термощупа не должна контактировать со стенками рабочей камеры духовки, с нагревательными элементами, с решетками или противнями, если они еще не остыли.
- Когда термощуп не используется, он не должен храниться внутри прибора.
- Убедитесь, что вилка термощупа полностью вставлена в розетку.
- Не используйте термощуп, чтобы вставлять или вынимать продукты в/из рабочую(-ей) камеру(-ы) духовки.



Неправильное использование

Риск повреждения прибора

- Прежде чем вставить вилку термощупа, убедитесь, что она полностью сухая.

RU

4 Чистка и уход

4.1 Чистка прибора

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Рекомендации 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

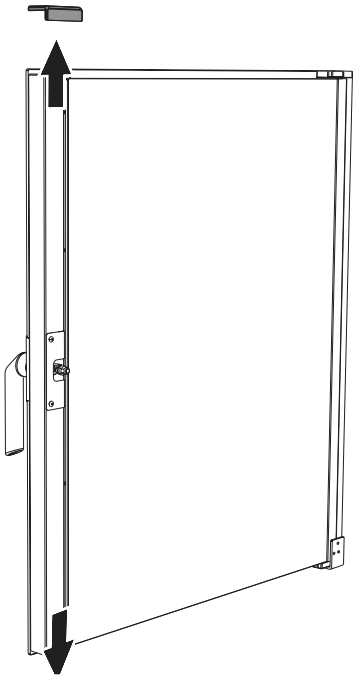
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла в чистоте. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

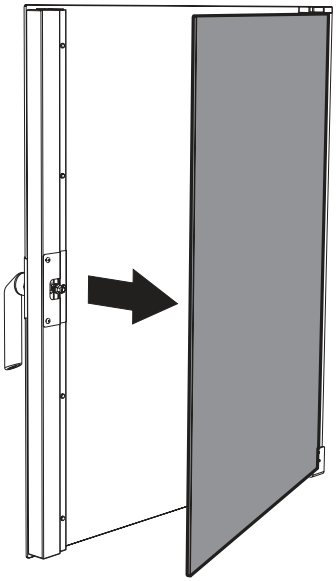
Снятие дверцы

Очистка дверки выполняется очень легко благодаря возможности открывания внутреннего стекла.

1) Откройте дверцу.
2) Потяните верхнюю и нижнюю заглушки, чтобы снять их.

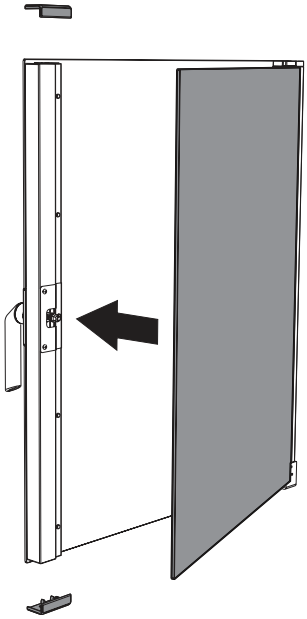


3) Откройте внутреннее стекло.

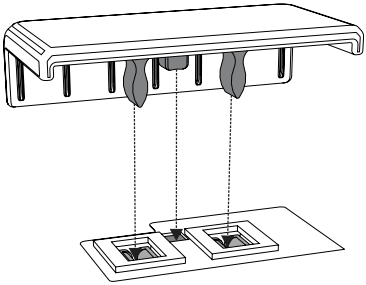


4) Очистите стекла снаружи и изнутри. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

5) По окончании очистки закройте внутреннее стекло.



6) Установите на место верхнюю и нижнюю заглушки, слегка надавив на них.



RU

4.3 Чистка рабочей камеры

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

Старайтесь не оставлять внутри печи засохшие остатки еды, так как они могут испортить поверхности.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверку;
- направляющие для противней;
- прокладку.

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

Система ручной мойки (только в некоторых моделях)

Образование пара при высокой температуре

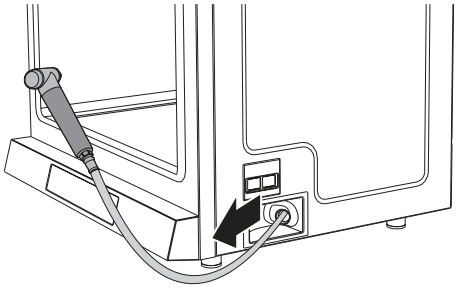
Опасность ожогов

- НЕ используйте душ, если духовка горячая.
- Если духовка еще горячая, запустите функцию **Охлаждение** («Специальные функции») и дождитесь ее завершения.

Прибор оснащен системой ручной мойки, облегчающей очистку рабочей камеры духовки.

С помощью выдвижного душа можно выпускать воду непосредственно в рабочую камеру.

1) Выньте душ.



2) Длину выдвижения можно регулировать каждый раз в соответствии с металлическими щелчками (всего 4), просто останавливаясь.
3) Нажмите кнопку, расположенную сзади головки душа для выпуска воды.

4) Чтобы обернуть трубу, слегка потяните душ и мягко придерживайте его до самого гнезда.
5) Нанесите на стенки рабочей камеры специальное чистящее средство.
6) Закройте дверцу и запустите прибор при максимальной температуре примерно на 15 минут.
7) После охлаждения повторите цикл ручной мойки с душем.
8) Удалите вручную все следы и остатки и тщательно высушите.

Во время мойки можно лить воду на переднюю панель и п контуру рабочей камеры; это не опасно и не ведет к неисправной работе.

Очистка термощупа

Ненадлежащая очистка

Риск повреждения температурного термощупа

- Не мойте термощуп в посудомоечной машине.
- После каждой мойки тщательно высушите все части термощупа.

После каждого использования очищайте термощуп, дождавшись его охлаждения. Очищайте только металлическую часть и пластмассовую ручку термощупа, используя воду, нейтральное мыло для посудомоечных машин и мягкую губку.

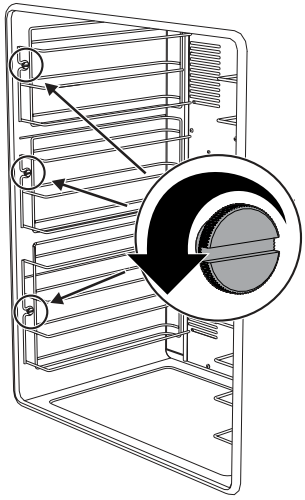
Категорически запрещается мойка в посудомоечной машине, чтобы не повредить электронные компоненты вилки.

После очистки тщательно высушите его.

Снятие боковых решеток для противней

Снятие направляющих для противня дополнительно облегчит процесс очистки боковых частей.

1) Полностью открутите крепежные шайбы.



2) Вытащите направляющие для противня из гнезд, расположенных на дефлекторе, и выньте решетки из духовки.
3) По окончании очистки установите боковые решетки для противней в печь и закрепите их крепежными гайками.

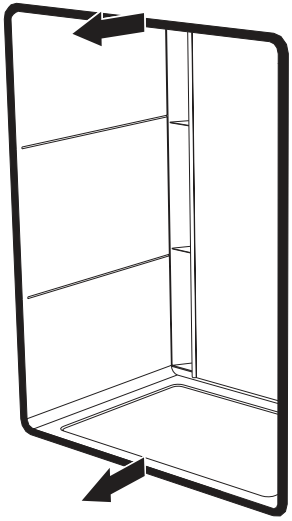
RU

4.4 Внеочередное техобслуживание

Снятие прокладки

Чтобы снять уплотнитель:

- Потяните прокладку наружу, чтобы снять ее.



Чтобы установить прокладку:

- Разместите прокладку рядом с передним пазом и осторожно надавите на нее, пока она не будет плотно прилегать к лицевой стороне прибора.

Рекомендации по уходу за уплотнителем

Уплотнитель должен быть мягким и эластичным.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.

Замена лампочки внутреннего освещения (только в некоторых моделях)

Части под электрическим напряжением

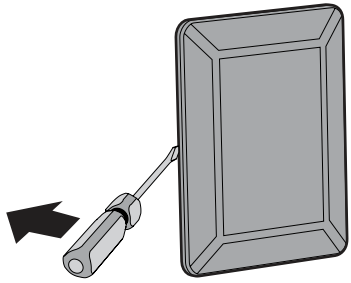
Опасность поражения электрическим током

Отключите прибор от электрического питания.

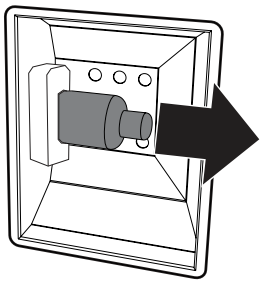
Рабочая камера духовки оснащена двумя лампочками на 40 Вт.

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 поцарапать поверхности духовки.

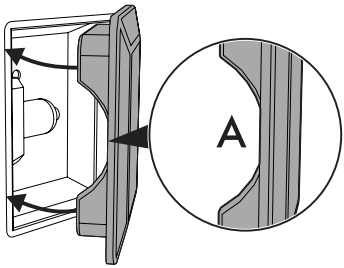


4) Открутите и снимите лампочку.



Не прикасайтесь к галогенной лампочке пальцами, используйте термоизоляционные средства.

5) Вставьте новую лампочку.
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.

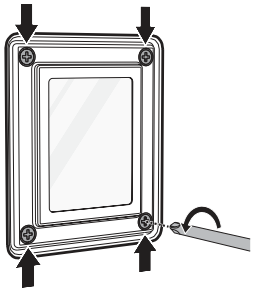
Замена лампочки внутреннего освещения (только в некоторых моделях)

Риск неисправной работы

Риск повреждений прибора

- Расположите надлежащим образом стекло и прокладку на рамку патрона лампочки.
- Следите за тем, чтобы не стекло не потрескалось и не раскололось.

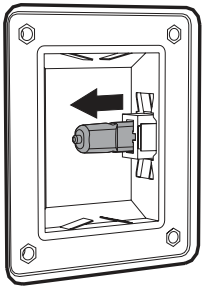
1) Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2) Снимите направляющие решеток/противней.
3) Раскрутите винты с 4 углов дверцы лампы.



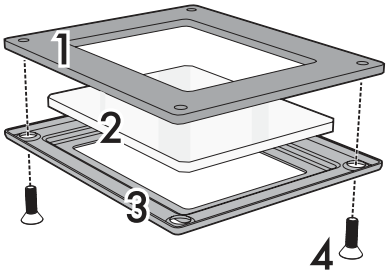
Следите за тем, чтобы не упали внутренняя прокладка и стекло лампочного отсека.

RU

4) Открутите и снимите лампочку.



5) Вставьте новую лампочку.
6) Поместите стекло (2) на внутреннюю стенку рамки для крышки лампочки (3) и на крышку - прокладку (1), затем вставьте 2 ранее снятых винта (4) в 2 диагонально расположенных отверстия.



7) Поместите крышку и зафиксируйте винты.
8) Вставьте оставшиеся 2 винта и зафиксируйте их. 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.

4.5 Если прибор не работает

Неисправность	Возможное решение
Прибор не работает	• Вилка неправильно вставлена в розетку. • Имеется повреждение или неисправность электропроводки. • Имело место срабатывание предохранителей или выключателей.
Прибор тратит слишком много времени для приготовления блюда или, наоборот, готовит слишком быстро.	• Неправильно задана температура.
Внутри духовки и над блюдами образуется слишком много влажности	• Блюда остаются слишком долго внутри духовки после окончания приготовления. Не оставляйте приготовленные блюда в духовке больше 15-20 минут.

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.

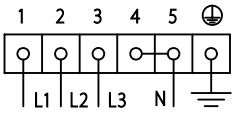
Общая информация

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 подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей. Прибор оснащен пятижильным кабелем типа H07RN-F (5 x 1,5 мм² - сечение внутреннего проводника).

Способ подключения

- 380-415 В 3N~



Пятижильный кабель 5 x 4 мм².

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

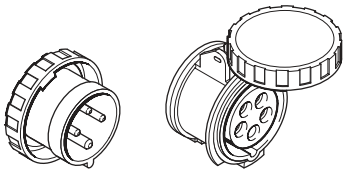
Для подключения:

380-415 В 3N~

кабель пятижильный 5 x 4 мм²

Проверьте вилку (не входит в комплект поставки) и токоподводящую розетку: они должны быть одного типа, а проходящая способность должна соответствовать максимальной потребляющей мощности прибора.

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



(Пример вилки и розетки на 32А)

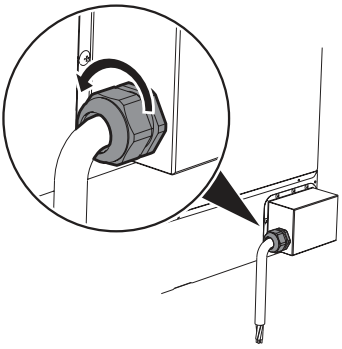
Замена кабеля

Электрическое напряжение

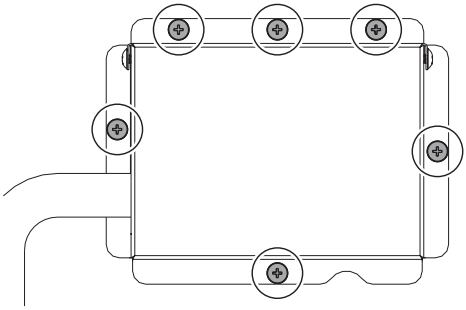
Опасность поражения электрическим током

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

1) Раскрутите держатель провода с задней части прибора и пропустите его по всей длине провода вплоть до удаления.



2) Раскрутите винты, показанные на рисунке, чтобы снять крышку клеммной панели.



3) Замените кабель.
4) Убедитесь в том, что провода проложены оптимально во избежание любого контакта с печью.
5) Чтобы вернуть на место крышку и держатель провода, выполните приведенные операции в обратном порядке.

RU

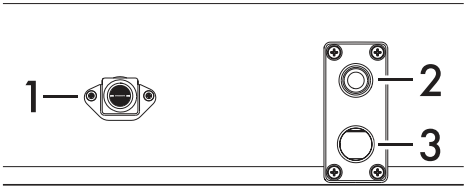
5.2 Гидравлическое подключение

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 имеются отверстия для водопроводного подключения, которые, в зависимости от моделей, служат для систем внутреннего увлажнения и ручной мойки.

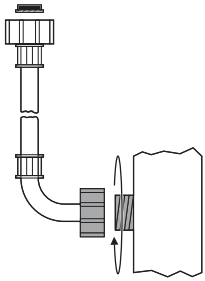


1 Подключение для внутреннего увлажнения.

2 Патрубок для воды мойки (только в некоторых моделях).

3 Сливной терминал (только в некоторых моделях).

Подсоедините патрубки для воды **1** и **2** к фитингу водопроводной трубы с резьбовым отверстием ¾ дюйма.



Слив воды мойки (только в некоторых моделях).

Вода повышенной температуры

Опасность ожогов

- Сливающаяся вода может быть очень горячей.
- Трубы, используемые для дренажа воды, должны быть термостойкими (выдерживать не менее 90°C).
- Не используйте металлические трубы.

Слив воды осуществляется самотеком через жесткую или гибкую трубу, прикрепленную к сливному терминалу прибора (3) и подсоединенную к дренажной системе сточных вод.

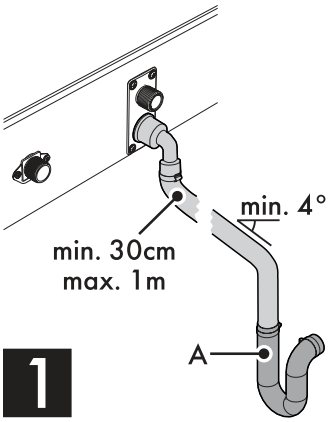
Система дренажа должна иметь следующие характеристики:

- Максимальная длина: 1 метр. Минимальная длина: 30 см.
- Минимальный наклон: 4°.
- Труба минимального диаметра 30 мм.

- Система должна оснащаться U-образным сифоном (не входит в комплект поставки, деталь A на рисунках далее).

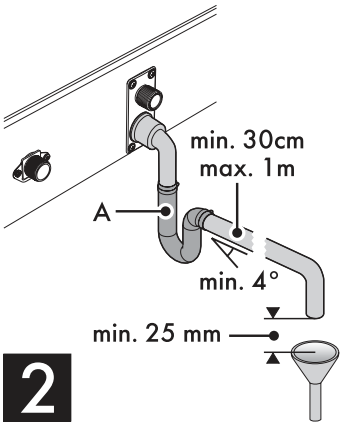
Если готовятся главным образом жирные продукты, чтобы избежать заторов и наслоений в трубопроводах НЕ устанавливайте сифон и удаляйте сточные воды непосредственно в дренажную решетку (Рисунок 3).

- В системе не должно быть защемлений и закупорок.
- В случае установки нескольких приборов следует убедиться, что сливные трубы имеют нужный размер, обеспечивающий надлежащий сток вод.
- Если прибор не может быть подключен на постоянной основе к дренажной системе, рекомендуется загерметизировать терминал слива съемным покрытием.

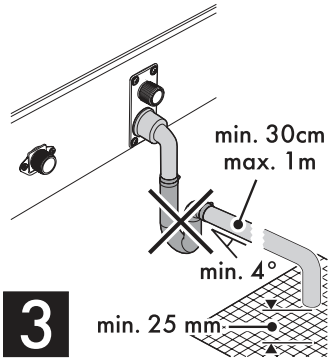


Непосредственный слив в канализацию

- В случаях, показанных на рисунках 2 и 3, соблюдайте расстояние не менее 25 мм между отверстием трубы и зоной слива.



Слив через отводной коллектор



Слив без сифона через сливную решетку

В случаях, показанных на рисунках 2 и 3, зона слива должна располагаться вдали от периметра духовки, чтобы предотвратить попадание неприятных запахов.

RU

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.

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

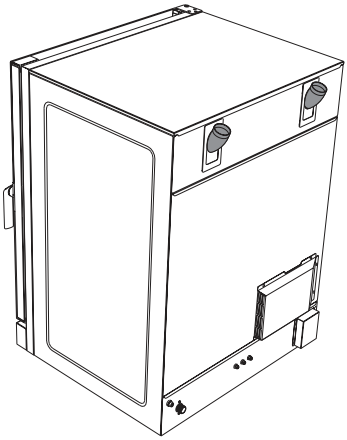
- Опорная поверхность прибора не должна быть выше 1,60 м от пола.

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 (в зависимости от модели) предусмотрены два вывода для выпуска пара, образовавшегося в процессе приготовления.



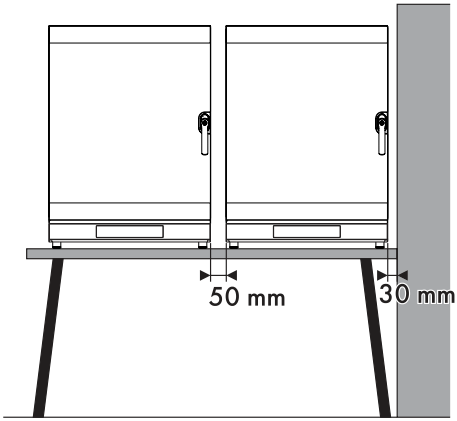
Они должны оставаться полностью свободными от препятствий. Следите за тем, чтобы они не пережимались и не касались стен.

Установка

Установка группы приборов

Вес: 101 кг

Установите прибор на расстоянии не менее 50 мм от задней стены и не менее 30 мм от боковых стен. В случае установки нескольких приборов в линию сохранять минимальное расстояние между ними в 50 мм.



Не устанавливайте прибор на пол.

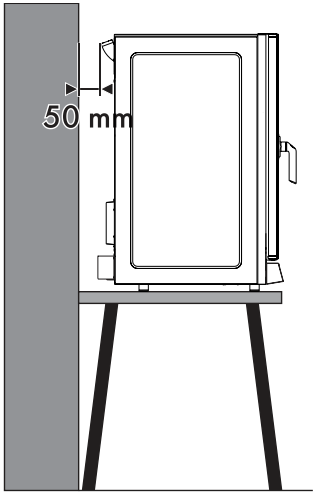
Установка приборов один на другой

Неправильная установка

Риск повреждения прибора

- Невозможно устанавливать приборы один на другой без предварительной установки комплекта для этого (по запросу). Данный комплект может применяться на обоих приборах.

Прибор следует установить на рабочем столе.



RU



Высокая температура продуктов питания

Опасность ожогов

- По соображениям безопасности НЕ устанавливайте последний противень на высоте более 160 см.
- При необходимости ОБЯЗАТЕЛЬНО наклейте наклейку из комплекта на высоте, показанной на рисунке.

