

|     |                                                                            |     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.  | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....                               | 214 |
| 2.  | ИНСТРУКЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ОТХОДОВ С<br>СОБЛЮДЕНИЕМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ..... | 215 |
| 3.  | ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....                                    | 216 |
| 4.  | ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ .....                                       | 217 |
| 5.  | ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ.....                                                | 217 |
| 6.  | ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ                             | 218 |
| 7.  | ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ .....                                                 | 225 |
| 8.  | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ.....                                    | 227 |
| 9.  | СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....                                              | 228 |
| 10. | ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ....                           | 234 |
| 11. | ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....                                 | 237 |
| 12. | УСТАНОВКА ПРИБОРА .....                                                    | 239 |



**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:** содержат рекомендации по использованию, описание команд, правил чистки и технического обслуживания устройства



**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА:** предназначены для квалифицированных **технических специалистов**, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание устройства

## 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ АППАРАТА. ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ДУХОВКИ.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ, РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ И ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ **ДИРЕКТИВАМ ЕС** ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ. КОНСТРУКЦИЕЙ ПРИБОРА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АППАРАТА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ОСТАТКИ УПАКОВКИ В ЖИЛОМ ПОМЕЩЕНИИ, РАССОРТИРОВАТЬ РАЛИЧНЫЕ СНЯТЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И СДАТЬ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО СБОРА.



ЭТОТ АППАРАТ СНАБЖЕН ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫМ ЗНАКОМ В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/СЕ ПО ВОПРОСУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ АППАРАТОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ ВЫВЕДЕННЫХ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



НЕ ЗАГРОМОЖДАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ РАСПОЛОЖЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ НА РАМКЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ОПОЗНАВАТЕЛЬНУЮ ТАБЛИЧКУ.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ.

СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ ЗАМШЕЙ.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ ЗАСЫХАНИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ САХАРА (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЯ). ПОДОБНЫЕ ПЕРЕСОХШИЕ ПЯТНА МОГУТ РАЗРУШИТЬ ЭМАЛЬ, ПОКРЫВАЮЩУЮ ДУХОВКУ ИЗНУТРИ.





### **2. ИНСТРУКЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ОТХОДОВ С СОБЛЮДЕНИЕМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ**

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, реутилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.

Не выбрасывать упаковку или ее части. Они могут явиться источником опасности удушения детей, в частности, пластиковые мешочки.

Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

**Важно!:** следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Перед тем, как сдать устройство в утиль, необходимо снять дверцы, оставив полки в рабочем положении, чтобы дети, играя, не оказались заблокированными внутри рабочей камеры духовки. Кроме того, необходимо отрезать кабель подключения к электросети и убрать его вместе со штыревым разъемом.

### 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ИЗУЧИТЬ НОРМЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ГАЗОВЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ ДОЛЖНЫ ОТКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

**НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ ВИЛКУ.**



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ОБЯЗАТЕЛЬНО.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО КРАТКОЕ ИСПЫТАНИЕ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ОТСОЕДИНИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.**



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОМЕЩАТЬ В ДУХОВКУ ВОСПЛАМЕНЯЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ: ПРИ СЛУЧАЙНОМ ВКЛЮЧЕНИИ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.



**ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ.** БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И НЕ КАСАЙТЕСЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.



**АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫМИ ЛЮДЬМИ.** НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТАМ ПОДХОДИТЬ БЛИЗКО ИЛИ ИГРАТЬ С НИМ.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ ВНЕШНИЕ ЧАСТИ МОГУТ ОЧЕНЬ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. **НЕ ПОДПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.**



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА.



ПО ОКОНЧАНИИ ЛЮБОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ БЫЛА В ПОЛОЖЕНИИ 0 "НОЛЬ" (ВЫКЛЮЧЕНО).



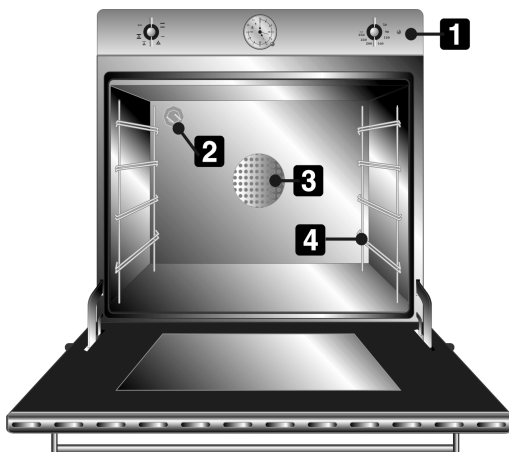
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, возникший по причине несоблюдения вышеуказанных предписаний или по причине нарушения целостности, даже отдельной части аппарата, и использования неоригинальных запчастей.



## Инструкции для пользователя

RU

### 4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ



- 1** ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
- 2** ЛАМПА ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ
- 3** ВЕНТИЛЯТОР ДУХОВКИ (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)
- 4** ОПОРЫ ДЛЯ РЕШЕТОК И ПРОТИВНЕЙ

### 5. ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ



Запрещается оставлять остатки упаковки без присмотра на хранение в домашних условиях. Необходимо рассортировать различные остаточные упаковочные материалы и отнести их в ближайший центр сбора дифференцированного сбора мусора.



С целью удаления всех следов производства и консервации рекомендуется произвести очистку внутренней части аппарата. Подробную информацию о чистке смотреть в главе "10. ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"

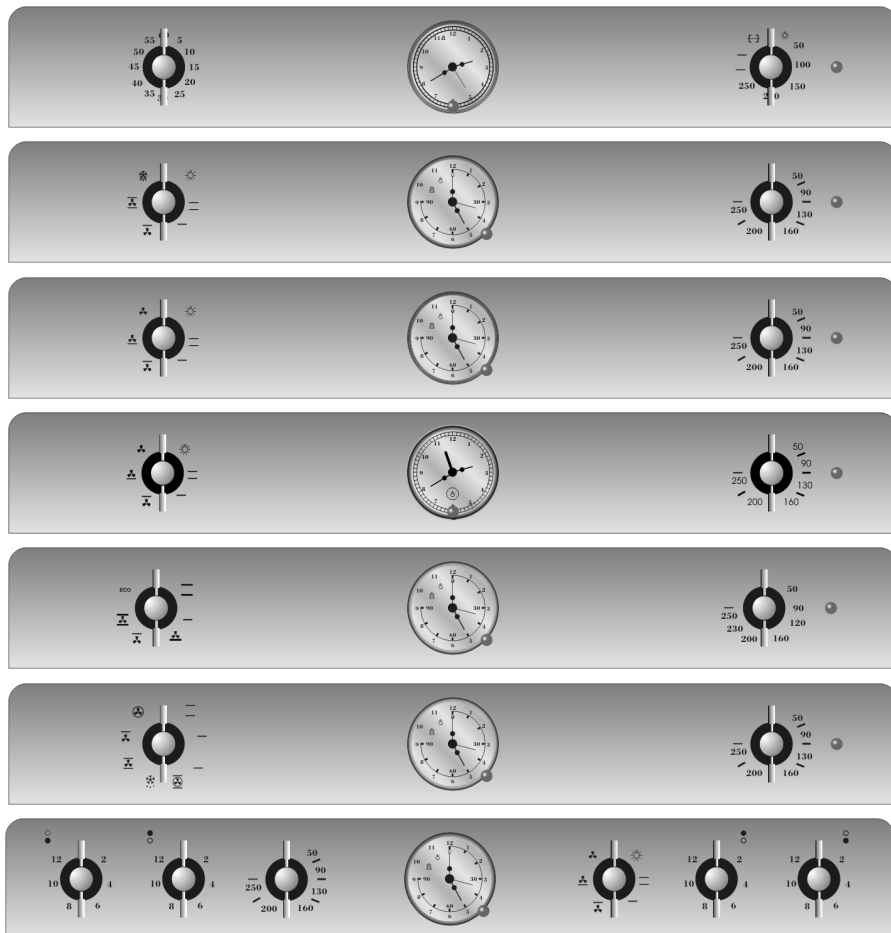


Перед первым использованием духовки и гриля следует нагреть их до максимальной температуры на время, достаточное для выжигания возможных остатков смазки, использованной при изготовлении, которые могли бы придать неприятный запах готовящейся пище. Перед использованием духовкой убедиться в том, чтобы часы находились в положении  "Режим ручного приготовления". (Смотреть параграфы "6.2.2 Режим ручного приготовления" и "6.3.5 Режим ручного приготовления")



## 6. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

Все средства управления духовкой сгруппированы на передней панели. В следующей таблице приводится описание используемых символов.



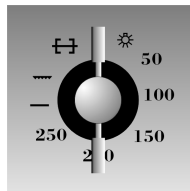


## Инструкции для пользователя

RU

### РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ (СТАЦИОНАРНАЯ ДУХОВКА)

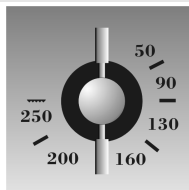
Выбор температуры приготовления выполняется, поворачивая ручку по часовой стрелке на желаемую величину, от **50°** до **250°С**. При желании изменить режим разогрвания, можно включить только нижний нагревательный элемент (  ), или только гриль (  ).



В конце оборота находится символ , который соответствует включению мотора вертела и верхнего нагревательного элемента гриля.

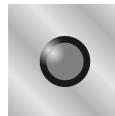
### РУКОЯТКА ТЕРМОСТАТА (МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА)

Выбор температуры приготовления осуществляется поворотом ручки по часовой стрелке до необходимого значения от **50°** до **250°С**.



### ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ТЕРМОСТАТА

Загорание индикаторной лампы означает, что духовка находится в фазе нагрева. Выключение лампы указывает на достижение заданной температуры. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.





### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

Поверните ручку в любую сторону и выберите одну из следующих функций:



ФУНКЦИЯ НЕ ВЫБРАНА



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



ВНУТРЕННЯЯ ЛАМПА  
(НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НЕ  
ВКЛЮЧЕН)



ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ  
ЭЛЕМЕНТ + НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ  
+ ВЕНТИЛЯЦИЯ



ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ  
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



ВКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО  
ЭЛЕМЕНТА ГРИЛЯ И  
ВЕНТИЛЯТОРА



ПОПЕРЕМЕННАЯ РАБОТА ГРИЛЯ  
И НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО  
ЭЛЕМЕНТА + ВЕНТИЛЯЦИЯ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ  
КОНВЕКЦИОННОГО  
ВЕНТИЛЯТОРА



ЭЛЕМЕНТ ШИРОКИЙ ГРИЛЬ



МАЛЫЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ  
ЭЛЕМЕНТ



НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ  
ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ



ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ  
ЭЛЕМЕНТ + НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ  
+ КОНВЕКЦИЯ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ  
КОНВЕКЦИОННОГО  
ВЕНТИЛЯТОРА

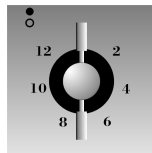


# Инструкции для пользователя

RU

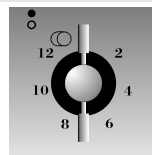
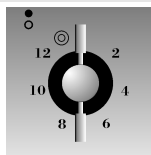
## РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Позволяет регулировать нагревание варочной панели, вращая ручку по часовой стрелке на желаемую величину от **2** до **12**.



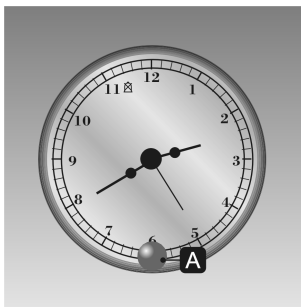
## РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ С ДВОЙНЫМ НАГРЕВОМ

Позволяет регулировать нагревание варочной панели в зонах с двойным нагревом. Вращая ручку по часовой стрелке от **2** до **12**, достигается нагрев только по внутреннему маленькому диаметру.



Повернув ручку в соответствии с символом  или , и отпуская ее (она возвращается на **12**), достигается нагрев обоих диаметров. Для регулировки нагревания повернуть ручку против часовой стрелки на желаемую величину. Для возврата только на нагревание внутреннего маленького диаметра повернуть ручку в позицию **0** и далее от **2** до **12**.

### 6.1 Часы + таймер



#### 6.1.1 Кнопка таймера

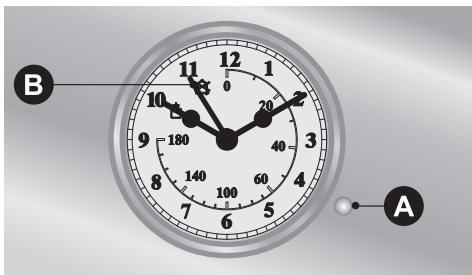
Для настройки точного времени нажать или потянуть (в зависимости от модели) и повернуть по часовой стрелке ручку **A**.

#### 6.1.2 Таймер

Для его настройки повернуть ручку **A** в обоих направлениях до тех пор, пока стрелка не окажется на желаемом времени (макс. 55 минут). По окончании установленного времени войдет в действие звуковой сигнал, который может быть деактивирован, приводя стрелку на символ  поворотом ручки **A**. Звуковой сигнал по окончании приготовления не прервет работу духовки.



## 6.2 Часы + таймер с установкой конца приготовления



Позволяет выбрать режим приготовления вручную, таймер или установить долготу приготовления.



*Вращение ручки **А** должно быть всегда **ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ**.*



*Включить желаемые функцию и температуру перед установкой долготы приготовления.*

### 6.2.1 Установка времени

Для настройки точного времени **ПОТЯНУТЬ** и повернуть по часовой стрелке ручку **А**

### 6.2.2 Режим ручного приготовления

Для пользования духовкой в ручном режиме приготовления повернуть по часовой стрелке ручку **А**, давая совпасть стрелке **В** с символом

### 6.2.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания

Для установки долготы приготовления пищи повернуть против часовой стрелки ручку **А**, давая совпасть стрелке **В** с желаемым временем (максимально 180 минут).

### 6.2.4 Окончание приготовления

Духовка выключится автоматически и одновременно сработает звуковая сигнализация.

### 6.2.5 Отключение звуковой сигнализации

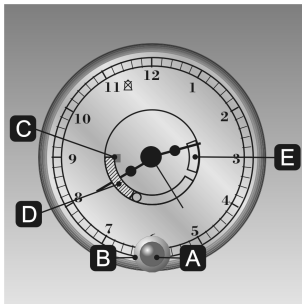
Возможно отключить звуковую сигнализацию, вращая против часовой стрелки ручку **А**, давая совпасть стрелке **В** с символом



## Инструкции для пользователя

RU

### 6.3 Аналоговый программатор



Позволяет выбрать режим приготовления вручную, таймер или установить начало и окончание приготовления.

#### 6.3.1 Установка времени

Для настройки точного времени нажать или потянуть (в зависимости от модели), и повернуть против часовой стрелки ручку **A**.

#### 6.3.2 Полуавтоматическое приготовление

Эта установка позволяет только автоматическое выключение духовки по окончании приготовления (максимальное программируемое время 3 часа и 30 минут).

- 1 Вращая внешнюю ручку **B** по часовой стрелке начнет двигаться внутренний диск; красный указатель **C** должен соответствовать желаемому времени окончания приготовления.
- 2 Вращая внешнюю ручку **B** против часовой стрелки, регулируется распространение красной зоны **D**, которая должна соответствовать текущему времени на часах (начало приготовления).

По окончании установленного времени духовка выключится автоматически, появится **0** в окошке **E** одновременно со звуковой сигнализацией: для ее выключения повернуть внешнюю ручку **B** по часовой стрелке до появления символа  в окошке **E**.



### 6.3.3 Автоматическое приготовление

Эта установка позволяет включение и выключение духовки полностью в автоматическом режиме (максимальное программируемое время 3 часа и 30 минут).

3 Вращая внешнюю ручку **В** по часовой стрелке, начнет двигаться внутренний диск; красный указатель **С** должен соответствовать желаемому времени окончания приготовления.

4 Вращая внешнюю ручку **В** против часовой стрелки, регулируется распространение красной зоны **Д**, соответствующей продолжительности приготовления; отпускание ручки **В** соответствует началу приготовления.

По окончании установленного времени духовка выключится автоматически, появится **0** в окошке **Е** одновременно со звуковой сигнализацией: для ее выключения повернуть внешнюю ручку **В** по часовой стрелке до появления символа  в окошке **Е**.

### 6.3.4 Таймер

Таймер может быть использован независимо или вместе с программатором. Для его регулирования повернуть по часовой стрелке внутреннюю ручку **А**, давая возможность совпасть стрелке с желаемым временем (максимально 55 минут). По окончании установленного времени срабатывает звуковая сигнализация: для ее выключения повернуть против часовой стрелки внутреннюю ручку **А** вплоть до совпадения стрелки с символом .

*Звуковой сигнал по окончании приготовления не прервет работу духовки.*



### 6.3.5 Режим ручного приготовления

Для пользования духовкой в ручном режиме без ограничения времени необходимо появление символа  в окошке **Е** вращением внутренней ручки **В**.



# Инструкции для пользователя

RU

## 7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ



Перед использованием духовкой убедиться в том, чтобы часы находились в положении  "Режим ручного приготовления". (Смотреть параграфы "6.2.2 Режим ручного приготовления" и "6.3.5 Режим ручного приготовления")

### 7.1 Общие предостережения и советы

Используя духовку и гриль в первый раз, целесообразно нагреть их на максимальную температуру в течение времени, достаточного для сжигания возможных остатков заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах пище.



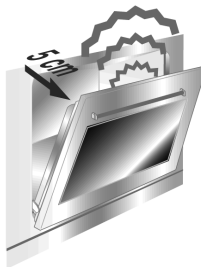
В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалированного покрытия. Если используется специальная бумага для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21.12.88 г. и Законод. постановления 108 от 25.01.92 г.



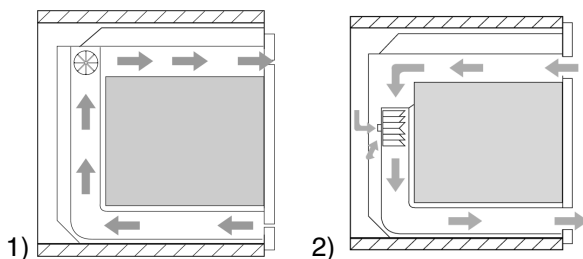
При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открыть дверцу в два приема: сначала слегка приоткрыть (примерно на 5 см) на 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени. Открытие дверцы автоматически отключает вентиляцию внутри духовки, которая возобновляется при закрытии дверцы.





## 7.2 Охлаждающая вентиляция (только на некоторых моделях)

Устройство снабжено системой охлаждения, которая начинает работать после включения духовки. Вентиляторами создается нормальный поток воздуха, который, в зависимости от модели, выходит сверху (Рис. 1) или снизу (Рис. 2) дверцы, и который может продолжать кратковременно поступать и после выключения духовки.



## 7.3 Лампа внутреннего освещения (в зависимости от модели)

В зависимости от модели лампа духовки включается:

- при открытии дверцы духовки, либо
- при повороте ручки выбора функций в какое-либо положение, либо
- при установке ручки выбора функций на символ

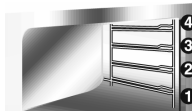


## Инструкции для пользователя

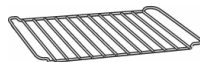
RU

### 8. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

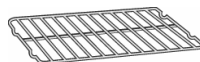
Духовка снабжена 4 направляющими для размещения противней и решеток на разной высоте.



**Решетка:** служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



**Решетка для противня:** кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



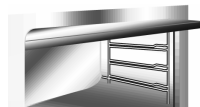
**Противень для жарки:** служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.



**Противень для выпечки:** служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.



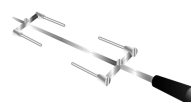
**Верхняя защитная панель:** вынув ее, облегчается выполнение операции чистки внутри духовки.



**Рама для шампура (только в моделях со стационарной духовкой):** устанавливается на направляющие духовки перед использованием шампура для гриля.



**Шампур (только в моделях со стационарной духовкой):** служит для обжарки цыпленка, колбасок и блюд, которые требуют равномерной обжарки всей поверхности.



**Хромированный ухват-подставка из круглого проката:** используется для извлечения горячих решеток и противней.



Комплектация принадлежностями зависит от модели.

#### Принадлежности под заказ

Запрос на фирменные принадлежности можно оформить через Авторизованные сервисные центры.



## 9. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Рекомендуется всегда производить предварительный прогрев духовки до температуры на 30/40°C с режиме вентиляции с учетом температуры приготовления. Это позволяет заметно сократить время приготовления и потребление электроэнергии, а также повысить качество приготовления.



Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

### 9.1 Традиционное приготовление

|                |  |  |             |  |  |
|----------------|--|--|-------------|--|--|
|                |  |  |             |  |  |
| ВЫБОР ФУНКЦИЙ  |  |  | =           |  |  |
| ТЕРМОРЕГУЛЯТОР |  |  | 50 ÷ 250 °C |  |  |



Классическая система приготовления, при которой тепло поступает сверху и снизу, применяется для приготовления блюд только на одной полке. При этом духовку следует предварительно прогреть до достижения установленной температуры. Загрузка в духовку осуществляется только после выключения индикаторной лампы терморегулятора. Замороженное мясо возможно загружать в духовку без разморозки. В качестве единственной меры предосторожности установите температуру примерно на 20°C ниже, а продолжительность приготовления - на 1/4 дольше, чем при приготовлении свежего мяса.

### 9.2 Приготовление с конвекцией

|                |  |  |             |  |  |
|----------------|--|--|-------------|--|--|
|                |  |  |             |  |  |
| ВЫБОР ФУНКЦИЙ  |  |  |             |  |  |
| ТЕРМОРЕГУЛЯТОР |  |  | 50 ÷ 250 °C |  |  |



Эта система подходит для приготовления блюд на нескольких полках, а также для приготовления блюд из различных ингредиентов (рыба, мясо и т.д.) без нежелательного переноса вкуса или запаха. Циркуляция воздуха в духовке обеспечивает равномерное распределение тепла.



Одновременное приготовление нескольких блюд возможно при условии, что температура их приготовления одинакова.



## Инструкции для пользователя

RU

### 9.3 Деликатное приготовление

|                                                                                    |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                   |
| ВЫБОР ФУНКЦИЙ                                                                      |  |
| ТЕРМОРЕГУЛЯТОР                                                                     | 50 ÷ 250 °C                                                                       |



1

Это тип приготовления, для которого рекомендуется предварительный разогрев духовки с вентиляцией, в частности, подходит для конченной стадии приготовления блюд, а также для приготовления блюд, когда требуется, в первую очередь, пропекание нижней части. Противень устанавливается на самые нижние направляющие.

### 9.4 Приготовление под грилем

|                                                                                    |                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                     |
| ВЫБОР ФУНКЦИЙ                                                                      |   |
| ТЕРМОРЕГУЛЯТОР                                                                     | 250                                                                                                                                                                 |



4

3

Используется для быстрого запекания блюда. Для быстрого приготовления небольшого количества продуктов, установите гриль на четвертой направляющей снизу. При более длительном приготовлении, а также для запекания устанавливайте решетку на направляющие, расположенные ниже, и выбирайте функцию в зависимости от размера.



**Во время приготовления под грилем дверца должна оставаться закрытой. Запекание при открытой дверце может привести к не подлежащему ремонту повреждению духовки и опасно для пользователя.**



## 9.5 Приготовление под грилем с конвекцией

|                |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                |  |  |  |  |
| ВЫБОР ФУНКЦИЙ  |  |  |  |                                                                                    |
| ТЕРМОРЕГУЛЯТОР |  | 200 °C                                                                            |                                                                                   |                                                                                    |



- ④ Обеспечивает равномерное распределение тепла и более глубокое пропекание блюда. На приготовляемом блюде образуется легкая корочка, а внутренняя часть остается мягкой.

Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, а максимальная продолжительность приготовления не должна превышать 60 минут.



**Во время приготовления под грилем дверца должна оставаться закрытой. Запекание при открытой дверце может привести к не подлежащему ремонту повреждению духовки и опасно для пользователя.**

## 9.6 Размораживание

|                |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|----------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                |  |  |  |  |  |  |  |
| ВЫБОР ФУНКЦИЙ  |  |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| ТЕРМОРЕГУЛЯТОР |  | 0                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |



- ④ Движение воздуха, создаваемое вентилятором, обеспечивает  
 ③ ускоренное размораживание блюда. При этом в камере духовки  
 ② циркулирует воздух при комнатной температуре.  
 ①



Преимуществом размораживания при комнатной температуре является то, что продукты сохраняют вкус и внешний вид.



## Инструкции для пользователя

RU

### 9.7 Приготовление на шампуре (в моделях со стационарной духовкой)



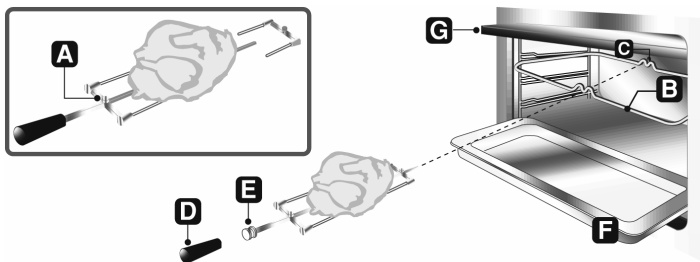
#### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР



- ④ Приготовить шампур с насаженным продуктом, затянуть винты **A** на вилках. Установить раму **B** на третью полку снизу. Убрать рукоятку
- ② **D** и установить штангу шампура так, чтобы блок **E** попадал в паз рамы **B**. Вставить полностью раму **B** так, чтобы конец шампура вошел в отверстие **C** на задней стенке духовки. Установить поддон **F** на первой решетке снизу и подлить в него немного воды во избежание образования дыма.
- ①



Периодическое мигание индикатора термостата является нормальным явлением и означает, что температура в духовке поддерживается на постоянном уровне.





### 9.8 Таблица рекомендуемых установок по приготовлению

Продолжительность приготовления, особенно для мясных блюд, зависит от толщины, качества блюда и вкуса потребителя и указаны для предварительно прогретой духовки.

| ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА              |                                            |                   |                              |
|---------------------------------|--------------------------------------------|-------------------|------------------------------|
|                                 | НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ<br>УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ) | ТЕМПЕРАТУРА<br>°C | ВРЕМЯ В МИНУТАХ              |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>             |                                            |                   |                              |
| ЛАЗАНЬЯ                         | 2 - 3                                      | 210 - 230         | 30                           |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В<br>ДУХОВКЕ | 2 - 3                                      | 210 - 230         | 40                           |
| <b>МЯСО</b>                     |                                            |                   |                              |
| ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ              | 2                                          | 170 - 200         | 30 - 40 на кг                |
| ЖАРКОЕ ИЗ МОЛОДОЙ<br>ГОВЯДИНЫ   | 2                                          | 210 - 240         | 30 - 40 на кг                |
| ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ               | 2                                          | 170 - 200         | 30 - 40 на кг                |
| КУРЯТИНА                        | 2                                          | 170 - 200         | 45 - 60                      |
| УТКА                            | 2                                          | 170 - 200         | 45 - 60                      |
| ГУСЬ, ИНДЕЙКА                   | 2                                          | 140 - 170         | 45 - 60                      |
| КРОЛИК                          | 2                                          | 170 - 200         | 50 - 60                      |
| ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ЯГНЕНКА            | 2                                          | 170 - 200         | 40 - 50                      |
| <b>РЫБА</b>                     | 1 - 2                                      | 170 - 200         | В зависимости от<br>размеров |
| <b>ПИЦЦА</b>                    | 1 - 2                                      | 210 - 240         | 40 - 45                      |
| <b>БУЛОЧКИ</b>                  |                                            |                   |                              |
| ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО                  | 1 - 2                                      | 170 - 200         | 15 - 20                      |
| КРЕНДЕЛЬ                        | 1 - 2                                      | 165               | 35 - 45                      |
| СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)           | 1 - 2                                      | 170 - 200         | 40 - 45                      |
| ФРУКТОВЫЙ ТОРТ                  | 1 - 2                                      | 170 - 200         | 20 - 30                      |
| АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ              | 1 - 2                                      | 170               | 60                           |
| ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ                  | 1 - 2                                      | 190               | 60                           |
| РИСОВЫЙ ПИРОГ                   | 1 - 2                                      | 180               | 60                           |
| <b>ЖАРКА НА ГРИЛЕ</b>           |                                            |                   |                              |
|                                 |                                            |                   |                              |

|                    | НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ<br>УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ) | ВРЕМЯ В МИНУТАХ |            |
|--------------------|--------------------------------------------|-----------------|------------|
|                    |                                            | 1° СТОРОНА      | 2° СТОРОНА |
| СВИНАЯ ОТБИВНАЯ    | 4                                          | 7 - 9           | 5 - 7      |
| СВИНОЕ ФИЛЕ        | 3                                          | 9 - 11          | 5 - 9      |
| ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ       | 3                                          | 9 - 11          | 9 - 11     |
| ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ     | 4                                          | 2 - 3           | 2 - 3      |
| ЭСКАЛОП ИЗ ТЕЛЕНКА | 4                                          | 7 - 9           | 5 - 7      |
| ПОЛОВИНА КУРИЦЫ    | 3                                          | 9 - 14          | 9 - 11     |
| СОСИСКИ            | 4                                          | 7 - 9           | 5 - 6      |
| КОТЛЕТЫ            | 4                                          | 7 - 9           | 5 - 6      |
| ФИЛЕ РЫБЫ          | 4                                          | 5 - 6           | 3 - 4      |
| ТОСТЫ              | 4                                          | 2 - 4           | 2 - 3      |



# Инструкции для пользователя

RU

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ



|                                 | НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ<br>УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ) | ТЕМПЕРАТУРА<br>°C | ВРЕМЯ В МИНУТАХ              |
|---------------------------------|--------------------------------------------|-------------------|------------------------------|
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>             |                                            |                   |                              |
| ЛАЗАНЬЯ                         | 2                                          | 190 - 210         | 20 - 25                      |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В<br>ДУХОВКЕ | 2                                          | 190 - 210         | 25 - 30                      |
| РИС ПО-КРЕОЛЬСКИ                | 2                                          | 190 - 210         | 20 - 25                      |
| <b>МЯСО</b>                     |                                            |                   |                              |
| ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ              | 2                                          | 150 - 170         | 65 - 90                      |
| ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ               | 2                                          | 150 - 160         | 70 - 100                     |
| ЖАРКОЕ ИЗ МОЛОДОЙ<br>ГОВЯДИНЫ   | 2                                          | 160 - 170         | 65 - 90                      |
| ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ                    | 2                                          | 160 - 180         | 35 - 45                      |
| ЖАРКОЕ ИЗ ЯГНЕНКА               | 2                                          | 130 - 150         | 100 - 130                    |
| РОСТБИФ                         | 2                                          | 170 - 180         | 40 - 45                      |
| ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА                 | 2                                          | 170               | 70 - 90                      |
| ЖАРЕНАЯ УТКА                    | 2                                          | 160 - 170         | 100 - 160                    |
| ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА                 | 2                                          | 150 - 160         | 160 - 240                    |
| ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА               | 2                                          | 150 - 160         | 80 - 100                     |
| ЖАРЕННЫЙ ЗАЯЦ                   | 2                                          | 160 - 170         | 30 - 50                      |
| ЖАРЕННЫЙ ГОЛУБЬ                 |                                            | 140 - 170         | 15 - 25                      |
| <b>РЫБА</b>                     | 2 - 3                                      | 150 - 170         | В зависимости от<br>размеров |
| <b>ПИЦЦА</b>                    | 2 - 3                                      | 210 - 240         | 30 - 50                      |
| <b>ХЛЕБ</b>                     | 2 - 3                                      | 190 - 210         | 40                           |
| <b>ТОСТЫ</b>                    | 1 - 2                                      | 220 - 240         | 7                            |
| <b>БУЛОЧКИ (ВЫПЕЧКА)</b>        |                                            |                   |                              |
| КРЕНДЕЛЬ                        | 2 - 3                                      | 150 - 160         | 35 - 45                      |
| ФРУКТОВЫЙ ТОРТ                  | 2 - 3                                      | 150 - 160         | 40 - 50                      |
| СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)           | 2 - 3                                      | 150 - 160         | 40 - 60                      |
| ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО                  | 2 - 3                                      | 150 - 160         | 25                           |
| РИСОВЫЙ ПИРОГ                   | 2 - 3                                      | 150 - 160         | 65                           |
| ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ                  | 2 - 3                                      | 150 - 160         | 65                           |
| АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ              | 2 - 3                                      | 150 - 160         | 65                           |



## 10. ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.



Для чистки внутренней части духовки запрещается пользоваться пароструйными приспособлениями.

### 10.1 Чистка нержавеющей стали



Для сохранения нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования духовки, после того, как духовка остынет.

### 10.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения внешнего вида поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте **только** специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

**Способ применения:** налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшей.

### 10.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.



Следует применять обычные не абразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.



Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Подобные пересохшие пятна могут разрушить эмаль, покрывающую духовку изнутри.



## Инструкции для пользователя

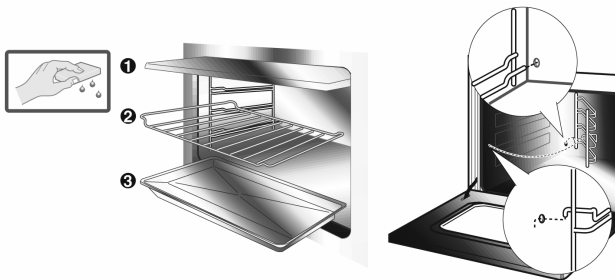
RU

### 10.4 Чистка духовки



*Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет.*

*Извлечь все съемные части.*



- Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.
- Для того, чтобы облегчить операции чистки, можно снять дверцу (см. параграф "11.2 Демонтаж дверцы").

### 10.5 Чистка духовки с панелями с функцией самоочищения (в некоторых моделях)

В духовке использованы эмалированные панели с функцией самоочищения. Такие панели упрощают чистку духовки и обеспечивают ее эффективность с течением времени.

#### 10.5.1 Применение панелей с функцией самоочищения

Для поддержания внутренней части духовки в чистоте и удаления остатков продуктов и неприятных запахов рекомендуется периодически нагревать пустую духовку до температуры не ниже 200° С и оставлять на 30-60 минут; этого времени достаточно, чтобы остатки продуктов на панелях выгорели. Затем дайте духовке остыть и удалите золу влажной губкой.

#### 10.5.2 Уход за панелями с функцией самоочищения

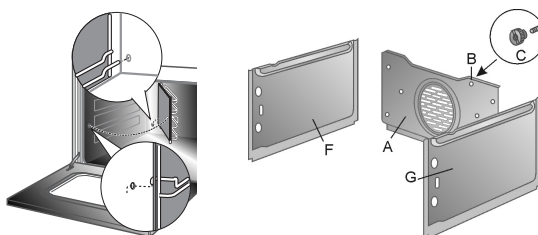
Для ухода за панелями с функцией самоочищения не рекомендуется использовать абразивные пасты и бытовые чистящие средства. Чтобы не повредить покрывающую панели эмаль, достаточно протирать их влажной губкой.



### 10.5.3 Снятие панелей с функцией самоочистения

Уберите все принадлежности из камеры духовки и выполните следующие операции:

- 5 Снимите боковые направляющие (Рис. 1).
- 6 Снимите боковые панели "F" и "G" (Рис. 2);
- 7 Снимите заднюю панель "A", предварительно открутив зажимную гайку "C" (Рис. 2);
- 8 Установка панелей осуществляется в обратном порядке.



### 10.6 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и обычным чистящим средством.



## Инструкции для пользователя

RU

### 11. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

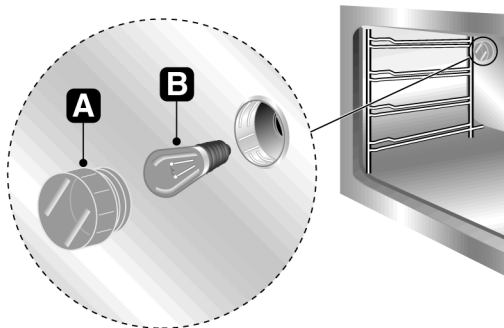
Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и так далее. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



*Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.*

#### 11.1 Замена лампочки освещения

Снимите защитный колпак **A**, отвинтив его против часовой стрелки; замените лампу **B** на подобную ей (25 Вт). Поставьте на место защитный колпак **A**.



*Используйте только лампы для духовки (T 300°C).*



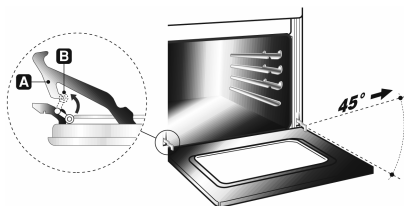
**Модель с 8-ю функциями со стеклянной передней панелью В** этой модели используются галогеновые лампы: **не прикасайтесь к лампе пальцами**, используйте изоляционный материал. Такие лампы можно приобрести в авторизованных сервисных центрах.



### 11.2 Демонтаж дверцы

Поднимите рычажок **В** и возьмите дверцу обеими руками поближе к шарнирам **А**.

Приподнимите дверцу кверху, образуя угол примерно в  $45^\circ$  и выньте ее. Для того, чтобы поставить дверцу на место, вставьте шарниры **А** в соответствующие пазы, затем дайте дверце опуститься вниз и зацепите рычажки **В**.



### 11.3 Снятие прокладки

Для тщательной очистки духовки прокладка дверцы выполнена съемной.

Прежде чем снимать прокладку, необходимо демонтировать дверцу духовки, как описано выше. После демонтажа дверцы приподнимите язычки по углам, как показано на рисунке.





# Инструкции для установщика

RU

## 12. УСТАНОВКА ПРИБОРА

### 12.1 Подключение электропитания

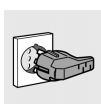


Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на рамке дверцы духовки.

Запрещается снимать эту табличку.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.

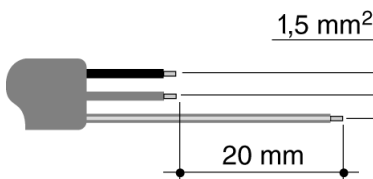


При использовании подключения типа розетка - штеккер, следует проверить, чтобы они были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



**Работа при 220-240 В ~:**  
используйте трехжильный кабель типа H05RR-F (кабель 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>).

На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься желто - зеленая жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.

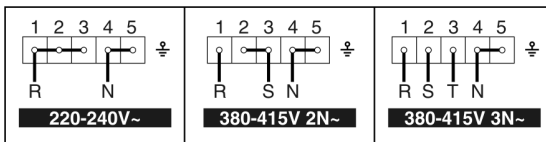
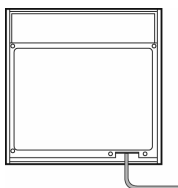




### 12.1.1 Духовки с управлением варочной панелью

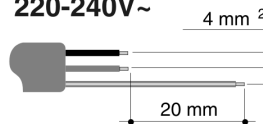
В духовках, снабженных управлением варочной панелью, **кабель питания не входит в комплект поставки**. Используйте кабель H05RR-F или H05RN-F в резиновой изоляции; кабель должен располагаться так, чтобы не касаться металлических частей внешнего корпуса устройства.

Для получения доступа к клеммной панели отвинтить соответствующие шурупы и снять заднюю крышку. При необходимости измените расположение перемычек на клеммной панели, как показано на рисунке; при подсоединении проводов не перепутайте провод заземления, который должен быть длиннее, по крайней мере, на 20 мм. Закрепите кабель питания устройства с помощью подходящего зажима.



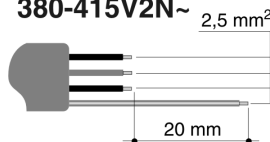
**Работа при 220-240 В~:** использовать трехжильный кабель типа H05RR-F / H05RN-F (кабель 3 x 4 мм<sup>2</sup>).

**220-240V~**



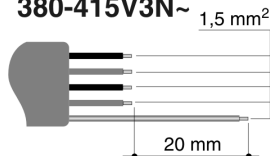
**Работа при 380-415V2N~:** использовать четырехжильный кабель типа H05RR-F / H05RN-F (кабель 4 x 2,5 мм<sup>2</sup>).

**380-415V2N~**



**Работа при 380-415V3N~:** использовать пятижильный кабель типа H05RR-F / H05RN-F (кабель 5 x 1,5 мм<sup>2</sup>).

**380-415V3N~**



На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься желто - зеленая жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.



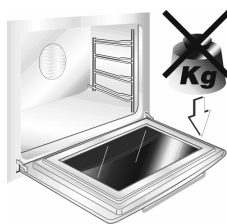
RU

Аппарат пригоден для встраивания в мебель из любого теплоустойчивого материала. Соблюдайте размеры, указанные на рисунках **1, 2, 3**. При размещении под рабочими столами, соблюдайте размеры, указанные на рисунке **1-3**. При размещении под столешницами, где уже имеются комбинированные духовки, расстояние между смежными боковыми стенками должно составлять не менее 110 мм, как указано на рисунке **1**. При размещении в колонне соблюдайте размеры, указанные на рис. **1-2**, учитывая, что расстояние между устройством и верхней/задней стенками мебели должно составлять 80-90 мм глубины. Завинтить 4 винта **A** внутри рамки (рис. **1**). При установке под столом со столешницей предусмотреть, чтобы в задней / нижней части мебели имелось отверстие, сходное с тем, которое показано на рисунке **1** (ссылка **B**). Сведения о размещении и креплении варочной панели содержатся в соответствующих инструкциях, прилагаемых к аппарату данного типа.





*Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель. Запрещается прикладывать слишком большое усилие на открытую дверцу.*



### 12.3 Соединение варочная панель-духовка

По окончании установки комбинированная варочная панель должна быть соединена с духовкой. Вставить духовку во встроенную мебель, оставляя расстояние, необходимое для выполнения следующих операций:

соединить желто - зеленую жилу заземления варочной панели с клеммой заземления А духовки (см. рис.);

вставить соединительные зажимы варочной панели в специальные электрические соединения, расположенные на верхнем картере духовки. Окраска и символы соединительных зажимов должны соответствовать электрическим соединениям духовки; если варочная панель снабжена соединительным зажимом для индикатора остаточного тепла, он может быть вставлен в электрическое соединение, оставшееся свободным на правой стороне.

Таким образом, возможно завершить перацию по вставке духовки в в мебель, обращая внимание, чтобы электропровод питания проходил оптимальной прокладкой, и не вступал в контакт с горячими частями.

