

# Содержание

|          |                                                             |            |
|----------|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1</b> | <b>Меры предосторожности</b>                                | <b>532</b> |
| 1.1      | Общие меры безопасности                                     | 532        |
| 1.2      | Меры предосторожности при использовании микроволновых печей | 533        |
| 1.3      | Ответственность производителя                               | 535        |
| 1.4      | Функция прибора                                             | 535        |
| 1.5      | Идентификационная табличка                                  | 535        |
| 1.6      | Утилизация                                                  | 535        |
| 1.7      | Руководство по эксплуатации                                 | 536        |
| 1.8      | Как читать руководство по эксплуатации                      | 536        |
| <b>2</b> | <b>Описание</b>                                             | <b>537</b> |
| 2.1      | Общее описание                                              | 537        |
| 2.2      | Панель управления                                           | 537        |
| 2.3      | Другие части                                                | 538        |
| 2.4      | Микроволновая печь                                          | 538        |
| 2.5      | Принадлежности, поставляемые в комплекте                    | 539        |
| <b>3</b> | <b>Использование</b>                                        | <b>540</b> |
| 3.1      | Меры предосторожности                                       | 540        |
| 3.2      | Первое использование                                        | 542        |
| 3.3      | Использование принадлежностей                               | 542        |
| 3.4      | Использование духовки                                       | 543        |
| 3.5      | Специальные функции                                         | 559        |
| 3.6      | Программы                                                   | 566        |
| 3.7      | Персональные программы                                      | 575        |
| 3.8      | Настройки                                                   | 579        |
| <b>4</b> | <b>Чистка и техническое обслуживание</b>                    | <b>585</b> |
| 4.1      | Меры предосторожности                                       | 585        |
| 4.2      | Чистка поверхностей                                         | 585        |
| 4.3      | Плановая ежедневная чистка                                  | 585        |
| 4.4      | Пятна от продуктов или остатки пищи                         | 586        |
| 4.5      | Сушка                                                       | 586        |
| 4.6      | Чистка стекол дверцы                                        | 586        |
| 4.7      | Чистка внутренней части духовки                             | 586        |
| 4.8      | Паровая очистка                                             | 588        |
| <b>5</b> | <b>Установка</b>                                            | <b>592</b> |
| 5.1      | Подключение к электропитанию                                | 592        |
| 5.2      | Замена кабеля                                               | 592        |
| 5.3      | Встраивание                                                 | 593        |

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

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



# Меры предосторожности

## 1 Меры предосторожности

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

#### 1.1 Общие меры безопасности

##### Риск получения травм

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



инструменты) в щели прибора.

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

## Риск нанесения ущерба прибору

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

## 1.2 Меры предосторожности при использовании микроволновых печей

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



Неправильное использование.  
Опасность взрыва



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



## Меры предосторожности

печь только для продуктов, которые будут употреблены в пищу. Категорически запрещаются другие типы применения (напр., сушка вещей, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они чреваты травмами или пожаром.

- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
- Не сушить продукты в микроволновой печи.
- Не использовать микроволновую печь для нагрева или жарки масел.
- Не использовать прибор для нагрева блюд или напитков, содержащих спирт.
- Пищевые продукты для новорожденных не должны разогреваться в закрытых емкостях. Снять колпачок или соску (в случае бутылочки). По окончании приготовления следует обязательно проверять температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешать или встряхнуть содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
- Не нагревать яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, в том числе и после собственно нагрева.
- Перед приготовлением продуктов с твердой кожурой (напр., картофеля, яблок и пр.)

необходимо проткнуть кожуру.

- Не нагревать продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.
- Не использовать режим микроволновой печи с незаполненным отделением.
- Использовать только те столовые приборы и посуду, которые пригодны для микроволновых печей.
- Не использовать алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
- Не использовать посуду с металлическими декорами (золотой или серебряной отделкой).
- Прибор работает в диапазоне ISM, 2,4 Гигагерц.
- Согласно положениям об электромагнитной совместимости, прибор относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).
- Данный прибор отвечает правилам и директивам, действующим в настоящее время в отношении безопасности и электромагнитной совместимости. В любом случае, лицам с электрокардиостимуляторами рекомендуется соблюдать минимальное расстояние в 20-30 см между микроволновой печью и электрокардиостимулятором. Обратитесь к производителю электрокардиостимулятора за более подробной информацией.



## 1.3 Ответственность производителя

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

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

## 1.4 Функция прибора

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

## 1.5 Идентификационная табличка

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

## 1.6 Утилизация



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



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

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

Для утилизации прибора:

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

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



## Меры предосторожности

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



### Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

### 1.7 Руководство по эксплуатации

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

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

### 1.8 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

#### Меры предосторожности



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

#### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

#### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

#### Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

#### Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

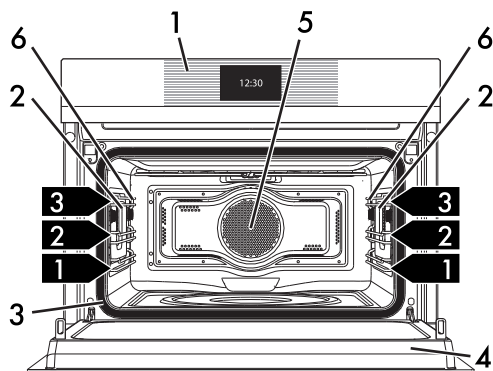
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лев. лампа

3 Прокладка

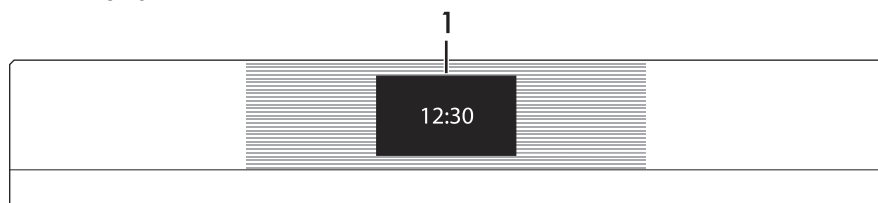
4 Дверца

5 Вентилятор духовки

6 Опорные рамки для решеток/противней

**1,2,3** Полка опорной рамки

### 2.2 Панель управления



#### 1 Дисплей

Сенсорный дисплей служит для взаимодействия с прибором. Доступ к различным функциям обеспечивается путем нажатия на иконки. На дисплее отображаются все параметры, относящиеся к работе, а именно: выбранный режим, настройки времени/температуры или программы приготовления, имеющиеся в памяти.

В целом, чтобы вернуться в предыдущее меню или завершить режим, следует нажать на символ ; для подтверждения выбранных опций следует нажать на символ .

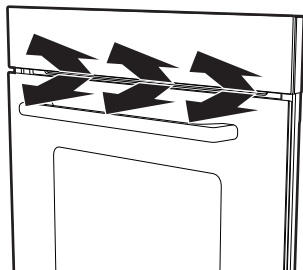


## 2.3 Другие части

### Полки для размещения

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

### Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления. Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.

### Внутреннее освещение

Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, кроме функций Шабат  и Паровая очистка ;
- во время действия этой функции следует нажать на символ , чтобы включить или отключить ручную внутреннее освещение .

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

## 2.4 Микроволновая печь

Данный прибор снабжен микроволновым генератором, называемым магнетроном. Генерируемые микроволны равномерно излучаются в отделение готовки, достигают блюд и разогревают их.

Процесс разогрева осуществляется посредством трения молекул, содержащихся внутри пищевых продуктов (главным образом, воды), с последующим теплообразованием.

Тепло, образующееся непосредственно внутри продуктов, позволяет размораживать, разогревать или готовить в короткие сроки относительно стандартных способов приготовления.

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



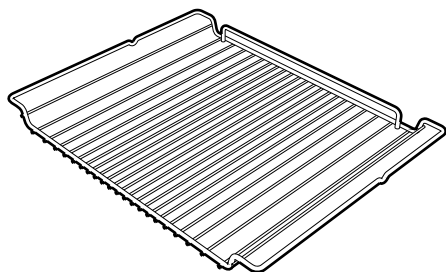


## 2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте



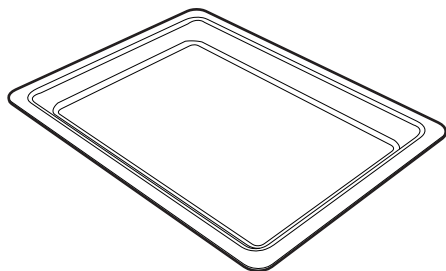
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

### Решетка



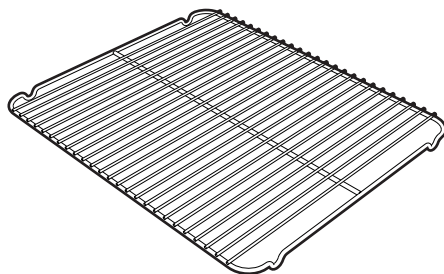
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

### Стекло́нный противень



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

### Решетка для противня



Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

### Палочка для поддержания равномерного кипения



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



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



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



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



**Высокая температура внутри духовки во время использования**  
**Опасность ожогов**

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- При перемещении пищи внутри духовки защитите руки термическими перчатками.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время ее функционирования.



**Высокая температура внутри духовки во время использования**  
**Опасность пожара или взрыва**

- Не распыляйте никакие спреи вблизи духовки.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи (за исключением функции микроволновой печи).
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.



**Неправильное использование**  
**Риск повреждения**  
**эмалированных поверхностей**

- Не накрывайте дно рабочей камеры 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 ударять и не волочить кастрюли по эмалированному дну.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

### **Материалы, пригодные для микроволновых печей**

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



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

## ИСПОЛЬЗОВАТЬ

### Стекло\*

- Емкости из пирекса
- Стаканы
- Стеклянные банки

Всегда снимать крышки.

### Фарфор

### Терракотта

### Пластик\*

- Контейнеры
- Пластиковые пленки

Только подходящие для микроволновых печей.

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

\*только термостойкая

## НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

### Металл

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

Они могут вызывать дугу или искрение.

### Дерево

### Хрустальные бокалы

### Бумага

Опасность пожара

### Лотки из пенопласта

Опасность заражения пищевых продуктов.

\*только термостойкая



Столовые приборы не должны иметь металлических элементов декора.

## Тест столовых приборов



Только для этого теста можно использовать функцию микроволновой печи без пищевых продуктов внутри.

Для проверки пригодности столовых приборов для микроволновой печи можно выполнить простой тест:

1. Убрать все принадлежности из печи.
2. Поместить проверяемые столовые приборы на дно.
3. Выбрать функцию микроволновой печи на максимальной мощности (напр., 1000 Вт).
4. Задать длительность готовки 30 секунд.
5. Запустить готовку.



## Непригодные столовые приборы Риск повреждения прибора

- Немедленно прекратить тест при возникновении искрения или потрескивания столовых приборов. В этом случае столовые приборы не пригодны для использования в микроволновой печи.

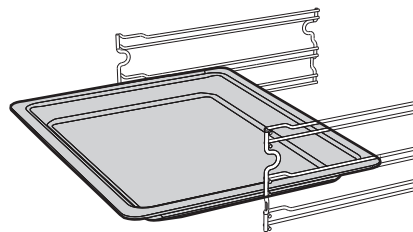
6. По окончании теста прибор может быть холодным или теплым. Если прибор достаточно нагрет, это обозначает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.



## Использование

### 3.2 Первое использование

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



**Высокая температура**  
**Опасность ожогов**

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



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



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.



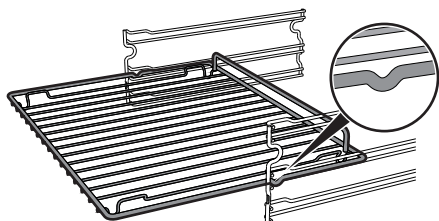
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

### 3.3 Использование принадлежностей

#### Решетки и противни

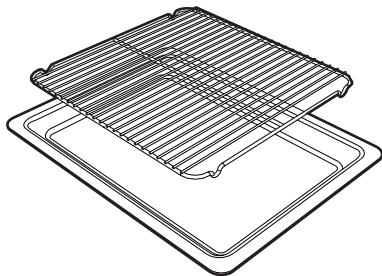
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

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



#### Решетка для противня

Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.





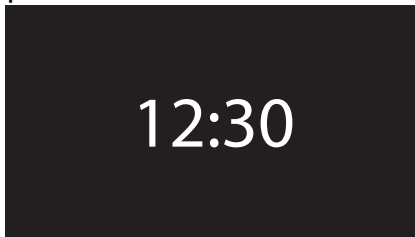
## Палочка для поддержания равномерного кипения

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



## 3.4 Использование духовки

### Первое использование



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

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

Коснитесь дисплея, чтобы войти в меню настроек.



### Неправильное использование Опасность взрыва/получения ожогов

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



### Высокая температура Риск повреждения принадлежности

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



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



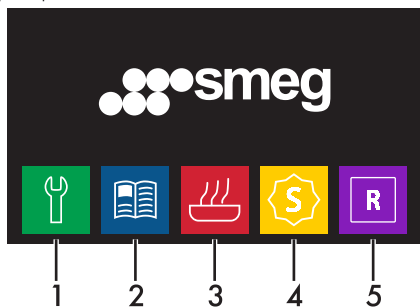
При первом включении или после прерывания подачи электропитания необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.



## Использование

### Стартовое окно

Нажмите на дисплее на отображенное время. Теперь в «стартовом окне» прибора можно выбрать разные функции.



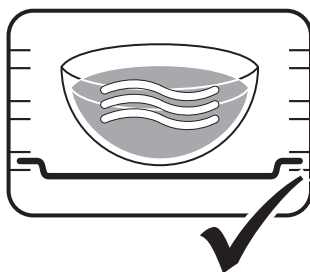
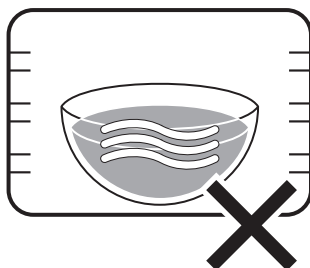
- 1 Настройки
- 2 Программы
- 3 Режимы приготовления
- 4 Специальные функции
- 5 Персональные программы

### Микроволновые режимы



Для приготовления в режиме Микроволновая печь блюда должны находиться в емкости, установленной на решетку, которая должна располагаться на первом уровне.

**НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ГОТОВИТЬ БЛЮДА В ЕМКОСТИ, УСТАНОВЛЕННОЙ НА ДНО РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ.**



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

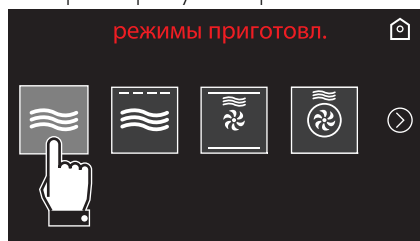



1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. В «стартовом окне» выберите иконку


**Режимы приготовления**



3. Выберите требуемый режим.




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

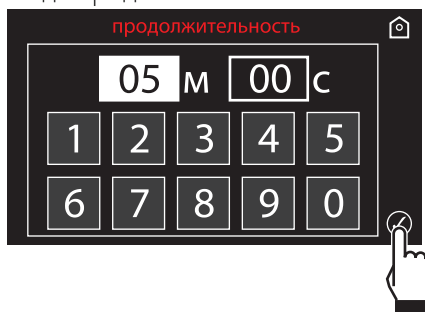
4. Нажмите на символ , чтобы изменить продолжительность приготовления.



5. Задайте нужную продолжительность (например, 5 минут: сначала коснитесь поля минут, затем номеров 0 и 5).




6. Нажмите на символ  для подтверждения.





RU




## Использование

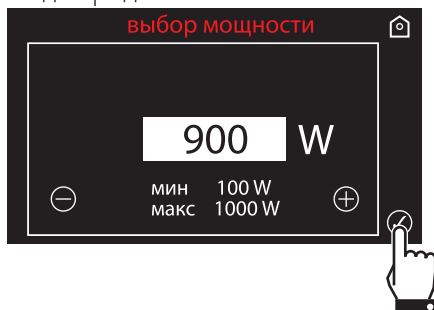
7. Нажмите на символ , чтобы изменить интенсивность микроволн (от 100 Вт до 1000 Вт).




8. Используйте символы  и , чтобы задать требуемое значение температуры (например, 900 Вт).



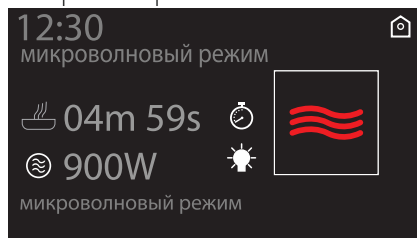
9. Нажмите на символ  для подтверждения.



10. Нажмите на символ , чтобы начать приготовление в микроволновой печи.





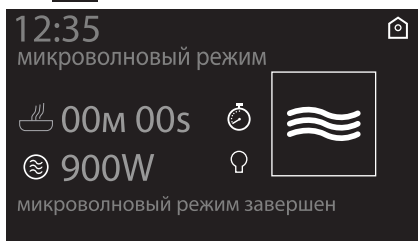
11. На дисплее отобразится выбранный режим, заданная мощность, текущее время и оставшееся время до завершения режима.








12. В конце приготовления на дисплее появится надпись «микроволновый режим завершен» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы  или .



 Удерживайте нажатым символ возврата  несколько секунд, чтобы немедленно прервать приготовление в любой момент и вернуться в главное меню.

## Функция QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА) микроволновой печи

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

1. В «стартовом окне» нажмите надпись .
2. Нажмите символ  для подтверждения выбора функции QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА).



Прибор запустит микроволновый режим в соответствии с параметрами по умолчанию.

## Мощность микроволновой печи

Ниже приводятся значения мощности:

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



# Использование

## Комбинированный режим



Комбинированное приготовление - это сочетание традиционного приготовления с микроволнами.

## Перечень функций комбинированного приготовления



**Неправильное использование  
Риск повреждения прибора**

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



### Микроволны+гриль

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



### М/волн+стат+конвекц

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



### М/волн+сзади

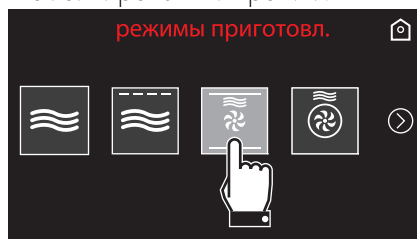
Для комбинированной готовки с использованием вентиляруемого тепла готовка осуществляется быстро благодаря циркуляции горячего воздуха и микроволнам.

1. В «стартовом окне» выберите иконку

**Режимы приготовления**



2. Выберите требуемый «комбинированный» режим.





На дисплее загорится меню выбора параметров приготовления в комбинированном режиме.




В комбинированном режиме микроволновая печь-гриль, учитывая тип приготовления и большую скорость, предварительный нагрев не применяется.



Теперь можно будет изменить:

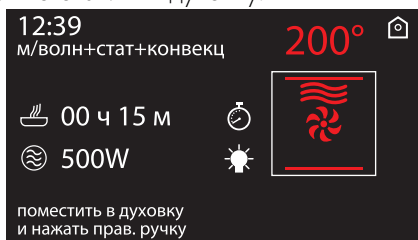
- продолжительность приготовления (нажмите на символе );
- температуру приготовления (нажмите на значении температуры, 170° в примере на рисунке);
- мощность микроволнового режима (нажмите на символе .

3. По окончании необходимых изменений нажмите на символе , чтобы включить настроенное комбинированное приготовление.

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




После предварительного нагрева звучит звуковой сигнал, после него продукты можно ставить в духовку.



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



Удерживайте нажатом символ возврата  несколько секунд, чтобы немедленно прервать приготовление в любой момент и вернуться в главное меню.




# Использование

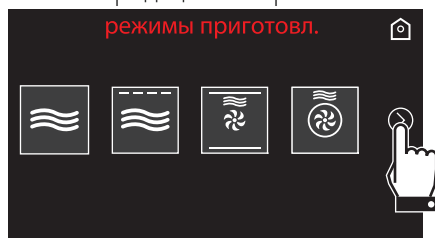
## Традиционные режимы

1. В «стартовом окне» выберите иконку

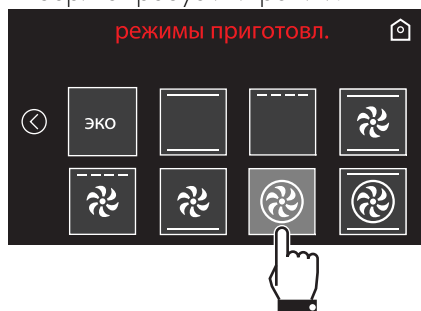
Режимы приготовления 



2. Нажмите на символ , чтобы войти в меню традиционных режимов.



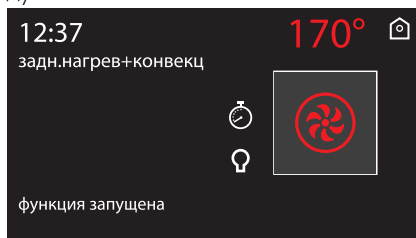
3. Выберите требуемый режим.




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



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



Удерживайте нажатым символ возврата  несколько секунд, чтобы немедленно прервать приготовление в любой момент и вернуться в главное меню.

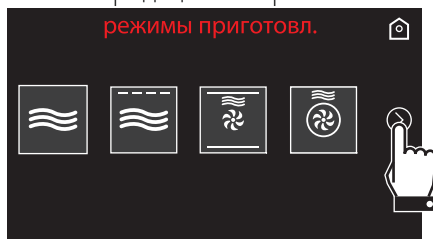


## Изменение режима во время приготовления

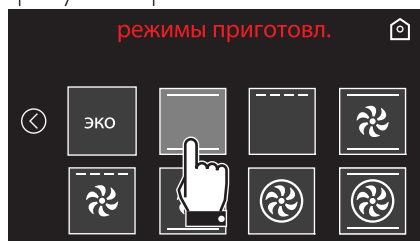
1. Нажмите на символ режима, чтобы изменить его.



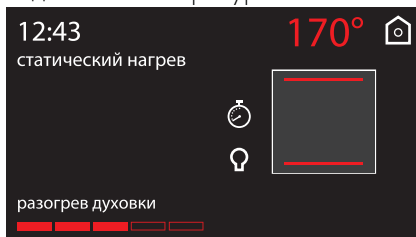
2. Нажмите на символ , чтобы войти в меню традиционных режимов.



3. Нажмите на символ нового требуемого режима.

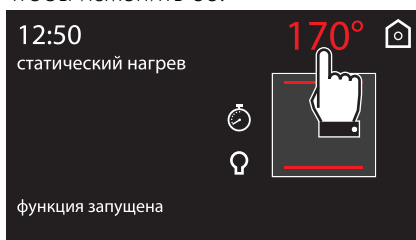




4. На дисплее отобразится новый выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и процесс достижения новой заданной температуры.



## Изменение заданной температуры

1. Нажмите на символ температуры, чтобы изменить ее.




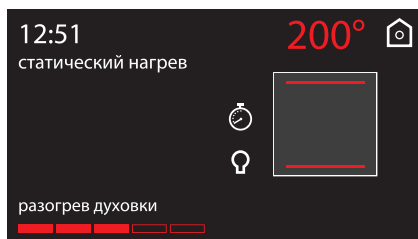
2. Используйте символы  и , чтобы задать требуемое значение температуры.






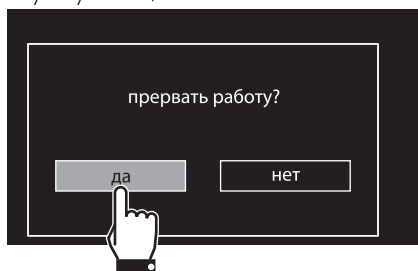
## Использование

3. Нажмите на символ  для подтверждения.



### Прерывание функции

Чтобы прервать функцию приготовления, нажмите на символ возврата  примерно на 2 секунды. Выберите требуемую опцию.



Удерживайте нажатым символ возврата  несколько секунд, чтобы немедленно прервать приготовление в любой момент и вернуться в главное меню.

### Список традиционных режимов приготовления

#### Эко

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

#### Стат. нагрев

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

#### Гриль

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



## Верх+низ+конвекция

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



## Гриль + конвекция

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



## Низ+конвекция

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



## Задний нагрев+конв.

Сочетание работы вентилятора с задн.нагревом+конвекц (встроенным в заднюю часть духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на нескольких уровнях, если для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



## Турбо-режим

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

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




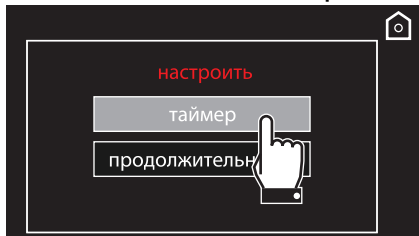
# Использование

## Функция таймера



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


1. Нажмите на символ  во время приготовления.
2. Нажмите на надпись **таймер**.



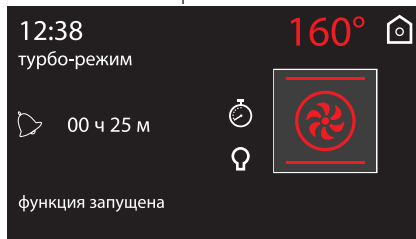
Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

3. Задайте нужную продолжительность (например, 25 минут: сначала коснитесь поля минут, затем номеров 2 и 5).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.




5. Начинается обратный отсчет.



6. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Символ  мигает.



Нажмите на символ  или  для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительного таймера .




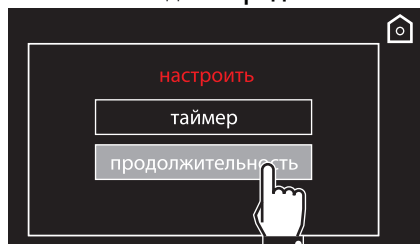


## Приготовление с установкой времени по таймеру

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

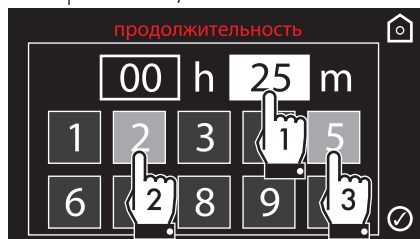
**i** Включение функции приготовления с установкой времени отключает таймер, если он был установлен ранее.


1. Нажмите на символ  во время приготовления.
2. Нажмите на надпись **продолжительность**.

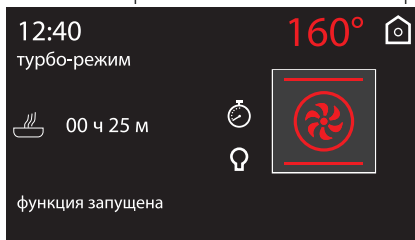




**i** Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

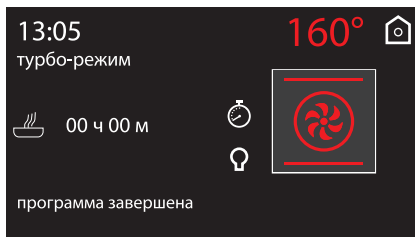
3. Задайте нужную продолжительность (например, 25 минут: сначала коснитесь поля минут, затем номеров 2 и 5).





4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Начнется приготовление по таймеру.



6. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена», и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы  или .



Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, нажмите на символ  и затем на символ . Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

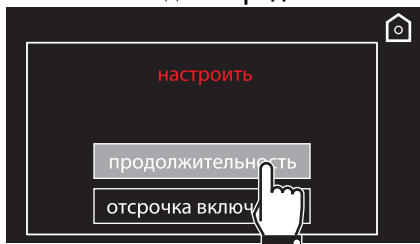



# Использование

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

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


1. Нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **продолжительность**.

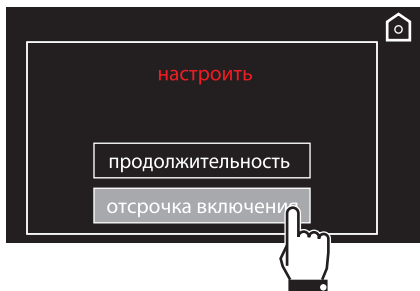


3. Наберите новую продолжительность и нажмите на символ  для подтверждения.

## Отсрочка включения


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

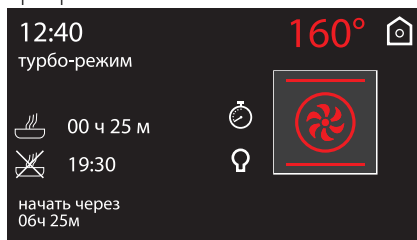
1. После задания продолжительности приготовления нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.



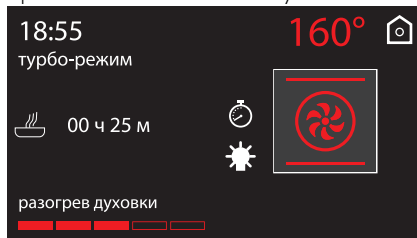
3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19:30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Прибор находится в ожидании задержки времени начала программы.

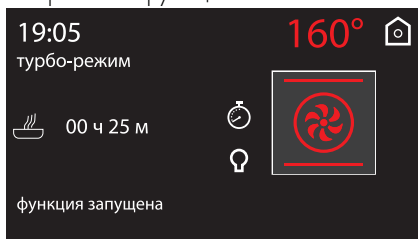




6. В зависимости от выбранных настроек прибор начинает предварительный нагрев, который длится приблизительно 10 минут...

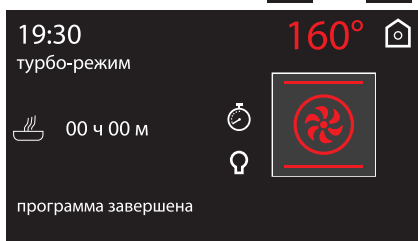








7. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



8. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена», и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы  или .



 Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, нажмите на символ  и затем на символ . Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



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

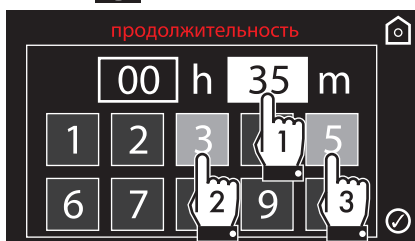
## Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления





После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Нажмите на символ .
2. Наберите новую продолжительность (например, 35 минут) и нажмите на символ .



3. Нажмите еще раз на символ .
4. Наберите новое время желаемого конца приготовления (например, в 19.00) и нажмите на символ .





## Рекомендации для традиционного приготовления

### Общие рекомендации

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

## Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

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

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

## Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

## Для экономии энергии

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

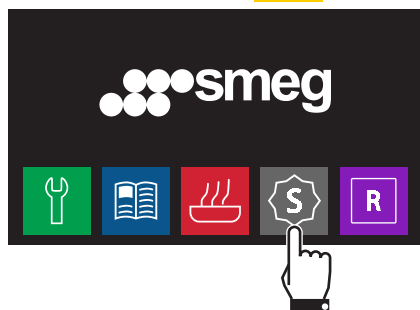


## 3.5 Специальные функции

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

В home screen выберите иконку

специальных функций



### Список специальных функций



#### Таймер

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



#### Размораживание по весу

Данная функция позволяет размораживать различные типы продуктов разного веса.



#### Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



#### Поднятие теста

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



#### Подогрев

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



#### Шабат

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



#### Паровая очистка

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



Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. В отношении режима Паровая очистка, см. «4 Чистка и техническое обслуживание».

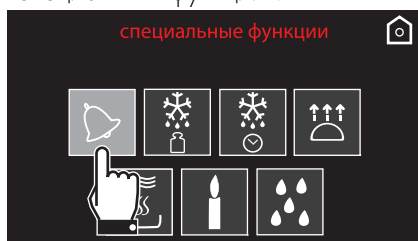


# Использование

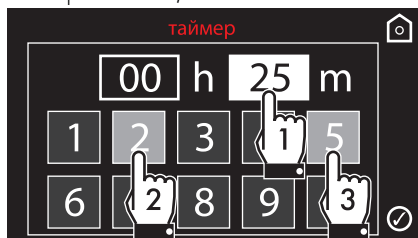
## Таймер


**i** Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

1. Выберите **таймер** в меню «специальных функций».

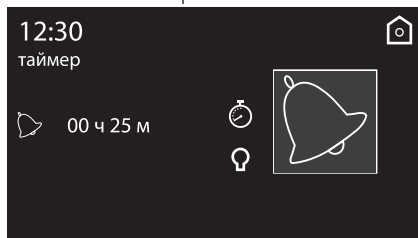



2. Задайте нужную продолжительность (например, 25 минут: сначала коснитесь поля минут, затем номеров 2 и 5).








3. Нажмите на символ  для подтверждения.

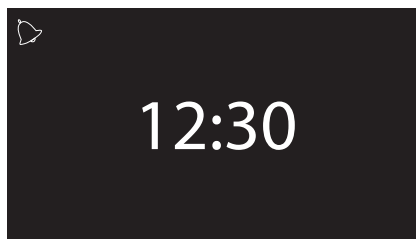
4. Начинается обратный отсчет.




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

 Нажмите на символ  или  для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительного таймера .

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



 Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.

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

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

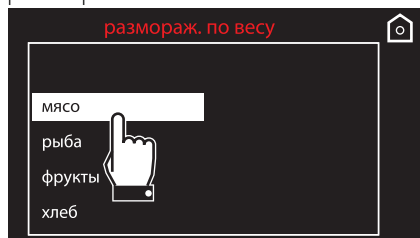




## Размораживание по весу

1. Поместите блюдо в печь.
2. Выберите **Размораживание по весу** в меню «специальных функций».




3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания.

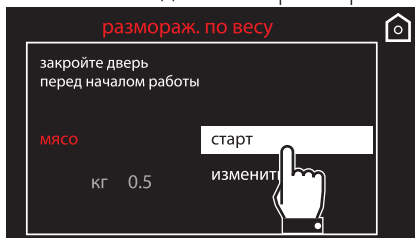


4. Используйте символы  и  чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.

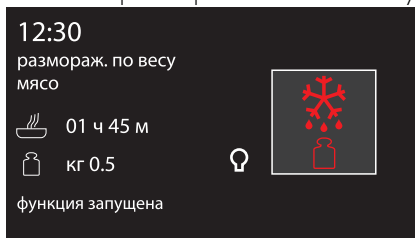



5. Нажмите на символ  для подтверждения.

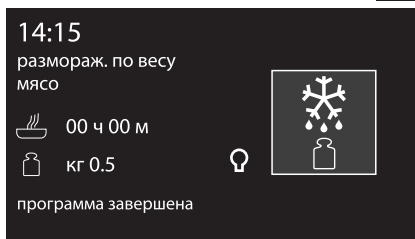
6. Выберите **старт** чтобы начать размораживание, или выберите **изменить** для дополнительного изменения заданных параметров.



7. Нажмите на символ , чтобы запустить размораживание по весу.
8. Начнется размораживание по весу.



9. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .





# Использование

Заранее заданные параметры:

| Тип    | Вес (кг) | Время     |
|--------|----------|-----------|
| Мясо   | 0.5      | 01 ч 45 м |
| Рыба   | 0.4      | 00 ч 40 м |
| Фрукты | 0.3      | 00 ч 45 м |
| Хлеб   | 0.3      | 00 ч 20 м |


## Размораживание по времени


1. Поместите блюдо в печь.
2. Выберите **размораживание по времени** в меню «специальных функций».

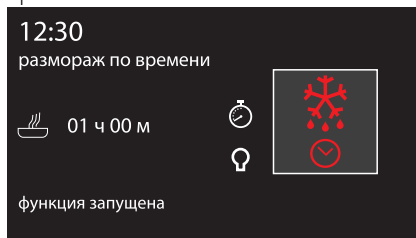


3. Наберите нужную продолжительность (например, 1 час: коснитесь вначале поля часов и затем цифр 0 и 1).

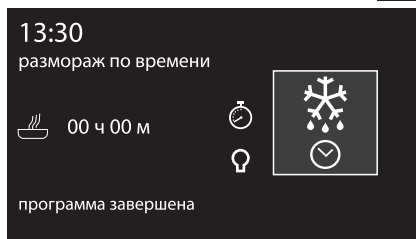



4. Нажмите на символ  для подтверждения.

5. Нажмите еще раз на символ , чтобы запустить размораживание по времени.
6. Начнется размораживание по времени.



7. Во время выполнения функции можно дополнительно изменить продолжительность размораживания (см. «Приготовление с установкой времени по таймеру»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.
8. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .



 Продолжительность размораживания по времени можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

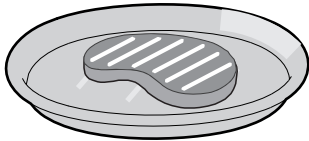




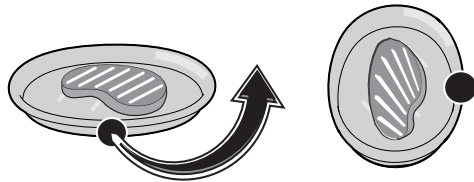
## Процедура «Turn» (Поворачивания)


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

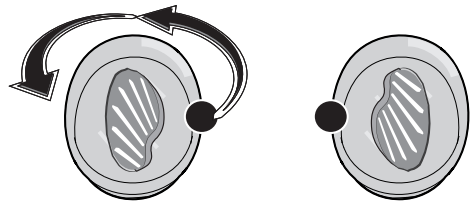
1. Вставьте блюдо в печь, располагая его параллельно дверце.




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



4. Закройте дверцу прибора и нажмите на символ  для возобновления функции.
5. В случае необходимости прибор может повторно попросить выполнить поворачивание блюда. На дисплее появится надпись «Откройте дверцу и поверните блюдо».
6. Для второго поворачивания необходимо открыть дверцу и повернуть блюдо на 180°.



7. Закройте дверцу и нажмите на символ  для возобновления функции.

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

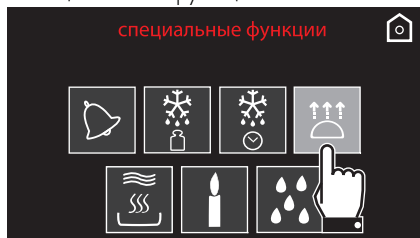



# Использование

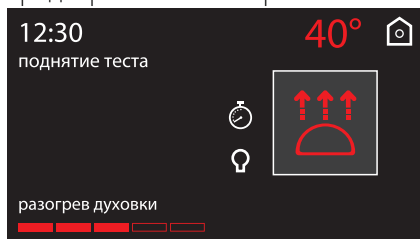
## Поднятие теста

**i** Для хорошего поднятия теста поставьте на дно духовки сосуд с водой.

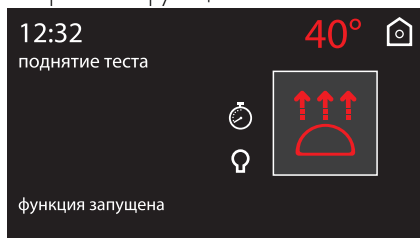
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Выберите **поднятие теста** в меню «специальных функций».




3. Нажмите на символ , чтобы запустить подъем теста.
4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.





5. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.

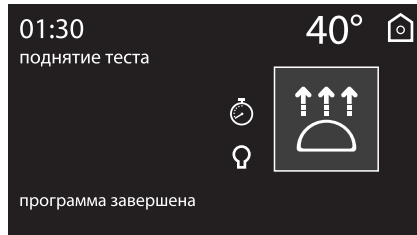



6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Микроволновые режимы»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление с установкой времени по таймеру») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Отсрочка включения»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

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

**i** Для оптимального подъема теста лампочка внутри духовки выключена, но ее можно включить в любой момент нажатием на символ .

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



 Для функции поднятия теста изменение температуры по умолчанию (40°C) невозможно.





## Подогрев



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

1. Поставьте блюдо, требующее разогрева, в рабочую камеру духовки.
2. Выберите **подогрев** в меню «специальных функций».



3. Нажмите на символ , чтобы изменить продолжительность подогрева.
4. Нажмите на символ , чтобы запустить подогрев.

## Шабат




В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка длительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Звуковая сигнализация отключена.



После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

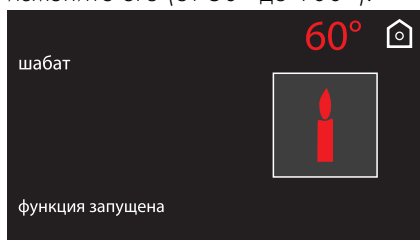
Такие действия не будут иметь никаких последствий; активным будет оставаться только символ возврата , чтобы можно было вернуться в главное меню.



1. Выберите **Шабат** в меню «специальных функций».



2. Нажмите на символ , чтобы запустить функцию Шабат, или нажмите на значение температуры и измените его (от 60° до 100°).



3. В конце придержите символ возврата , чтобы вернуться в главное меню.

## 3.6 Программы

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

В home screen выберите иконку

программы .





В этом режиме приготовлению предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой печь быстрее достигает температуры жарки.

По окончании предварительного нагрева включается звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки. Поместите внутрь блюдо и нажмите на рукоятку режимов, чтобы приступить к приготовлению.



## Запуск программы

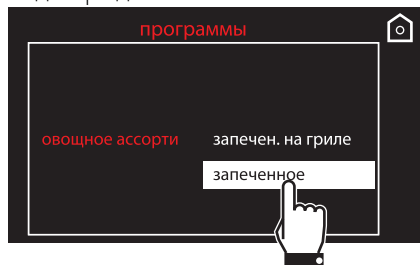
1. Нажмите на символы  и  для выбора типа блюда из меню «Программы». Затем нажмите на название блюда для подтверждения.




2. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите на название для подтверждения.





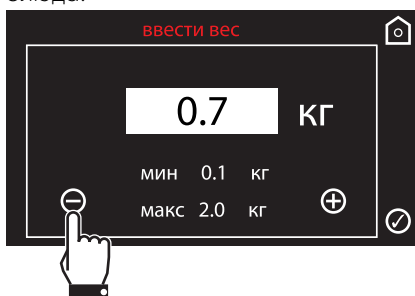
3. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите на название обработки для подтверждения.





4. Нажмите на символ  для изменения веса блюда.



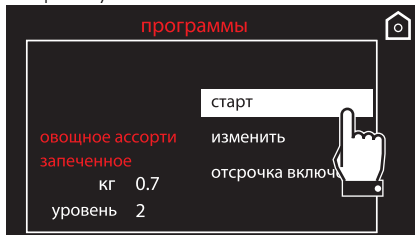
5. Используйте символы  и , чтобы задать вес (в килограммах) блюда.



6. Нажмите на символ  для подтверждения.

7. Нажмите еще раз на символ  для перехода к следующему экрану.

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





## Использование

9. При выборе опции **старт** начнется приготовление с predeterminedными настройками параметров программы, которые будут отображены на дисплее.




10. Звуковой сигнал и специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.

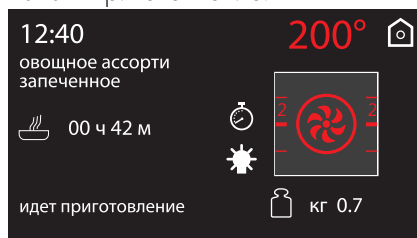


Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.



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

11. Нажмите на символ , чтобы начать приготовление.

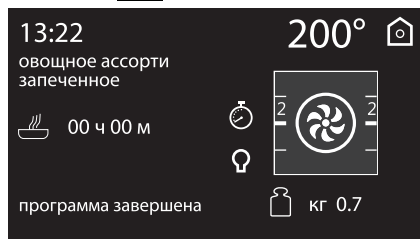





## Завершение программы

1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звукового сигнала и мигания

символа .




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



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

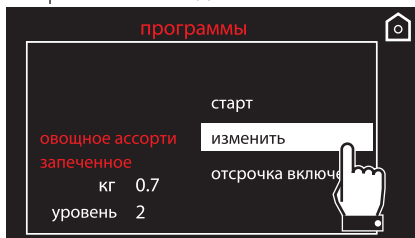


До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

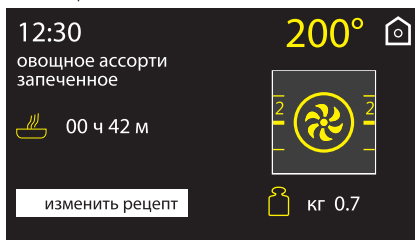
3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите и придержите символ возврата .

## Циклическое изменение программы

1. Внутри выбранной программы выберите **изменить** из меню выбранного блюда.

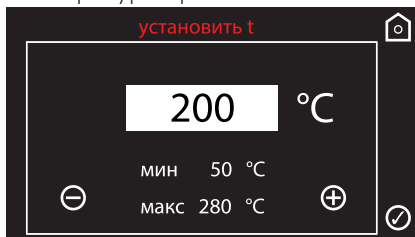


В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены желтым цветом.



2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

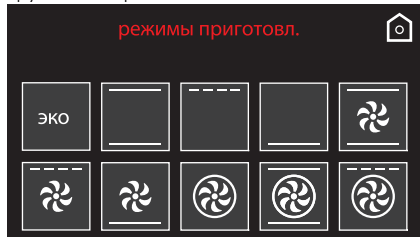
- температура приготовления



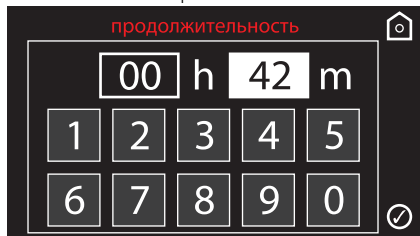


## Использование

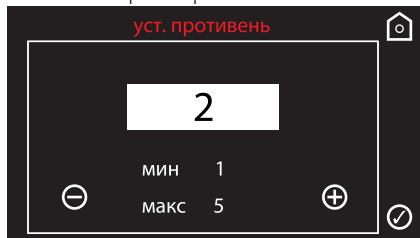
- функция приготовления



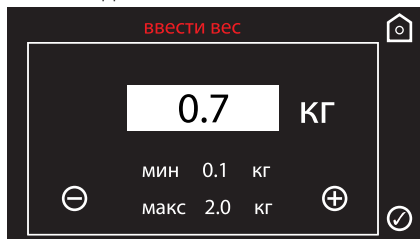
- длительность приготовления



- полка опорной рамки



- вес блюда



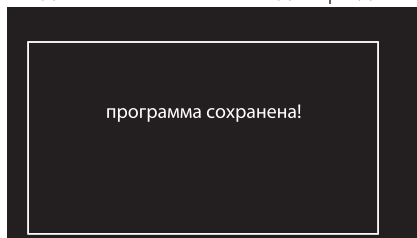
3. Внесите желаемые изменения.

4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ . Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



**i** Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

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





















## Таблица программ по умолчанию

### МЯСО

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



# Использование

## РЫБА

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

## ОВОЩИ

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



## ДЕСЕРТЫ

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

## ХЛЕБ

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



# Использование

## ПИЦЦА

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

## ПАСТА

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

## РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

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



## 3.7 Персональные программы

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

В home screen выберите иконку

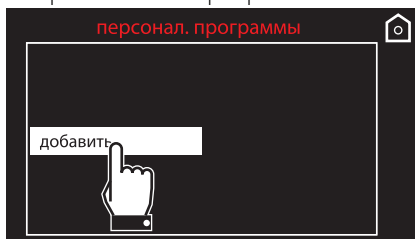
персонал. Программы 



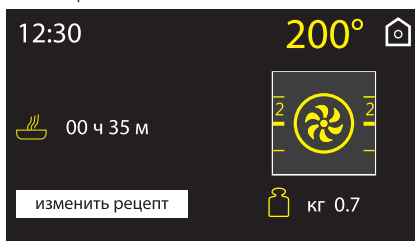
Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

## Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** в меню «Персональные программы».

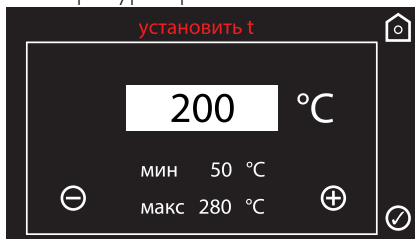


В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены желтым цветом.



2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

- температура приготовления

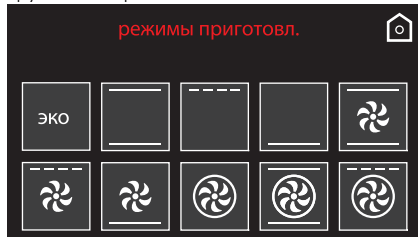


RU

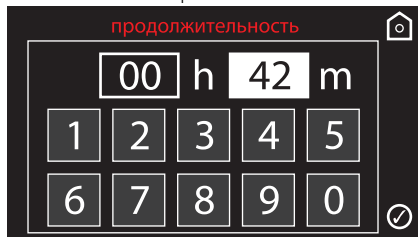


## Использование

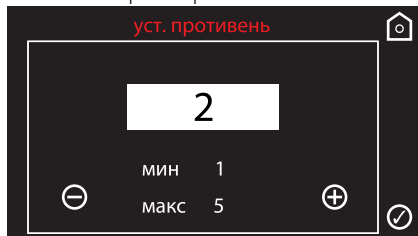
- функция приготовления



- длительность приготовления




- полка опорной рамки




- вес блюда





3. Внесите желаемые изменения.


4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ . Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.



5. Введите название рецепта. Знак  отменяет предыдущую букву (в примере в память внесен рецепт **рецепт 1**).

 Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

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

6. После ввода названия нового рецепта нажмите на символ  для подтверждения.

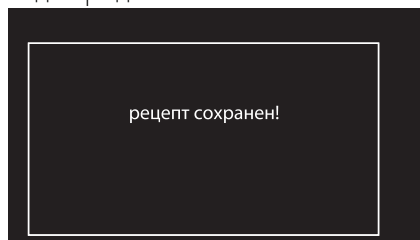


7. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений. Выберите надпись **ДА** для запоминания рецепта.



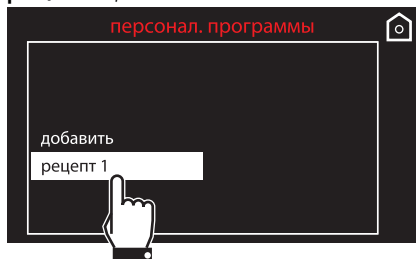
Выбор надписи **НЕТ** повлечет за собой отказ от сохранения.

8. В случае подтверждения сохранения рецепта на дисплее отобразится подтверждение.

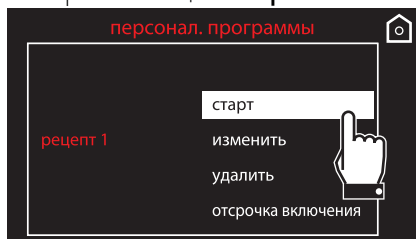


## Запуск персонального рецепта

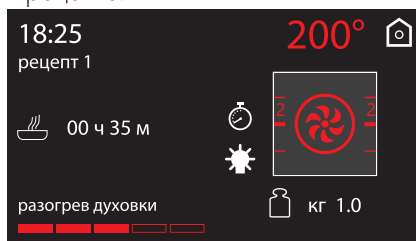
1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «Персональные программы» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **старт**.



3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.

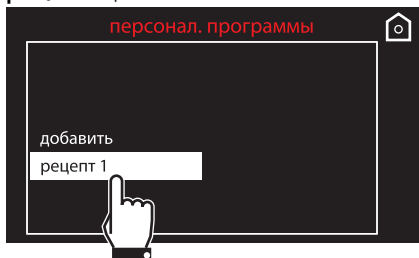


Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.

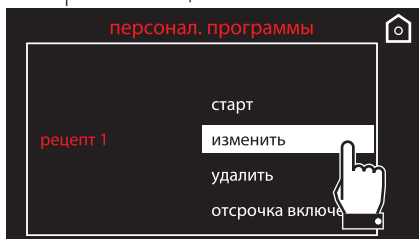


## Изменение персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «Персональные программы» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).



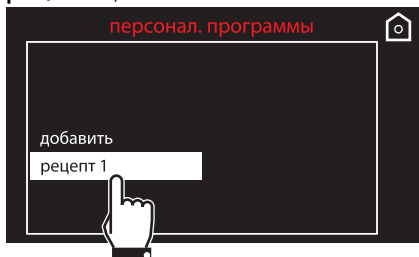
2. Выберите позицию **изменить**.



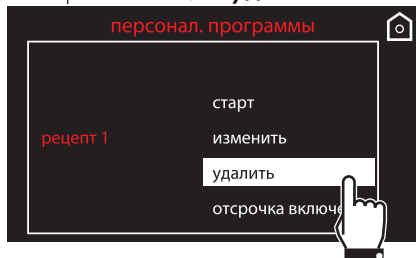
3. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

## Удаление персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «Персональные программы» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).



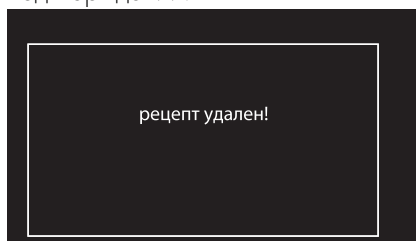
2. Выберите позицию **удалить**.



3. Подтвердите удаление. Выберите надпись **ДА** для окончательного удаления рецепта.



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

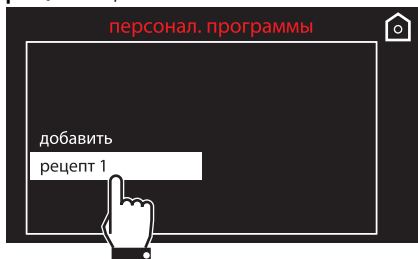




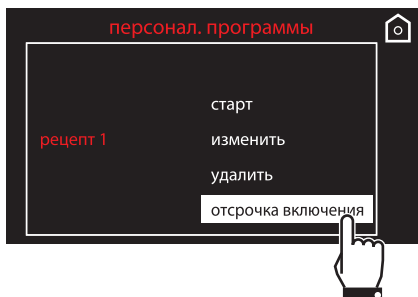


## Отсрочка включения

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «Персональные программы» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).




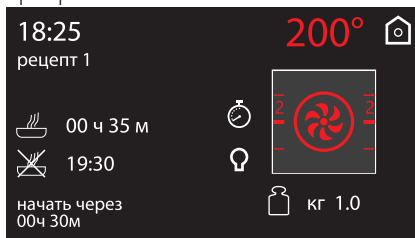
2. Выберите позицию **отсрочка включения**.



3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19.30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Прибор находится в ожидании задержки времени начала программы.



## 3.8 Настройки

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора. В «стартовом окне» выберите иконку

**настройки**



В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.





# Использование

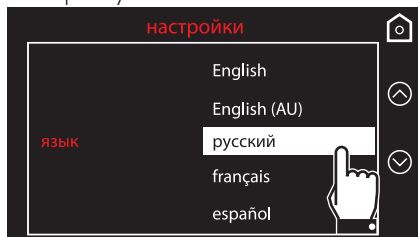
## Язык

**i** Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Выберите **язык** в меню «настройки».





2. Нажмите на символы  и  для выбора нужного языка.

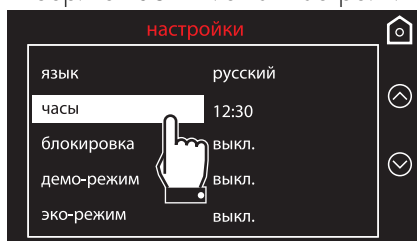


3. Подтвердите выбранный язык.

## Часы


**i** Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **часы** в меню «настройки».



2. Наберите текущее время.





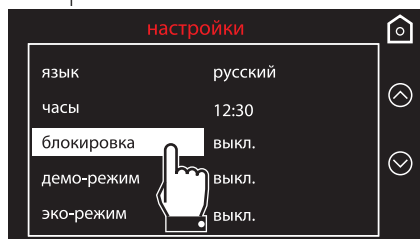
3. Нажмите на символ  для подтверждения.



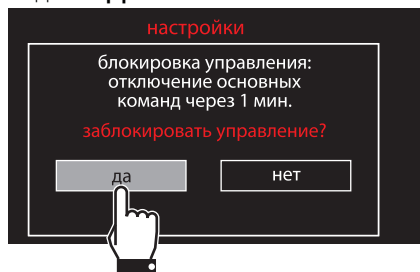
## Блокировка


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



1. Нажмите на символы  или  и выберите **блокировка** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения блокировки команд следует выбрать надпись **ДА**.





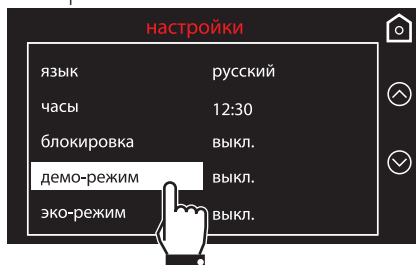
При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

 Для временного отключения блокировки во время варки держать нажатым символ  не менее 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.

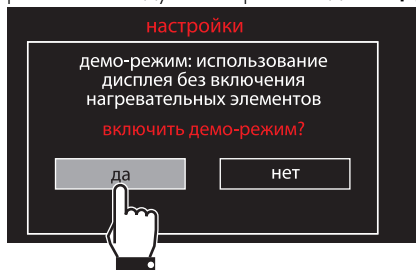
## Демо-режим (только для выставочных моделей)

**i** Позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.


1. Нажмите на символы  или  и выберите **Демо-режим** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения демо-режима следует выбрать надпись **ДА**.



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


 Для обычного использования прибора необходимо настроить этот режим на **OFF** (Выкл.).





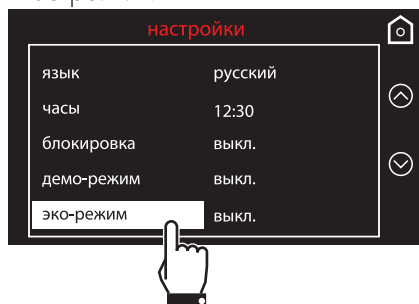
# Использование

## Эко-режим

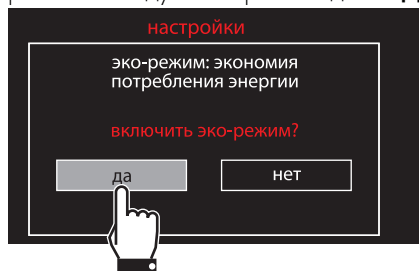
**i** Позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.

При включении этого режима на дисплее появляется символ  рядом с функцией.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **Эко-режим** в меню «настройки».





2. Для подтверждения включения эко-режима следует выбрать надпись **ДА**.

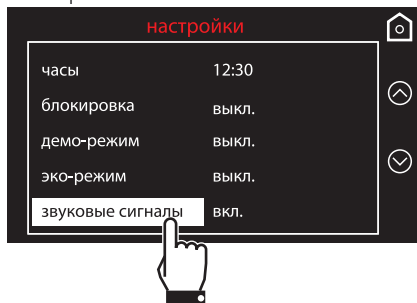


Во время работы эко-режима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.

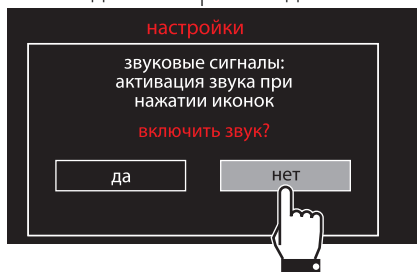
## Звуковые сигналы

**i** При каждом нажатии на символы дисплея прибор издает звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **звуковые сигналы** в меню «настройки».



2. Чтобы отключить звук, связанный с нажатием на символ на дисплее, необходимо выбрать надпись **НЕТ**.

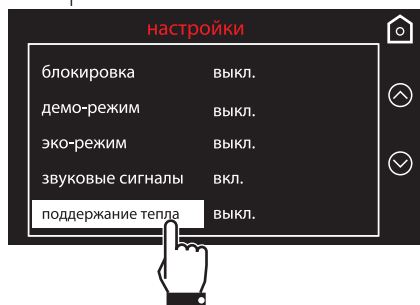




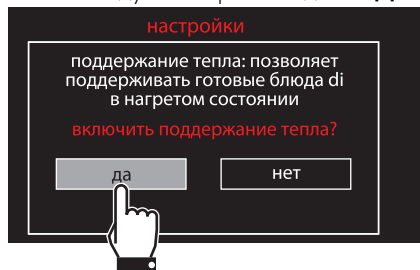
## Поддержание тепла

**i** В данном режиме духовка после окончания приготовления, для которого была установлена продолжительность (если оно не было прервано вручную), будет поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии (при невысокой температуре), сберегая органолептические характеристики и вкусовые свойства, полученные при приготовлении.

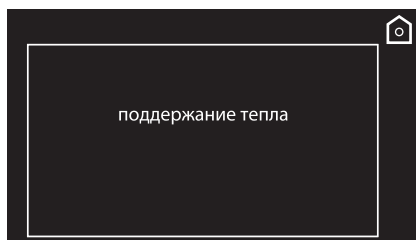
1. Нажмите на символы  или  и выберите **поддержание тепла** в меню «настройки».



2. Для подтверждения поддержания тепла следует выбрать надпись **ДА**.





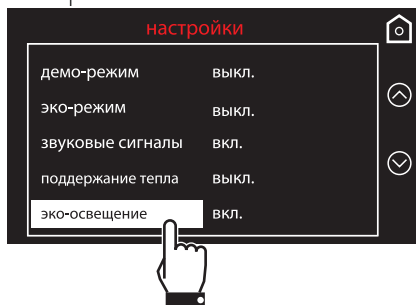
**i** Поддержание тепла активируется сразу по окончании приготовления, о нем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или программа завершена). Через несколько минут на дисплее отображаются показанные ниже экран.



## Эко-освещение

**i** Для более оптимального энергосбережения лампочка отключается автоматически через минуту после начала приготовления.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **Эко-освещение** в меню «настройки».





# Использование



2. Для подтверждения включения эко-освещения следует выбрать надпись **ДА**.



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



Ручной контроль включения/выключения всегда доступен.

Необходимо нажать символ  для включения или символ  для выключения вручную внутреннего освещения.





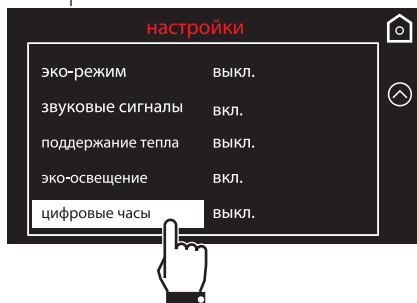
Функция Эко-освещения задана а завода как активная - «on» (вкл.).

## Цифровые часы

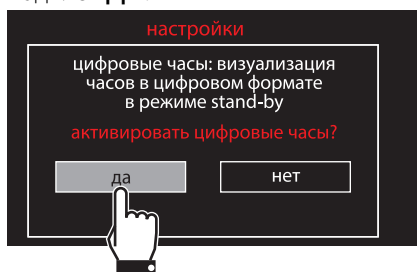


Позволяют отобразить время в цифровом формате.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **цифровые часы** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения цифровых часов следует выбрать надпись **ДА**.



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



В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.



## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



**Высокая температура внутри духовки после использования**  
**Опасность ожогов**

- Выполнять очистку, только дождавшись охлаждения прибора.



**Неправильное использование**  
**Риск повреждения поверхностей**

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Игнорирование очистки внутренней части печи может отрицательно сказаться на срок службы прибора и послужить причиной опасности.
- Всегда очищать печь изнутри от остатков пищи.



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

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



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

### 4.2 Чистка поверхностей

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

### 4.3 Плановая ежедневная чистка

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

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



### 4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

### 4.5 Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры духовки;
3. вытереть насухо рабочую камеру духовку с помощью мягкой тряпки;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры духовки.

### 4.6 Чистка стекол дверцы

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



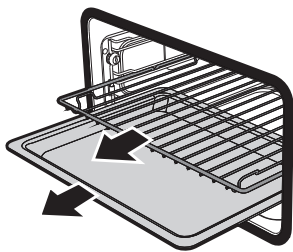
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

### 4.7 Чистка внутренней части духовки

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

Извлеките все съемные части.

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



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



Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.



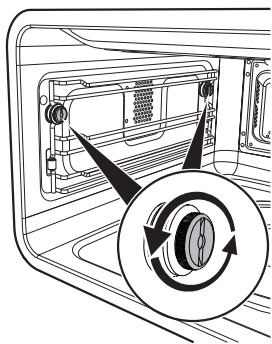


## Снятие опорных рамок для решеток/противней

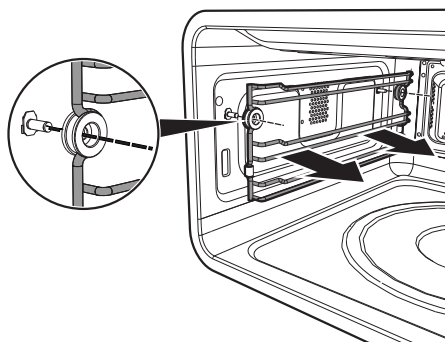
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

1. Отвинтить два штыря крепления рамки.



2. Снять рамку вовнутрь.

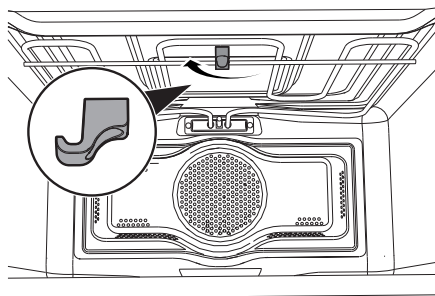


3. Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке. Внимательно следить за распорными втулками, вставляемыми в фигурный профиль рамки.

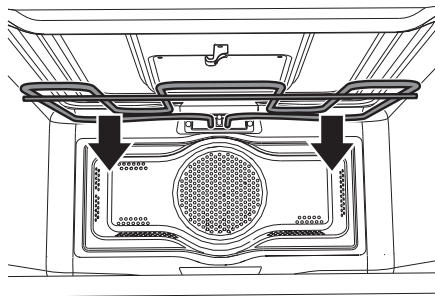
## Чистка верхней части

Прибор оснащен качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части печи.

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



2. Аккуратно опустить нагревательный элемент до упора.



### Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не сгибать чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.
3. По окончании операции по очистке вернуть нагревательный элемент на место и повернуть стопор для блокировки.



## 4.8 Паровая очистка

**i** Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.

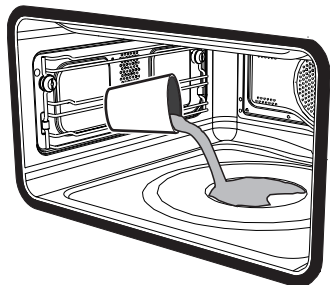
**!** **Неправильное использование**  
**Риск повреждения**  
**поверхностей**

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

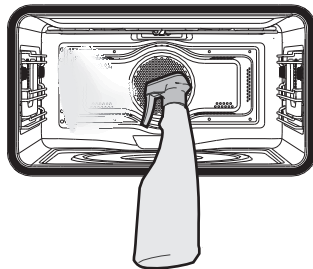
### Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

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



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



- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

### Установка режима Паровая очистка



Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла чистки Паровая очистка, он будет немедленно остановлен, и на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.




1. Выберите функцию **Паровая очистка** в меню «специальных функций».



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



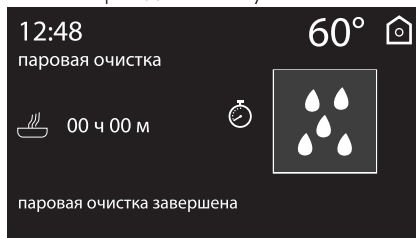
3. Нажмите на символ  для подтверждения. Начнется цикл чистки.



4. В случае, если температура внутри духовки становится слишком высокой, звуковой сигнал и сообщение на экране предупреждают о необходимости дождаться остывания.



5. По окончании цикла чистки Паровая очистка раздастся звуковой сигнал.



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.


RU

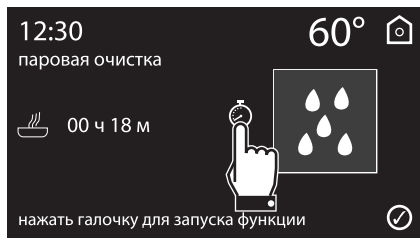


## Чистка и техническое обслуживание

### Установка программируемой функции Паровой очистки


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

1. После выбора специальной функции Паровой очистки нажмите на символ .



2. Наберите желаемое время окончания Паровой очистки (например, 19:30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



3. Нажмите на символ  для подтверждения.
4. Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для цикла чистки.

### Окончание цикла Паровой очистки

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

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.



## Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

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

Органы управления не выполняют своих функций:

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

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

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

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

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



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



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



## 5 Установка

### 5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

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

### Общая информация

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

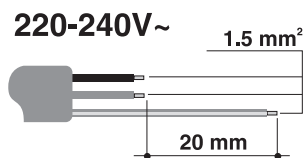
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

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

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



### Стационарное подключение

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

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

### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

### 5.2 Замена кабеля



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.

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



## 5.3 Встраивание



**Тяжелый прибор  
Опасность получения травм  
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу  
Риск повреждения прибора**

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

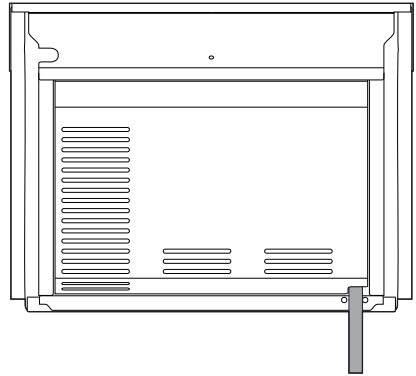


**Распространение тепла во  
время функционирования  
прибора.**

**Риск пожара**

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

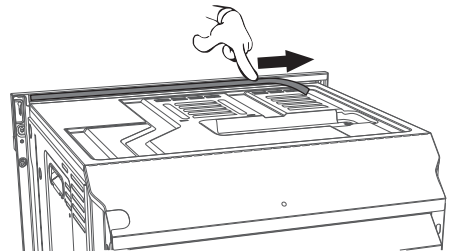
## Положение кабеля питания



(вид сзади)

## Фронтальная прокладка

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

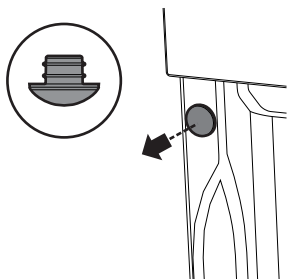




## Установка

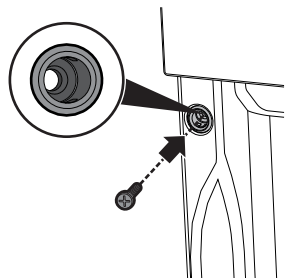
### Втулки крепления

Снять заглушки для втулки, вставленные в боковую стенку печи.

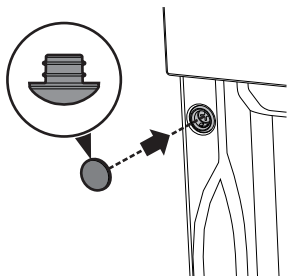


Вставьте прибор в мебель.

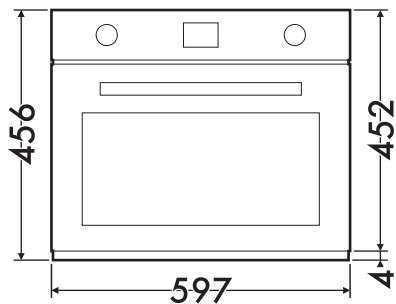
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



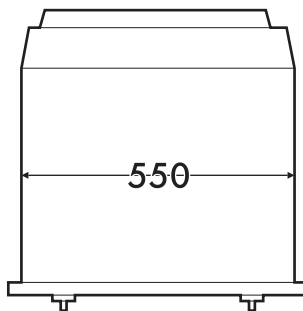
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



### Габаритные размеры прибора (мм)



(вид спереди)

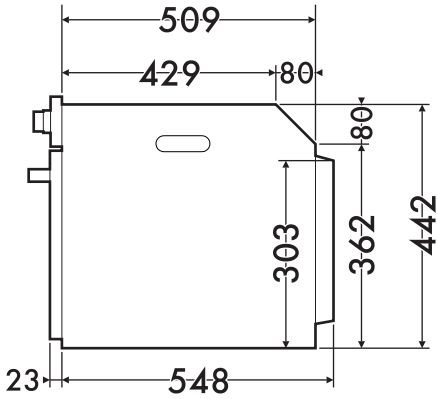


(вид сверху)

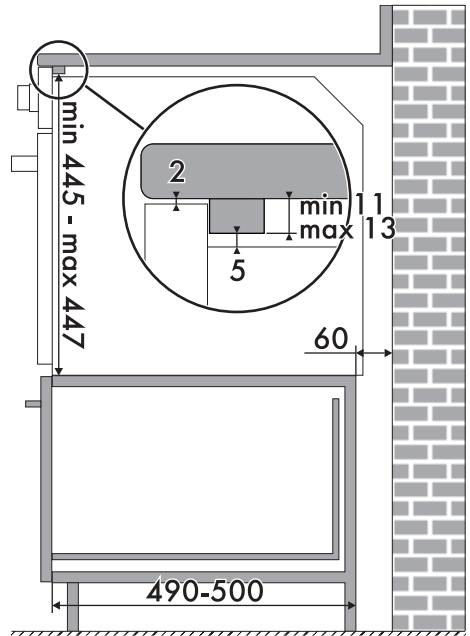
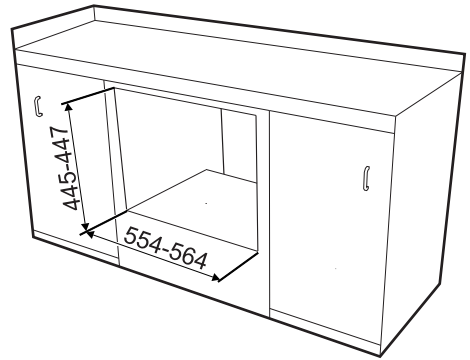
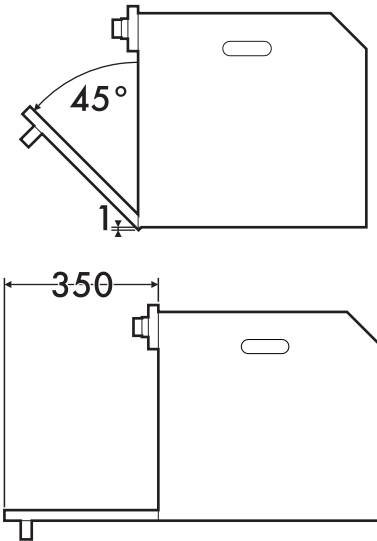




## Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)

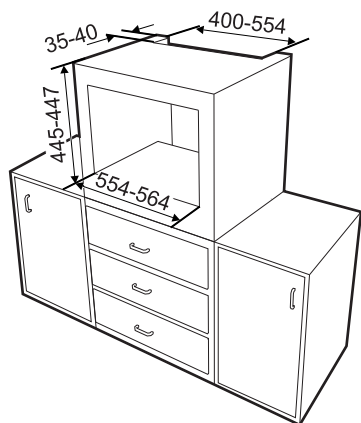


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием размером примерно 60 мм.



## Установка

### Вертикальное встраивание (мм)



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

