

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	226	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	235
Общие предупреждения по технике безопасности	226	Предварительные операции	235
Для данного прибора	230	Использование принадлежностей	235
Назначение прибора	231	Цифровой программатор	236
Руководство по эксплуатации	231	Использование духовки	236
Ответственность производителя	231	Рекомендации по приготовлению	240
Идентификационная табличка	231	Мини-руководство по использованию аксессуаров	242
Утилизация	231	Автоматические программы	242
Информация для европейских контролирующих органов	232	Таблица автоматических программ	243
Технические данные по энергоэффективности	232	Указания для органов надзора	245
Для экономии энергии	232	Специальные функции	245
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания	232	Вспомогательное меню	247
Источники света	232	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	249
Работа с руководством по эксплуатации	233	Чистка прибора	249
ОПИСАНИЕ	233	Очистка дверцы	250
Общее описание	233	Чистка рабочей камеры	252
Панель управления	234	Паровая очистка (только на некоторых моделях)	252
Другие части	234	Внеплановое техобслуживание	254
Аксессуары	234	УСТАНОВКА	254
		Электрическое подключение	254

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.

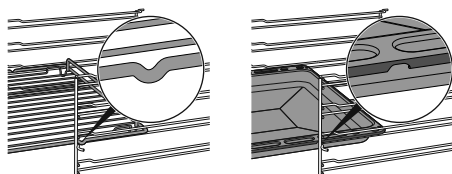
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

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 прибор за рукоятку дверки.

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).

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.



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

- 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 экодизайна 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.

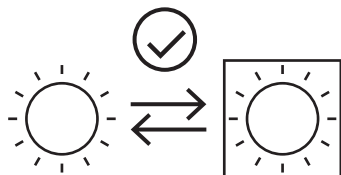
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

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.



света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



Предупреждение/Внимание

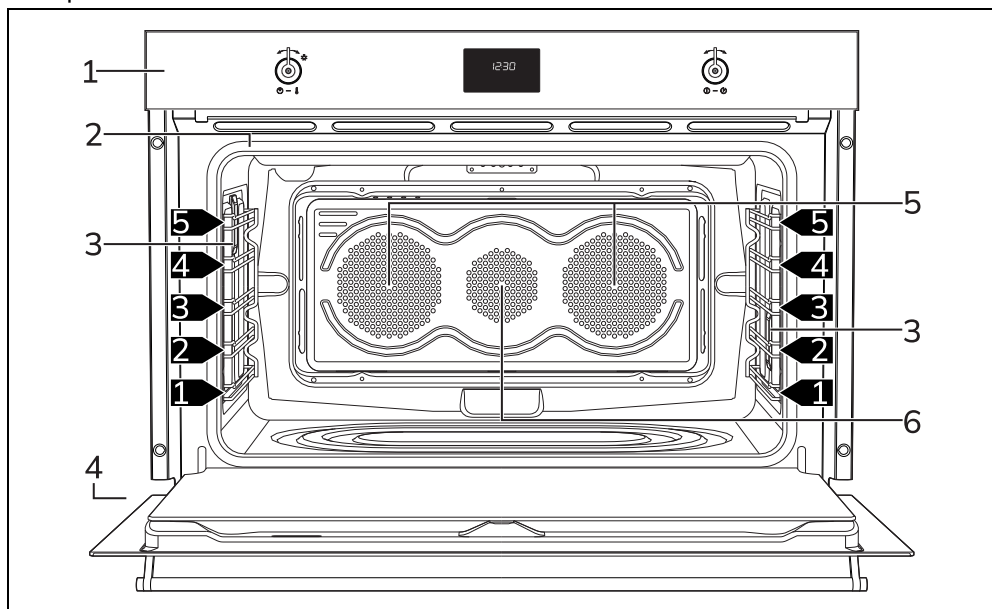


Информация/Рекомендации

- 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

ОПИСАНИЕ

Общее описание

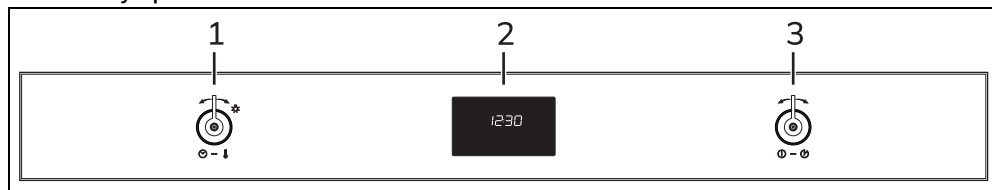


- 1 Панель управления
- 2 Прокладка
- 3 Лампа
- 4 Дверца
- 5 Боковые вентиляторы
- 6 Центральный вентилятор (только на некоторых моделях)

1,2,3 Уровень для размещения

RU

Панель управления



1 Ручка температуры

С помощью этой ручки можно задать:

- температуру приготовления;
- продолжительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- включить или выключить освещение в рабочей камере духовки.

2 Цифровой программатор

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

3 Переключатель функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.

Поверните ручку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции.



Необходимо удерживать ручку нажатой в течение не менее 5 секунд для немедленного завершения возможного процесса приготовления.

Другие части

Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровень 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.

Освещение рабочей камеры

- Освещение рабочей камеры духовки включается после выбора любой функции приготовления, за

исключением функции **ECO** и специальной функции Поднятия

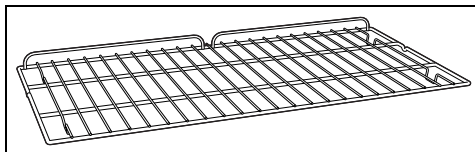
теста

- Внутреннее освещение остается выключенным во время выполнения специальной функции **SAбб** и функции Паровой очистки
- После открывания дверцы, за исключением функции **SAбб**, включается подсветка рабочей камеры духового шкафа. При закрывании дверцы освещение немедленно выключается.
- Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Аксессуары

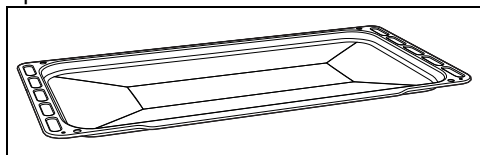
- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать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

Решетка



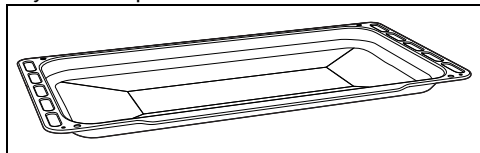
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень



Служит для приготовления тортов, пиццы, выпечки, печенья.

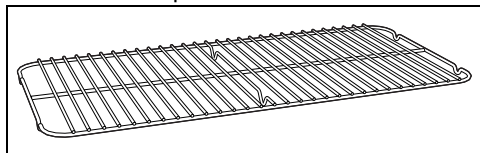
Глубокий противень



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.

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.

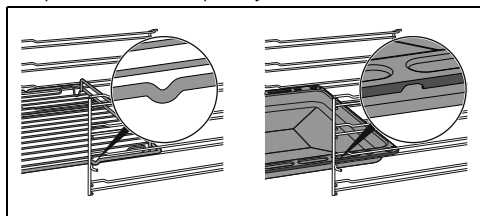
Использование принадлежностей

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.

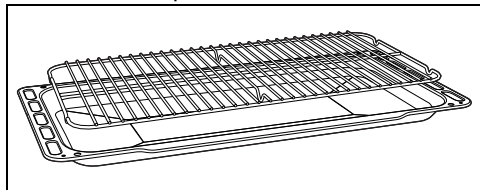


Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



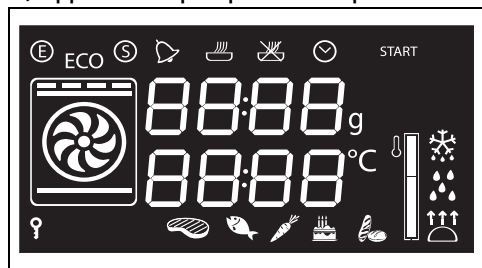
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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

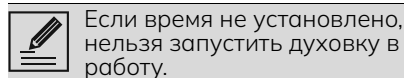
Цифровой программатор



На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для работы с дисплеем достаточно повернуть ручку функций и ручку регулировки температуры, чтобы затем выбрать указанные значения.



Первое использование



Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

При первом использовании или после длительного прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающая надпись

00:00. Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

1. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы выбрать текущее время.
2. Нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы задать текущее время в часах и перейти к выбору минут.
3. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы выбрать минуты для текущего времени.
4. Нажмите на ручку регулировки температуры для завершения настройки.



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



По истечении 2 минут бездействия с ручками дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

Использование духовки




Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Традиционное приготовление

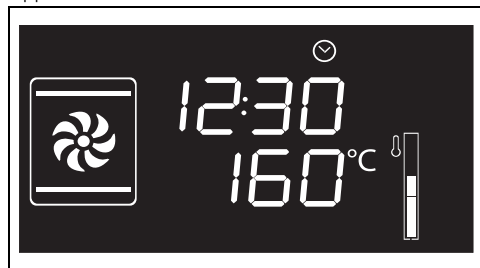


Можно прервать приготовление в любой момент, повернув ручку функций на «0».

1. Поверните ручку функций вправо или влево для выбора желаемой функции (например, «**КОНВЕКЦИЯ**» ).
2. Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемой температуры.

Ожидайте в течение 3 секунд (или нажмите на ручку регулировки температуры перед ожиданием в течение 3 секунд), чтобы запустить приготовление.

После запуска приготовления нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы задать параметры продолжительности приготовления, времени завершения приготовления и



При открытии дверцы выполняемая функция временно останавливается. Функция возобновится автоматически после закрытия дверцы.

Стадия предварительного нагрева:

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

Эта фаза обозначается миганием уровня достижения заданной температуры.



В конце предварительного нагрева символ уровня достижения заданной температуры остается гореть не мигая и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы начать приготовление

или

Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы начать приготовление.



Чтобы прервать функцию, нажмите и удерживайте ручку функций в течение нескольких секунд.

Приготовление по таймеру



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



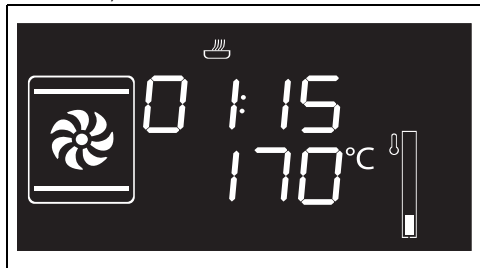
Включение приготовления по таймеру отключает таймер, если он был установлен ранее.

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите на ручку регулировки температуры.

На дисплее появятся цифры **00:00**, и начнет мигать индикатор приготовления



2. В течение 3 секунд поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов).



3. Подождите 3 секунды.

Индикатор приготовления загорится, и начнется приготовление с установкой времени по таймеру.

В конце приготовления на дисплее появится мигающая надпись **Stop** и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота

одной из двух ручек.



Чтобы продлить установленное время необходимо снова повернуть ручку регулировки температуры.

Изменение заданных настроек при приготовлении по таймеру

1. Во время работы функции, когда горит индикатор приготовления , дважды нажмите на ручку температуры.

Индикатор приготовления начинает мигать.

2. В течение 3 секунд поверните ручку вправо или влево для изменения ранее заданной продолжительности приготовления.

Через несколько секунд функция продолжит работу с новой настройкой.



Можно прервать процесс приготовления в любой момент, держа нажатой несколько секунд ручку выбора функций.

Программируемое приготовление



Под запрограммированным приготовлением понимается функция, которая позволяет начать приготовление с заданной установкой времени и закончить по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.



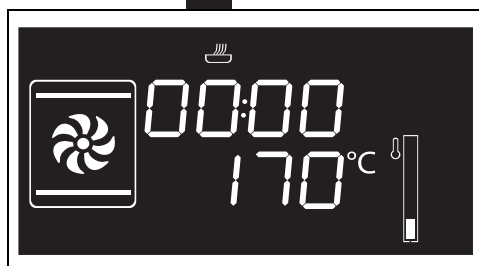
По соображениям безопасности, нельзя установить только время окончания приготовления без задания продолжительности приготовления.

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите на ручку регулировки температуры.

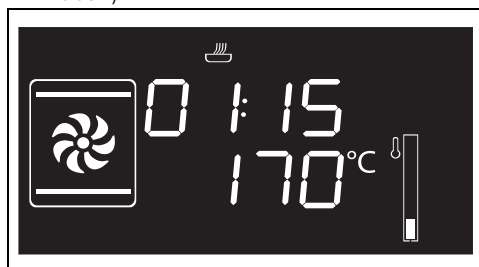
На дисплее появятся цифры

и начнет мигать индикатор

приготовления .



2. В течение 3 секунд поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов).



3. Нажмите на ручку регулировки температуры.

На дисплее начинает мигать индикатор запрограммированного приготовления

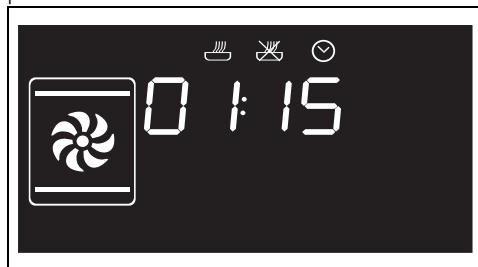


В случае подтверждения без изменений, приготовление начнется немедленно. Если к рекомендуемому времени будет добавлено дополнительное время, приготовление остановится

4. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы задать время конца приготовления.
5. Подождите 3 секунды.

Индикаторы приготовления и запрограммированного приготовления прекращают мигать и прибор ждет запрограммированного времени начала

работы.






Во времени конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

В конце приготовления на дисплее появится мигающая надпись **Stop** и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



Изменение заданных настроек при запрограммированном приготовлении

1. Во время работы функции, когда горят индикаторы приготовления  и запрограммированного приготовления , дважды нажмите на ручку температуры.


Индикатор приготовления  начинает мигать.

2. В течение 3 секунд поверните ручку вправо или влево для изменения ранее заданной продолжительности приготовления.





После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

3. Снова нажмите на ручку температуры.

Индикатор приготовления  гаснет, а индикатор запрограммированного

приготовления  начинает мигать.

4. В течение 3 секунд поверните ручку вправо или влево, чтобы отложить время окончания приготовления.

Через несколько секунд индикаторы приготовления  и запрограммированного приготовления  прекратят мигать и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми настройками.



Можно прервать процесс приготовления в любой момент, держа нажатой несколько секунд ручку выбора функций.

Список традиционных функций приготовления



На некоторых моделях присутствуют не все функции.

ECO (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 ECO (ЭКО).



В функции ECO 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.

СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ



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

ГРИЛЬ



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

ОСНОВАНИЕ



Тепло поступает только с основания рабочей камеры. Идеально подходит для выпекания сладких, несладких и песочных пирогов и пиццы.

КОНВЕКЦИЯ



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

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ



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

ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ



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

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.

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 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 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 противнем, 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

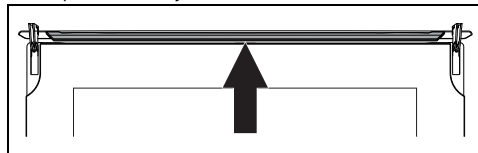
- Выключайте прибор за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу печи.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в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

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

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

При отсутствии специальной решетки для противня данную решетку можно использовать в качестве основания для гриля, при этом уровнем ниже следует разместить глубокий противень для сбора вытекающих жидкостей.

Во время готовки на нескольких уровнях две решетки следует размещать так, чтобы между ними оставался один незаполненный уровень. Следует



Решетка

использовать функцию «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ»



и/или «НИЖНИЙ НАГРЕВ +

КОНВЕКЦИЯ»



Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне.

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



Глубокий противень



глубокий противень следует размещать на желаемом уровне.

При использовании функции «ГРИЛЬ» противень следует размещать на

последнем уровне с решеткой для противня



Решетка для противня

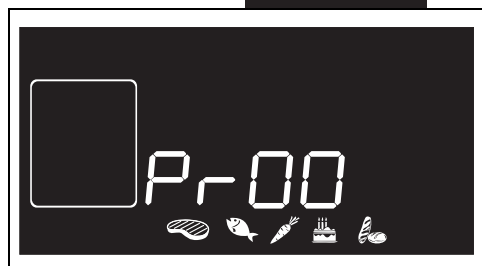
Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для стекания жидкостей во время приготовления на гриле.

Автоматические программы



Автоматические программы приготовления подразделены по типу готовящихся блюд.

1. Нажмите и поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать приготовление по автоматическим программам, которое отмечено светящейся надписью **P-00** и символами блюд



2. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить приготовление по автоматическим программам.

3. Снова нажмите на ручку температуры.
4. Поверните ручку функций, чтобы выбрать желаемую программу (см. Таблицу автоматических программ).

По окончании предварительного разогрева надпись **START** начнет мигать.

5. Поместите блюдо для приготовления в духовку и нажмите на ручку функций, чтобы начать приготовление.

По окончании на дисплее появится надпись **Stop** и сработает звуковой сигнал.













6. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.




Можно прервать процесс приготовления в любой момент, держа нажатой несколько секунд ручку выбора функций.

Таблица автоматических программ

Пр = Номер программы




Пр	Блюда	Вес (г)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
 МЯСО (01 - 05)						
01	Ростбиф (средней прожарки)	1300		2	200	56
02	Корейка	800		2	190	88
03	Ягненок (средней прожарки)	2000		2	190	105
04	Телятина	1000		2	190	80
05	Жареный цыпленок (целиком)	1000		2	200	80
 РЫБА (06 - 07)						
06	Свежая рыба (целиком)	500		2	160	35
07	Корейка	600		2	160	50
 ОВОЩИ (08 - 10)						
08	Ассорти, запеченное на гриле	500		4	250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Запеченные	1000		2	200	33
<p>Время, указанное в таблице, не включает в себя время предварительного нагрева и относится к приготовлению цельных кусков. При нарезке блюд на более мелкие куски время приготовления уменьшается.</p>						

Пр	Блюда	Вес (г)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
10	Запеченный картофель	1000		2	200	30

(1) При приготовления на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Больше время всегда относится к первой стороне готовящегося сырого продукта.



ДЕСЕРТЫ (11 - 13)


11	Печенье	500		2	160	23
12	Кекс	500		2	160	21
13	Песочное тесто	1000		2	170	43



ХЛЕБ - ПИЦЦА - ПАСТА (14 - 20)

14	Дрожжевой хлеб (булка)	1000		2	200	27
15	Пицца на противне	1000		2	280	12
16	Пицца на камне	500		1 ⁽²⁾	280	7
17	Запеченная паста	2000		1	220	35
18	Лазанья	2000		1	230	40
19	Паэлья	500		2	190	25

Время, указанное в таблице, не включает в себя время предварительного нагрева и относится к приготовлению цельных кусков. При нарезке блюд на более мелкие куски время приготовления уменьшается.

Пр	Блюда	Вес (г)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
20	Пирог киш	1000		1	200	40

(2) Камень должен лежать на дне духовки. Замороженная пицца, приготовленная на камне, не требует разного времени приготовления в зависимости от веса.

Время, указанное в таблице, не включает в себя время предварительного нагрева и относится к приготовлению цельных кусков. При нарезке блюд на более мелкие куски время приготовления уменьшается.

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.

Таймер

Эта функция включает только будильник по истечении обратного отсчета времени.

Таймер может быть активирован как во время приготовления, так и когда прибор находится в состоянии ожидания.

1. Нажмите на ручку температуры один раз (2 раза, если процесс приготовления уже запущен).

На дисплее появятся цифры 

и начнет мигать индикатор .

2. В течение 3 секунд поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить продолжительность таймера (от 1 минуты до 4 часов).
3. Подождите 3 секунды.

Индикатор  перестает мигать и

таймер запускается.



По истечении 2 минут бездействия с ручками дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

Порядок обнуления таймера

1. Нажмите на ручку регулировки температуры.

На дисплее начинает мигать индикатор




2. В течение 3 секунд поверните ручку регулировки температуры против часовой стрелки, чтобы обнулить значение таймера.
3. Подождите 3 секунды, чтобы выйти из функции таймера.

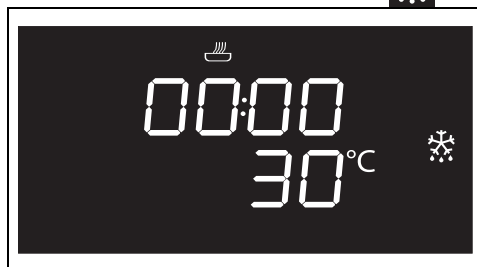
Специальные функции

Размораживание по времени



Данная функция позволяет размораживать продукты питания с учетом их веса и типа пищевого продукта для разморозки.

1. Поместите размораживаемый продукт в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию размораживания по времени .



3. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы задать продолжительность разморозки (от 1 до 99 минут).
4. Нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы подтвердить заданную продолжительность.

Надпись **START** начнет мигать.

5. Нажмите на ручку управления, чтобы запустить запрограммированное размораживание.

По окончании на дисплее появится

надпись **Stop**, и сработает звуковой сигнал.

6. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.
7. Удерживайте нажатой ручку выбора функций в течение минимум трех секунд, чтобы выйти из функции.

Поднятие теста




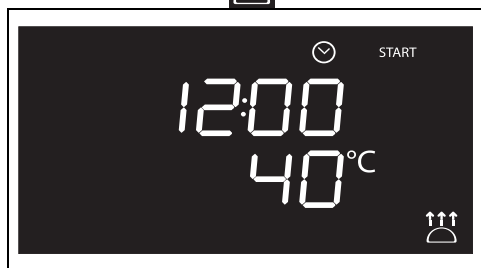
В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.



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

1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Нажмите и поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию

Поднятия теста .



Надпись **START** начнет мигать.

3. Нажмите на ручку функций, чтобы запустить функцию Поднятия теста.

По окончании на дисплее появится

надпись **Stop**, и сработает звуковой сигнал.

4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух

регулировочных ручек или откройте дверку духовки.

5. Удерживайте нажатой ручку выбора функций в течение минимум трех секунд, чтобы выйти из функции.

Шаббат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

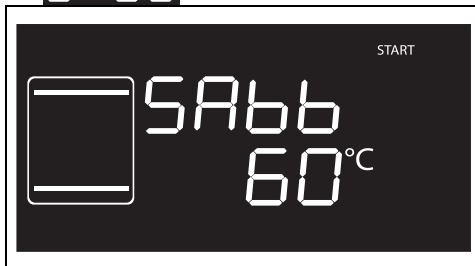
- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы (где она предусмотрена) или ручное включение посредством ручки не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка ручек и звуковая сигнализация отключены.



После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Воздействие на ручки не будет иметь никаких последствий; активным будет оставаться только переключатель функций, чтобы можно было вернуться в положение «0» с целью выключения функции.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию Шабат

SAbb



3. Нажмите и поверните ручку регулировки температуры, чтобы

- изменить температуру функции.
- Нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы подтвердить заданную температуру.

Надпись **START** начнет мигать.

- Нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы запустить функцию.
- Удерживайте нажатой ручку выбора функций в течение минимум трех секунд, чтобы выйти из функции.

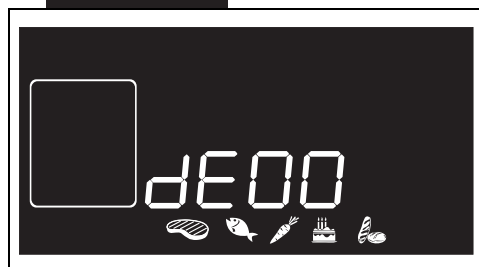
Размораживание по весу



Автоматические программы приготовления подразделены по типу готовящихся блюд.

- Поместите размораживаемый продукт в рабочую камеру духовки.
- Нажмите и поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию Разморозка по весу, которая отмечена светящейся надписью

ДЕРО и символами блюд



- Нажмите на ручку выбора функций, чтобы подтвердить размораживание по весу.
- Поверните ручку выбора функций для выбора вида продуктов для размораживания (см. Таблицу предварительных настроек).
- Поверните ручку температуры для выбора веса (в граммах) продуктов для размораживания.
- Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить установленные параметры и начать размораживание.

По окончании на дисплее появится надпись **Stop**, и сработает звуковой сигнал.


- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух

регулирующих ручек или откройте дверку духовки.



Можно прервать процесс приготовления в любой момент, держа нажатой несколько секунд ручку выбора функций.

Предварительные настройки

dE	Тип	Вес (г)	Время (минуты)
01	 МЯСО	1300	56
02	 РЫБА	800	88
03	 ФРУКТЫ	2000	105
04	 ХЛЕБ	1000	80

Время размораживания зависит от формы и размера продукта для размораживания.

Вспомогательное меню

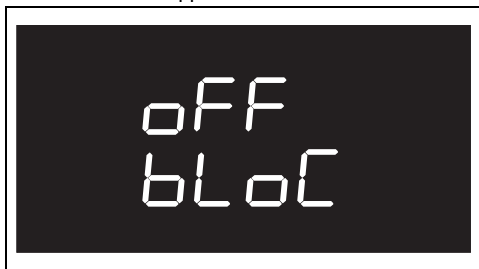
В приборе имеется всплывающее вспомогательное меню, позволяющее пользователю:

- Активировать или деактивировать Безопасность детей.
- Включать или выключать режим Show Room (все нагревательные элементы отключены, и работает только панель управления).
- Активировать или деактивировать режим Низкой Мощности (Эко-режим).
- Активировать или деактивировать режим поддержания тепла (Keep warm).
- Активировать или деактивировать таймер лампы (Эко-освещение).

Чтобы выбрать вспомогательное меню:

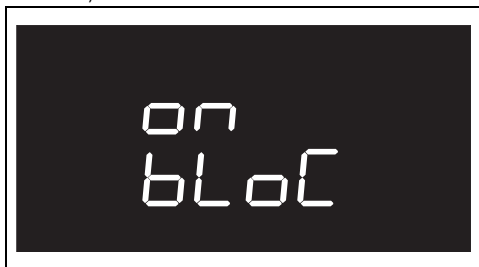
1. Включите внутреннее освещение, быстро повернув ручку температуры.
2. Нажмите и удержите нажатой ручку температуры в течение 5 секунд.

Блокировка панели управления (Безопасность детей)




Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после одной минуты нормального функционирования, без какого-либо вмешательства со стороны пользователя.

1. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить состояние настройки ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).



2. Нажмите на ручку выбора температуры для подтверждения и перехода к следующей настройке.



При обычной работе Блокировка панели управления сопровождается горящим индикатором .



При касании или изменении положения ручек, на дисплее на несколько секунд появится надпись **bLoC**.



В режиме блокировки от детей также можно моментально выключить духовку, нажав на ручку функций в течение 3 секунд.

Show room (только для выставочных моделей)




Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.

1. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить состояние настройки ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).



2. Нажать на рукоятку температуры, чтобы подтвердить, или подождать 10 секунд.

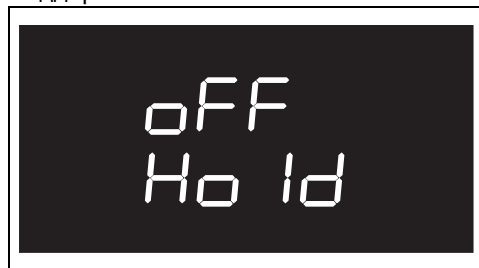


О работающей функции Show room сигнализирует горящий индикатор .



Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на ВЫКЛ (OFF).

Поддержание тепла



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

1. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить состояние настройки ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).



2. Нажмите на ручку выбора температуры для подтверждения и перехода к следующей настройке.



Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на ВЫКЛ (OFF).

Таймер лампы



Для эффективного энергосбережения лампа автоматически отключается через одну минуту после начала приготовления.

1. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить состояние настройки ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).



2. Нажмите ручку температуры для подтверждения и выхода из вспомогательного меню.



Для предотвращения автоматического отключения лампы по прошествии одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ (OFF).



Включение/выключение лампы можно всегда выполнить вручную, повернув ручку температуры вправо при любой из двух установок.

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.

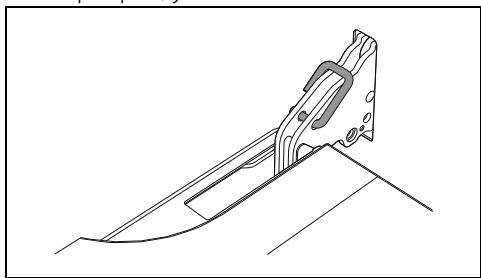
Очистка дверцы

Снятие дверцы

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

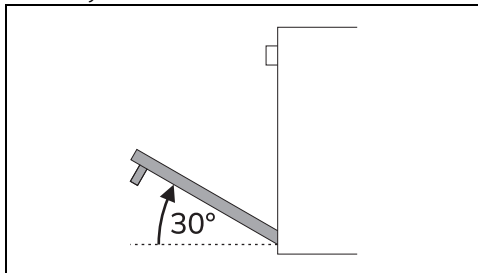
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

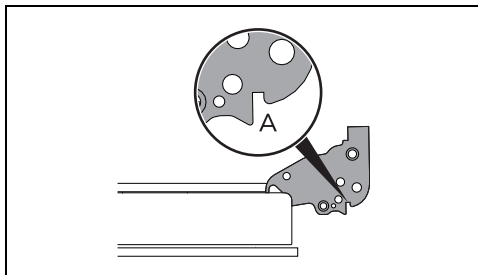


2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять

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

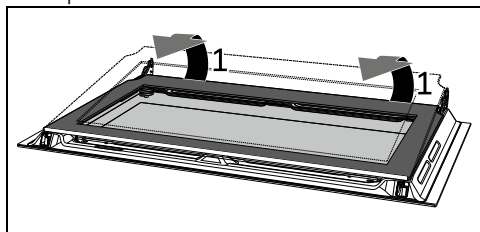
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Демонтаж внутренних стекол

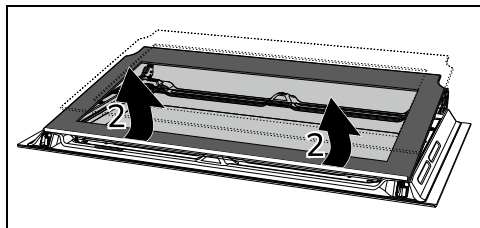
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

1. Откройте и зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно извлекая его вверх в задней части,

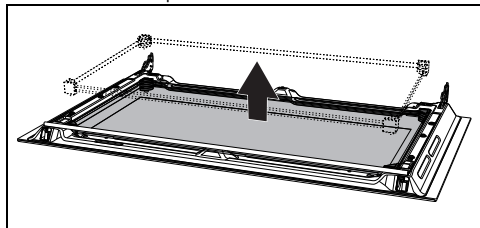
следуя направлению, указанному стрелками 1.



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



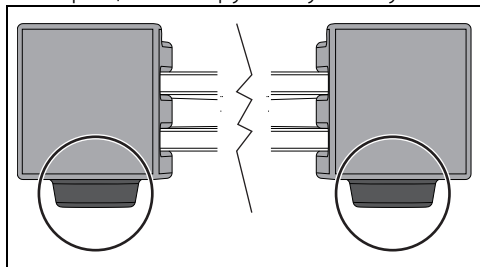
4. Приподнимите промежуточное стекло вверх.



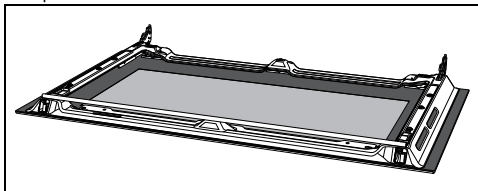
Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

Во время этих действий прокладки могут выйти со своих мест.

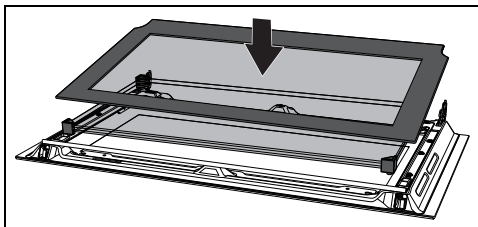
- Вставьте прокладки на свои места. Присоски прокладок должны быть обращены к наружному стеклу



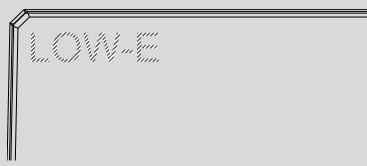
5. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.



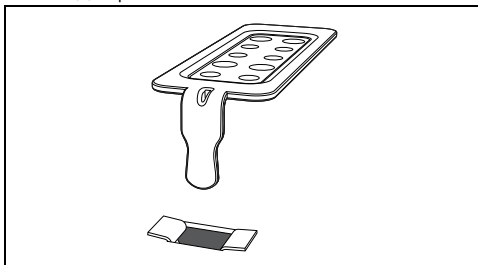
6. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.
7. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



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.

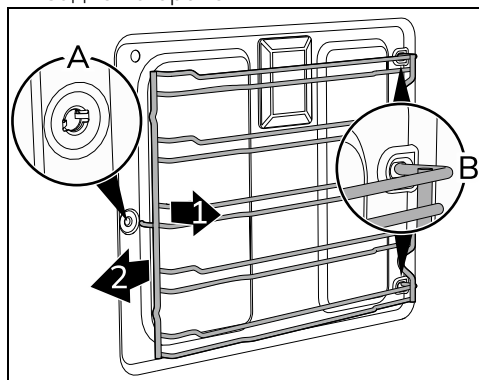
Снятие боковых направляющих для решеток/противней

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.

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 термощуп.
- Снимите, если имеются, самоочищающиеся панели.
- Налейте примерно 120 cc воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из емкости.
- 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.

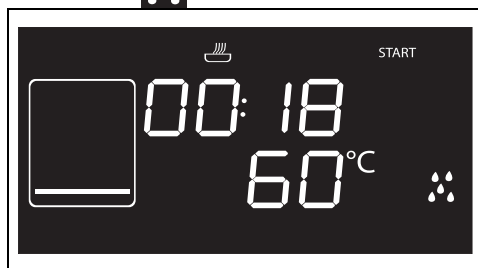
Установка функции Паровая очистка



Если внутренняя температура превышает температуру, предусмотренную для цикла паровой очистки, функция будет немедленно прервана, а на дисплее появится мигающая надпись **Stop**.

Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

5. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию Паровой очистки



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

6. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы запустить цикл Паровой автоматической очистки.

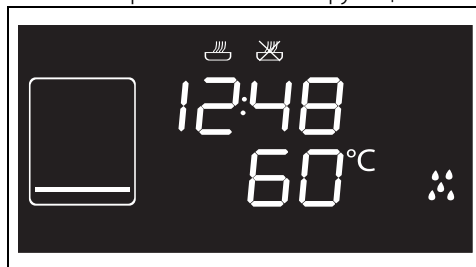
Запрограммированная паровая очистка

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

1. После выбора функции Паровой очистки нажмите на ручку регулировки температуры.

Индикатор начнет мигать и на дисплее

появится время окончания функции.



2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы отложить время конца приготовления.
3. Нажмите на ручку регулировки температуры, чтобы подтвердить время окончания операции.
4. Нажмите на ручку функций.

Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для паровой очистки.

Окончание Паровой чистки

По окончании на дисплее появится

надпись **Stop**, и сработает звуковой сигнал.

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.
2. Удерживайте нажатой ручку выбора функций в течение минимум трех секунд, чтобы выйти из функции.
3. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
4. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
5. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
6. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
7. Верните на место самоочищающиеся панели и опорные рамки 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.
- В случае наличия самоочищающихся панелей рекомендуется просушить

рабочую камеру духовки с одновременным выполнением цикла катализа.



Выполнять 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.

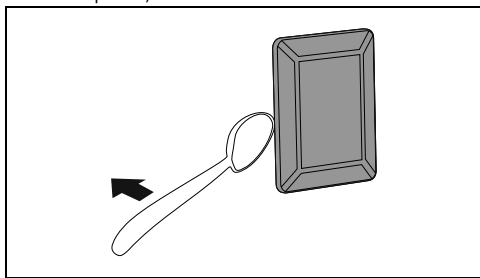
Замена лампы внутреннего освещения



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

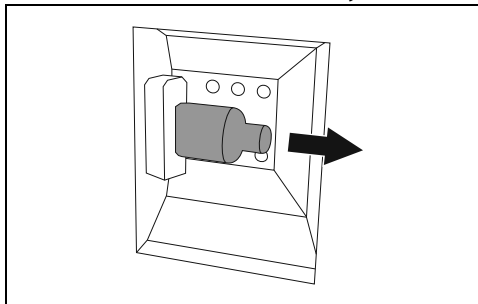
- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

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).



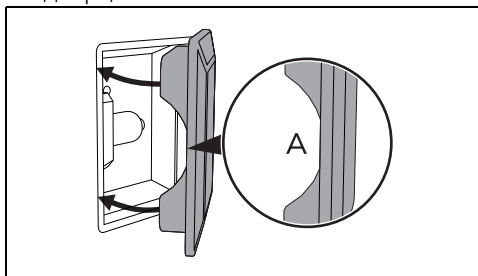
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

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 прилегала к патрону лампочки.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

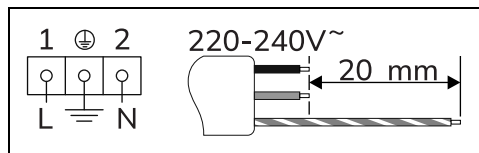
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали

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.

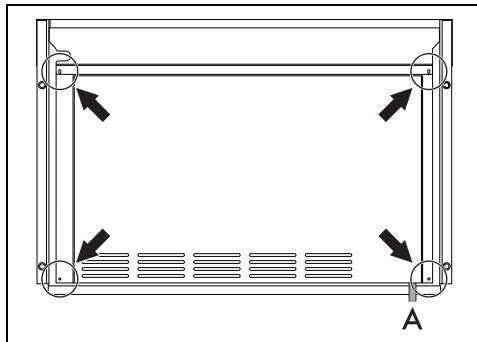
Замена кабеля



Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

1. Открутите винты кожуха задней части.

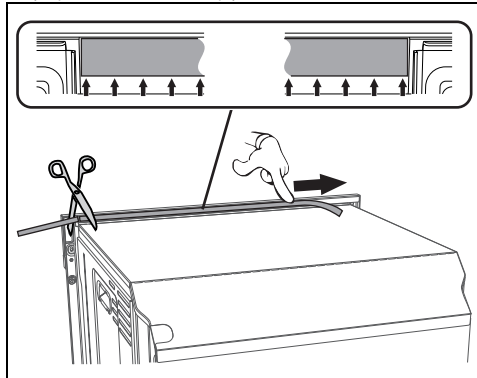


A = положение кабеля питания

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

Прокладка передней дверцы

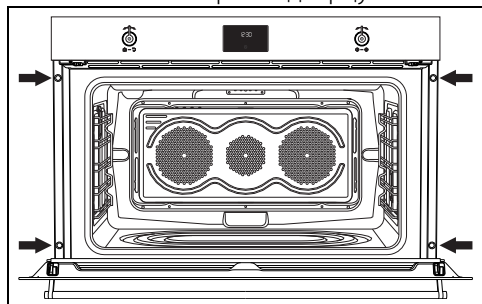
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней панели, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



Втулки крепления

1. Вставьте прибор в мебель.

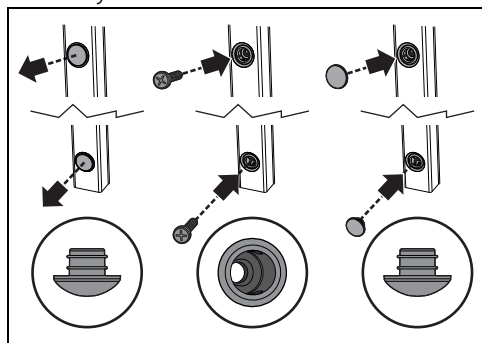
2. Полностью откройте дверцу.



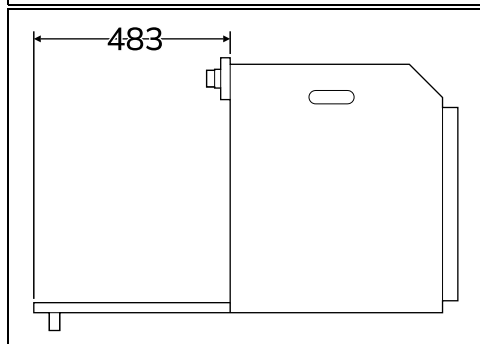
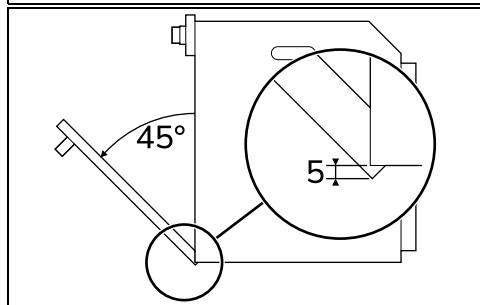
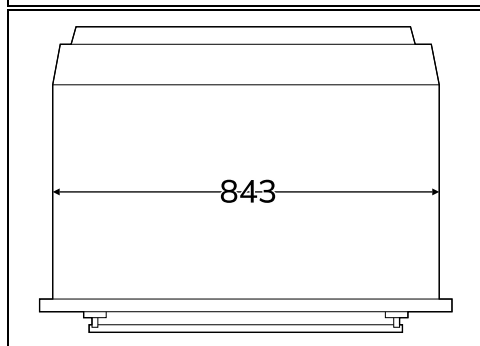
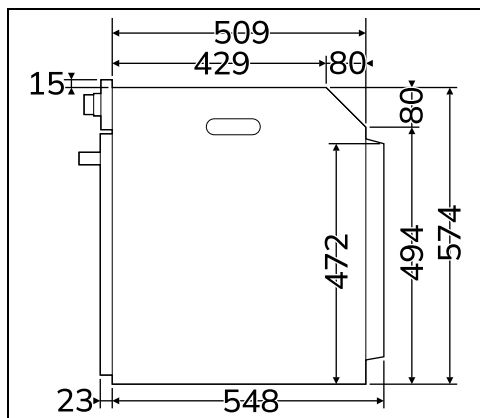
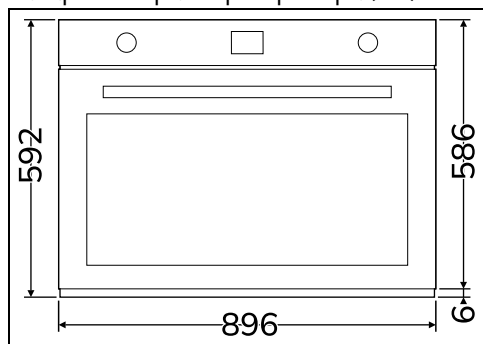
3. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.

4. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.

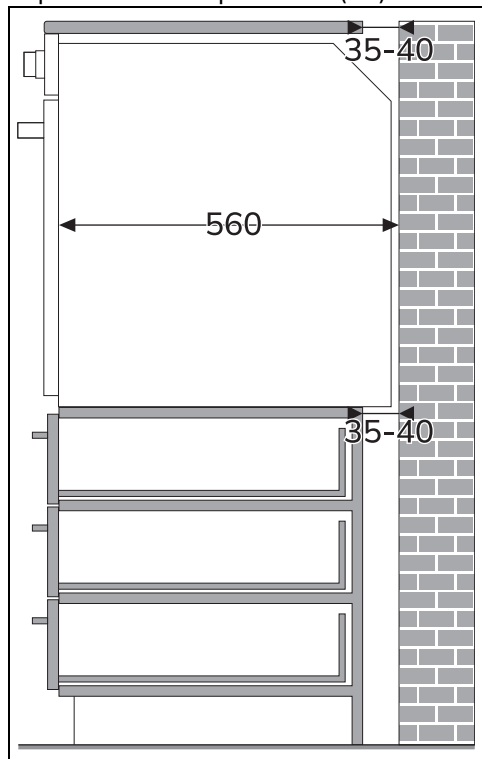
5. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



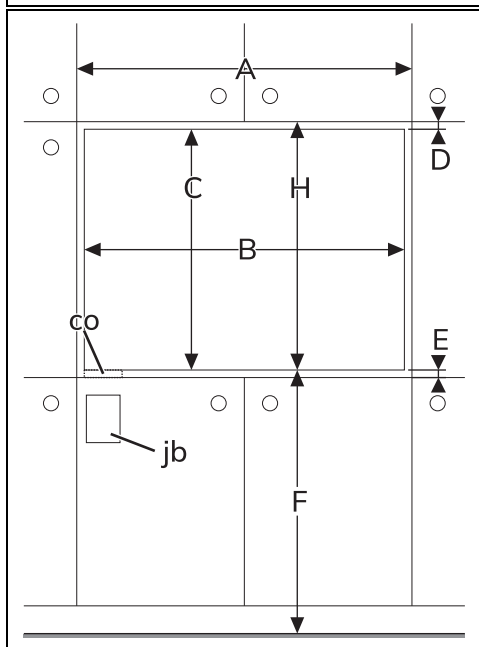
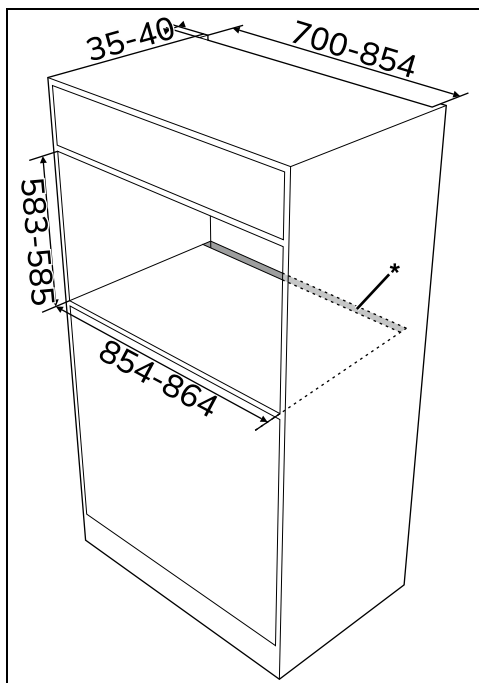
Габаритные размеры прибора (мм)



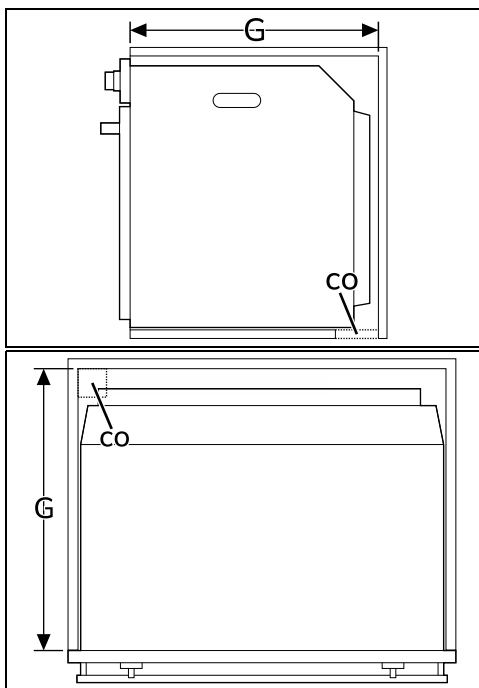
Вертикальное встраивание (мм)



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



RU



A мин. 900 мм

B 854 - 864 мм

C 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

E мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

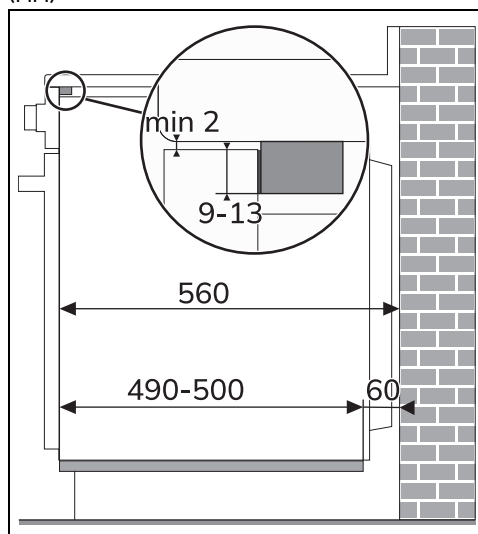
G мин. 560 мм

H мин. 594 мм

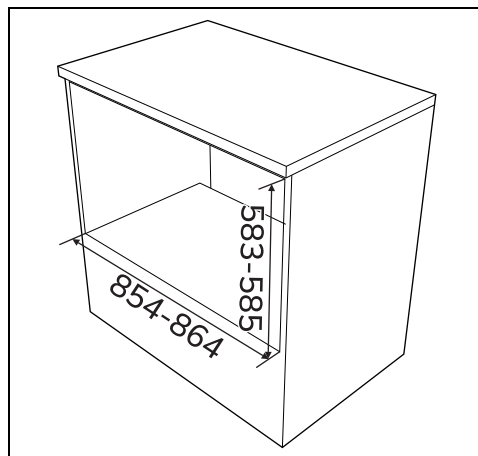
co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

jb Распределительная коробка

Встраивание в рабочую поверхность (мм)



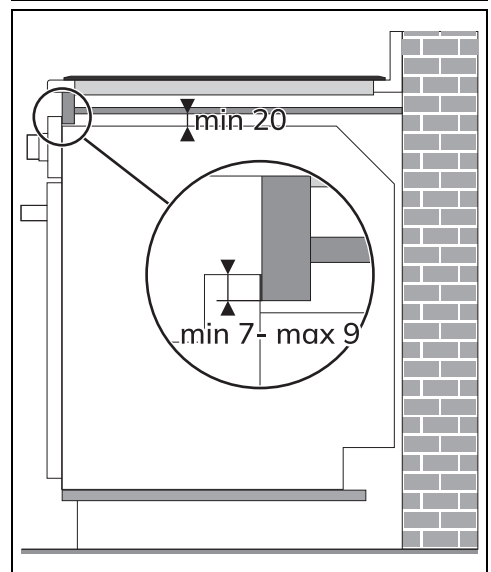
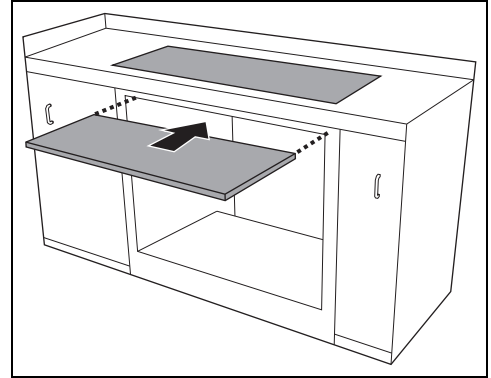
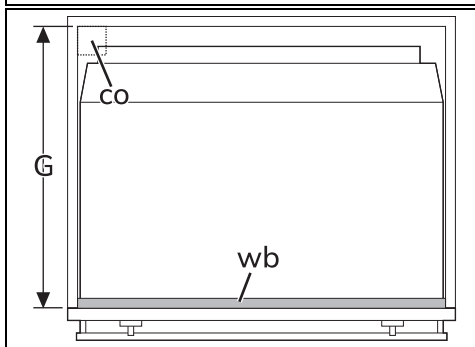
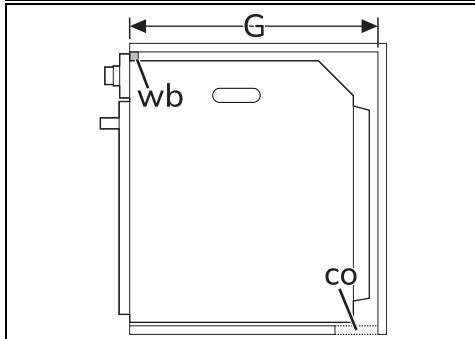
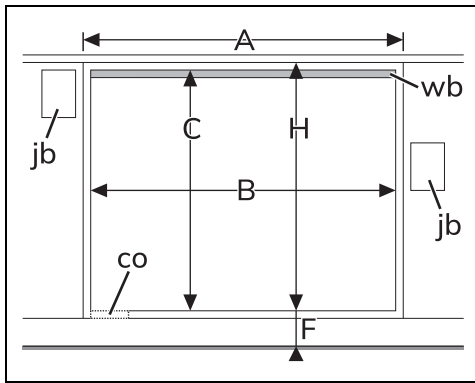
Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



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

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.



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)