

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	240	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	250
Общие предупреждения по технике безопасности	240	Предварительные операции	250
Для данного прибора	245	Использование принадлежностей	250
Назначение прибора	246	Цифровой программатор	251
Руководство по эксплуатации	246	Первое использование	251
Ответственность производителя	246	Использование термощупа (только в некоторых моделях)	256
Идентификационная табличка	246	Рекомендации по приготовлению	258
Утилизация	246	Мини-руководство по использованию аксессуаров	259
Информация для европейских контролирурующих органов	247	Указания для органов надзора	259
Технические данные по энергоэффективности	247	Специальные функции	260
Для экономии энергии	247	Вторичные функции	261
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания	247	Настройки	262
Источники света	247	Другие настройки	265
Работа с руководством по эксплуатации	248	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	265
ОПИСАНИЕ	248	Чистка прибора	265
Общее описание	248	Очистка дверцы	265
Панель управления	248	Чистка рабочей камеры	267
Другие части	249	Специальные функции чистки	268
Аксессуары	249	Паровая очистка (только на некоторых моделях)	268
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)	250	Внеплановое техобслуживание	269
		УСТАНОВКА	270
		Электрическое подключение	270

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 см.: www.smeg.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие предупреждения по технике безопасности

Риск получения травм

- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не

дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.

- Наденьте термостойкие перчатки при обращении с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в

- возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
 - Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
 - Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
 - 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.
 - Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
 - Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
 - Выключайте прибор после использования.
 - НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ 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.

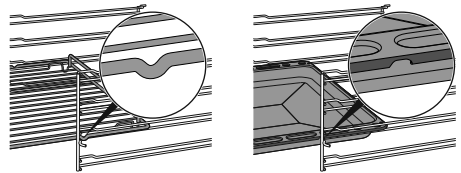
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. Также запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления 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 направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Опасность пожара: не оставляйте ничего 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 рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- При необходимости можно использовать решетку для противней (входит в комплект поставки или продается отдельно в зависимости от модели), поместив ее на дно в качестве опоры.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается

использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.

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

Для пиролитических приборов

- Во время пиролиза поверхности могут нагреваться сильнее обычного. Не подпускайте близко детей.
- Перед запуском пиролиза удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Перед запуском пиролиза выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Перед запуском пиролиза выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Установка и уход

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**

- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора 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.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время размещения бытового электроприбора проверяйте, чтобы кабель питания не был поврежден или запутан.
- 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.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как заменять лампы внутреннего освещения, проверьте, чтобы прибор был выключенным и отсоединенным от электрической сети или было отключено общее питание.
 - На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их для домашнего освещения.
 - Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им (только в некоторых моделях).

Термощуп (где предусмотрено)

- Не касайтесь корпуса или наконечника термощупа по окончании его использования.
- При работе с термощупом используйте теплозащитные перчатки для рук.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом щупа-термометра.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- Когда термощуп не используется, следите за тем, чтобы металлический колпачок был надежно закрыт.
- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термощуп из гнезда или готовящегося блюда.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не были зажаты дверцей.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не контактировали с нагревательными элементами внутри духового шкафа.
- Кулинарный термощуп или любая его часть не должны контактировать

со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остыли.

- Кулинарный термощуп не должен храниться внутри прибора.
- Не используйте термощуп во время пиролиза.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.



Установка и использование данного прибора разрешены исключительно в помещениях.

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и

должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

Ответственность производителя

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

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

Идентификационная табличка

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

Утилизация



Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

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 поражения
электрическим током**

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

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и

- уберите его.
- 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**

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Информация для европейских контролирующих органов

Режим приготовления с конвекцией

Функция ЭКО служит для экономии энергии и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

Стандартный режим нагрева

Для проверки функции «СТАТИЧ.НАГРЕВ» необходимо дождаться разогрева духовки до рабочей температуры (см. пар. «Предварительный разогрев» главы «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ»).

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экологизаина представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия.

Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Стадия предварительного нагрева

может отключаться во всех функциях (см. главу «Стадия предварительного нагрева»), за исключением функции ПИЦЦА (предварительный нагрев не отключается) и ECO (предварительный нагрев отсутствует).

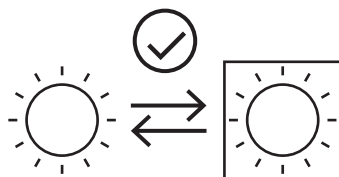
- Не открывайте дверцу во время приготовления, это относится ко всем функциям (включая ECO).
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- 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.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды $\geq 300^{\circ}\text{C}$ и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



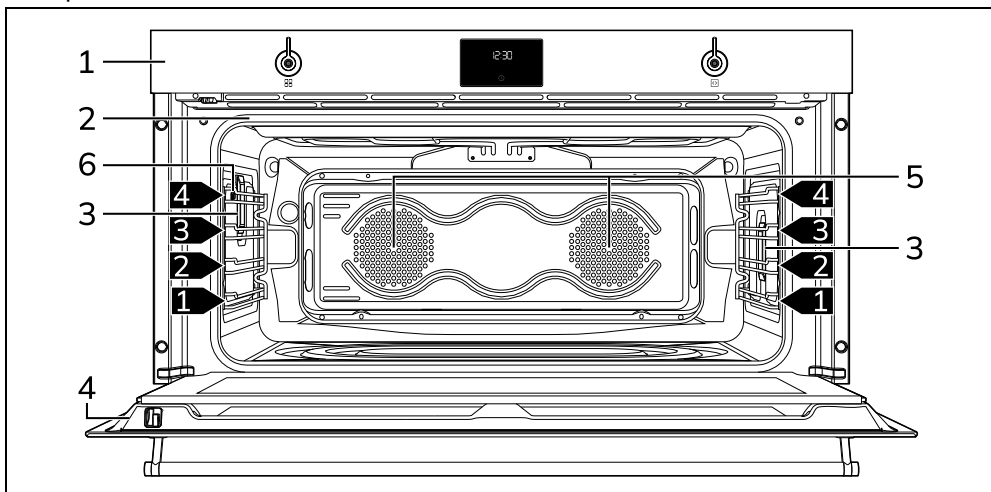
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



1 Панель управления

2 Прокладка

3 Лампа

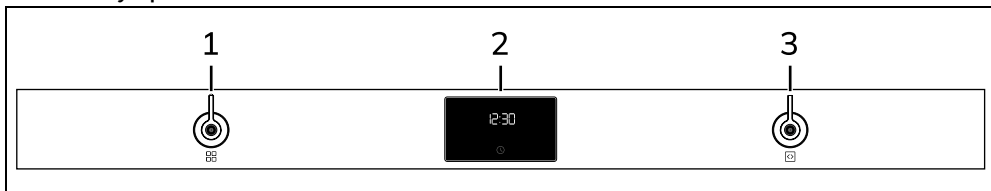
4 Дверца

5 Вентилятор

6 Гнездо для термощупа (только на некоторых моделях)

1,2,3 → Уровень для размещения

Панель управления



1 Ручка функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;

- выбрать функцию.



Поверните ручку функций в положение 0, чтобы мгновенно прервать приготовление.

2 Цифровые часы с программированием

Отображает текущее время, выбранные функцию, мощность и температуру приготовления, а также установленное время.

3 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбрать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- таймер;
- а также прокрутить меню специальных функций.

Другие части

Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх.


Охлаждающий вентилятор

Вентилятор отвечает за охлаждение прибора и включается во время приготовления.

Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения прибора.

Подсветка рабочей камеры

Внутренняя подсветка прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при нажатии кнопки  на дисплее;
- при выборе любой функции, кроме

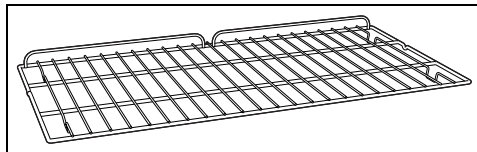
функций -  -  -  (в зависимости от модели).

Аксессуары

- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического

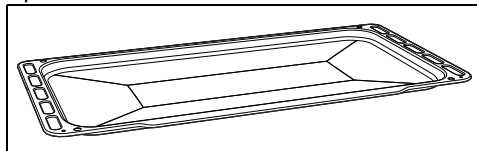
обслуживания. Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.

Решетка



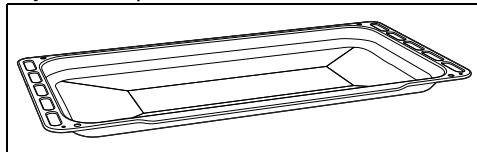
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень



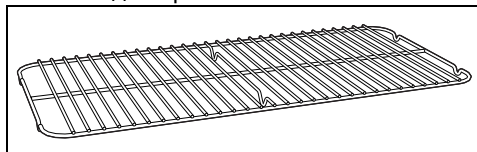
Служит для приготовления тортов, пиццы, выпечки, печенья.

Глубокий противень



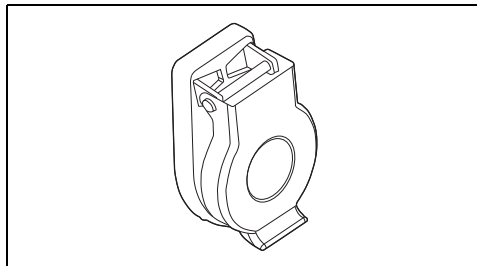
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.

Решетка для противня



Кладется сверху на противень и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

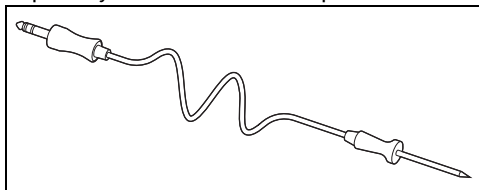
Защитная крышка (только в некоторых моделях)



Служит для закрытия и защиты гнезда

термошупа, когда он не используется.

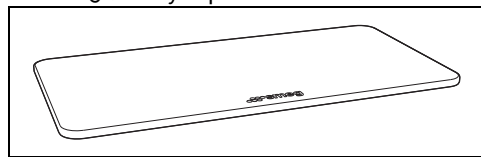
Термошуп (только в некоторых моделях)



Термошуп позволяет приготовить блюдо на основании температуры, измеренной внутри него.

Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

STONEg (огнеупорный камень)



Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокачи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

Первый нагрев

1. Установите время приготовления не менее одного часа (см. параграф «Использование духовки»).
2. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

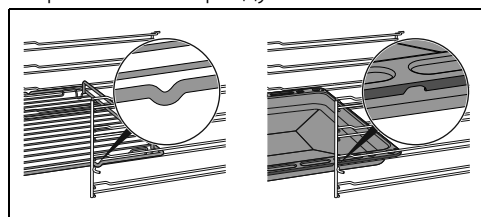
Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке

рабочей камеры духовки.

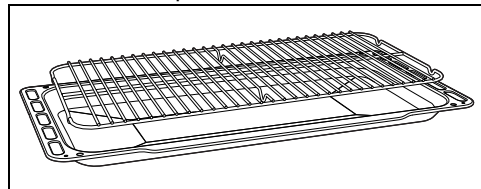


Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



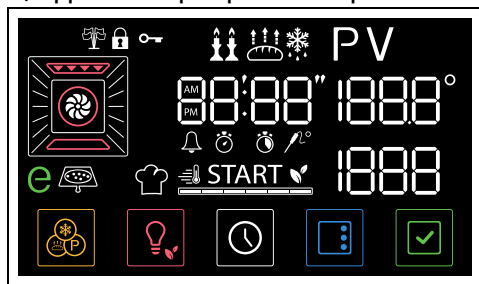
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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


Цифровой программатор

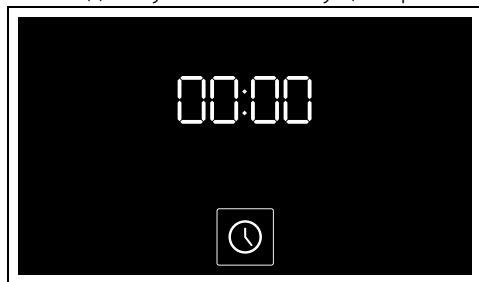


На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для его использования достаточно повернуть ручку функций и регулятор температуры и/или нажать на кнопки в нижней части экрана, в зависимости от операций, которые должен выполнить прибор.


Первое использование

Если время не установлено, запуск духовки невозможен.




При первом использовании или после длительного отключения электроэнергии на дисплее прибора появятся мигающие надпись **00:00** и кнопка . Для начала любого приготовления необходимо установить текущее время.





Настройка времени



1. Нажмите на кнопку .
2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать формат отображаемого времени (**12h** или **24h**).

При выборе варианта **12h** на дисплее появляются надписи **AM** (первая половина суток) или **PM** (вторая половина суток).


3. Нажмите на кнопку  для подтверждения и перехода к настройке времени в часах.
4. Поверните ручку температуры, чтобы настроить текущее время в часах.
5. Нажмите на кнопку , чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Поверните ручку температуры, чтобы настроить минуты текущего времени.
7. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

 В случае необходимости можно изменить текущее время, например при переходе на зимнее/летнее время.

 При отображении текущего времени дисплей снижает яркость по истечении 2 минут после использования ручек или нажатия кнопок дисплея.

 Для отмены операции удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .


Изменение времени

1. В главном меню нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку .



2. Измените время, как описано в пункте 2 предыдущего раздела.

Низкая яркость

После 2 минут бездействия на странице часов отображается кнопка  и


текущее время в режиме низкой яркости.



Дисплей переключается в режим низкой яркости только в том случае, если внутри духовки нет тепла. При каждом нажатии сенсорных кнопок прибор издает звуковое предупреждение и отображается надпись «Hot».

Включение дисплея

Для включения дисплея:

- Нажмите и удерживайте кнопку  на дисплее около 1 секунды или поверните ручку функций.

Использование духовки



См. «Общие меры безопасности».



Если прибор более двадцати минут находится в режиме ожидания какой-либо действия со стороны пользователя, на странице дисплея отобразится надпись **5:00**. В этом случае невозможно продолжить действие, и необходимо вернуть ручку функций в положение «0».


Традиционное приготовление



Можно прервать приготовление в любой момент, повернув ручку функций в положение 0.

1. Поверните ручку функций вправо или влево для выбора желаемой функции

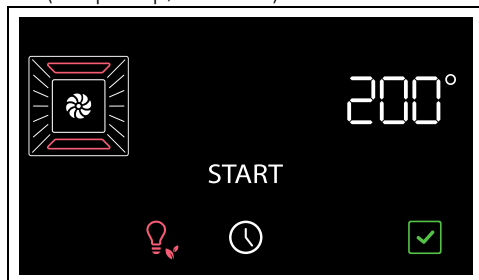
(например, «КОНВЕКЦИЯ» ).


Замигают кнопка  и надпись

START

2. Поверните ручку температуры вправо или влево для установки

необходимой температуры (например, «200 °C»).



3. Нажмите на кнопку  для запуска функции.



При открытии дверцы выполнение текущей функции останавливается. Оно возобновится автоматически при закрытии дверцы.

Стадия предварительного нагрева:


Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

Об этой стадии сигнализирует индикатор





и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры



Стадию предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку  нажатой несколько секунд.

После завершения предварительного нагрева:

- индикатор  выключается;
- включается звуковой сигнал;
- надпись **START** и кнопка  мигают, указывая на то, что блюдо можно помещать в рабочую камеру духового шкафа.


Стадия приготовления



На этом этапе отображается «подсчет», измеряющий время, прошедшее с начала приготовления.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите подготовленное блюдо в духовку.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо находится в духовке, нажмите на кнопку , чтобы запустить процесс приготовления.
4. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.

Завершение приготовления

5. Для завершения приготовления верните ручку функций в положение «0», что позволит выйти из функции.


Приготовление по таймеру





Приготовление по таймеру представляет собой функцию, которая позволяет начать и закончить готовку по истечении определенного времени, установленного пользователем.

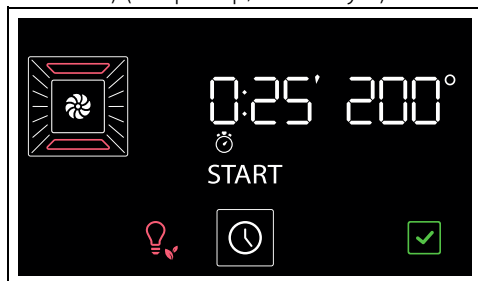



При открытии дверцы выполнение текущей функции останавливается. Оно возобновится автоматически при закрытии дверцы.

1. После выбора функции и температуры приготовления, нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .


2. Поверните ручку температуры, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить продолжительность приготовления.



Следует учесть, что к продолжительности приготовления добавляется несколько минут, необходимых для разогрева духовки.

4. Нажмите на кнопку  для запуска функции.


В конце предварительного нагрева:

5. Поместите блюдо в духовку.
6. Закройте дверцу, после чего приготовление запустится автоматически.

Постепенное уменьшение времени на цифровом дисплее и постепенное уменьшение сегментной шкалы указывают на ход процесса приготовления с заданным временем




По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и на дисплее



появляется надпись .

7. Верните ручку функций на «0».



Если нажимается кнопка , функция заново предлагается с теми же параметрами, которые были заданы для только что завершённой функции.

Отмена приготовления по таймеру

1. Кратковременно нажмите на кнопку .
2. Поворачивайте ручку температуры против часовой стрелки до тех пор, пока не обнулится время приготовления.
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Запрограммированное приготовление




Запрограммированное приготовление представляет собой функцию, которая позволяет закончить готовку по таймеру в установленное пользователем время, а затем автоматически выключить прибор.





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

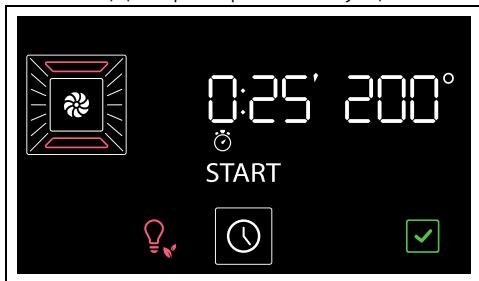



Если предложенное время окончания приготовления остается неизменным, и запрограммированное приготовление не запускается, добавьте хотя бы одну минуту.



1. После выбора функции и температуры приготовления, нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .

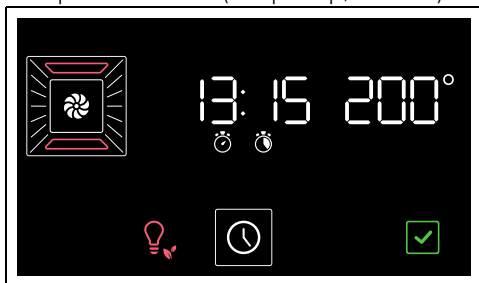
2. Поверните ручку температуры, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).




3. Нажмите на кнопку .


На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .


4. Поверните ручку температуры, чтобы настроить время окончания приготовления (например, «13:15»).



5. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить время окончания приготовления.
6. После его подтверждения функция запустится автоматически.


Отобразится время, остающееся до начала функции.



 При расчете времени окончания приготовления автоматически учитываются минуты, необходимые для разогрева.


По окончании приготовления подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись .



7. Верните ручку функций на «0».

Отмена запрограммированного приготовления


1. Кратковременно нажмите на кнопку .


На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .


2. Кратковременно нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .


3. Поворачивайте ручку температуры против часовой стрелки до достижения минимального задаваемого времени приготовления.




4. Нажмите на кнопку  для подтверждения.




 Таким образом произойдет отмена только функции запрограммированного приготовления по таймеру начинается уже с этапа разогрева.

 Чтобы остановить любое приготовление, верните ручку функций в положение «0».


Таймер во время приготовления


 Таймер не прерывает процесс приготовления, но предупреждает пользователя об истечении заданных минут.

1. Нажмите на кнопку .
- На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .

2. Нажмите на кнопку .
- На дисплее появятся мигающие цифры  и индикаторная лампа .

3. Поверните ручку температуры, чтобы установить время таймера (от 1 минуты до 23 часов).

4. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

По окончании установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать индикаторная лампа .

5. Нажмите одну из кнопок в нижней части дисплея, чтобы остановить звуковой сигнал.

Список традиционных функций приготовления



На некоторых моделях присутствуют не все функции.

СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ



Традиционная готовка, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеально подходит для приготовления жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

КОНВЕКЦИЯ



Интенсивное и равномерное приготовление. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Тепло распространяется быстро и равномерно. Подходит для всех блюд, идеально для приготовления на нескольких уровнях без перемешивания ароматов и вкусовых характеристик.

ТУРБО



Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

ГРИЛЬ



Позволяет получить превосходно зажаренные и запеченные блюда. На финальном этапе данный режим способствует появлению равномерной золотистой корочки.

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ



Обеспечивает оптимальный режим приготовления на гриле даже самых толстых кусков мяса. Идеально для крупно нарезанного мяса.

НИЖНЯЯ КОНВЕКЦИЯ



Эта функция особо рекомендуется для приготовления на одном уровне с целью экономии электроэнергии. Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).

Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева

ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ



Позволяет быстро завершить готовку блюд с уже подрумяненной корочкой, но сырых внутри. Идеально подходит для кишей и приготовления любых блюд.

ПИЦЦА



Специальная функция для приготовления пиццы. Идеальна не только для пиццы, но и для печенья и тортов.

ЕСО (ЭКО)



Эта функция особо рекомендуется для приготовления на одном уровне с целью экономии электроэнергии. Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).

Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЕСО (ЭКО).



В функции ЕСО приготовление (и возможный предварительный нагрев) занимает больше времени и зависит от количества продуктов в духовке.



Функция ЕСО относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 210°C. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.



Для точного измерения температуры в центре блюда наконечник термощупа не должен контактировать с костью или с жирными прослойками.



Рекомендуемая минимальная температура в рабочей камере духовки для приготовления с термощупом составляет 120°C, за исключением низкотемпературных режимов приготовления.

Использование термощупа (только в некоторых моделях)



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

С помощью термощупа можно обеспечить высокоточное приготовление жаркого, мяса разных видов и размеров. Термощуп, или кулинарный термометр, позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта. Температура внутри продукта измеряется специальным датчиком, расположенным в щупе кулинарного термометра.



Не устанавливайте телескопические направляющие на четвертый уровень снизу, так как они не обеспечат доступ к боковому гнезду температурного зонда.



Настройки приготовления с термощупом

Внимание! Во время использования доступные части сильно нагреваются. Защищайте руки термостойкими перчатками при подключении термощупа и при обращении с продуктами питания внутри духовки.



Температуру можно выбрать в диапазоне от минимальных 50 °C до максимальных 90 °C.



Если температура установлена на слишком низкое значение, прибор автоматически настроит минимальную температуру, необходимую для достижения выбранной заданной температуры.

Правильное применение термощупа

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник термощупа в продукт за пределами духового шкафа.
3. Для достижения оптимальных результатов необходимо проверить, чтобы термощуп был вставлен в самую толстую часть продукта в поперечном направлении не менее, чем на 3/4 его длины, и при этом не касался противня и не протыкал продукт насквозь.



Для лучшего результата рекомендуется выбирать температуру приготовления всегда выше заданной температуры.

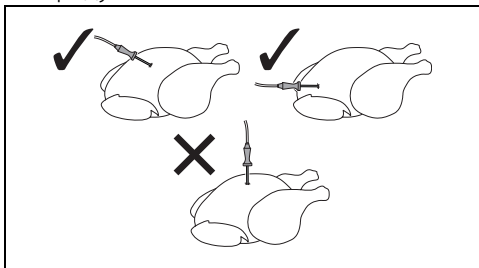



Если во время приготовления с термощупом по какой-либо причине необходимо отключить термощуп без использования ручек и дисплея, функция будет продолжена в обычном режиме приготовления.

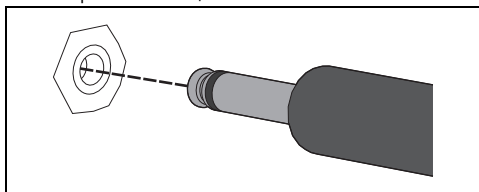



Термощуп нельзя использовать со следующими функциями: пицца, есо, подъем теста, размораживание, шаббат и пирилиз.

В условиях холодной духовки:




1. Выберите функцию приготовления (например, «КОНВЕКЦИЯ» ).
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить температуру приготовления (например, «190 °C»).
3. Откройте дверцу прибора.
4. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
5. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя сам термощуп для открытия защитного колпачка.

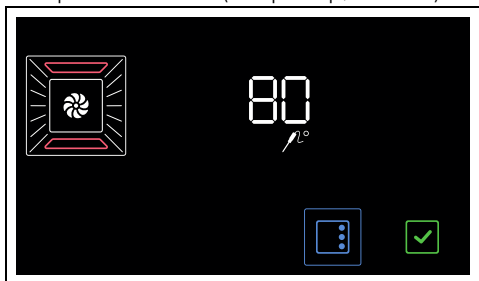



На дисплее загорится индикаторная лампа .


6. Закройте дверцу.

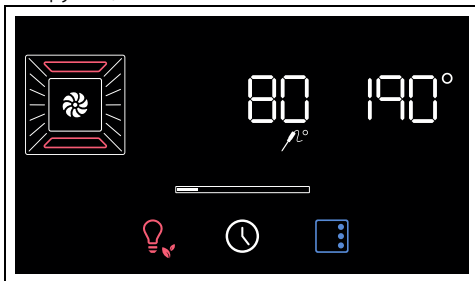


7. Нажмите на кнопку  на дисплее, чтобы изменить заданную температуру.
8. Поверните ручку температуры, чтобы установить заданную температуру приготовления (например, «80 °C»).





9. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить заданную температуру.

10. Нажмите на кнопку  для запуска функции.




В условиях начатого приготовления:

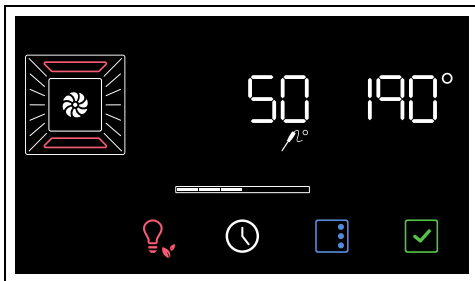
1. Выберите функцию приготовления (например, «КОНВЕКЦИЯ» ).
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить температуру приготовления (например, «190 °C»).
3. Нажмите на кнопку  для запуска функции.


Прибор начнет фазу предварительного нагрева.


В конце предварительного нагрева:


4. Откройте дверцу прибора.
5. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
6. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя сам термощуп для открытия защитного колпачка.

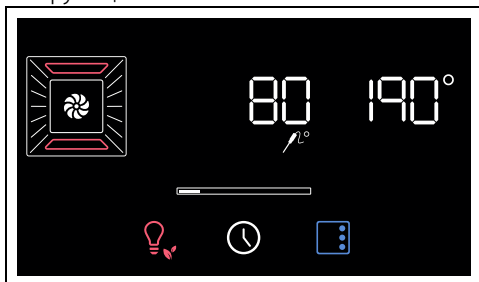
На дисплее загорится индикаторная лампа .



7. Закройте дверцу.
8. Нажмите на кнопку  на дисплее, чтобы изменить заданную температуру.
9. Поверните ручку температуры, чтобы установить заданную температуру приготовления (например, «80 °C»).

10. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить заданную температуру.

11. Нажмите на кнопку  для запуска функции.



Окончание приготовления с использованием термощупа

Когда мгновенная температура достигнет заданной температуры, установленной пользователем, приготовление закончено.

Нагревательные элементы выключаются, раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись

End

1. Откройте дверцу.
2. Извлеките термощуп из продукта и гнезда.
3. Выньте готовый продукт из духового шкафа.
4. Проверьте, чтобы защитный колпачок был плотно закрыт.
5. Закройте дверцу.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с конвекцией 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.
- Для использования режима Гриль + Конвекция рекомендуется разогреть духовку перед началом жарки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется задать температуру на самое высокое значение для оптимизации приготовления.

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 выставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и, напротив, установленным на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой

- фольгой.
- Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.


Для экономии энергии

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

Рекомендации по использованию термощупа (при наличии)

Термощуп можно использовать и для обычных режимов приготовления:

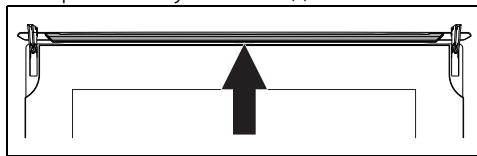
1. Вставьте термощуп в продукт для приготовления, а затем соедините его с розеткой.

2. Нажмите на кнопку  и проверьте температуру продукта по значению, указанному в **мгновенной температуре**.

Режим низкой температуры

Приготовление при низкой температуре являются длительными (минимум 3 часа). Если в духовку поместить противень с водой для сбора кулинарного жира, произойдет значительное парообразование и, следовательно, конденсация.

Во избежание риска переливания воды из поддона, расположенного в нижней части фасада духовки, рекомендуется вытирать его губкой каждые 2-3 часа.



Мини-руководство по использованию аксессуаров



Решетка


Рекомендуется использовать решетку в качестве опорной поверхности для форм/емкостей для выпечки.

Решетку можно использовать как основание для приготовления на гриле, при этом на нижний уровень следует разместить глубокий противень для сбора вытекающих жидкостей.



Противень

Используйте противень для выпечки для приготовления хлебулочных изделий небольшой толщины и для приготовления без дополнительной жидкости.

Рекомендуется использовать функцию «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»  на желаемом уровне.




Глубокий противень

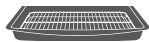
Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне.

При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на центральном уровне. При использовании режима «СТАТИЧЕСКИЙ» глубокий

противень следует размещать на 2-ом или 3-ем уровне снизу .

При использовании функции «ГРИЛЬ» противень следует размещать на

последнем уровне с решеткой для противня .




Решетка для противня

Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для стекания жидкостей во время приготовления на гриле.

Указания для органов надзора

Режим вынужденной вентиляции

Функция ECO, используемая для определения класса энергоэффективности, отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

См. раздел «Для экономии энергии»  главы МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.


Традиционный режим нагрева

Для выполнения функции СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ необходимо пропустить стадию предварительного

нагрева (см. раздел «Стадия предварительного нагрева» главы ЭКСПЛУАТАЦИЯ).

См. раздел «Для экономии энергии» главы МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.


Специальные функции

- Поверните ручку функций из положения «0» влево на одно положение. Кнопка  отобразится в левом нижнем углу страницы.



Чтобы просмотреть доступные функции, поверните ручку температуры до требуемой специальной функции.



Для выхода из выбранной функции нажмите и удерживайте нажатой кнопку .

ШАББАТ



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Не будет выполнен никакой предварительный нагрев.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-150 °С.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы (где она предусмотрена) или ручное включение посредством ручки не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка ручек и звуковая сигнализация отключена.




После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Любое воздействие на ручки и/или кнопки дисплея не приведет ни к какому эффекту; активной будет оставаться только ручка функций, чтобы можно было вернуться в главное меню.


1. После входа в меню специальных функций поверните ручку

температуры до функции



2. Нажмите на кнопку  для подтверждения.
3. Поверните ручку температуры для выбора необходимой температуры (например, «90°C»).



4. Нажмите на кнопку  для запуска функции.
5. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА




Эта функция особенно подходит для поднятия теста.


1. После входа в меню специальных функций поверните ручку

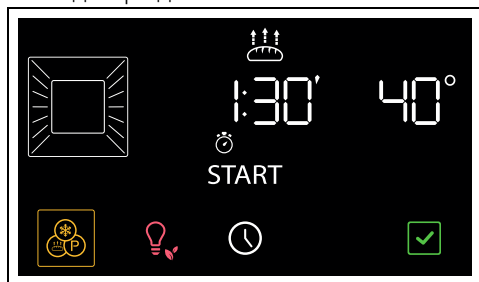
температуры до функции







Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждой нажатии кнопки  прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поставьте тесто на второй уровень.
4. Закройте дверцу.


- Нажмите на кнопку  для подтверждения.




- Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение температуры (от 25 до 40 °C).
- Нажмите на кнопку .
- Поверните ручку температуры, чтобы ввести продолжительность поднятия теста.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.
- Нажмите на кнопку  для запуска функции.
- Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.



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

а РАЗМОРАЖИВАНИЕ


 Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

- После входа в меню специальных функций поверните ручку



температуры до функции .


 Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки  прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

- Откройте дверцу.
- Поместите блюдо для разморозки в рабочую камеру духовки.

- Закройте дверцу.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.



- Нажмите на кнопку .
- Поверните ручку температуры, чтобы ввести длительность размораживания (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1:30»).
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.
- Нажмите на кнопку  для запуска функции.

По завершении на дисплее появится мигающая надпись  и будет подан звуковой сигнал.


- Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.
- Ниже приведена справочная таблица со временем размораживания по типу пищевых продуктов.

Тип	Вес (кг)	Время
Мясо	0,5	1 ч 45 м
Рыба	0,4	0 ч 40 м
Хлеб	0,3	0 ч 20 м
Десерты	1,0	0 ч 45 м

Вторичные функции

Кнопки, расположенные в нижней части дисплея, имеют некоторые вторичные функции:

ТАЙМЕР

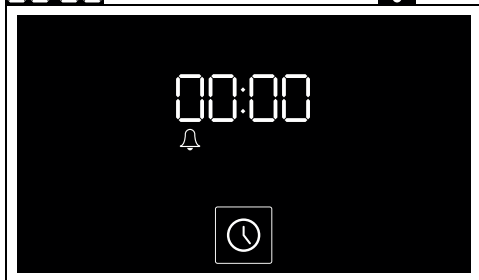
 Таймер служит только для предупреждения пользователя об истечении заданных минут.



- В главном меню нажмите на кнопку




На дисплее появятся мигающие цифры

 и индикаторная лампа .







2. Поверните ручку температуры, чтобы установить время таймера (от 1 минуты до 23 часов).
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.
4. По окончании установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать индикаторная лампа .
5. Нажмите одну из кнопок в нижней части дисплея, чтобы остановить звуковой сигнал.


ВРЕМЯ



1. На странице главного меню удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .




2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать формат отображаемого времени  или .

 При выборе варианта  на дисплее появляются надписи **AM** (первая половина суток) или **PM** (вторая половина суток).


3. Нажмите на кнопку  для подтверждения и перехода к настройке времени в часах.

4. Поверните ручку температуры, чтобы настроить текущее время в часах.
5. Нажмите на кнопку , чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Поверните ручку температуры, чтобы настроить минуты текущего времени.
7. Нажмите на кнопку  для подтверждения.




Для отмены операции удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .

Настройки

- На странице главного меню удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .




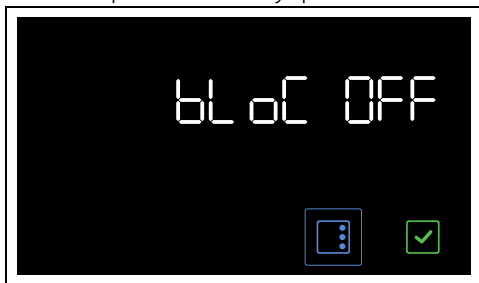
Для выхода из меню настроек и отмены внесенных изменений удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .

Блокировка панели управления (безопасность детей)





Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после 2 минут штатного функционирования при отсутствии каких-либо действий со стороны пользователя.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку  до выбора функции блокировки панели управления.






2. Поверните ручку температуры, чтобы активировать функцию блокировки панели управления.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку  для подтверждения.

После двух минут бездействия активируется блокировка.


 При нормальной работе на блокировку панели управления указывает включение индикаторной лампы .

 Если пользователь прикоснется к кнопкам на дисплее или изменит положение ручек, на дисплее в течение двух секунд будет отображаться надпись **Loch**.

Для временного отключения блокировки:


1. во время приготовления поверните ручку температуры или нажмите любую кнопку на дисплее.




2. Как только на дисплее отобразится надпись «Loch On», нажмите на несколько секунд кнопку .


После двух минут бездействия снова активируется блокировка.

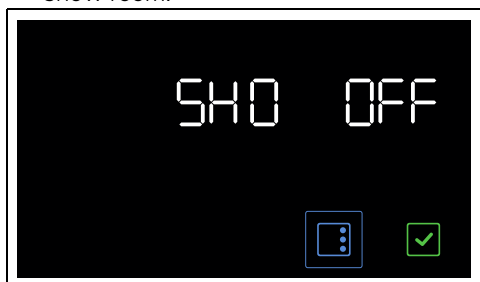
Для отключения блокировки:

1. во время приготовления поверните ручку температуры или нажмите любую кнопку на дисплее.
2. Нажмите на несколько секунд кнопку .
3. Следуйте ранее приведенным инструкциям, чтобы перевести блокировку в режим ВЫКЛ.

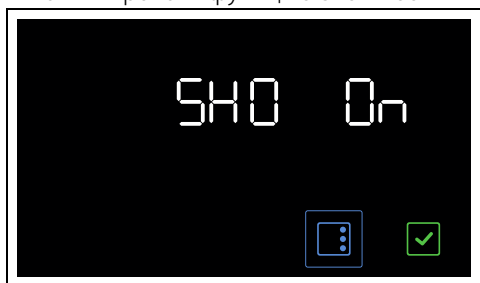
Show Room (только для выставочных моделей)



 Данный режим позволяет прибору отключить нагревательные элементы, оставляя включенной панель управления.



1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку  до выбора функции show room.



2. Поверните ручку температуры, чтобы активировать функцию show room.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку  для подтверждения.

 При активации функции show room на дисплее включается индикаторная лампа .

RU




Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ..

Поддержание тепла

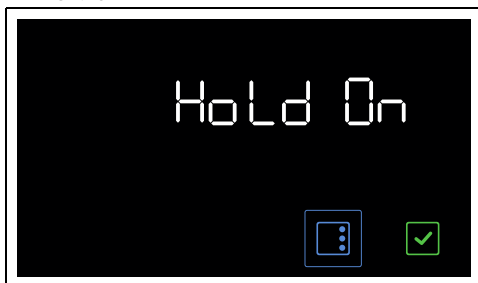




Этот режим позволяет прибору после окончания приготовления по заданной продолжительности (если оно не останавливается вручную) поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии в течение часа на невысокой температуре, сохраняя органолептические свойства и аромат, полученные при приготовлении.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку  до выбора функции поддержания тепла.



2. Поверните ручку температуры, чтобы активировать функцию поддержания тепла.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку  для подтверждения.




Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ..



Яркость подств.дисплея



Данный режим позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку  до выбора функции настройки яркости дисплея.




2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы выбрать требуемую яркость, от значения 1 (низкая яркость) до значения 5 (высокая яркость).
3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку  для подтверждения.

Звуковые сигналы



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



1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку  до выбора функции звуковых сигналов.



2. Поверните ручку температуры, чтобы отключить звуковые сигналы,

которые раздаются при касании символов на дисплее.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку  для подтверждения.

Другие настройки

Эко-освещение





Для большей экономии энергии лампочки внутри рабочей камеры автоматически выключаются примерно через минуту после начала приготовления или открытия дверцы.



Для предотвращения автоматического отключения лампочки по истечении примерно одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ.



Функция Эко-освещение установлена производителем на ВКЛ.

- Чтобы отключить функцию Эко-освещения, нажмите на несколько секунд кнопку .
- Чтобы снова включить функцию Эко-освещения, нажмите на несколько секунд кнопку .

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Чистка поверхностей

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

Обычная ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

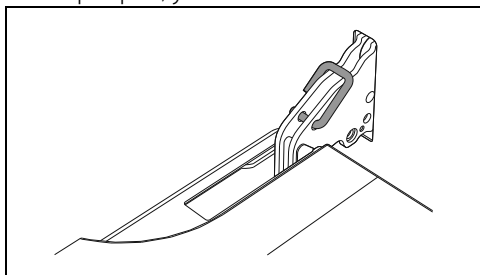
Очистка дверцы

Снятие дверцы

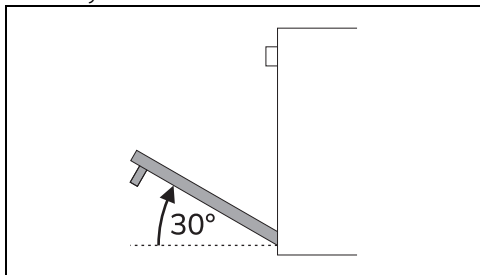
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

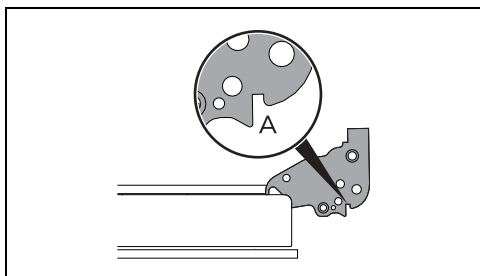
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы А полностью вошли в пазы.



4. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.

Чистка стекол дверцы

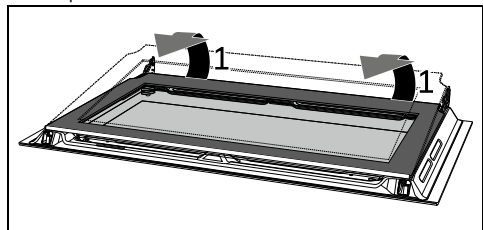
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Демонтаж внутренних стекол

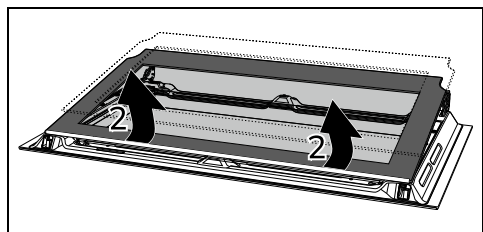
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их

можно полностью снять в следующем порядке.

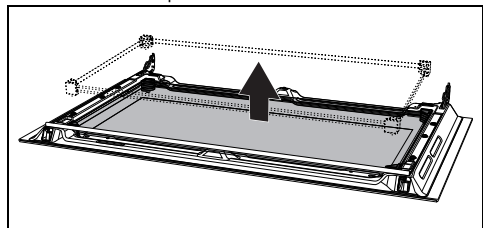
1. Откройте и зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно извлекая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



3. Снимите внутреннее стекло из переднего профиля, следуя направлению, указанному стрелками 2.



4. Приподнимите промежуточное стекло вверх.

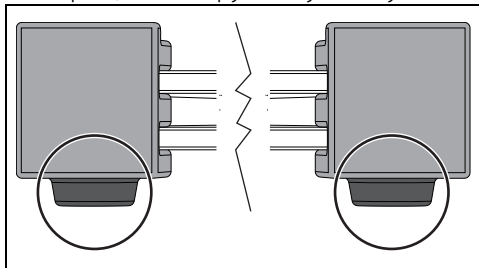


Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

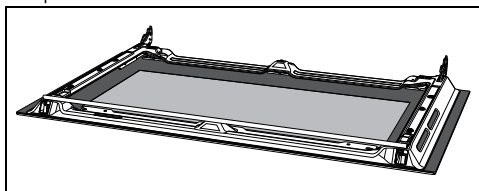
Во время этих действий прокладки могут выйти со своих мест.

- Вставьте прокладки на свои места. Присоски прокладок должны быть

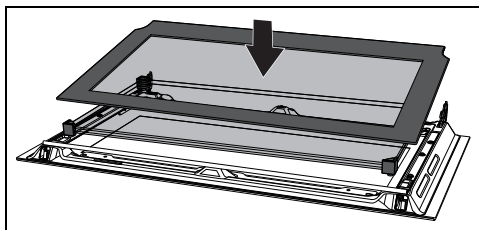
обращены к наружному стеклу



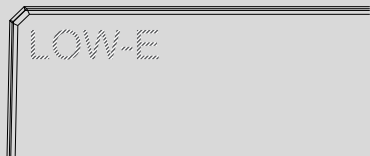
5. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.



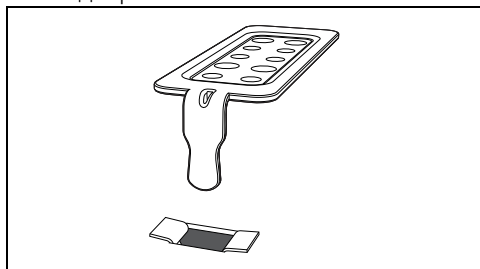
6. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.
7. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



Промежуточный стеклянный блок должен быть установлен на открытой дверце таким образом, чтобы шелкографическая печать в углу читалась слева направо (шероховатая часть шелкографии должна быть обращена к внешнему стеклу дверцы).



8. Убедитесь, что 4 штифта внутреннего стекла хорошо сидят на своих местах на двери.



Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

Не оставляйте внутри рабочей камеры остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней.



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

Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления следует:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

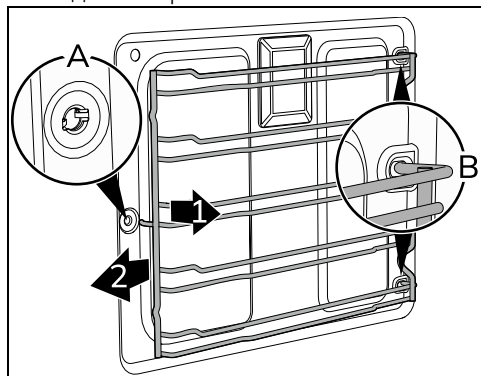
Снятие боковых направляющих для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых

частей.


Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

- Потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места крепления А, затем выньте ее из гнезд, расположенных на задней стороне В





- Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.

Специальные функции чистки

- Поверните ручку функций из положения «0» влево на одно положение. Кнопка  отображается в нижнем левом углу страницы .

Паровая очистка (только на некоторых моделях)

 См. «Общие меры безопасности».

 Функция Паровая очистка – это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, что упрощает их последующее удаление.


Предварительные операции


Перед запуском функции паровой очистки:

- Выньте из рабочей камеры духовки

все принадлежности.



- При наличии уберите термошуп.
- Снимите, если имеются, самоочищающиеся панели.
- Налейте примерно 120 cc воды на дно духовки. Следите, 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.

 Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

 Не направляйте струю на дефлектор, если он покрыт самоочищающимся материалом.

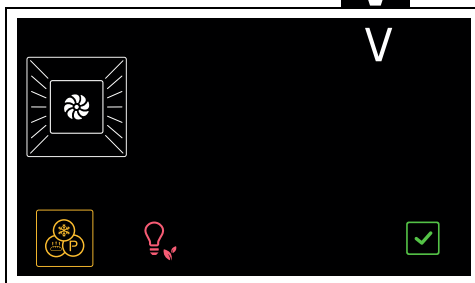
- Закройте дверцу.
- Во время цикла поддерживаемой чистки промойте по отдельности предварительно вынутые самоочищающиеся панели (в случае наличия) раствором с небольшим количеством воды и моющего средства.


Установка паровой очистки

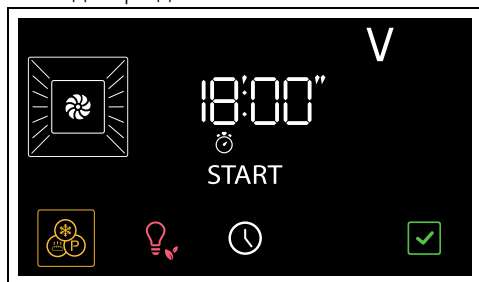
 Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки  прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.


1. После входа в меню специальных функций поверните ручку


температуры до функции




2. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку  для запуска функции.


 Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.



По завершении на дисплее появится мигающая надпись  и будет подан звуковой сигнал.


4. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.

Запрограммированная паровая очистка

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

1. После выбора функции паровой очистки нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .

2. Поверните ручку температуры, чтобы задать время окончания функции.
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Прибор ожидает заданное время начала пуска для активации функции паровой очистки.

Окончание паровой очистки

1. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.
2. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
3. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.

4. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
5. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
6. Установите на место самоочищающиеся панели и боковые направляющие решеток/противней.

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

- рекомендуется выполнять просушивание рабочей камеры духовки с помощью функции конвекции при 160°C в течении 10 минут.
- При наличии самоочищающихся панелей рекомендуется просушить духовку с одновременным выполнением цикла катализа.



Выполняйте эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

Замена лампы внутреннего освещения

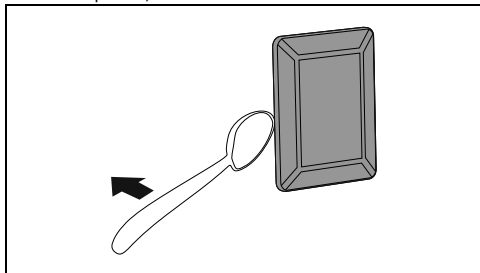



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

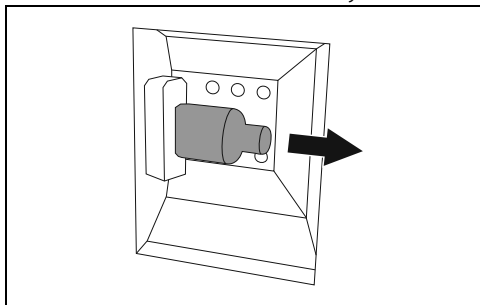
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.


3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



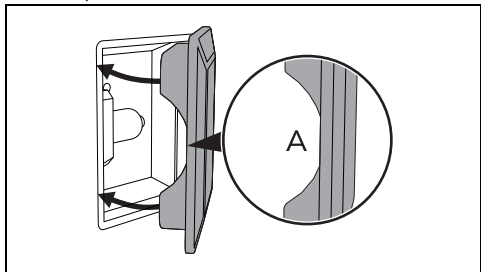
 Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

4. Извлеките и снимите лампу.



 Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.


5. Замените лампочку на такую же (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 прилегал к патрону лампочки.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

 Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

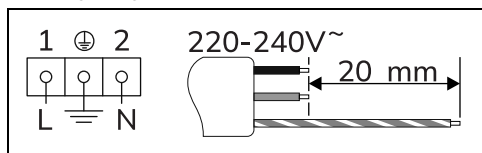
Общая информация

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


Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В~



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм².

 Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

 Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее


расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:
Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

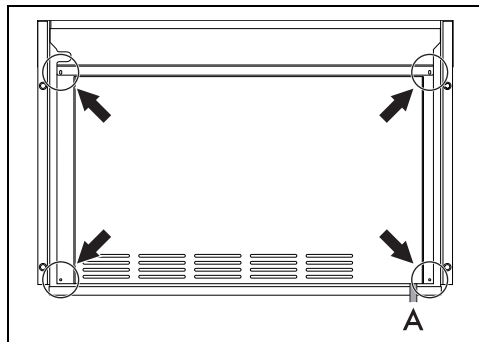
Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

 **Электрическое напряжение**
Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

- Открутите винты кожуха задней части.



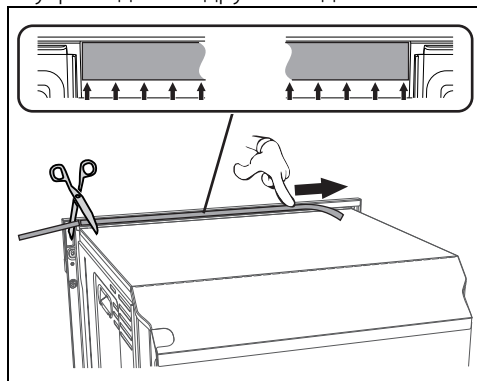
A = положение кабеля питания

- Слегка приподнимите верхний кожух и снимите задний кожух, чтобы получить доступ к клеммной панели.
- Замените кабель.
- Убедитесь, что кабели (печи или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.

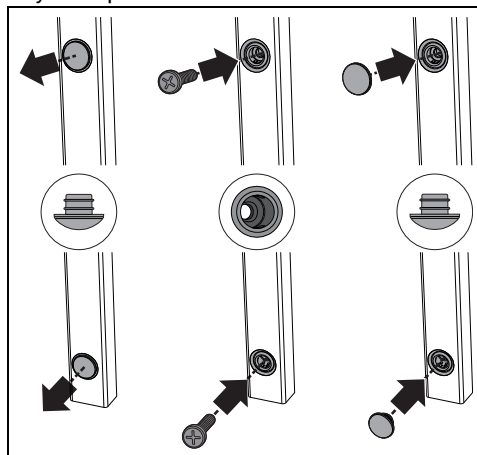
Прокладка передней дверцы

Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней панели, чтобы предотвратить попадание

внутри воды или других жидкостей.



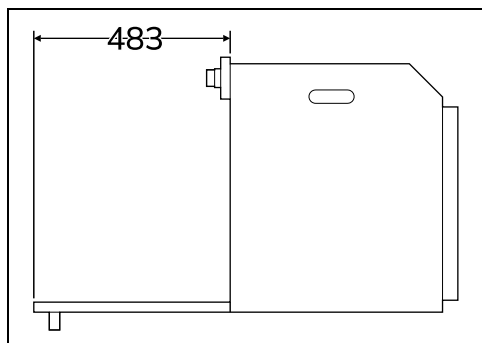
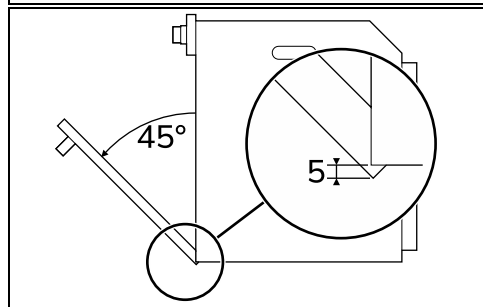
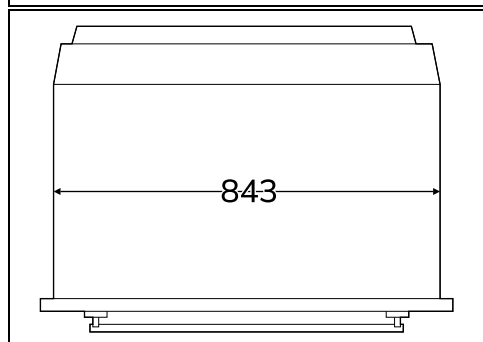
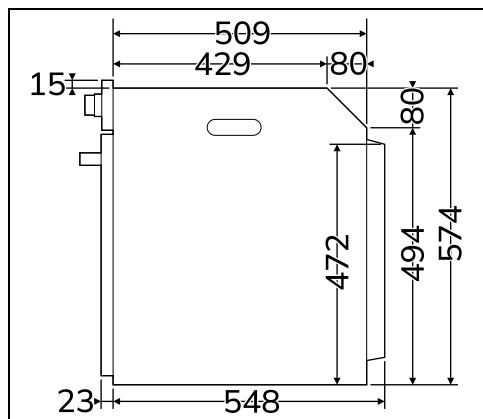
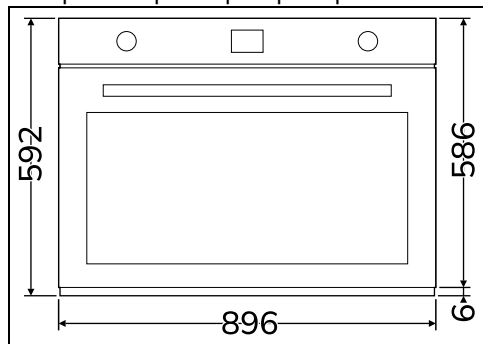
Втулки крепления



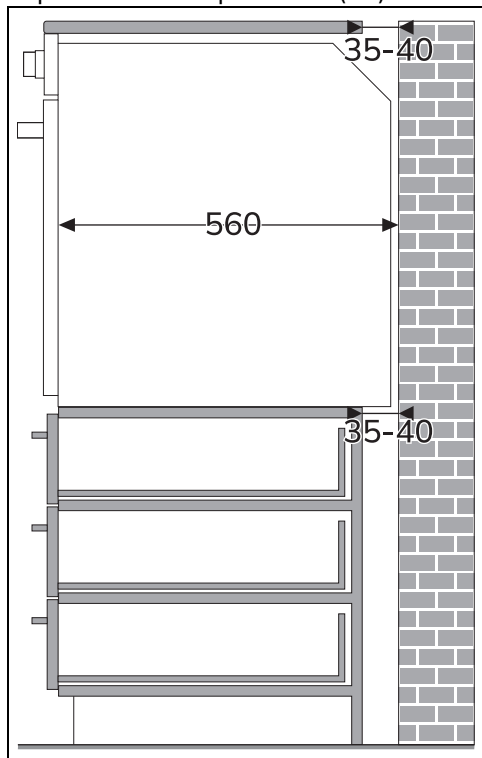
- Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
- Вставьте прибор в мебель.
- Закрепить прибор к мебели при помощи винтов.
- Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

RU

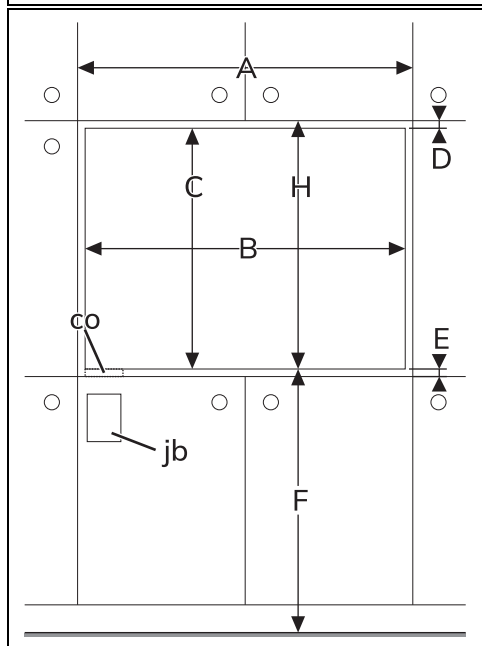
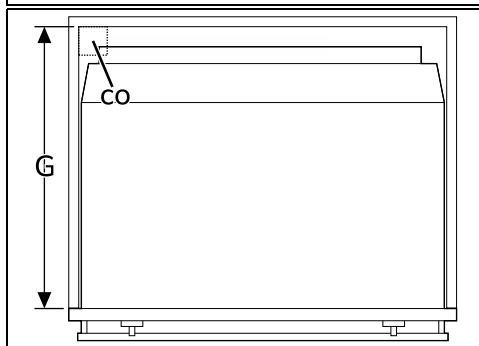
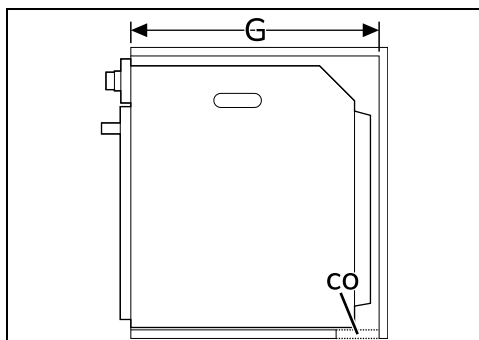
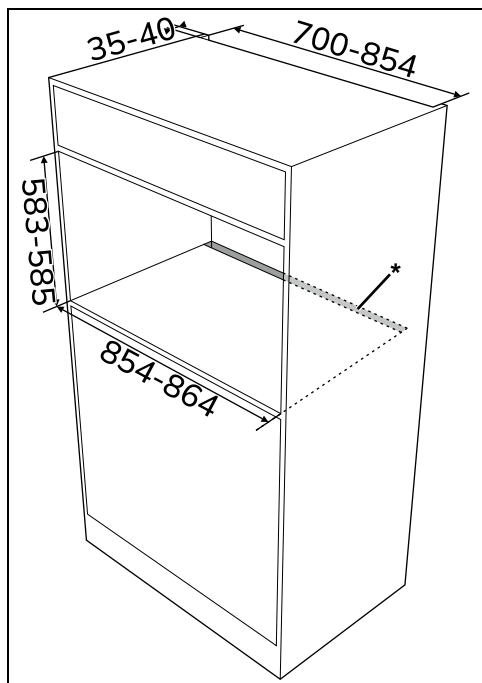
Габаритные размеры прибора (мм)



Вертикальное встраивание (мм)



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



A мин. 900 мм

B 854 - 864 мм

C 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

E мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

G мин. 560 мм

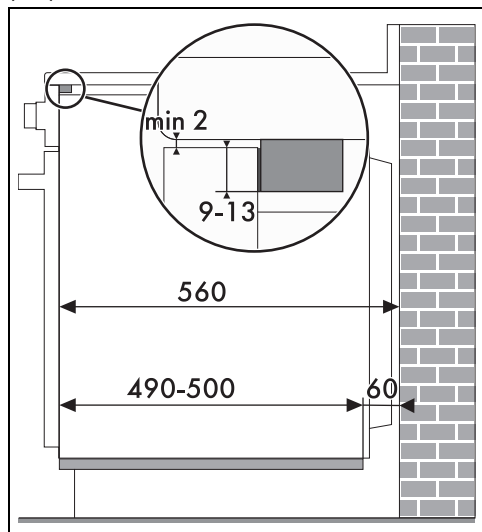
H мин. 594 мм

co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

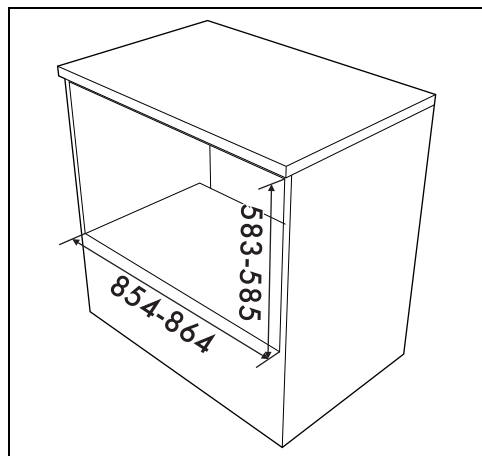
jb Распределительная коробка

RU

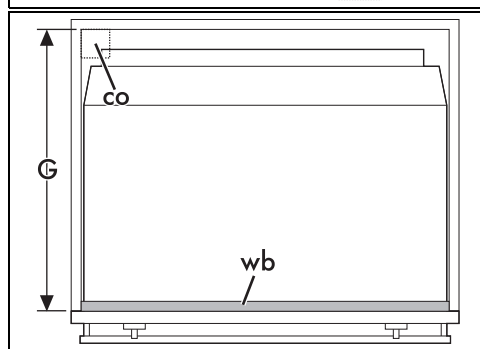
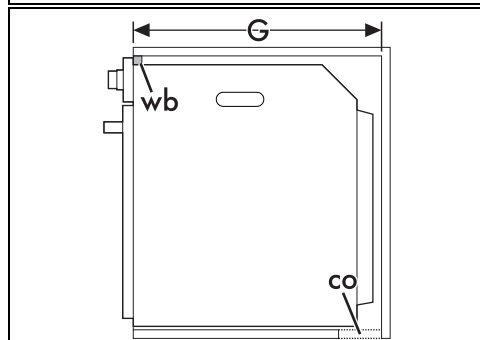
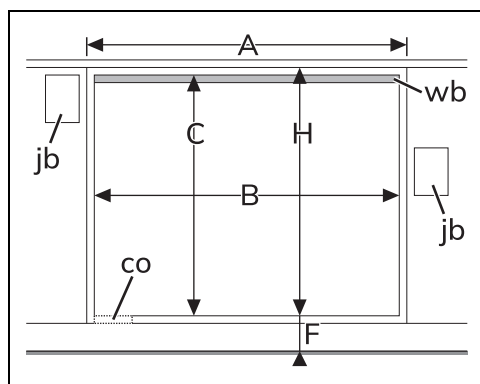
Встраивание в рабочую поверхность
(мм)



Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клеящего уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



* Убедитесь, что в нижней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 60 мм.



A мин. 900 мм

B 854 -864 мм

C 583 - 585 мм

F 121 - 1105 мм

G мин. 560 мм

H мин. 594 мм

co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

jb Распределительная коробка

wb Деревянный брусок (рекомендуется)

Встраивание в рабочую поверхность (мм)

Если над духовкой будет устанавливаться варочная панель, необходимо установить разделительную деревянную полку на расстоянии не менее 20 мм от верхнего края духовки для предотвращения перегрева в случае одновременной работы двух устройств. Полка должна сниматься только при помощи инструмента.

