

Содержание

1	Меры предосторожности	228
1.1	Общие меры безопасности	228
1.2	Идентификационная табличка	231
1.3	Ответственность производителя	231
1.4	Назначение прибора	232
1.5	Утилизация	232
1.6	Руководство по эксплуатации	233
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	233
2	Описание	234
2.1	Общее описание	234
2.2	Панель управления	235
2.3	Описание механизмов управления	235
2.4	Другие детали	236
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	236
3	Использование	237
3.1	Предварительные операции	237
3.2	Первое включение	237
3.3	Начальная страница	237
3.4	Параметры приготовления и значения по умолчанию	238
3.5	Режимы приготовления	238
3.6	Пошаговая готовка	238
3.7	Приготовление по рецепту	243
3.8	Вспомогательные функции	245
3.9	Специальные функции для ответственного лица	246
3.10	Рекомендации по приготовлению	247
4	Чистка и уход	248
4.1	Чистка прибора	248
4.2	Очистка дверцы	248
4.3	Чистка стекол дверцы	249
4.4	Чистка духовки изнутри	250
4.5	Внеочередное техобслуживание	251
4.6	Если прибор не работает	253
5	Установка	254
5.1	Подключение к сети электропитания	254
5.2	Гидравлическое подключение (только в некоторых моделях)	255
5.3	Встраивание	255

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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




Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

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



привести к выходу кипящего пара.

- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.**
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.**
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Во время очистки и техобслуживания отключите

прибор от электропитания.

Риск нанесения ущерба прибору

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



Меры предосторожности

- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры духовки.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки. При необходимости используйте решетку для противня.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под

кастрюли или противни.


- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.

Установка

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



панели должен составлять 1,5-2 Нм.

- Во избежание любой опасности, в случае повреждения кабеля электропитания необходимо немедленно связаться со службой техподдержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- **ВНИМАНИЕ!** Для предотвращения электрических ударов выключите прибор перед тем, как заменять лампу.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством вилки, расположенной в доступном месте, или выключателя в случае стационарного подключения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Клемма, обозначенная этим символом , соединяет между

собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.

Для этого прибора

- Данные приборы предназначены для использования в коммерческих структурах, но не для массового непрерывного приготовления пищи.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Регулярно вызывайте сотрудников сервисного центра для проверки целостности компонентов.
- Уровень уравновешенного звукового давления A ниже 70 дБ (A).

1.2 Идентификационная табличка

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

1.3 Ответственность производителя

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

- ненадлежащего использования прибора;



Меры предосторожности

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

1.4 Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в профессиональных условиях.

Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.

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

1.5 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



Электрическое напряжение

Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.



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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.6 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

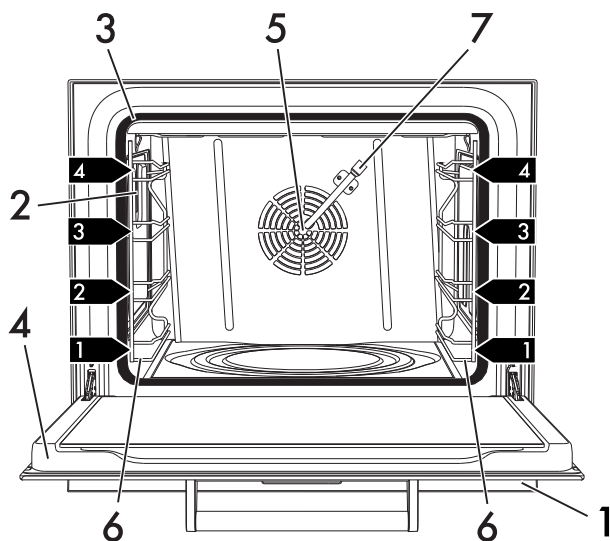
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

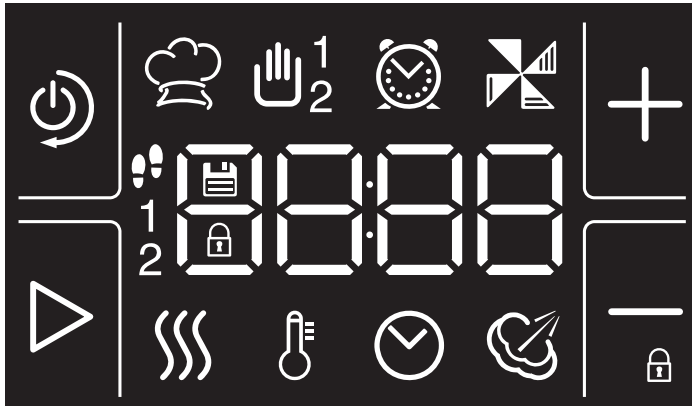
6 Направляющие для противней

7 Канал подачи воды (только на некоторых моделях)

1,2,3... Уровень для размещения



2.2 Панель управления



2.3 Описание механизмов управления

Кнопки управления



Вкл.-Выкл./Назад/Режим ожидания



Пуск/Пауза



Увеличение значения



Уменьшение значения

Функциональные кнопки



Выбор/Сохранение рецепта



Приготовление в ручном режиме/
Выбор шага



Отложенный старт



Регулировка скорости
вентилятора/Функция охлаждения
рабочей камеры

Кнопки управления функцией



Предварительный разогрев



Температура приготовления



Время приготовления



Увлажнение (только на некоторых
моделях)

Перечень иконок



Цифровой дисплей



1
2
Активные шаги приготовления






Блокировка записи рецептов





Записанный в память рецепт



Описание

Все кнопки оснащены белым символом, графически объясняющим функцию. На каждой кнопке имеется свой отличительный символ, за исключением кнопки «Приготовление в ручном режиме/Выбор шага», которая позволяет по отдельности включать разные символы с соответствующей графикой: ,  и  (см. соответствующие главы).

При активации кнопки управления «Пуск/Пауза», функциональных кнопок и кнопок управления функцией появляется красная рамка.

При продолжительном нажатии на кнопки  /  ускоряется прокрутка значений.

2.4 Другие детали

Уровни размещения

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

Внутренняя вентиляция

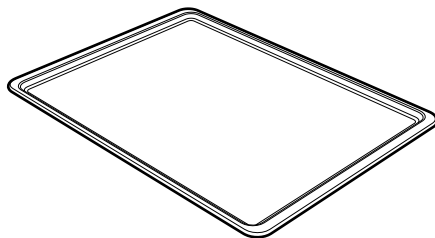
Внутренний вентилятор участвует в процессе приготовления и имеет две скорости, регулируемые по желанию. Вентилятор нельзя отключить.

Канал подачи воды (только на некоторых моделях)

В случае приготовления с паром позволяет подавать воду в рабочую камеру, следуя равномерным циклам активации и паузы.

2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Противень



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



3 Использование

3.1 Предварительные операции



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


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

3.2 Первое включение




Размеры данного прибора позволяют загрузить в него до 3,5 кг продуктов питания.

При подключении к сети на несколько секунд загораются все индикаторные лампы и кнопки дисплея.

После этого на дисплее остается гореть только кнопка  (страница режима ожидания без указания времени).





Страница режима ожидания с одной активной кнопкой  также появляется при восстановлении заводских настроек (см. «Вспомогательные функции»).



Настройка текущего времени




Возможность выполнить данную настройку появляется при первом включении прибора или после восстановления заводских настроек.

На цифровом дисплее показываются мигающие цифры, служащие для настройки времени.

Выберите правильное значение часов и минут при помощи кнопок  и .


Подтвердите посредством . Нажмите на , чтобы вернуться к предыдущей цифре.

После выполненной настройки отображается страница режима ожидания и время.

Если настройка не доведена до конца, продолжительное нажатие кнопки  приведет к появлению страницы режима ожидания без указания времени. Настройка будет предложена при последующем включении прибора.

3.3 Начальная страница




- На этой странице активны кнопки для перемещения и функциональные кнопки, а также показывается текущее время.
- Находясь на данной странице, нажмите не менее 2 секунд на  для перехода в режим ожидания.

На этой странице можно:

- Вручную создать одно- или многошаговую готовку.
- Выбрать сохраненный рецепт приготовления.
- Перенастроить дату и время.



Использование


- Восстановить заводские настройки.
- Управлять отложенным стартом приготовления.
- Активировать функцию охлаждения.
- Управлять блокировкой записи рецептов.
- Перейти на страницу режима ожидания (продолжительное нажатие на ).


3.4 Параметры приготовления и значения по умолчанию

Параметр	Значение по умолчанию
Температура приготовления	Не задана (значение «---°C»)
Продолжительность приготовления	Не задана (значение «--:--», ручной останов)
Функция приготовления	Задний нагрев + конвекция
Конвекция	Уровень N1 (максимальный)
Увлажнение (если предусмотрено)	Уровень N0 (отключено/в ручном режиме)
Предварительный разогрев	Отключено

3.5 Режимы приготовления

Прибор имеет два режима готовки:

1 Пошаговая (кнопка .

2 По рецепту (кнопка .




Единственной доступной функцией приготовления для этого прибора является функция заднего нагрева + конвекции, которая также используется и для предварительного разогрева.

3.6 Пошаговая готовка



Пошаговая готовка представляет собой режим, во время которого приготовление осуществляется на основании последовательных интервалов времени (максимум 2); при этом для каждого из них можно задать различные параметры приготовления.

Нажмите кнопку  на начальной странице. Теперь можно приступать к конфигурации параметров готовки. Настроенные параметры не требуют подтверждения, выбор сохраняется в автоматическом режиме. Можно перемещаться по параметрам при помощи соответствующей кнопки. Активация первого шага готовки указывается символом .

Параметр предварительного разогрева появляется первым. При этом сразу же автоматически активируется кнопка , необходимая для выполнения настройки.



Предварительный разогрев



- Предварительный разогрев, если он задан, всегда запускается перед первым шагом готовки.
- Предварительный разогрев на максимальной скорости вентилятора.

Для установки предварительного разогрева:

1. Нажмите на кнопку . На цифровом дисплее отобразится «---» и символ градусов .
2. При помощи кнопок / выберите температуру предварительного разогрева.

Температура приготовления



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

Для установки температуры приготовления:

1. Нажмите кнопку .
 - На цифровом дисплее высветится «---» рядом с символом градусов .
2. При помощи кнопок / выберите температуру готовки.
 - Минимальная температура: 30 °C (86 °F).
 - Максимальная температура: 270 °C (518 °F).

После установки температуры появится иконка а под ней , после чего можно запустить готовку при помощи кнопки : в этом случае приготовление будет одношаговым и все параметры будут установлены на значение по умолчанию.

Продолжительность приготовления

Для установки продолжительности приготовления:



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

1. Нажмите кнопку .
2. При помощи кнопок / выберите продолжительность:
 - Минимальная продолжительность: 1 минута.
 - Максимальная продолжительность: 99 часов.
 - Бесконечная продолжительность: --:-- (ручной останов).






В случае двух шагов приготовления можно установить бесконечную продолжительность «--:--» только для второго шага.





Использование

Скорость вентилятора

Для регулировки скорости вентилятора:

1. Нажмите кнопку .
2. При помощи кнопок   выберите уровень вентиляции.

 Минимальная скорость и минимальная мощность кольцевого нагревателя.

 Максимальная скорость и максимальная мощность кольцевого нагревателя.




Увлажнение (только на некоторых моделях)



Режим увлажнения можно активировать только в том случае, если:


- Задана максимальная скорость вентилятора.
- Температура приготовления выше 130 °C (266 °F).

Для установки режима увлажнения:

1. Нажмите кнопку .
2. С помощью кнопок   выберите уровень увлажнения (от уровня **Н0** до уровня **Н5**).

Для уровней увлажнения предусмотрено изменяемое время паузы между двумя циклами увлажнения. Каждый уровень увлажнения включает 5 равномерных отрезков времени, представленных 2 секундами подачи воды в рабочую камеру и 14 секундами перерыва.

При выборе уровня **Н0** возможна ручная активация увлажнения путем

продолжительного нажатия кнопки  (только в том случае, если температура внутри духовки выше 130 °C). Вода будет подаваться 2 секунды. Чтобы снова запустить ручное увлажнение, подождите 14 секунд.

Уровень увлажнения	Пауза между двумя циклами
Н0	Отключено/ручной
Н1	1 цикл каждые 8 минут
Н2	1 цикл каждые 6:30 минуты
Н3	1 цикл каждые 5 минут
Н4	1 цикл каждые 3:30 минуты
Н5	1 цикл каждые 2 минуты


Добавление шага готовки



Второй шаг добавляется только путем настройки его температуры и при условии, что для первого шага не задана бесконечная продолжительность.


После установки параметров для первого шага выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку  ¹, которая изменит свой вид на  ₂.
2. Задайте параметры готовки таким же образом, как и для предыдущего шага. После настройки температуры под иконками  и **1** появится иконка **2**.

Как только будет задана температура готовки для шага 2, можно запустить приготовление нажатием кнопки .

Если приготовление запускается прежде, чем будет установлена температура для шага 2, последний не будет принят во внимание.





Перемещение по заданным шагам возможно при помощи кнопки .








Изначально, и для шага 2 параметры приготовления установлены на значения по умолчанию (см. «Параметры приготовления и значения по умолчанию»).

Удаление одного или нескольких шагов готовки



Чтобы удалить шаг, продолжительно нажимайте на кнопку  или  (последняя действительна, если задан второй шаг).

Пример ситуации с двумя заданными шагами:

- На странице настройки второго шага нажмите на кнопку , чтобы удалить только второй шаг (настройки первого шага при этом сохраняются). Пропадет иконка .
- На странице настройки первого шага нажмите на кнопку , чтобы удалить второй шаг и вернуть значения по умолчанию для параметров первого шага. Пропадут иконки  и .


Запуск приготовления

При предварительном разогреве:

1. После настройки готовки нажмите на , чтобы запустить предварительный разогрев (обрамляется красным цветом).
- Появится мигающая кнопка .
- Лампочка остается выключенной.
- Начнет отображаться нарастающая внутренняя температура.

- Можно посмотреть заданную температуру предварительного разогрева посредством кнопки , а затем при необходимости изменить ее кнопками  / . Нажмите на  или подождите 10 секунд для подтверждения изменения.
- При продолжительном нажатии на кнопку  происходит непосредственный переход к готовке.
- Можно приостановить предварительный разогрев, а затем восстановить его, нажимая на кнопку  или открыв и закрыв дверцу.

Завершив этап предварительного разогрева, прибор переходит в режим паузы:


- подаются звуковые сигналы, и включается лампочка.
- На цифровом дисплее отображается заданная температура приготовления.
- Начинает мигать кнопка , и пропадает красная рамка.

2. Откройте дверцу.


3. Поместите блюдо в духовку.

Как только закрывается дверца, начинается процесс готовки.



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


Без предварительного разогрева:

1. После настройки готовки нажмите на  (обрамляется красным цветом).
- Запускается готовка, загорается лампочка и начинает мигать иконка с номером активного шага.







Использование




Текущее приготовление

Во время готовки вместе с иконкой  показывается мигающая иконка с номером текущего приготовления.

- На цифровом дисплее высвечивается сумма длительности отдельных шагов.
- Если было задано одношаговое приготовление бесконечной продолжительности, на цифровом дисплее показывается время, которое прошло, начиная с «00:00».
- Если бесконечная продолжительность (---:---) установлена для второго шага, на цифровом дисплее отображается только время первого шага.
- Для каждого шага отображаются иконки соответствующих параметров.
- После завершения шага прибор переходит непосредственно к следующему шагу.
- Если остается меньше минуты, на цифровом дисплее показываются остающиеся убывающие секунды.

Во время приготовления можно выполнить следующее:

- Отобразить заданную температуру (для текущего шага) кратким нажатием кнопки  или изменить ее при необходимости кнопкой  .
- Просмотреть действительную внутреннюю температуру, продолжительно нажав на кнопку .



- Изменить время приготовления для текущего шага нажатием кнопки  и кнопок  .




- Если процесс готовки уже запущен, ни для какого шага невозможно изменить длительность готовки, если она установлена на «---:---».
- Длительность изменяется только для текущего шага.
- Для изменения длительности возможного второго шага необходимо подождать, пока не закончится первый шаг.

- Изменить скорость вентилятора (кнопка .

Только на некоторых моделях:

- Изменить уровень увлажнения (от **H1** до **H5**) кратким нажатием кнопки .
- Запустить увлажнение в ручном режиме продолжительным нажатием кнопки  (уровень **H0**).

Чтобы выйти из режима изменений, нажмите на  или подождите 10 секунд.


Пауза, возобновление и останов процесса приготовления

Пауза процесса приготовления:

- При помощи кнопки  можно отключить вентилятор и нагревающие элементы, но обратный отсчет будет продолжаться. Чтобы возобновить приготовление, нажмите снова кнопку . В данном случае открытие дверцы приведет к приостановке и времени приготовления.



- Для останова обратного отсчета и работы нагревающих элементов необходимо открыть дверцу. Для возобновления приготовления закройте дверцу.

В любом случае начнет мигать кнопка  и пропадет красная рамка.


Останов процесса приготовления:

1. Приостановите готовку.



2. При нажатии кнопки 

приготовление прерывается, и появляется страница настройки параметров и шагов.


После приостановки можно изменить параметры готовки, добавить или удалить шаги, а также сохранить рецепт приготавливаемого блюда.

 При приостановленном приготовлении можно изменить параметры текущего шага при помощи соответствующих кнопок.

По завершении приготовления



- Подаются звуковые сигналы, и выключается лампочка.
- На дисплее времени высветятся мигающие цифры «00:00».
- Кнопка  будет мигать, указывая на возможность повторения приготовления.
- Посредством кнопки  осуществляется возврат на страницу настройки процесса приготовления, на которой можно изменить параметры и шаги или сохранить страницу как рецепт.
- Если только что завершена готовка была рецептом, при открытии дверцы можно напрямую перейти на страницу управления рецептами и добавить текущий рецепт в список.


3.7 Приготовление по рецепту




 Рецепт представляет собой ранее сохраненную автоматическую программу с уже заданными параметрами.

Этот режим позволяет вызвать рецепт, состоящий из одного или нескольких шага(-ов) приготовления. Рецепты создаются путем настройки и сохранения параметров приготовления.

Создание нового рецепта



1. Задайте любое приготовление (см. «Пошаговая готовка»).
 2. Нажимая и удерживая в этом положении кнопку , осуществляется переход на страницу управления рецептами. При этом пропадает кнопка .
- На цифровом дисплее высветится номер, присвоенный положению рецепта в памяти.

 Можно сохранить максимум 99 рецептов.


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



Использование

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



Если активирована блокировка записи рецептов, в момент сохранения кратковременно отобразится иконка  и система не позволит записать рецепт в память (см. «Вспомогательные функции»).


Вызов существующего рецепта

Находясь на начальной странице или странице настройки готовки, выполните следующее:

1. Нажмите на кнопку  чтобы перейти на страницу управления рецептами.
2. При помощи кнопок  выберите рецепт.
 - Нажмите на кнопку  для запуска рецепта.
 - Нажмите на кнопку  чтобы вернуться на начальную страницу.
 - Удерживайте нажатой кнопку  для перехода на страницу режима ожидания.

Внесение изменений в существующий рецепт

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

1. Удерживайте нажатой кнопку , чтобы открыть выбранный рецепт. Произойдет переход на страницу настройки приготовления.
2. Измените параметры и шаги, используя соответствующие кнопки.
3. После изменений снова нажмите и удерживайте в этом положении кнопку  для сохранения рецепта в том же или другом положении в памяти (выберите положение с помощью кнопок .

Удаление рецепта


На начальной странице:

1. Нажимайте на кнопку  не менее 8 секунд, чтобы активировать режим удаления.
 - На цифровом дисплее высветится номер, присвоенный мигающему рецепту.
2. Выберите рецепт для удаления посредством кнопок .






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



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








- Если вы решите не продолжать удаление, вы всегда можете нажать кнопку , чтобы выйти из режима удаления.
3. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить удаление. Будет подан звуковой сигнал, и вернется страница управления рецептами, начиная с первого рецепта.
 4. Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на начальную страницу.


3.8 Вспомогательные функции

Отложенный старт

Данная функция позволяет запустить процесс приготовления в нужное время.

На начальной странице:


1. Нажмите на .
 - На цифровом дисплее высветится «00:00».
2. При помощи кнопок  /  задайте требуемое время.
3. Нажмите на  для подтверждения сначала часов, а затем минут.
4. После подтверждения произойдет переход на начальную страницу и вместе с текущим временем отобразится кнопка  в красной рамке.

 При последующем доступе в меню отложенного старта будет показано последнее заданное время.

Теперь можно создать персонализированное приготовление или вызвать рецепт и, если будет выполнено подтверждение кнопкой , появится специальная страница ожидания, на которой будут отражены только кнопки  и  и время отложенного старта. Таким образом готовка будет запущена в заданное время.





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

Чтобы отменить отложенный старт для готовки в режиме ожидания, достаточно удерживать нажатой кнопку  до тех пор, пока не произойдет переход на начальную страницу.

Охлаждение

Данная функция позволяет охладить рабочую камеру только в том случае, если температура внутри нее выше 60 °C (140 °F).


Находясь на главной странице, удерживайте нажатой кнопку .


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



Для отключения функции:

1 Дождитесь достижения температуры 60 °С.

2 Нажмите на кнопку , чтобы вернуться на главную страницу.


3 Удерживайте нажатой кнопку  для возврата на страницу режима ожидания.



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

Перенастройка текущего времени

С главной страницы можно переустановить текущее время:


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

3.9 Специальные функции для ответственного лица

Блокировка записи рецептов

Данная функция не позволяет записывать и удалять рецепты.



Иконка  в нижнем правом углу главной страницы указывает на то, что активирована функция блокировки записи рецептов.

На начальной странице:


- Нажимайте на  не менее 8 секунд для активации функции.
- Нажимайте на  хотя бы 8 секунд для отключения функции.

Возврат к заводским настройкам

Данная функция позволяет:

- Сбросить текущее время.
- Удалить все записанные в памяти рецепты.
- Восстановить единицу измерения температуры в градусах °С.
- Отключить блокировку записи рецептов.

На странице режима ожидания:

1. Нажимайте кнопку  не менее 8 секунд.
2. Если команда была принята успешно, необходимо удерживать нажатой кнопку : все кнопки будут мигать несколько секунд, а затем появится страница режима ожидания без индикации времени.



После восстановления заводских настроек снова задайте текущее время (см. «Первое включение»).



3.10 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Рекомендации по приготовлению с использованием функции заднего нагрева + конвекции

Кольцевой нагреватель может работать с двумя уровнями мощности:

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

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию

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

Для экономии энергии

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



4 Чистка и уход

4.1 Чистка прибора



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Советы по очистке прибора

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

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

4.2 Чистка дымовой трубы

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



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

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки. Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

4.3 Очистка дверцы

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



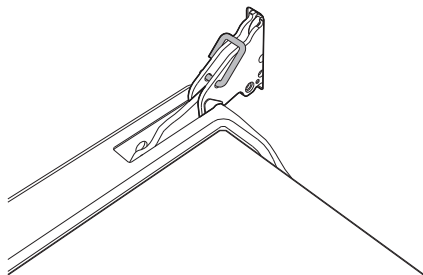
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Снятие дверцы

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

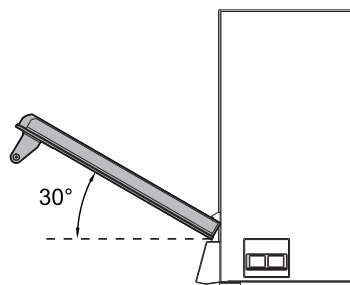
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

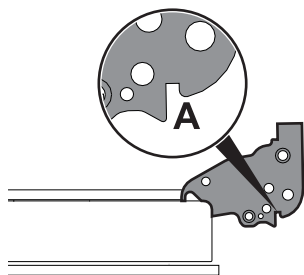




2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и извлеките ее.



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



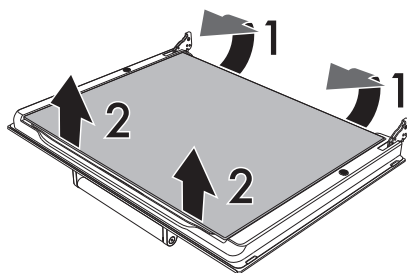
4.4 Чистка стекол дверцы

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

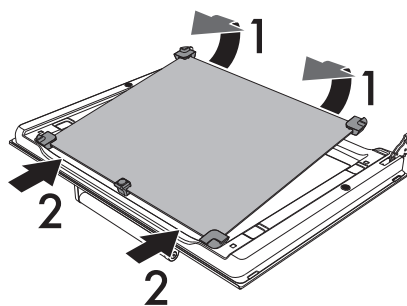
Демонтаж внутренних стекол

Для более удобной чистки можно демонтировать внутренние стекла дверцы.

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



3. Подняв промежуточное стекло, выньте его.

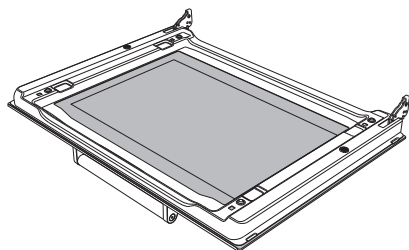


Проследите за тем, чтобы все резиновые уплотнения промежуточного стекла были возвращены точно на прежнее место.

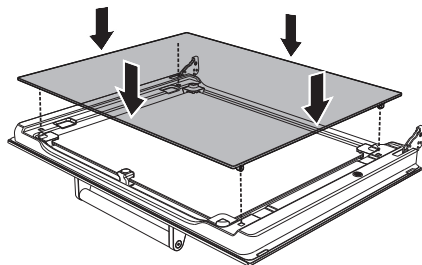


Чистка и уход

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



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



4.5 Чистка духовки изнутри

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



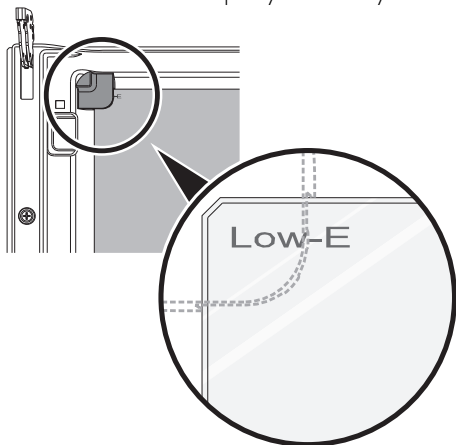
После использования специальных чистящих средств рекомендуется включить духовку примерно на 15-20 минут на максимальной температуре, чтобы удалить их возможные остатки.



Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

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

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

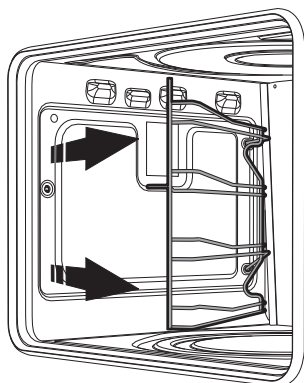




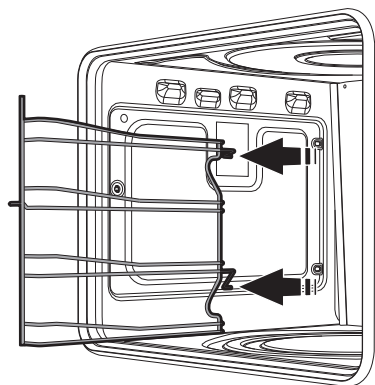
Снятие направляющих для противней

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

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



2. Выньте направляющую из гнезд с задней стороны.



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

4.6 Внеочередное техобслуживание

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

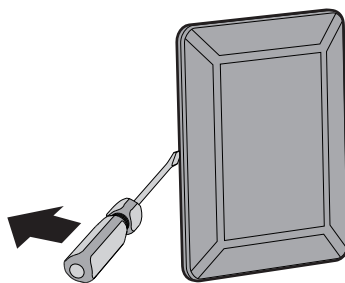
Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

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



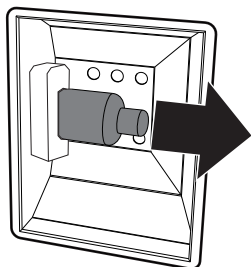
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.





Чистка и уход

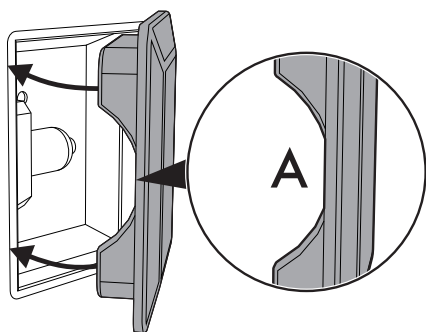
4. Открутите и снимите лампочку.



Не прикасайтесь к галогенной лампочке пальцами, используйте термоизоляционные средства.

5. Произведите замену на лампочку с аналогичными характеристиками (40 Вт).

6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.

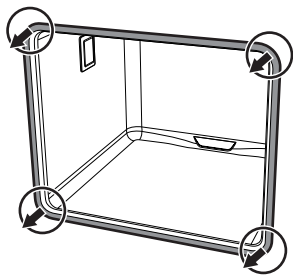


7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Как снимать и устанавливать прокладку духовки

Чтобы снять прокладку духовки:

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



Чтобы установить прокладку духовки:

- Зацепите крючки, расположенные в 4 углах прокладки духовки.

Рекомендации по уходу за прокладкой духовки

Прокладка духовки должна быть мягкой и эластичной.

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



4.7 Если прибор не работает

Неисправность	Возможное решение
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> Вилка неправильно вставлена в розетку. Имеется повреждение или неисправность электропроводки. Имело место срабатывание предохранителей или выключателей.
Духовка тратит слишком много времени для приготовления блюда или же готовит слишком быстро.	<ul style="list-style-type: none"> Неправильная установка параметров готовки.
Не подается пар	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно задана программа увлажнения. Неправильно закрыта дверца духовки.
Внутри духовки и над блюдами образуется слишком большая влажность	<ul style="list-style-type: none"> Блюда слишком долго остаются внутри духовки после приготовления. Не оставляйте приготовленные блюда в духовке больше 15-20 минут.
Внутри духовки присутствует вода	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно работает устройство, контролирующее поступление воды в духовку. Команда на подачу воды подавалась слишком долго.

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



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

Текущий уход


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



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



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



Если фазовое напряжение опускается ниже $190\text{В} \sim$, рабочие характеристики духовки могут снизиться, что не зависит от самого прибора.

Общая информация

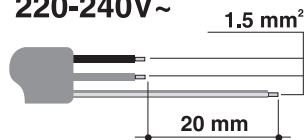
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным в идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе. Никогда не снимайте эту табличку.

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

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

Способ подключения

220-240V~



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Проверьте вилку и розетку: они должны быть одного типа и соответствовать максимальной потребляемой мощности прибора.

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

Замена кабеля



Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током

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

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



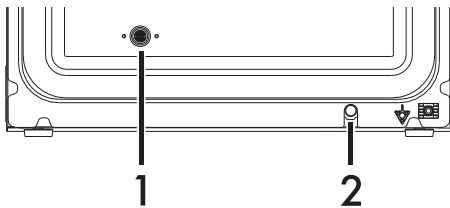
5.2 Гидравлическое подключение (только в некоторых моделях)



Неправильное использование Риск повреждения прибора

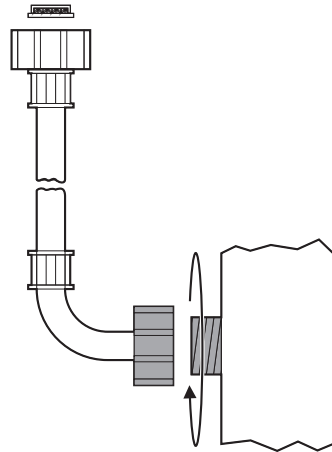
- Если трубопровод подачи воды - новый или долго не использовался, перед выполнением подключения необходимо проверить, что вода из трубы выходит чистой и без загрязнений (пропустить струю воды через трубу).
- Давление на входе должно находиться в диапазоне от мин. 0,05 МПа до макс. 0,5 МПа.

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



- 1 Соединение для внутреннего увлажнения (только в некоторых моделях).
- 2 Вывод для электрического подключения.

Подсоедините патрубок 1 к фитингу водопроводной трубы с резьбовым отверстием $\frac{3}{4}$ дюйма.



5.3 Встраивание



Тяжелый прибор Опасность получения травм из-за раздавливания

- Производить установку духовки вдвоем.



Давление на открытую дверцу Риск повреждения прибора

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



Установка



Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

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



Неправильная установка
Опасность получения травм

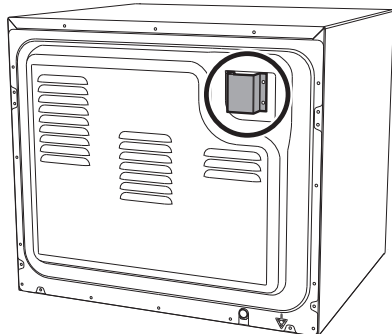
- Опорная поверхность прибора не должна быть выше 1,60 м от пола.

Установка в горизонтальное положение

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

Канал для выпуска пара

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



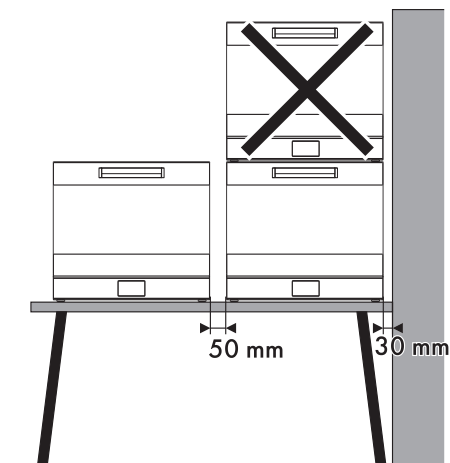
Он никогда не должен быть загроможденным. Следите за тем, чтобы он не пережимался.

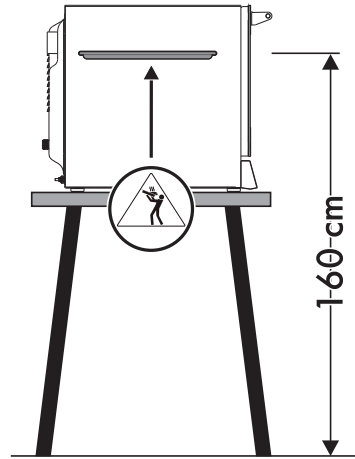
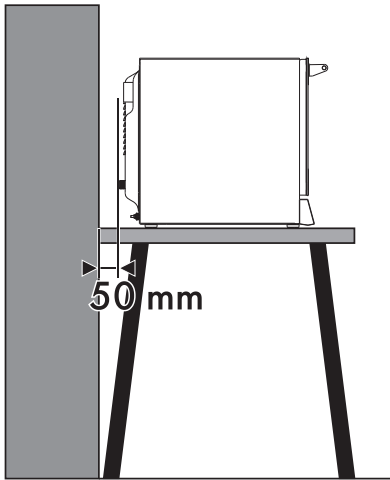
Установка группы приборов

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



Запрещается ставить приборы друг на друга.





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



Высокая температура
продуктов питания
Опасность ожогов

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

