ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 247
Общие предупреждения по технике безопасности 247
Для данного прибора 252
Назначение прибора 252
Руководство по эксплуатации 252
Ответственность производителя 253
Идентификационная табличка 253
Утилизация 253
Информация для европейских контролирующих органов 253
Технические данные по энергоэффективности 253
Для экономии энергии 253
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 254
Источники света 254
Работа с руководством по эксплуатации 254
ОПИСАНИЕ 255
Общее описание 255
Панель управления 255
Другие части 256
Аксессуары 256
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно) 257
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 257
Предварительные операции 257
Использование принадлежностей 257
Цифровой программатор 258
Первое использование 258
Использование духовки 259
Рекомендации по приготовлению 262
Мини-руководство по использованию аксессуаров 264
Указания для органов надзора 264
Специальные функции 264
Вторичные функции 268
Настройки 269
Другие настройки 271
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 272
Чистка прибора 272
Очистка дверцы 272
Чистка рабочей камеры 274
Специальные функции очистки 274
Паровая очистка (только на некоторых моделях) 275
Пиролиз (только на некоторых моделях) 276
Внеплановое техобслуживание 278
УСТАНОВКА 279
Электрическое подключение 279
Встраивание 279

RU

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

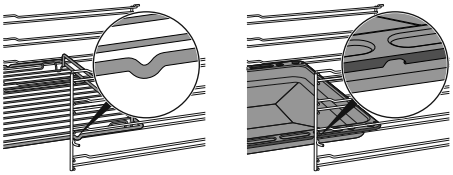
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.
- Наденьте 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 в ставить 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

RU

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 °C.
- 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.
- 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 продуты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.

RU

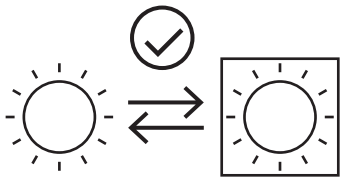
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые 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 ≥300°C и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

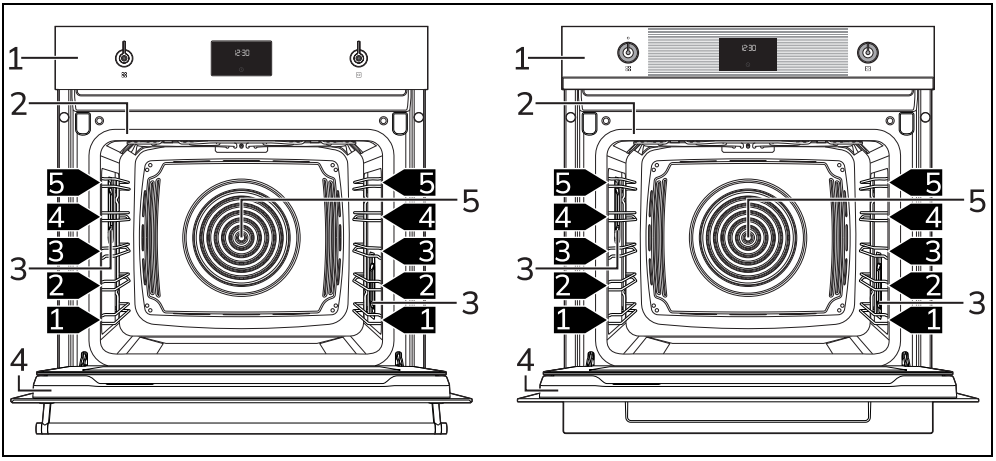
Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

 Предупреждение/Внимание

 Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

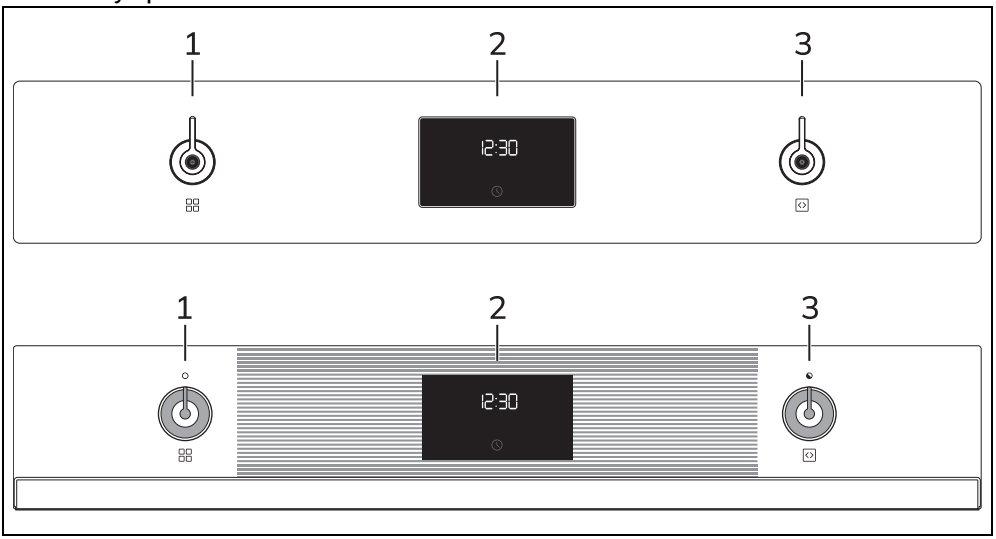
Общее описание



1 Панель управления
2 Прокладка
3 Лампа
4 Дверца
5 Вентилятор
1,2,3.. Уровень для размещения

RU

Панель управления



1 Переключатель функций
При помощи этой ручки можно:
- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.

Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы мгновенно завершить приготовление.

2 Цифровой программатор
Отображает текущее время, выбранные

функцию, мощность и температуру приготовления, а также установленное время.

3 Ручка температуры

С помощью этой ручки можно задать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- запуск или временную остановку функции.

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

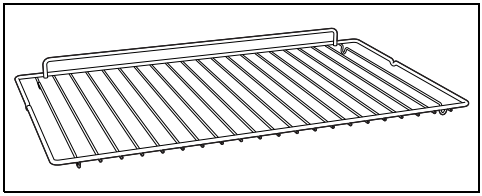
Внутренняя подсветка прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при нажатии кнопки  на дисплее;
- при выборе любой функции, кроме функций -  -  -  (в зависимости от моделей).

Аксессуары

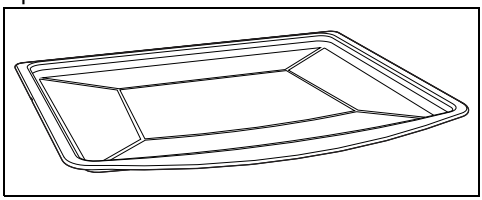
- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать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

Решетка



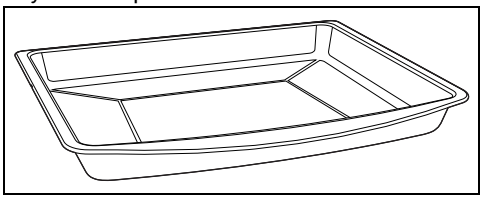
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень



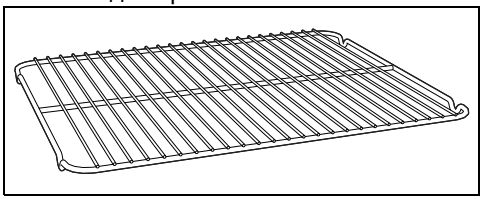
Служит для приготовления тортов, пиццы, выпечки, печенья.

Глубокий противень



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

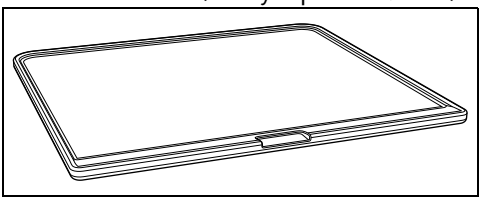
Решетка для противня



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

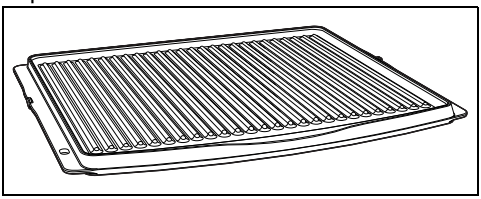
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

PPR2 или STONE (огнеупорный камень)



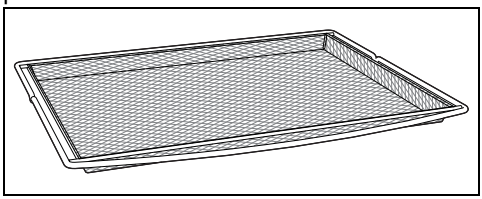
Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

BBQ (тефлоновая сковорода-гриль для барбекю)



Аксессуар с двойным назначением: на рифленой стороне рекомендуется жарить мясо (филе, гамбургеры и т. д.), а гладкая сторона может использоваться для приготовления овощей, фруктов, рыбы и т. д..

AIRFRY (Решетка для жарки без растительного масла)



Данный аксессуар рекомендован для жарки на открытом воздухе панированных, предварительно отваренных и/или замороженных продуктов (картофель фри, крокеты из картофеля или мяса, шарики моцареллы в панировке и т. д.).

RU

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 целую удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

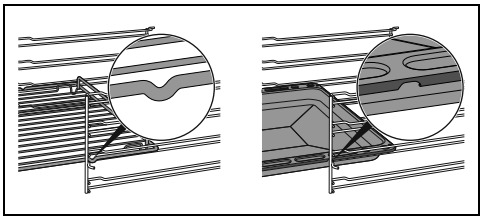
- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

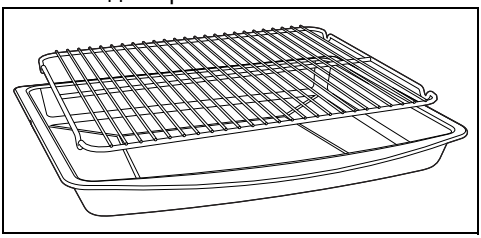
- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



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

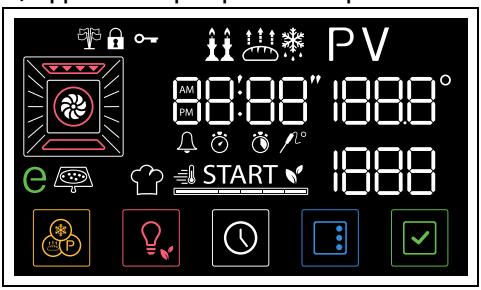
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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

Цифровой программатор

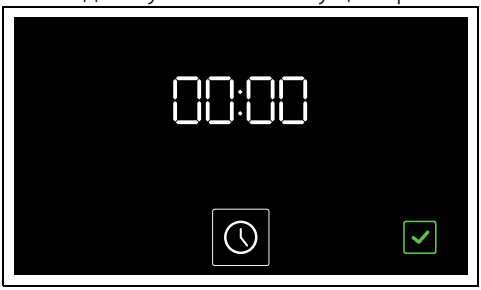


На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для его использования достаточно повернуть ручку функций и регулятор температуры и/или нажать на кнопки в нижней части экрана, в зависимости от операций, которые должен выполнить прибор.

Первое использование

Если время не установлено, запуск духовки невозможен.

При первом использовании или после длительного отключения электроэнергии на дисплее прибора появятся мигающие надпись 0:00 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 спустя 2 минуты после последних действий с ручками.

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.

Использование духовки

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

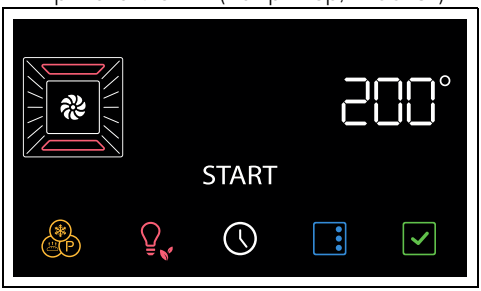
Традиционное приготовление

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

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

Кнопка и надпись START начнут мигать.

2 Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемой температуры приготовления (например, «200°C»).



3. Нажмите на кнопку для запуска функции.

При открытии дверцы выполняемая функция прерывается.
Функция возобновится автоматически после закрытия 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.

Фаза приготовления

1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.

4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

Завершение приготовления

5. Для завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

RU

Приготовление по таймеру

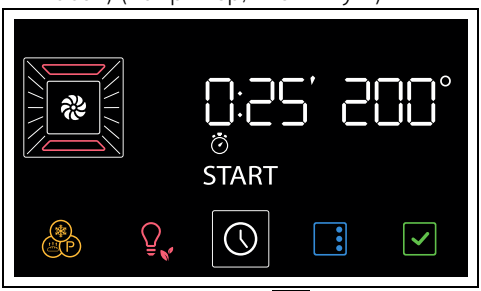
Приготовление по таймеру представляет собой функцию, которая позволяет начать и закончить готовку по истечении определенного времени, установленного пользователем.

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 разогрева:

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 End.

7. Верните ручку функций на «0».

Отмена приготовления по таймеру

1. Быстро 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.

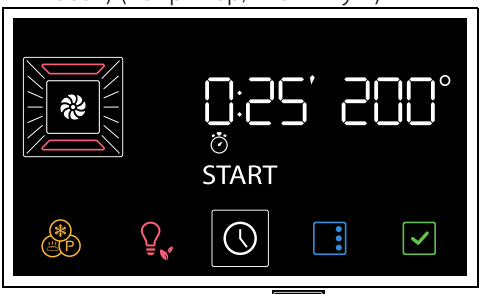
Если предложенное время окончания приготовления остается неизменным, и запрограммированное приготовление не запускается, добавьте хотя бы одну минуту.

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

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

2. Поверните ручку температуры, чтобы настроить продолжительность

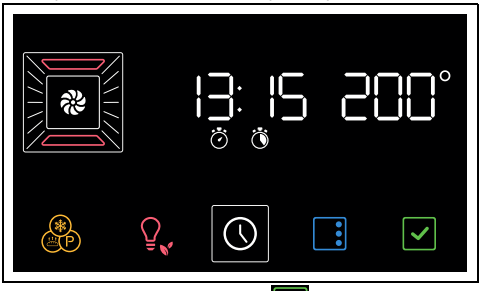
приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



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.

Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.

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

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

7. Верните ручку функций на «0».

Отмена запрограммированного приготовления

1. Быстро нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

2. Быстро 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. Приготовление по таймеру начинается уже с этапа разогрева.

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

RU

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 00:00 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 на кнопку для выхода со страницы функции.

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.

ОСНОВАНИЕ



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

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.

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 ECO 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.

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 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

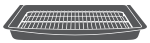
- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким 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.

RU

Мини-руководство по использованию аксессуаров

 Решетка	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, и следует использовать функцию «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ»  или «НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ»  .
 Противень	Используйте противень для выпечки для приготовления хлебобулочных 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 функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»  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.

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

- Из положения «0» поверните ручку функций влево на одну позицию.

  Кнопка  начнет мигать.

Чтобы пролистать доступные функции, нажимайте на кнопку  пока не выберите желаемую функцию.

Чтобы выйти из выбранной функции (которая еще не была запущена), удерживайте нажатой кнопку  .

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки прибор подает звуковой сигнал. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поместите размораживаемый продукт в рабочую камеру духовки.
4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку для подтверждения.
6. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность размораживания (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1:30»).



7. Нажмите на кнопку для запуска функции.

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

8. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.
9. Ниже приведена справочная таблица с указанием времени размораживания для разных продуктов.

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

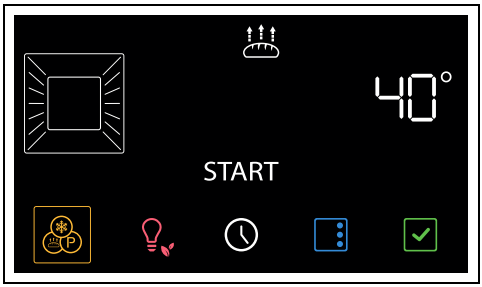
ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки прибор подает звуковой сигнал. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поставьте тесто на второй уровень.
4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку для подтверждения.



Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение температуры (от 25°C до 40°C)

6. Нажмите на кнопку для запуска функции.
7. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

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

ШАББАТ

В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

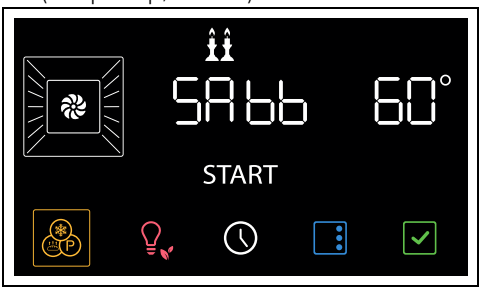
- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка

RU

продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-150°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 отключена.

После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Воздействие на ручки и/или на экранные кнопки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только ручка функций, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .
2. Нажмите на кнопку для подтверждения.
3. Поверните ручку температуры , чтобы выбрать требуемую температуру (например, «90°C»).



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

STONE

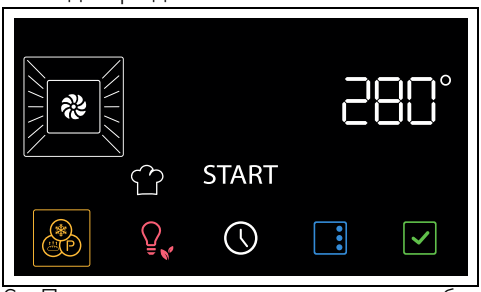
Полезная функция для приготовления на камне. Используется с аксессуаром PPR2 или STONE, которые продаются отдельно.

Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте аксессуар PPR2 или STONE в рабочую камеру духовки (обратитесь к специальному руководству для этого аксессуара).
3. Закройте дверцу
4. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



5. Нажмите на кнопку для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 280°C).
7. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

8. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
9. Закройте дверцу.

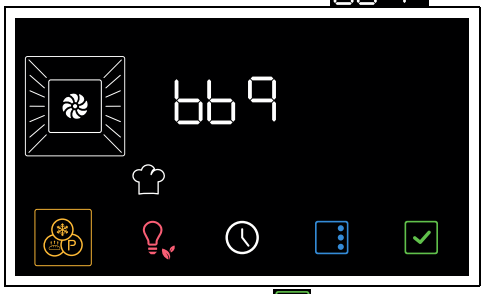
10. После завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

BBQ (барбекю)

Полезная функция для приготовления барбекю. Используется с аксессуаром BBQ, который продается отдельно.

Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите аксессуар BBQ в рабочую камеру.
3. Закройте дверцу
4. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



5. Нажмите на кнопку для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
7. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

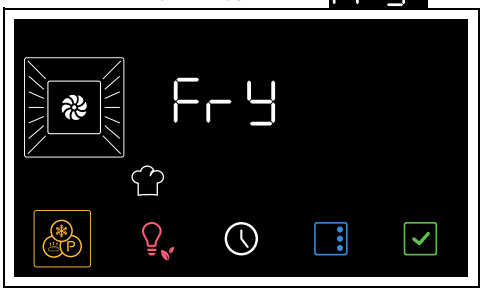
8. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
9. Закройте дверцу.
10. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

AIRFRY

Полезная функция для жарки без растительного масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.

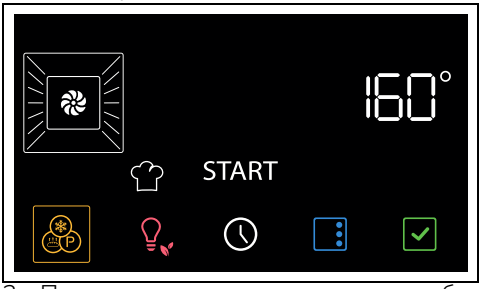
Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



RU

2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



3. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
4. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

5. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверцу и поместить в рабочую камеру AIRFRY с блюдом, которое вы желаете приготовить.
6. Закройте дверцу.
7. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

Вторичные функции

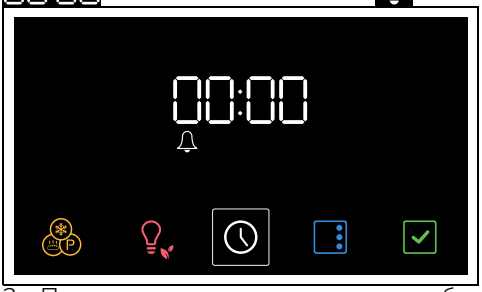
Кнопки, расположенные в нижней части дисплея, имеют некоторые вторичные функции:

ТАЙМЕР

Таймер служит только для предупреждения пользователя об истечении заданных минут.

1. В главном меню нажмите на кнопку .

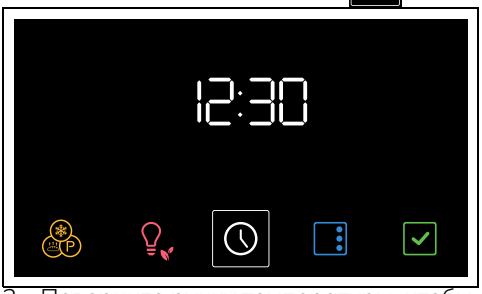
На дисплее появятся мигающие цифры 00:00 и индикаторная лампа .



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 на кнопку для выхода со страницы функции.

ВРЕМЯ

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

Для отмены операции удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .

Настройки

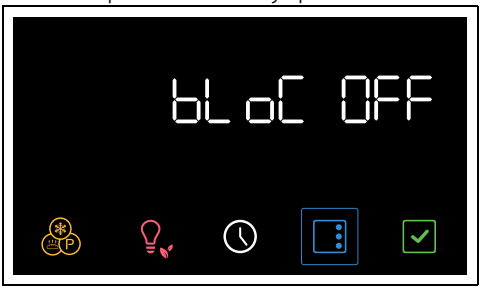
- В главном меню нажмите на кнопку .

Чтобы выйти из меню «Настройки», нажмите и удержите несколько секунд кнопку .

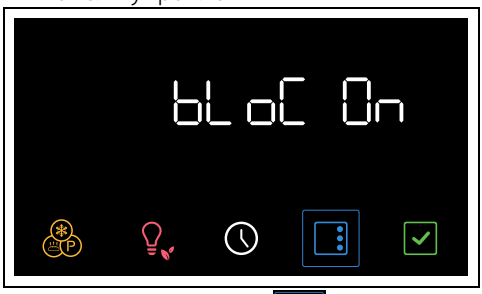
Блокировка панели управления (безопасность детей)

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.



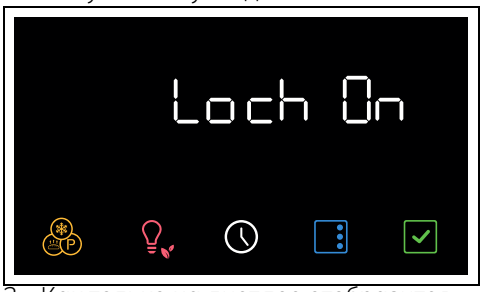
3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку для подтверждения.

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 On».

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 .

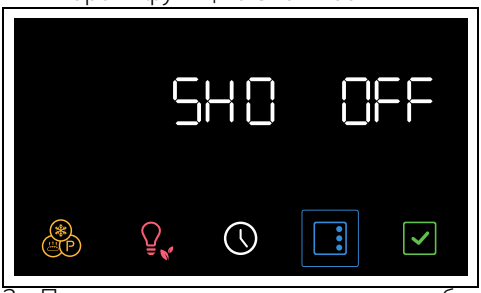
Через две минуты после выполнения последней настройки блокировка возобновится.

RU

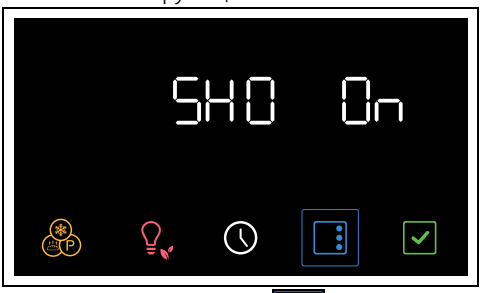
Show room (только для выставочных моделей)

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

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Show room.



2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Show room.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

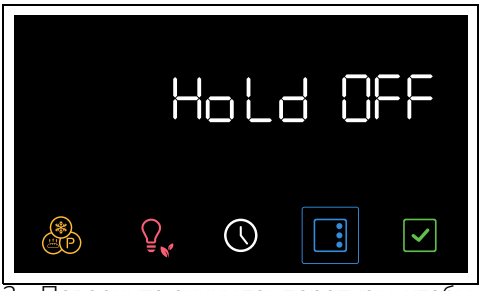
О работающей функции Show room сигнализирует горящий индикатор на дисплее.

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

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. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Поддержание тепла.



2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Поддержание тепла.



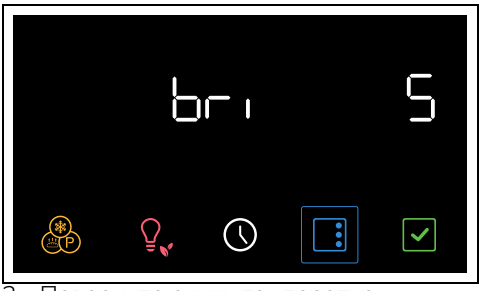
3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

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

Яркость подсветки дисплея

Этот режим позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Яркости подсветки дисплея.



2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы выбрать желаемую яркость для дисплея - от 1 (низкая яркость) до 5 (высокая яркость).
3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

Функция Яркость подсв.дисплея установлена производителем на Высокая.

Звуковые сигналы

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

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Звуковые сигналы.



2. Поверните ручку температуры, чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, 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.

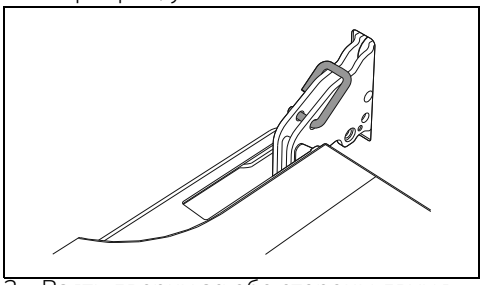
Очистка дверцы

Снятие дверцы

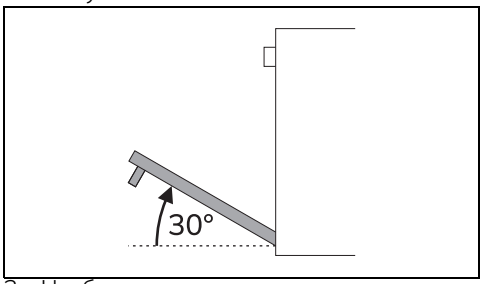
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

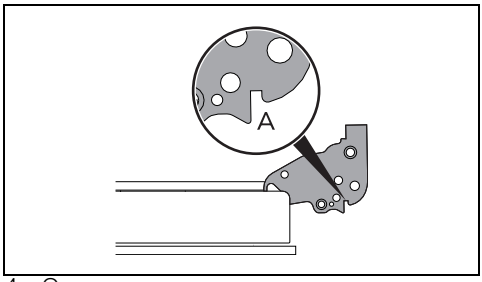
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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 A полностью вошли в пазы.



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

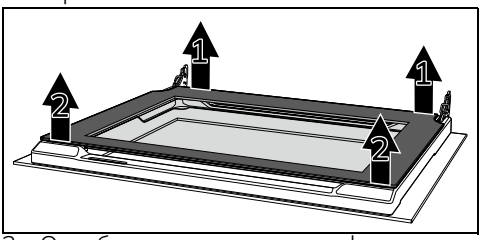
Чистка стекол дверцы

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

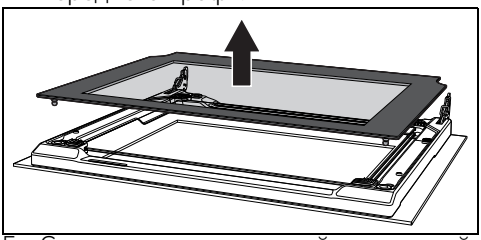
Демонтаж внутренних стекол

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

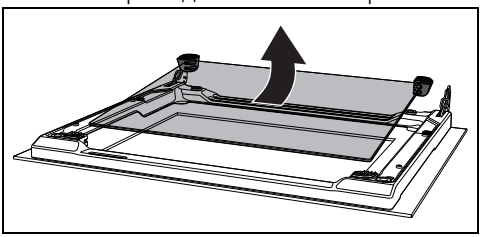
1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



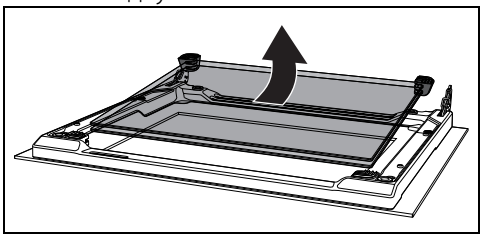
3. Освободите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками 2.
4. Затем снимите внутреннее стекло с переднего профиля.



5. Снимите промежуточный стеклянный блок в направлении низа дверцы и затем приподнимите его вверх.

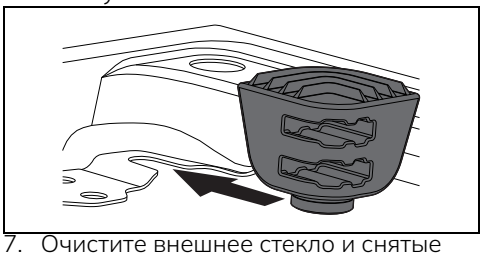


Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

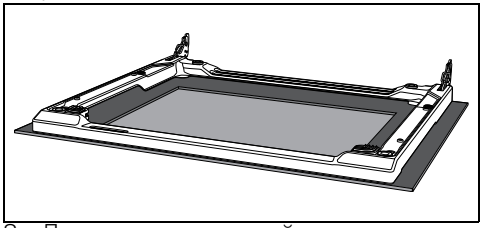


Во время этих действий верхние прокладки могут выйти со своих мест.

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



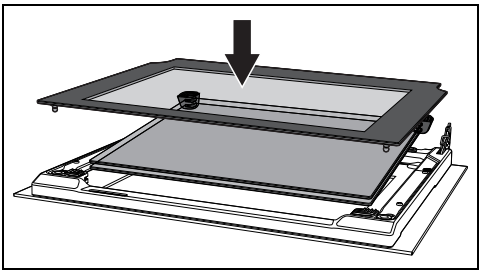
7. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.



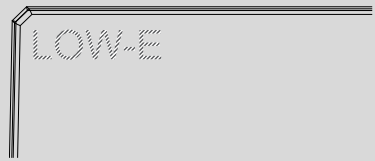
8. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

RU

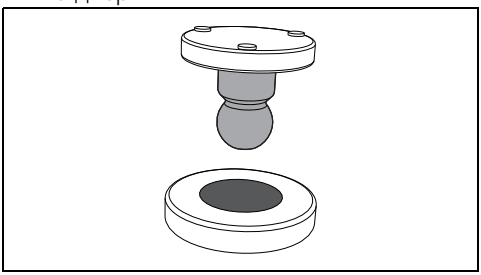
9. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



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).



10. 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:

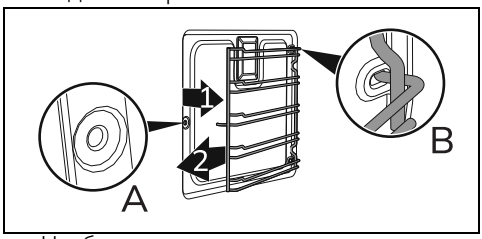
1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

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 A, затем выньте ее из гнезд, расположенных на задней стороне B



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

Специальные функции очистки

- Из положения «0» поверните ручку функций влево на одну позицию.

  Кнопка  начнет мигать.

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 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.

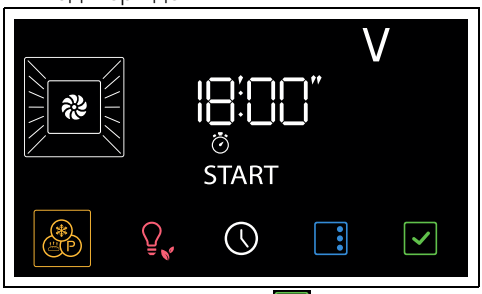
Установка функции Паровая очистка

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки прибор подает звуковой сигнал. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию V.



2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

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

4. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

Запрограммированная паровая очистка

Время начала паровой очистки может быть запрограммировано, как и

RU

остальные функции приготовления.

1. После выбора функции паровой очистки нажмите на кнопку .

На дисплее начинают мигать индикаторы и .

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

Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для 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.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Пиролиз (только на некоторых моделях)

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Пиролиз — это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая приводит к разложению загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть рабочей камеры духовки.

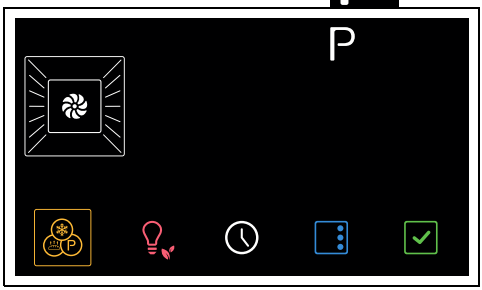
Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- Очистите внутреннее стекло, следуя привычным указаниям по очистке.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Если предусмотрен термощуп, снимите его.
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Закройте дверцу.

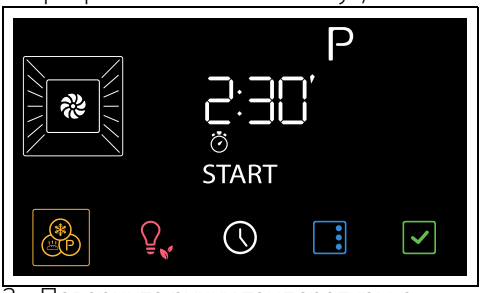
Настройки процесса пиролиза

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



2. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

На дисплее отобразится продолжительность пиролиза (заданная на фабрике на 2 часа 30 минут).



3. Поверните ручку температуры p, чтобы задать продолжительность пиролиза от минимального значения 2:00 (2 часа 00 минут) до максимального 3:00 (3 часа 00 минут).

Рекомендуемая продолжительность пиролиза:
- Слабая загрязненность: 2:00
- Средняя загрязненность: 2:30
- Сильная загрязненность: 3:00

4. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

Если термощуп (там, где он предусмотрен) вставлен в специальное гнездо, запустить пиролиз невозможно.

5. Примерно через 2 минуты после начала пиролиза, устройство дверцы препятствует каждой попытке открывания (индикаторная лампа блокирования двери 🔒 загорается).

Когда дверца заблокирована, выбор функций невозможен.

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

6. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

Дверь остается заблокированной, пока температура внутри духовки не вернется на безопасный уровень.

Во время цикла пиролиза вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.

Во время первого цикла пиролиза могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ, используемых при поставке прибора производителем. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла пиролиза.

Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.

Программируемый пиролиз

Время начала пиролиза может быть запрограммировано, как и в случае остальных режимы приготовления.

1. После выбора функции пиролиза нажмите на кнопку 🕒.

На дисплее начинают мигать индикаторы 🕒 и ⏰.

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

Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для функции пиролиза.

Когда дверца заблокирована, выбор функций невозможен. В любом случае, можно выключить прибор, повернув ручку функций в положение «0».

RU

Окончание пиролиза

1. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.
2. Откройте дверцу и соберите остатки внутри рабочей камеры духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

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.

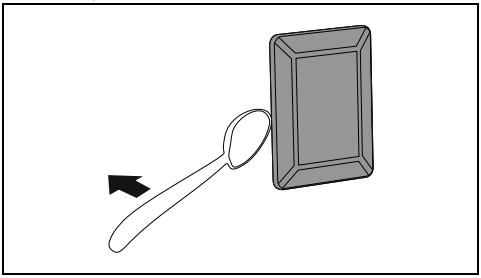
- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

Замена лампы внутреннего освещения

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

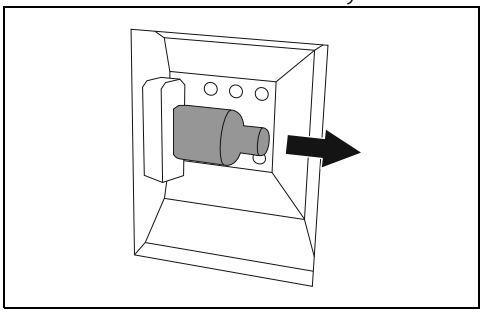
- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

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).



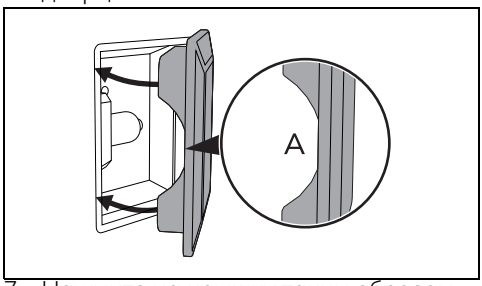
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

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

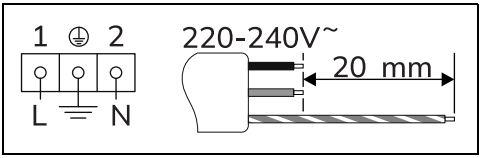
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

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 кабелю.

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

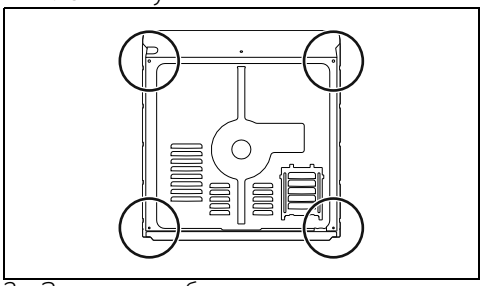
Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы иметь доступ к клеммнику.

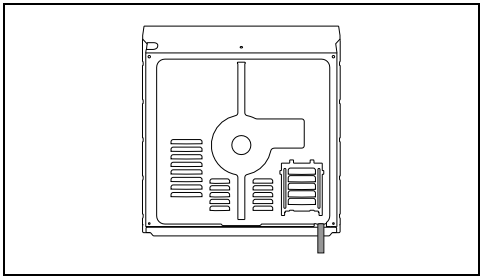


2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

Встраивание

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Положение кабеля питания

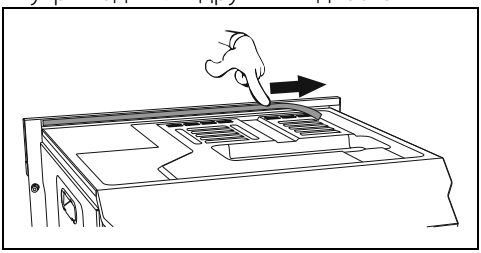


Прокладка передней дверцы

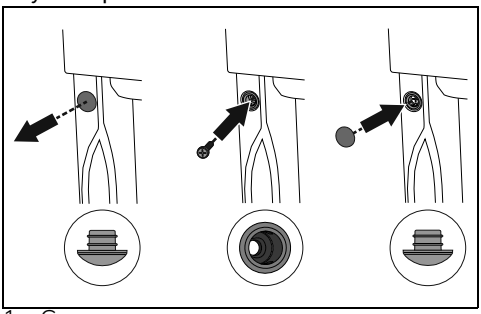
Приклейте прокладку из комплекта

RU

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

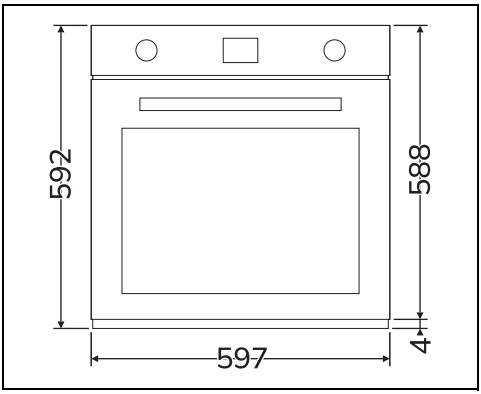


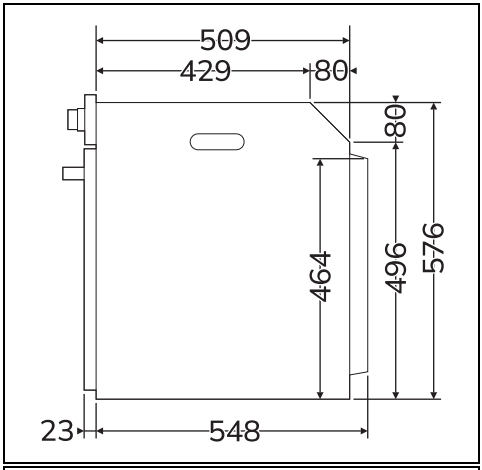
Втулки крепления

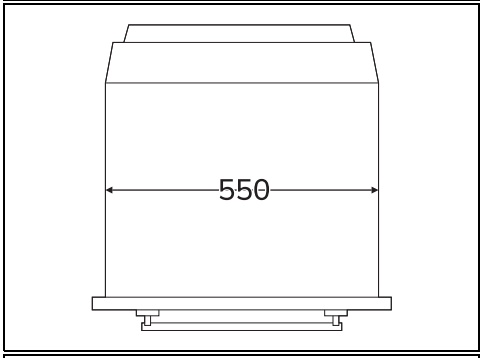


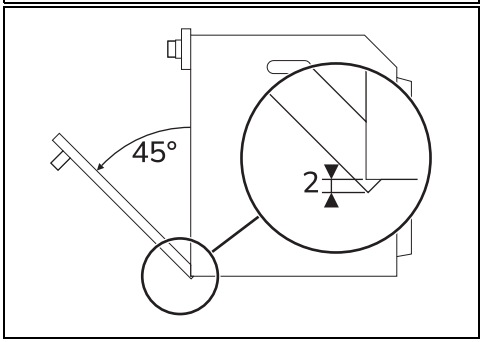
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

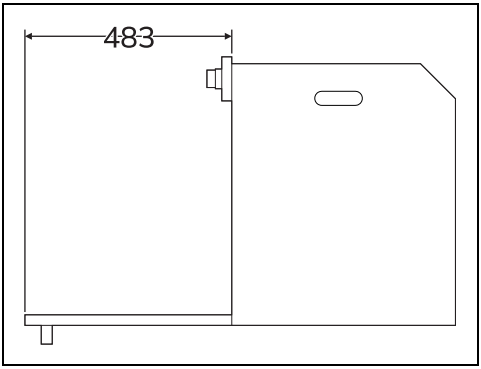
Габаритные размеры прибора (мм)



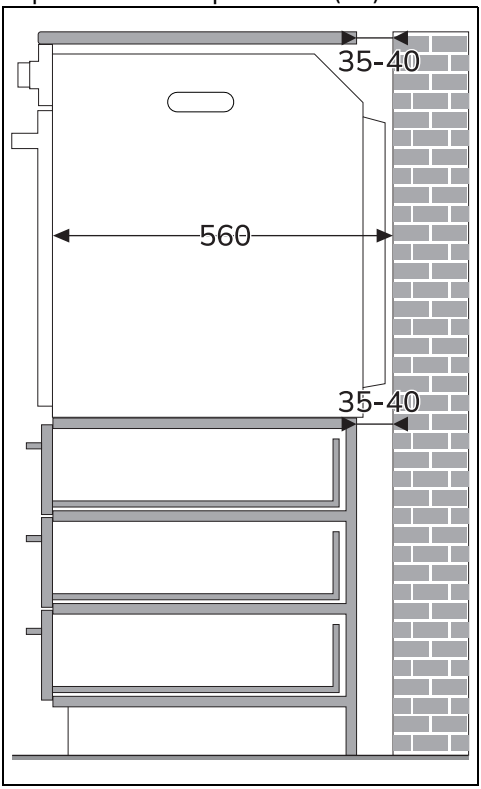




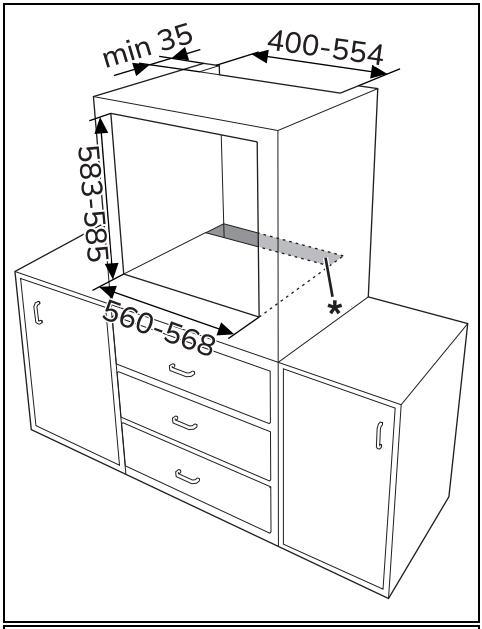


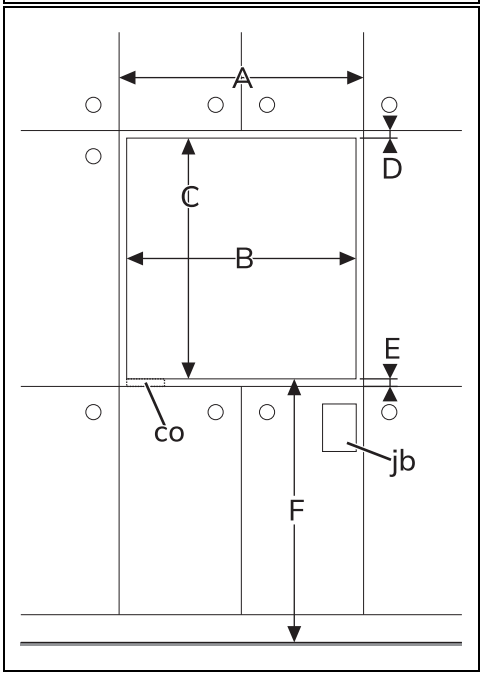


Вертикальное встраивание (мм)

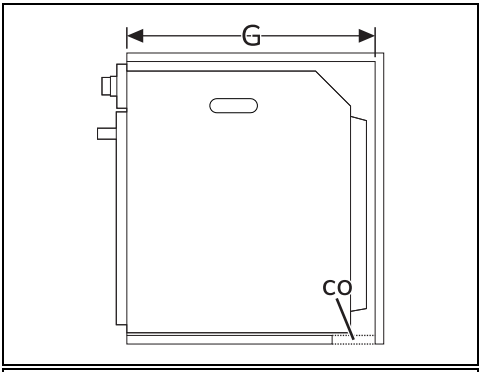


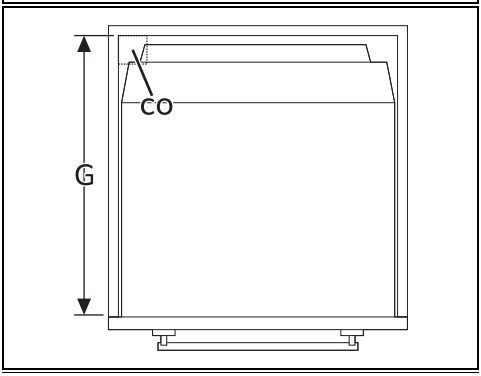
*Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.





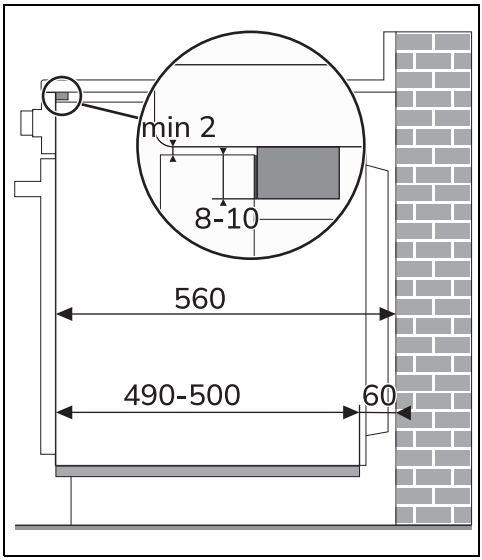
RU



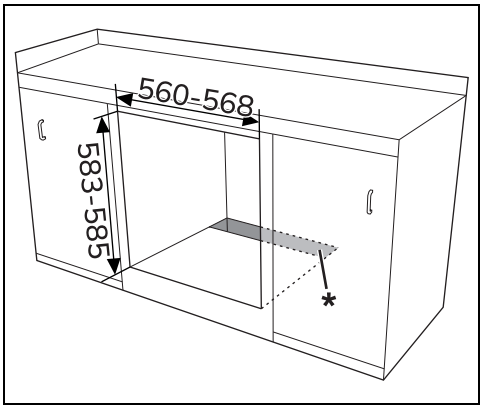


A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 $см^2$)
jb	Распределительная коробка

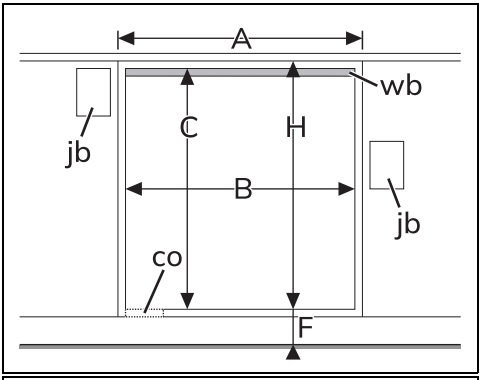
Встраивание в рабочую поверхность (мм)

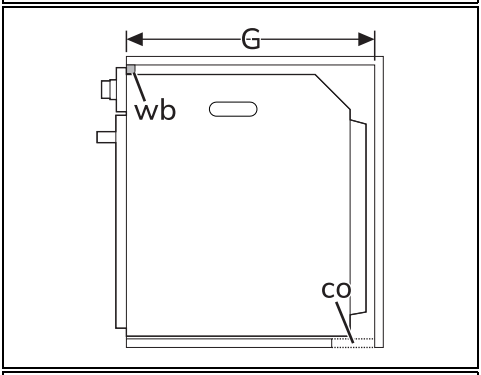


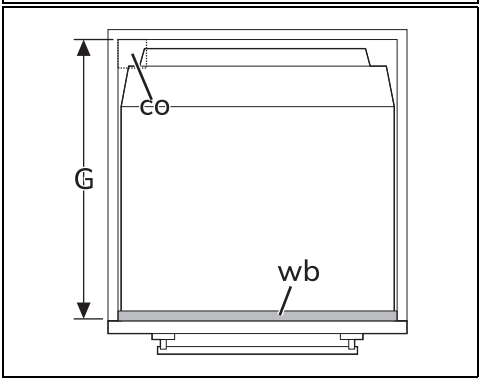
Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



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



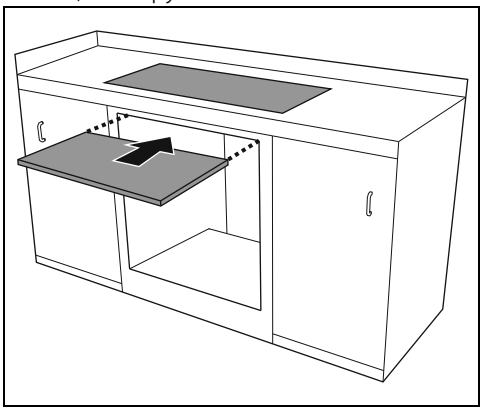




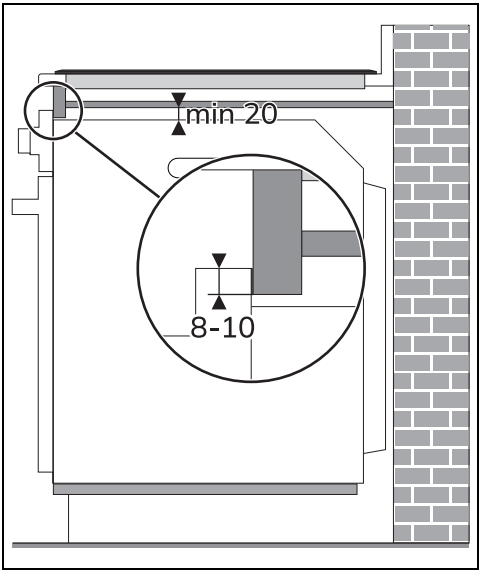
A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 см^2)
jb	Распределительная коробка
wb	Деревянный брусок (рекомендуется)

Встраивание под варочную панель (мм) (только в пиролитических моделях)

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.



RU



Снизу полки следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.