Содержание

1	**Меры предосторожности**	**186**
1.1	Общие меры безопасности	186
1.2	Идентификационная табличка	189
1.3	Ответственность производителя	190
1.4	Назначение прибора	190
1.5	Утилизация	190
1.6	Руководство по эксплуатации	191
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	191
2	**Описание**	**192**
2.1	Общее описание	192
2.2	Панель управления	193
2.3	Другие части	194
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	194
3	**Использование**	**195**
3.1	Меры предосторожности	195
3.2	Первое использование	196
3.3	Использование духовки	196
3.4	Рекомендации по приготовлению	197
4	**Чистка и уход**	**199**
4.1	Меры предосторожности	199
4.2	Очистка поверхностей	199
4.3	Плановая ежедневная чистка	199
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	199
4.5	Чистка стекол дверцы	199
4.6	Снятие дверцы	200
4.7	Чистка духовки изнутри	202
4.8	Внеочередное техобслуживание	203
4.9	Если прибор не работает	205
5	**Установка**	**206**
5.1	Подключение к сети электропитания	206
5.2	Гидравлическое подключение (только в некоторых моделях)	207
5.3	Встраивание	207

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.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не подпускайте детей к прибору.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревающих элементов при использовании прибора.
- Наденьте термостойкие перчатки при перемещении блюд внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если они находятся без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Не ставьте на верхние и плохо просматриваемые уровни контейнеры с жидкостью или блюда, тающие во время приготовления.
- Пол вокруг прибора может быть очень скользким. Будьте предельно внимательны
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.

- ВНИМАНИЕ! Открытие дверцы во время или сразу после приготовления блюда может привести к выходу кипящего пара.
- 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.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Во время очистки и техобслуживания отключите прибор от электропитания.

Риск нанесения ущерба прибору

- Не используйте на стеклянных деталях абразивные агрессивные или коррозионные моющие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки), а также шероховатые материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к дроблению стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора. Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части прибора.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.

RU

- Не распыляйте какие-либо аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры духовки.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- 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.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки. При необходимости используйте решетку для противня.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.

Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, рассчитанные на максимальную температуру 90 °C типа H07RN-F.

- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- ВНИМАНИЕ! Для предотвращения электрических ударов выключите прибор перед тем, как заменять лампу.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством вилки, расположенной в доступном месте, или выключателя в случае стационарного подключения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Клемма, обозначенная этим символом , соединяет между собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.

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).

RU

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.

- 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 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

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 чистке прибора и уходу за ним.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

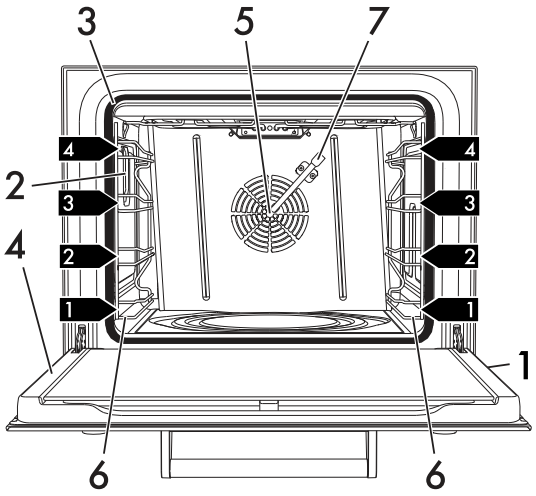
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

RU

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

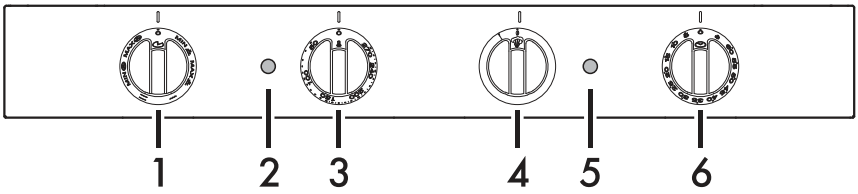
5 Вентилятор

6 Направляющие для противней

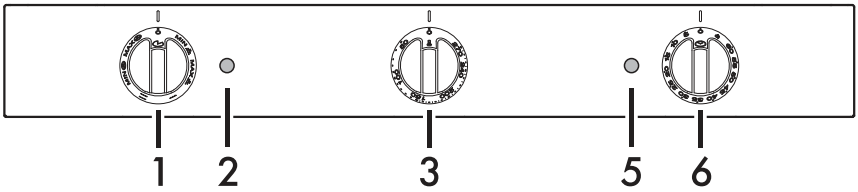
7 Канал подачи воды (только на некоторых моделях)

1,2,3... Уровень направляющих

2.2 Панель управления



Модели с ручным увлажнением



Модели без ручного увлажнения

1 Ручка функций

Различные функции духовки, предусмотренные для разных режимов приготовления. После выбора требуемой функции следует задать температуру приготовления с помощью ручки температуры.

2 Индикаторная лампа терморегулятора (оранжевого цвета)

Когда горит постоянным светом, означает, что духовка нагревается для достижения установленной температуры. После достижения температуры включение и отключение указывают на постоянное поддержание температуры.

3 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

Поверните ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

4 Ручка увлажнения (только на некоторых моделях)

Подает пар для улучшения приготовления блюд. Поверните ручку по часовой стрелке в положение **1**. Пар будет подаваться, пока вы не отпустите ручку.

5 Индикаторная лампа таймера (зеленого цвета)

Выключение свидетельствует о начале процесса приготовления по таймеру. Включение лампочки свидетельствует о том, что приготовление по таймеру завершено.

RU

6 Рукоятка таймера

При помощи этой рукоятки можно выбирать ручной режим приготовления или по таймеру. Поверните рукоятку на символ для выбора ручного режима, либо установить на цифры для выбора минут приготовления. По окончании счета рукоятка автоматически вернется в положение «**0**», духовка выключится, и сработает звуковой сигнал об окончании процесса приготовления.

2.3 Другие части

Уровни размещения

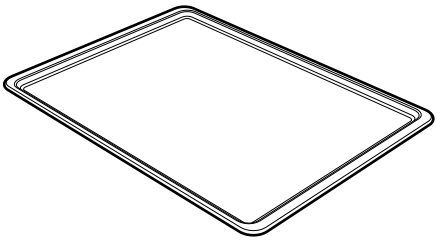
Прибор комплектуется направляющими для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение духовки включается, когда прибор работает или при открывании дверки.

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Противень



Используется для упорядочения готовящихся продуктов.

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами питания, изготовлены из материалов, отвечающих действующим законам.

Оригинальные принадлежности из комплекта или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах техобслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

3 Использование

3.1 Меры предосторожности

Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защитите руки термическими рукавицами при перемещении блюд внутри духовки.
- Не трогайте нагревающиеся элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к духовке во время ее работы.
- 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.

Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления блюд, при котором может выделяться жир или масло.
- Выньте из духовки все решетки и поддоны, которые не используются во время приготовления блюд.

Неправильное использование

Риск повреждения эмалированных поверхностей

- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

RU

3.2 Первое использование

- Вес прибора в порожнем состоянии: 35 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. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте пустой духовой шкаф до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

3.3 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовку:

1. Выберите функцию приготовления с помощью ручки функций.
2. Выберите температуру при помощи ручки температуры.
3. Выберите время приготовления (до 60 мин.) или задайте ручное приготовление  при помощи рукоятки таймера.

Перечень 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.



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.





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.



На гриле разрешается поджаривать только при закрытой дверце: ее открытие приведет к отключению нагрева.





Вентилирование снизу

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.



На символах функций Задний нагрев + конвекция и Вентилирование снизу приводятся надписи «**MAX**» и «**MIN**», которые указывают максимальную и минимальную скорость вентилятора соответственно.







Приготовление с увлажнением (только на некоторых моделях)

Увлажнение духовки не происходит при температуре ниже 150°C: более низкие температуры вызывают образование конденсата и капель.

Поэтому установите ручку регулировки температуры на значение выше 150°C и дождитесь выключения индикаторы термостата (оранжевого) перед началом увлажнения духовки.



Рекомендуется поворачивать ручку увлажнения духовки максимум на 3 секунды за один раз.



Увлажнение доступно только в том случае, если ручка температуры установлена на значение более **150 °C**, а функция **Задний нагрев + конвекция на MAX** или **Вентилирование снизу на MAX**.

3.4 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).

RU

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 на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- При использовании функции гриля рекомендуется повернуть ручку регулировки температуры на самое высокое значение, чтобы оптимизировать процесс приготовления.

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.

Рекомендации по приготовлению с использованием функций с конвекцией

Вентилятор может работать на двух разных скоростях:

- На максимальной скорости (**MAX**), соотнесенной с максимальной мощностью кольцевого нагревателя, которая рекомендуется для интенсивной и мощной готовки и приготовления крупных продуктов (пирогов, мяса, рыбы, первых блюд и т. д.).
- На минимальной скорости (**MIN**), соотнесенной с минимальной мощностью кольцевого нагревателя, которая рекомендуется для щадящей готовки и приготовления продуктов небольших размеров (сладостей и овощей).

4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или 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.

4.2 Очистка поверхностей

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

4.3 Плановая ежедневная чистка

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

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

4.4 Чистка дымовой трубы

Для обеспечения правильной работы прибора и во избежание риска его повреждения необходимо постоянно содержать зону дымоотвода в чистоте и сухости.

В выходящих из дымовой трубы кухонных испарениях могут находиться остатки сахара или жира. Регулярно очищайте отложения на внешних поверхностях, как описано в главе по обычной ежедневной чистке.

4.5 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.

RU

4.6 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.

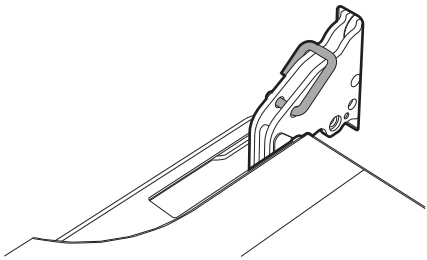
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

4.7 Снятие дверцы

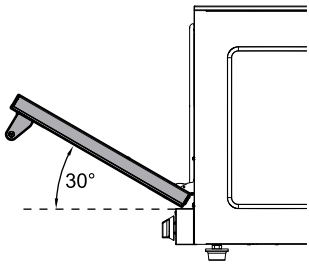
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

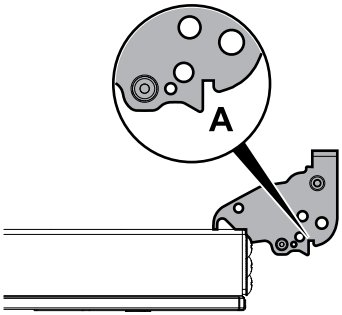
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия петель, как указано на рисунке.



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 духовке и проверьте, чтобы шлицы **A** полностью оперлись на пазы. Опустите дверцу и, правильно расположив ее, уберите штифты с отверстий петель.



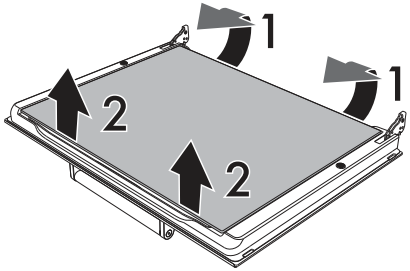
Демонтаж внутренних стекол

Неправильное использование
Опасность раздавливания

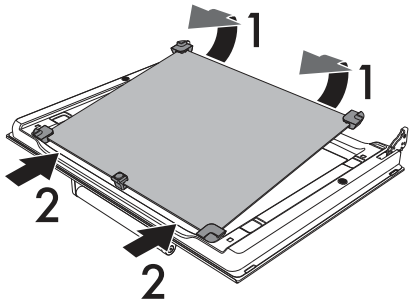
- Прежде чем снимать стекла, убедитесь в том, что петли дверцы были заблокированы.

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.



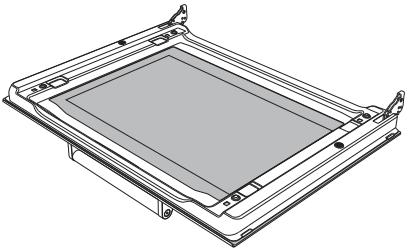
3. Подняв промежуточное стекло, выньте его.



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

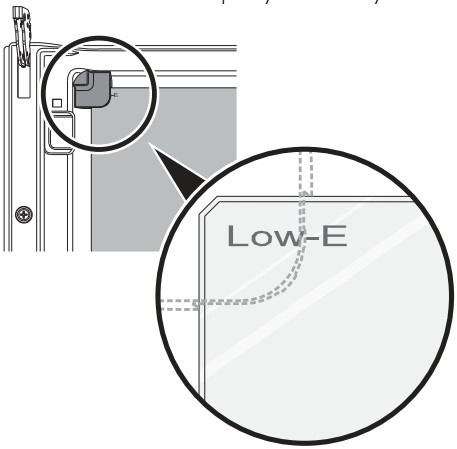
RU

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.

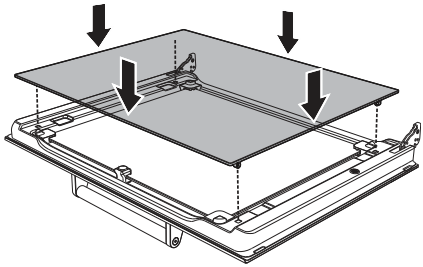


На заднем левом углу промежуточного стекла расположена надпись «**Low-E**». При повторном монтаже стекла данная надпись обязательно должна быть видна через него.

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.



4.8 Чистка духовки изнутри

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

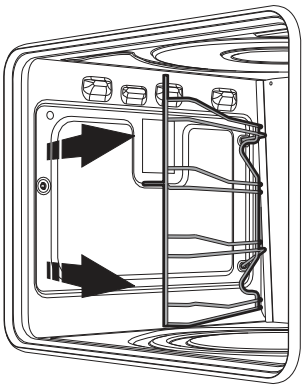
После использования специальных чистящих средств рекомендуется включить духовку примерно на 15-20 минут на максимальной температуре, чтобы удалить их возможные остатки.

Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

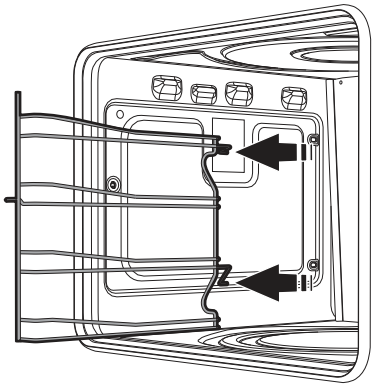
Снятие боковых решеток для противней

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.



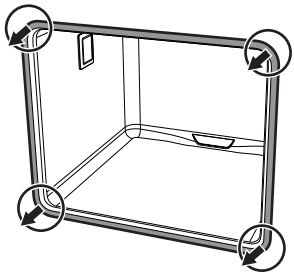
3. После очистки повторите указанные выше операции в обратном порядке, чтобы установить направляющие на прежнее место.

4.9 Внеочередное техобслуживание

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.

RU

Замена лампы внутреннего освещения

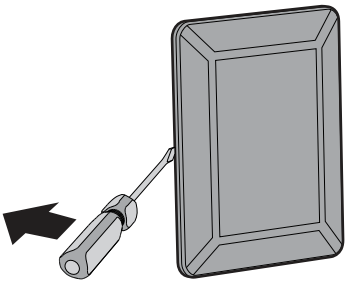
Части под электрическим напряжением

Опасность поражения электрическим током

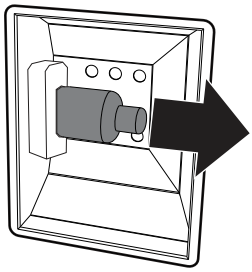
- Отключите прибор от электрического питания.

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.

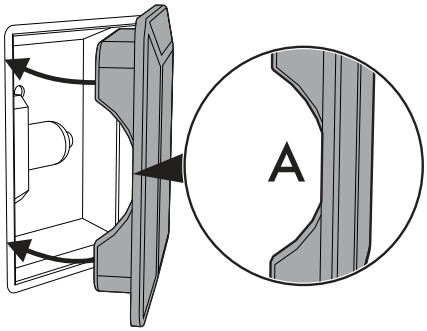


4. Открутите и снимите лампочку.



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.

4.10 Если прибор не работает

Неисправность	Возможное решение
Духовка не работает	• Ручка таймера установлена в положение 0. • 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.	• Неправильно задана температура.
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.

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.

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.

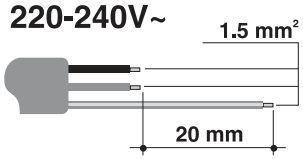
Общая информация

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.

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.**

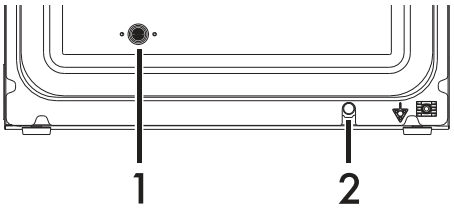
1. Отвинтите винты заднего кожуха и снимите его, чтобы получить доступ к клеммнику.
2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, что провода проложены оптимально во избежание любого контакта с печью.

5.2 Гидравлическое подключение (только в некоторых моделях)

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. 0,05 МПа до макс. 0,5 МПа.

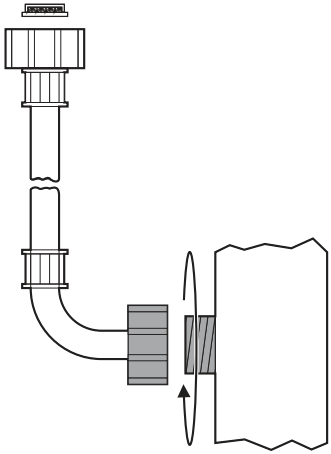
На задней панели прибора расположены отверстия для гидравлического и электрического подключений.



1 Соединение для внутреннего увлажнения (только в некоторых моделях).

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

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).

Неправильная установка

Опасность получения травм

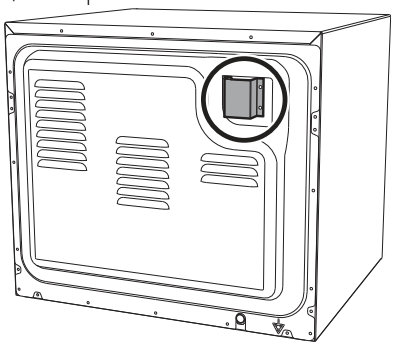
- Опорная поверхность прибора не должна быть выше 1,60 м от пола.

Установка в горизонтальное положение

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

Канал для выпуска пара

С задней стороны прибора предусмотрен канал для выпуска пара, образующегося в процессе приготовления.

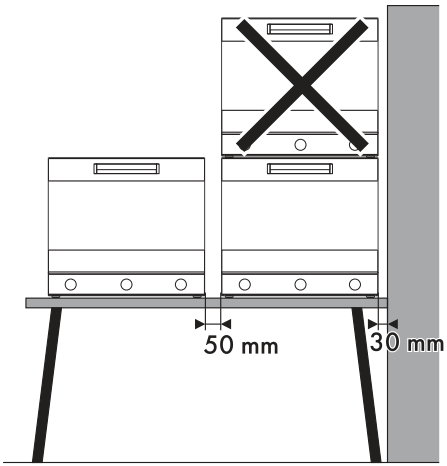


Он никогда не должен быть загроможденным. Следите за тем, чтобы он не пережимался.

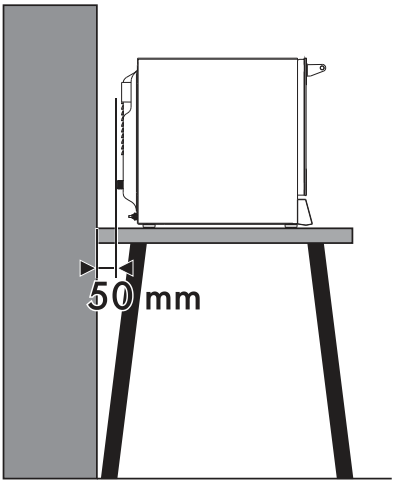
Установка группы приборов

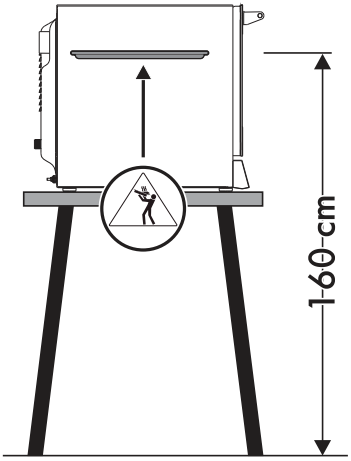
В случае установки нескольких приборов располагайте их на расстоянии 50 мм один от другого. Приборы должны находиться на расстоянии не менее 50 мм от задней стены и 30 мм от боковой стены (при их наличии).

Запрещается ставить приборы друг на друга.



Монтаж





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

Высокая температура продуктов питания

Опасность ожогов

- По соображениям безопасности НЕ устанавливайте последний противень на высоте более 160 см.
- В случае необходимости **ОБЯЗАТЕЛЬНО наклейте прилагаемую наклейку на высоте, указанной на рисунке выше.**



RU