

Содержание

1	Меры предосторожности	340
1.1	Общие меры безопасности	340
1.2	Назначение прибора	343
1.3	Ответственность производителя	343
1.4	Руководство по эксплуатации	343
1.5	Идентификационная табличка	343
1.6	Утилизация	343
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	344
2	Описание	345
2.1	Общее описание	345
2.2	Панель управления	347
2.3	Другие части	348
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	349
3	Использование	351
3.1	Меры предосторожности	351
3.2	Первое использование	351
3.3	Использование принадлежностей	352
3.4	Использование духовки	353
3.5	Рекомендации по приготовлению	361
3.6	Специальные функции	363
3.7	Вспомогательное меню	366
4	Чистка и уход	369
4.1	Меры предосторожности	369
4.2	Чистка прибора	369
4.3	Снятие дверцы	369
4.4	Чистка стекол дверцы	370
4.5	Паровая очистка (только на некоторых моделях)	374
4.6	Пиролиз (только на некоторых моделях)	377
4.7	Внеочередное техобслуживание	379
5	Установка	381
5.1	Подключение к электропитанию	381
5.2	Замена кабеля	381
5.3	Встраивание	382

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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

Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете 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.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- 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. Будьте предельно внимательны
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.



- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- 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 оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



Меры предосторожности

- 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.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Установка и техобслуживание

- **Запрещается устанавливать** этот прибор на катерах или в трейлерах.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- 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.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.



Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверца духовки не застряли предметы.

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

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

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

1.4 Руководство по эксплуатации

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

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



Электрическое напряжение Опасность получения электрического удара

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



Меры предосторожности

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

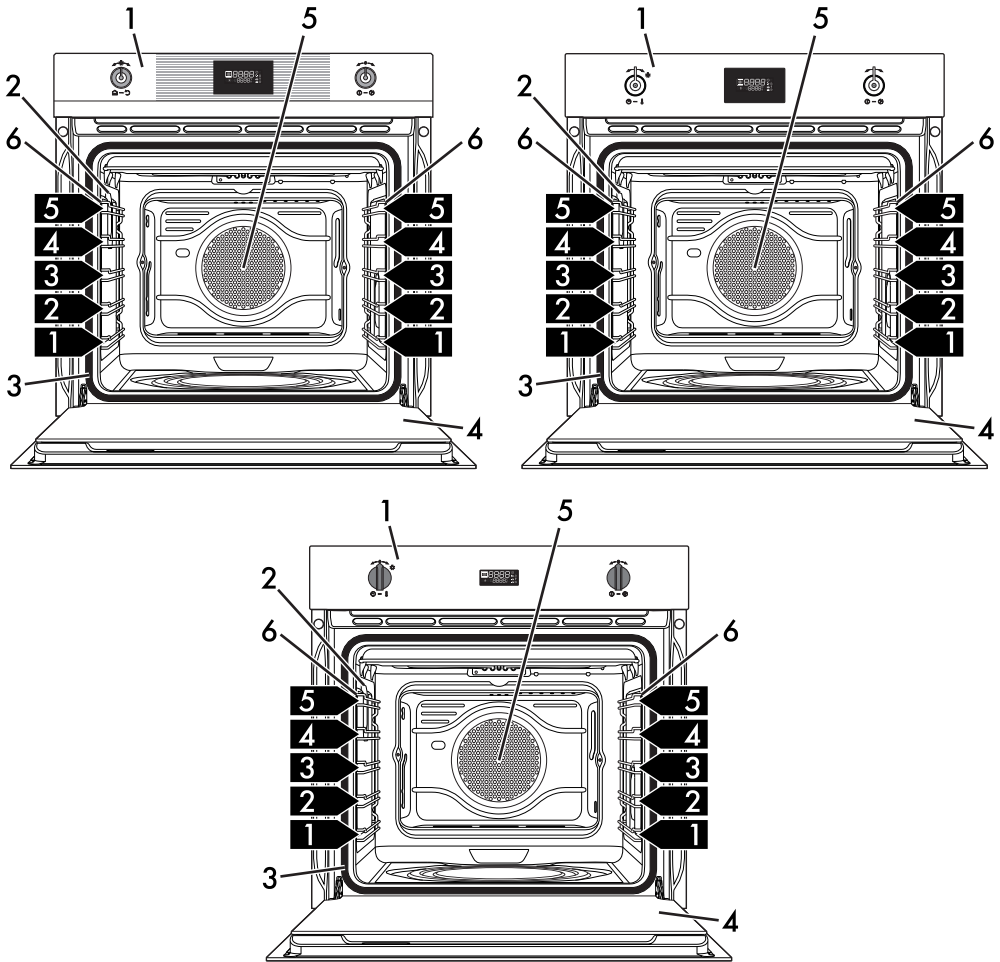
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



Многофункциональные/Пиролитические модели

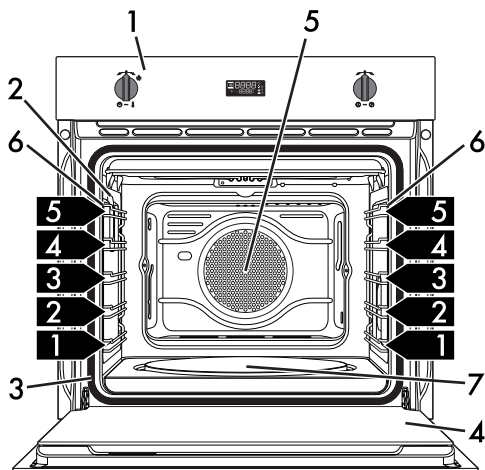
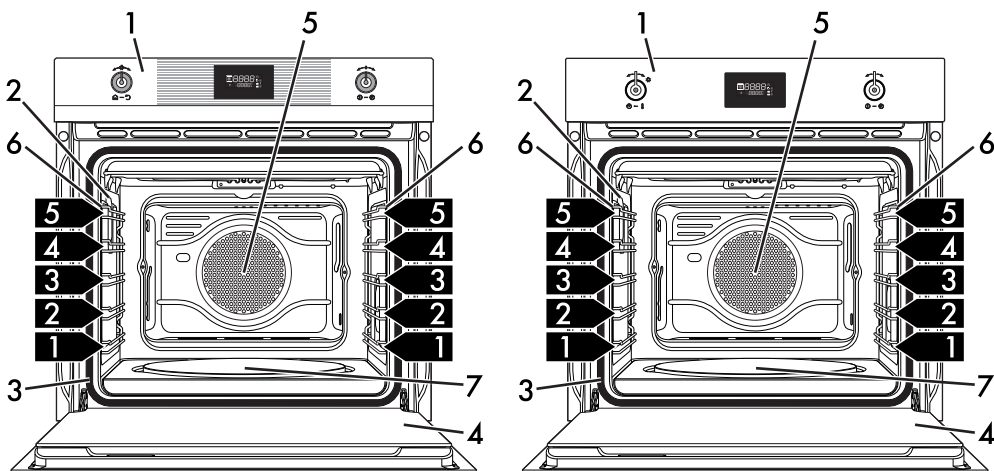
- 1 Панель управления
- 2 Лампа
- 3 Прокладка
- 4 Дверца

- 5 Вентилятор
- 6 Опорные рамки для решеток/противней
- 1,2,3...** Уровень опорной рамки

RU



Описание



Модели с плиткой для приготовления пиццы

1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

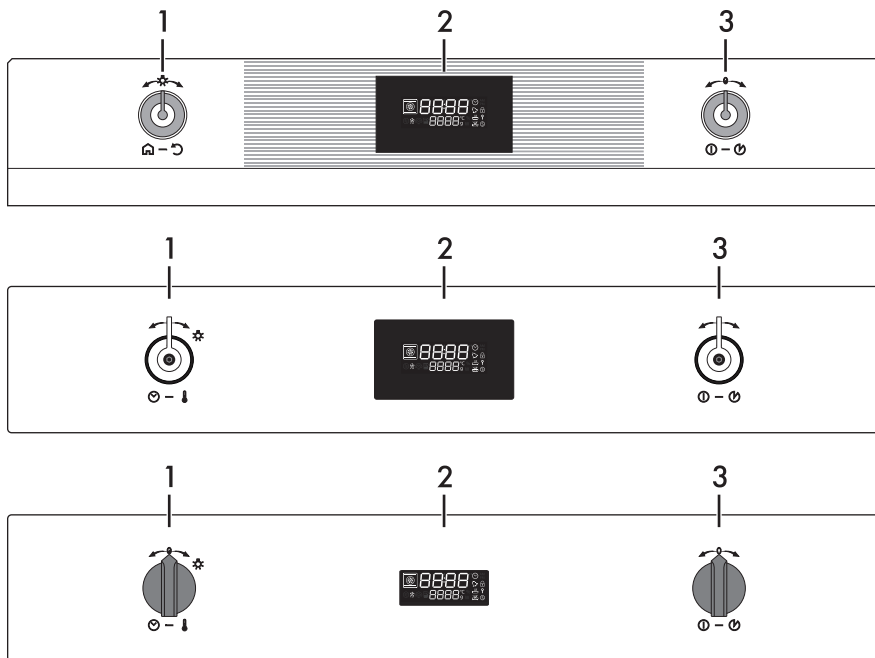
6 Опорные рамки для решеток/противней

7 Противень для приготовления пиццы

1,2,3 → Уровень опорной рамки



2.2 Панель управления



1 Ручка программирования

При помощи этой ручки можно выбрать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- включение или выключение лампы внутри прибора.

2 Дисплей

Отображает текущее время, выбранную функцию, мощность и температуру приготовления и установленное время.

3 Ручка функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию;
- запустить или временно остановить функцию.



Удерживать нажатой ручку функций примерно 3 секунды, чтобы мгновенно прекратить текущее приготовление.



2.3 Другие части

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы (только в некоторых моделях);
- при выборе любой функции, за исключением **PURO**, **PESCO** и **CLEAR** (где они предусмотрены);
- если не выбрана ни одна функция, следует быстро повернуть вправо ручку программирования, чтобы активировать или деактивировать ручную внутреннее освещение.



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

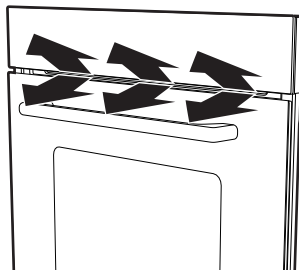


Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно (только в некоторых моделях).

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

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

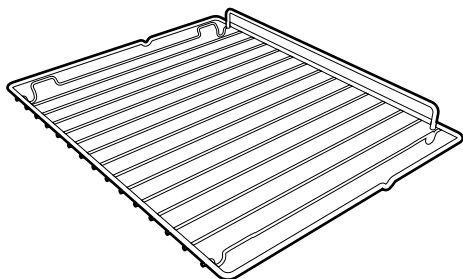


2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте



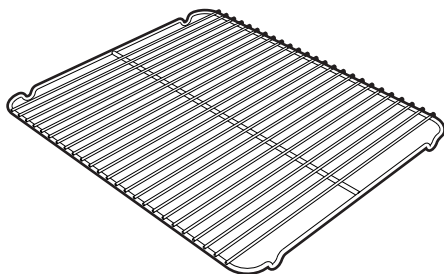
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



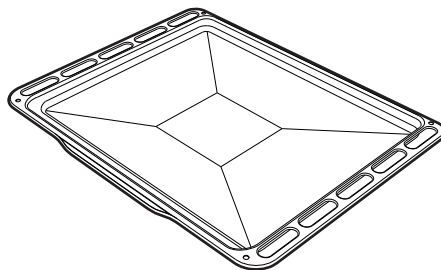
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня (только в некоторых моделях)



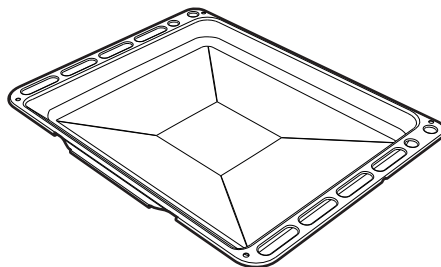
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

Глубокий противень (только в некоторых моделях)



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на решетке выше, и для выпечки пирогов, печенья и т. д.

Противень для глубокой жарки

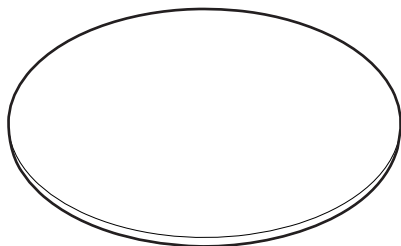


Служит для сбора жира, стекающего с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.



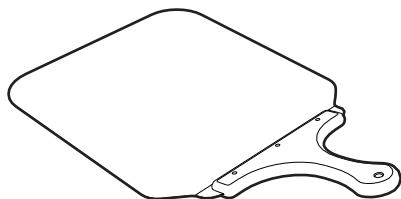
Описание

Противень для приготовления пиццы (только в некоторых моделях)



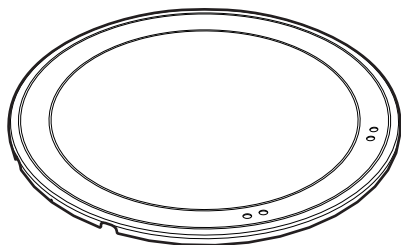
Разработан специально для приготовления пиццы и ее производных.

Лопатка для пиццы (только в некоторых моделях)



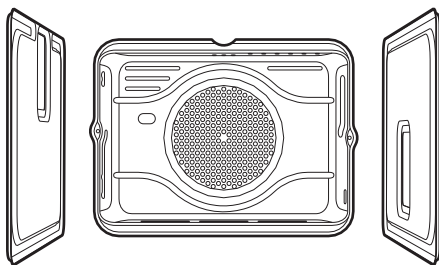
Удобна для выпечки пиццы в специальном противне.

Крышка для противня пиццы (только в некоторых моделях)



Ее следует поместить в гнездо на дне рабочей камеры духовки вместо плиты для пиццы, когда последняя не используется.

Самоочищающиеся панели (только в некоторых моделях)



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.



Принадлежности прибора, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, отвечающих требованиям соответствующих норм.



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



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревателей внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.



**Неправильное использование
Риск повреждения
поверхностей**

- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы поблизости от прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления остатков производства.



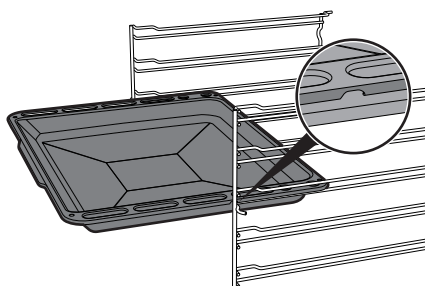
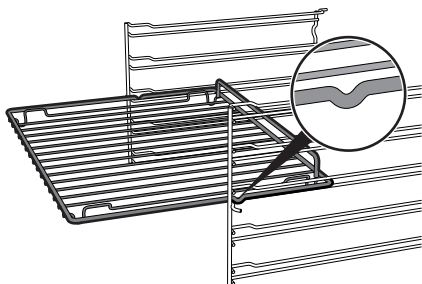
Использование

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

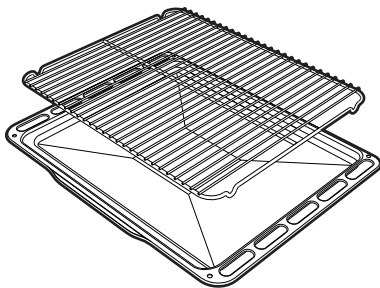
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

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



Решетка для противня (только в некоторых моделях)

Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать жир отдельно от готовящихся продуктов.



Крышка и противень для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)



**Неправильное использование
Опасность получения ожогов и
нанесения ущерба
поверхностям**

- Плитка останется горячей в течение долгого времени после окончания приготовления пиццы. Перемещайте плитку, соблюдая соответствующие меры предосторожности.
- Не используйте противень для приготовления пиццы способом, отличающимся от описанного выше (например, не используйте его в духовках с газовыми горелками, или на стеклокерамических варочных поверхностях, или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).
- Заправляйте пиццу маслом после того, как она извлечена из рабочей камеры духовки: пятна масла, попавшие на противень, могут ухудшить эстетический вид и функциональные качества противня для приготовления пиццы.
- Если противень для пиццы не используется, его следует извлечь из рабочей камеры духовки и накрыть специальной крышкой из комплекта поставки.




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

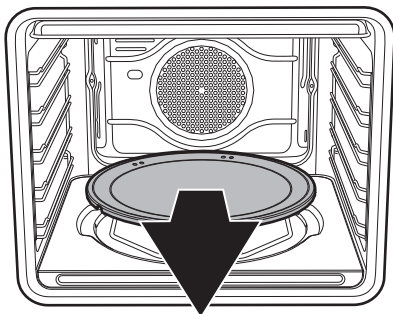


Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



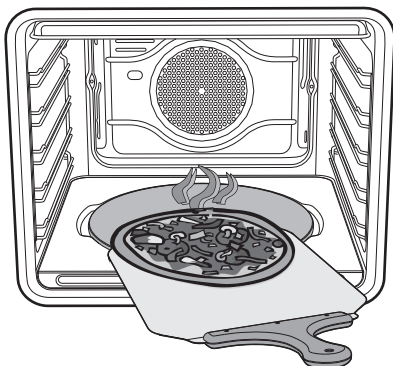
Выньте со дна холодной духовки крышку и вставьте противень для приготовления пиццы. Постарайтесь корректно установить противень в специальное гнездо.

Используйте для жарки специальную функцию пиццы .



Лопатка для пиццы (только на некоторых моделях)

При обращении с пищевыми продуктами беритесь всегда за рукоятку лопатки, чтобы избежать ожогов. Рекомендуется слегка посыпать стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипнуть к стальной поверхности.



3.4 Использование духовки

Включение духовки


1. Нажмите ручку функций, чтобы активировать дисплей.
2. Поверните рукоятку вправо или влево для выбора желаемой функции.
3. Нажмите на ручку программирования.
4. Поверните ручку программирования для установки температуры.
5. Нажмите на ручку программирования или подождите 3 секунды.
6. Нажмите на ручку функций, чтобы начать приготовление.



Удерживайте нажатой ручку функций примерно 3 секунды, чтобы мгновенно прекратить текущее приготовление.

Фаза предварительного нагрева

Приготовлению предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

Эта фаза обозначается миганием индикаторной лампы .



Использование

В конце предварительного нагрева индикаторная лампа **°C** перестает мигать и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



Можно прервать приготовление в любой момент, для этого необходимо держать ручку функций нажатой в течение не менее 3 секунд.

Перечень режимов приготовления



Эко

Эта функция идеально подходит для приготовления на одном уровне и гарантирует низкое энергопотребление.

Идеальна для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не подходит для блюд, где требуется подход теста.

Для достижения максимальной энергоэффективности и снижения времени приготовления рекомендуется ставить блюда в неразогретую духовку.



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



В режиме ЭКО длительность приготовления (а также возможный предварительный разогрев) больше.



Стат. нагрев (только в некоторых моделях)

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жаркого любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно рекомендуется для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.



Гриль

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



Маленький гриль (только на некоторых моделях)

Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гренки и все гарниры из овощей на гриле.



Нижний нагрев (только на некоторых моделях)

Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает окончание приготовления блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеально подходит для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.



Верх+низ+конвекция (только в некоторых моделях)

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для варки на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).



Маленький гриль с обдувом (только на некоторых моделях)

Эта функция, посредством комбинированного действия крыльчатки вентилятора и тепла только одного центрального элемента идеальна для быстрого запекания небольших количеств пищи (особым образом, мяса), объединяя диетические преимущества гриля с однородностью приготовления с обдувом.



Низ + конвекция (только в некоторых моделях)

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



Турбо-режим (только в некоторых моделях)

Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).



Пицца (только в некоторых моделях)

Работа вентилятора в сочетании с грилем и нижним нагревом гарантирует однородное прожаривание даже сложных блюд. Идеальна не только для пиццы, но и для печенья и тортов.










Задн.нагрев+конвекц (только в некоторых моделях)

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части рабочей камеры духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый режим. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



Дисплей



-  Индикаторная лампа часов
-  Индикаторная лампа таймера
-  Индикаторная лампа запрограммированного приготовления
-  Индикаторная лампа приготовления по таймеру
-  Индикаторная лампа блокировки дверцы (только в пиролитических моделях)
-  Индикаторная лампа блокировки от детей
-  Индикаторная лампа «show room» (демонстрационный режим)

Условия работы






Режим ожидания: Если не выбрана ни одна из функций, на дисплее отображается текущее время.



ON (Вкл): При запуске одной из функций на дисплее отображаются установленные параметры, такие как температура, длительность и уровень достижения температуры.



При каждом нажатии ручки программирования во время действия одной из функций показываются значения параметров функции в приведенном ниже порядке.

-  Температура
-  Время, установленное для таймера
-  Длительность запрограммированного приготовления
-  Длительность приготовления по таймеру
-  Отображение текущего времени

Значение каждого параметра можно изменить поворачивая ручку программирования вправо или влево. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.

RU



Использование

Установка текущего времени

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



Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

1. Для установки отображаемого значения часов необходимо повернуть ручку программирования (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
2. Нажмите на ручку программирования.
3. Для установки отображаемого значения минут необходимо повернуть ручку программирования (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
4. Нажмите ручку программирования для завершения регулировки.



При необходимости можно изменить текущее время, например при переходе на зимнее/летнее время. Из позиции ожидания подержать повернутой ручку программирования вправо или влево пока значение часов мигает.

Невозможно изменить время, если духовка в функции **ON** (Вкл).



Таймер





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



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

1. Нажать на ручку программирования один раз (2 раза при нахождении духовки уже в фазе приготовления). На дисплее появятся цифры  и начнет мигать индикаторная лампа .



2. Повернуть ручку программирования, чтобы установить продолжительность (от 1 минуты до 4 часов). Несколько секунд спустя индикаторная лампа  прекращает мигать и начинается обратный счет.
3. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал. Индикаторная лампа  мигает.
4. Для продления действия таймера на желаемое время необходимо повернуть ручку программирования. Либо нажмите ручку программирования, чтобы выключить звуковой сигнал.



Приготовление по таймеру

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


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

1. После выбора типа и температуры приготовления нажмите три раза ручку программирования. На дисплее появятся цифры **00:00** и начнет мигать индикаторная лампа .



2. Поверните ручку программирования вправо или влево, чтобы установить продолжительность приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



3. Через несколько секунд после выбора желаемой функции индикаторная лампа  прекращает мигать. Нажмите на ручку функций, чтобы начать приготовление по таймеру.

4. 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 приготовления по таймеру необходимо снова повернуть ручку программирования направо или налево.



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



В конце приготовления можно выбрать новую функцию, повернув ручку функций.



Для выключения духовки необходимо подержать нажатой ручку функций.

RU



Использование

Запрограммированное приготовление

i Под запрограммированным приготовлением понимается функция, позволяющая окончить готовку автоматически в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.

1. После выбора типа и температуры приготовления нажмите три раза ручку программирования. На дисплее появятся цифры **00:00** и начнет мигать индикаторная лампа



2. Поверните ручку программирования, чтобы установить продолжительность приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



3. Нажмите ручку программирования четвертый раз. Индикаторная лампа мигает. Поверните ручку для задания времени окончания приготовления.

4. Несколько секунд спустя индикаторные лампы и прекращают мигать. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.



5. 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 увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, снова нажмите на ручку программирования. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



Для выключения духовки необходимо подержать нажатой ручку функций.



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



3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки.
- 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 поставьте на дно рабочей камеры духовки сосуд с водой.

Для экономии энергии

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла можно реже открывать дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.
- В случае неиспользования противня для пиццы (если он входит в комплект) выньте его и установите крышку в соответствующем гнезде.



Использование

Ориентировочная таблица режимов приготовления

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Стат. нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Паста в духовке	3 - 4	Стат. нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина, филе	2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	280	15	
Ростбиф	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч.свиная шейка	2 - 3	Турбо-режим/Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекц	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свинные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4	280	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4	280	10	10
Бекон	0,7	Гриль	5	280	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4	280	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	280	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	280	8 - 9	
Хлеб	1	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	160 - 170	55 - 60	
Пельмени с начинкой	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо-режим/Верх+низ+конвекция	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Задн.нагрев+конвекц/Верх+низ+конвекц	2	160	30 - 35	

Время, указанное в таблицах, дано без учета длительности предварительного разогрева и ориентировочно.





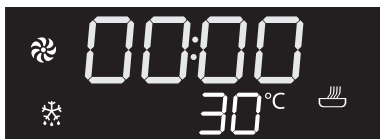
3.6 Специальные функции

Размораживание по времени



Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию размораживания по времени, на которую указывают мигающие индикаторные лампы  и .





3. Поверните ручку программирования, чтобы изменить значение продолжительности (от 1 минуты до 13 часов).
4. Нажмите на ручку программирования для подтверждения введенных данных.
5. Нажмите на ручку функций, чтобы начать размораживание.
6. По окончании разморозки на дисплее появится мигающая надпись STOP и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



Размораживание по весу



Данная функция позволяет размораживать продукты в зависимости от их веса и типа.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию размораживания по весу, на которую указывает индикаторная лампа  и надпись .



3. Нажмите на ручку функций для подтверждения.
4. Поверните ручку функций для выбора вида продуктов для размораживания.
5. Нажмите и поверните ручку программирования для выбора веса (в граммах) продуктов для размораживания.
6. Нажмите ручку функций, чтобы подтвердить установленные параметры и начать размораживание.



Использование

7. По окончании разморозки на дисплее появится мигающая надпись STOP и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



Заранее заданные параметры:

dE	Тип	Вес (г)	Время (минуты)
d01	Мясо	500	105
d02	Рыба	400	40
d03	Фрукты	300	45
d04	Хлеб	300	20

Поднятие теста



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



В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.

- Нажмите на ручку функций, чтобы запустить функцию поднятия теста.
- Во время выполнения функции можно установить таймер (см. «Таймер»), продолжительность поднятия теста (см. «Приготовление по таймеру») либо поднятия теста с отсрочкой (см. «Запрограммированное приготовление»). Нажмите на ручку программирования для внесения желаемых изменений.



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



Во время выполнения функции поднятия теста свет в печи выключен.

- По истечении времени для подъема теста прозвучит сигнал, отключить который можно путем нажатия на ручку функций.





Шабат (только в некоторых моделях)



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

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



После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

Воздействие на рукоятки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только ручка функций, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию Шабат.



2. Нажмите и поверните ручку программирования, чтобы выбрать желаемую температуру (от 60°C до 100°C).



3. Нажмите на ручку программирования для подтверждения введенных данных.
4. Нажмите на ручку функций, чтобы выбрать функцию Шабат.
5. Для выхода из функции нажмите и удержите ручку функций в течение не менее 5 секунд.



3.7 Вспомогательное меню

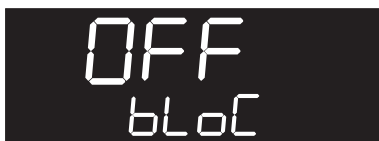
В приборе находится убирающееся вторичное меню, позволяющее пользователю:


- Активировать или деактивировать режим блокировки от детей.
- Активировать или деактивировать режим Show Room (все нагревательные элементы деактивированы и только панель управления работает).
- Активировать или деактивировать режим Низкой Мощности (Эко-режим).
- Активировать или деактивировать таймер лампы (Эко-освещение).

Прибор в режиме Ожидания

1. Поверните ручку программирования вправо, чтобы включить внутреннее освещение.
2. Нажмите и удержите ручку программирования в течение 5 секунд.
3. Поверните ручку программирования вправо или влево, чтобы изменить режим установки (ON/OFF).
4. Нажмите на ручку программирования, чтобы перейти к следующему режиму.

Режим блокировки от детей: Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать управления после одной минуты нормального функционирования, без какого-либо вмешательства со стороны пользователя.



При нормальном функционировании режим указывается включением индикаторной лампы .

Чтобы временно выключить блокировку во время приготовления, удерживайте нажатой ручку программирования в течение 5 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



В случае если трогаются и изменяются положения рукояток температуры и функций, на дисплее будет появляться в течение двух секунд надпись

bLoC.



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




Режим Show Room (только для экспонентов): Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.



Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить на OFF (Выкл) данный режим.



Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа .

Режим Низкой Мощности (Эко-режим): Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.

Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.



HI: нормальная мощность.

LO: низкая мощность.



Активируя режим низкой мощности, темпы предварительного нагрева и варки могут увеличиться.



Использование

Поддержание тепла

Этот режим позволяет прибору после окончания приготовления, для которого была установлена продолжительность (если оно не было прервано вручную), будет поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии (при невысокой температуре), сохраняя органолептические характеристики и вкусовые свойства, полученные при приготовлении.



При нормальной работе с прибором следует установить на **OFF** этот режим.

Режим таймера лампы (Эко-освещение)

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



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



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



4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

4.2 Чистка прибора



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

Рекомендации по чистке рабочей камеры духовки

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

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- прокладку (за исключением пиролизных моделей).



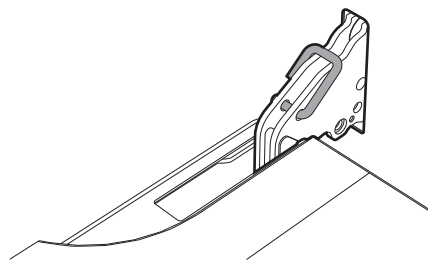
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

4.3 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.

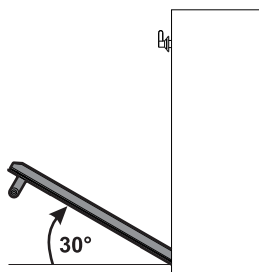


RU

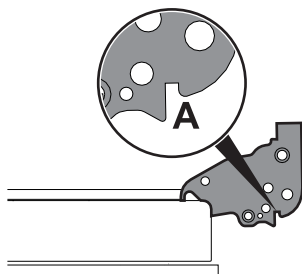


Чистка и уход

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



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на приборе, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.



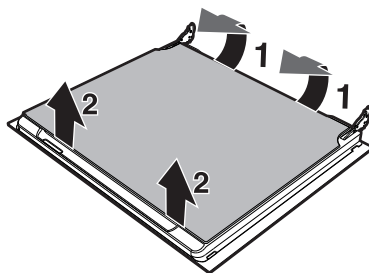
4.4 Чистка стекол дверцы

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

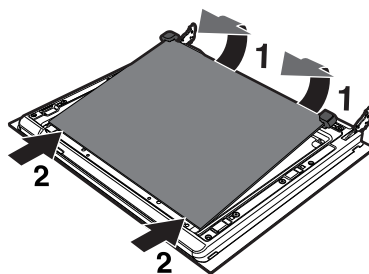
Демонтаж внутренних стекол

Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, они могут быть полностью сняты в следующем порядке.

1. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его кверху в задней части в направлении, указанном стрелками (1).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.

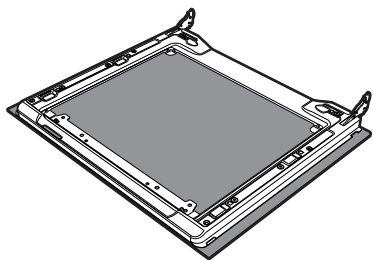


3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.

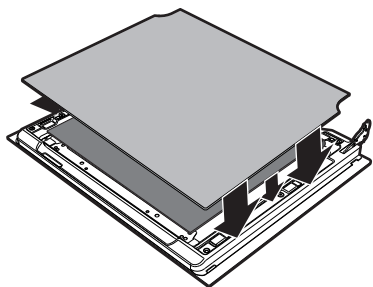




4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.

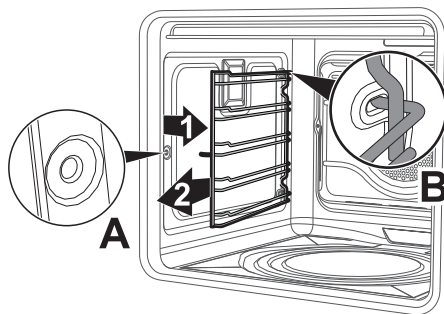


Снятие опорных рамок для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

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

1. Потяните рамку в направлении внутрь духовки, чтобы высвободить ее из гнезда **A**.
2. Затем выньте ее из гнезд, расположенных в задней части **B**.
3. Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место по окончании очистки, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



RU



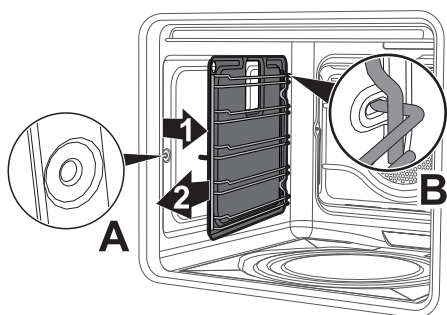
Чистка и уход

Удаление самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней (только на некоторых моделях)

Снятие самоочищающихся панелей и опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей.

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

1. Потяните рамку в направлении внутрь духовки, чтобы высвободить ее из гнезда **A**.
2. Затем выньте ее из гнезд, расположенных в задней части **B**.
3. Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место по окончании очистки, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



Регенерация самоочищающихся панелей (цикл катализа) (только на некоторых моделях)

Цикл регенерации самоочищающихся панелей является методом чистки посредством перегрева, который подходит, чтобы снять незначительные остатки жира, а не сахара.

1. Очищайте сначала дно, затем верхнюю защиту (в случае наличия) пропитанной водой и нейтральным чистящим средством для посуды тряпкой из микрофибры. Хорошо ополосните.
2. Установите цикл очистки, выбрав какой-либо режим с конвекцией при максимальной температуре на один час.
3. Если панели сильно грязны после цикла регенерации, демонтируйте и очищайте их нормальным чистящим средством для посуды. Ополосните и вытрите их.
4. Установите панели на место и установите режим с конвекцией при температуре 180°C на один час, чтобы тщательно их высушить.

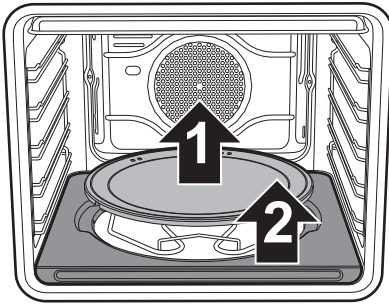


Рекомендуется выполнять цикл очистки самоочищающихся панелей каждые 15 дней.

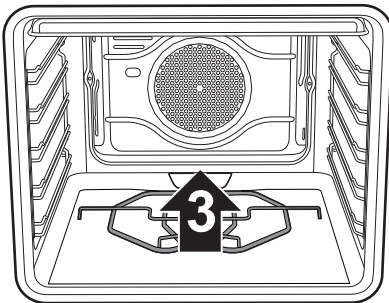


Только на моделях для пиццы:

Последовательно удалите крышку противня для пиццы (1) и дно (2), на котором она установлена. Чтобы полностью вынуть днище, его необходимо приподнять вверх и наружу на несколько миллиметров.



Приподнимите на несколько сантиметров вверх край нижнего нагревательного элемента (3) и очистите дно духовки.



Разместите опорную поверхность для противня пиццы, протолкнув ее до упора в заднюю стенку духовки, а затем опустив ее таким образом, чтобы пластинка нагревательного элемента защелкнулась в основании элемента.

Чистка верхней части (только в некоторых моделях - за исключением пирролизных моделей)

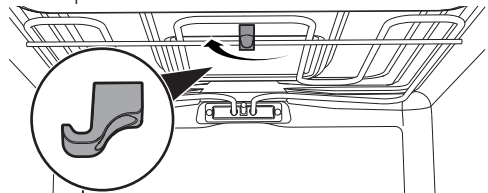


**Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность получения ожогов**

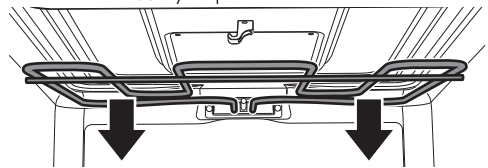
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной печи.

Прибор оборудован наклоняющимся нагревательным элементом, что облегчает процесс очистки верхней части духовки.

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и поверните стопор на 90°, чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



**Неправильное использование
Риск повреждения прибора**

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

3. По окончании операции по очистке верните нагревательный элемент на место и поверните стопор для блокировки.



4.5 Паровая очистка (только на некоторых моделях)



Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить рабочую камеру духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.



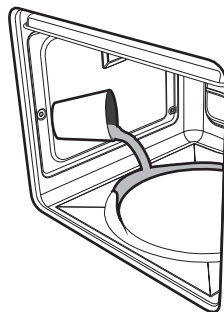
Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

- **Для многофункциональных моделей:** Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите самоочищающиеся панели (см. «Удаление самоочищающихся панелей и опорных рамок решеток/противней (только на некоторых моделях)»).
- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.

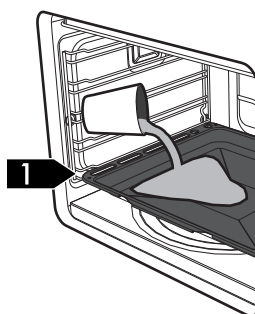


- **Для моделей с плиткой для пиццы:** Выньте принадлежности из духовки, оставив только опорные рамки для решеток/противней.



Рекомендуется расположить крышку в паз на дне рабочей камеры духовки вместо плитки для пиццы.

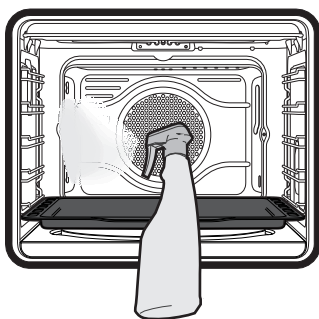
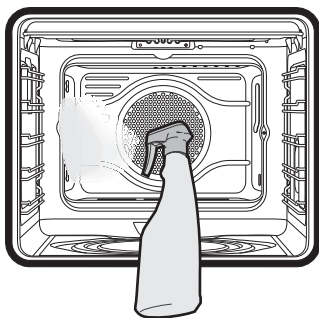
- Расположите противень на первой полке снизу.
- Налейте в него примерно 40 куб. см воды. Следите, чтобы вода не переливалась из противня.





• Для многофункциональных моделей и моделей с плиткой для пиццы:

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.

- 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 режима Паровая очистка



Если температура внутри духовки выше, чем предусмотренная для цикла чистки Паровая очистка, цикл будет немедленно остановлен, на дисплее появится надпись **Stop** и прозвучит звуковой сигнал. Дождитесь остывания прибора, прежде чем активировать функцию Паровой очистки.

1. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию паровой очистки.



2. На дисплее появится продолжительность функции паровой чистки.



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

3. Нажмите на ручку функций, чтобы начать паровую очистку.



RU



Чистка и уход

4. По окончании паровой очистки на дисплее появится мигающая надпись STOP и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



Программирование режима Паровая очистка

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

1. После выбора функции Паровой очистки нажмите на ручку программирования. На дисплее появится текущее время, температура и загорится индикаторная лампа .
2. Поверните ручку программирования, чтобы установить желаемое время окончания паровой очистки.
3. Нажмите на ручку программирования для подтверждения введенных данных. Индикаторные лампы ,  и  горят, и прибор остается в ожидании наступления установленного времени запуска цикла паровой очистки.

Окончание Паровой очистки

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
5. 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 (см. «Регенерация самоочищающихся панелей (цикл катализа) (только на некоторых моделях)»).



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.



4.6 Пиролиз (только на некоторых моделях)



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.



**Неправильное использование
Риск повреждения
поверхностей**

- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- очистите внутреннее стекло, следуя указаниям по обычной чистке.
- 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.
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

1. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию Пиролиза Эко или Пиролиза.



2. На дисплее появится продолжительность функции пиролиза.
3. Нажмите и поверните ручку программирования, чтобы установить продолжительность цикла пиролиза в диапазоне от 2 до 3 часов (за исключением функции **PECO**, продолжительность которой установлена на 2 часа).
4. Нажмите на ручку программирования для подтверждения введенных данных.
5. Нажмите на ручку функций, чтобы запустить пиролиз.





Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 2 часа.
- Средняя загрязненность: 2 с половиной часа.
- Сильная загрязненность: 3 часа.



Пиролиз


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


 Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.


2. По окончании пиролизной очистки на дисплее появится мигающая надпись STOP и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



3. Дверь остается заблокированной, пока температура внутри духовки не вернется на безопасный уровень. Подождите, пока духовка не остынет (индикаторная лампа  погаснет) и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

 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.


 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.




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



Установка программированного пиролиза

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

1. После выбора функции пиролиза и задания ее продолжительности (за исключением Пиролиза Эко) следует нажать на ручку программирования. На дисплее появится текущее время, температура и загорится индикаторная лампа .
2. Поверните ручку программирования, чтобы установить желаемое время окончания пиролиза.
3. Нажмите на ручку программирования для подтверждения введенных данных.

Индикаторные лампы   и  горят, и прибор остается в ожидании наступления установленного времени запуска цикла пиролиза.



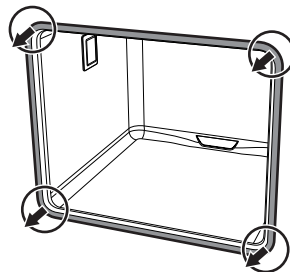
Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор с помощью соответствующих органов управления.

4.7 Внеочередное техобслуживание

Демонтаж и монтаж прокладок (за исключением пиролитических моделей)

Чтобы снять прокладку:

- Открепите крючки, расположенные по 4 углам, и потяните наружу прокладку.



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки.

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.



Чистка и уход

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

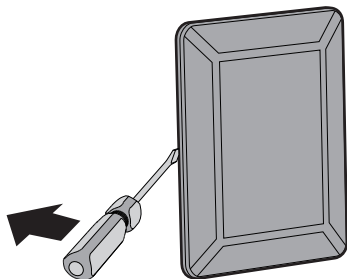
Опасность получения электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

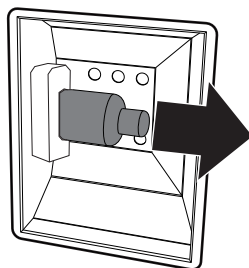
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

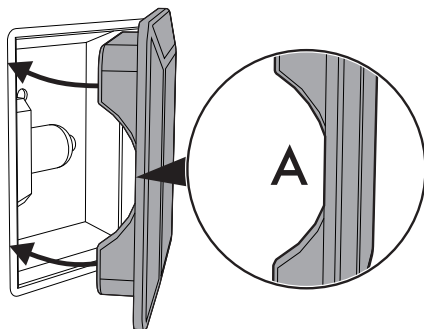


4. Извлеките и снимите лампу.



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.



5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

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

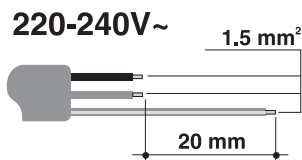
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220—240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм², в зависимости от сечения внутреннего проводника).

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



Стационарное подключение

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

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

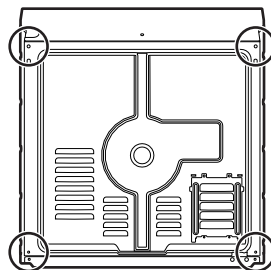
5.2 Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.

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



2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.



Установка

5.3 Встраивание



**Тяжелый прибор
Опасность получения травм
из-за раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

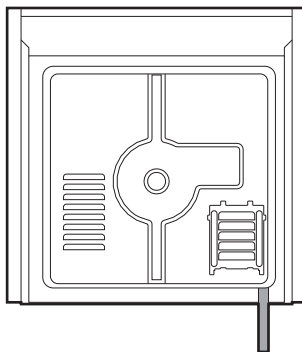
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во
время функционирования
прибора
Риск возникновения пожара**

- Убедитесь, что материал, из которого изготовлена мебель, термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створкой нише или в шкафчике.

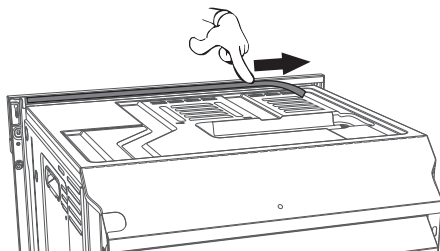
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

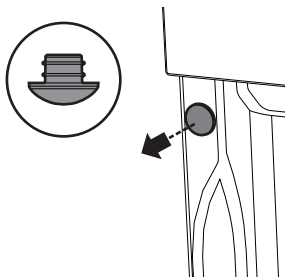
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней дверцы, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



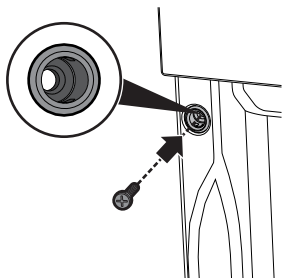


Втулки крепления

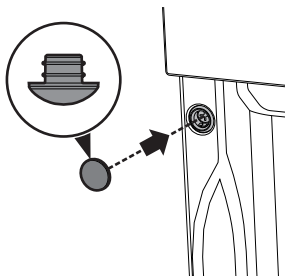
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



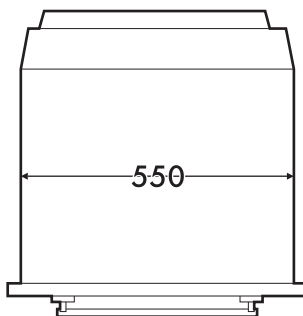
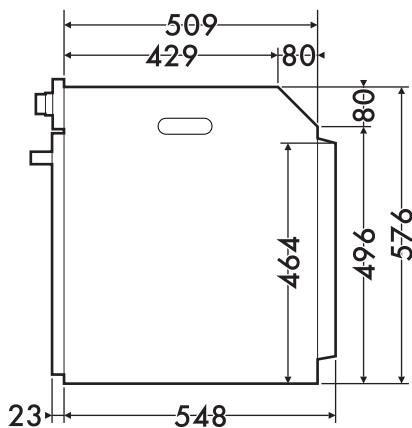
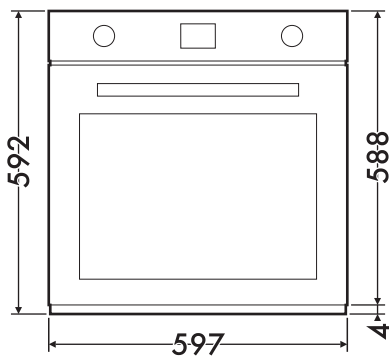
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)

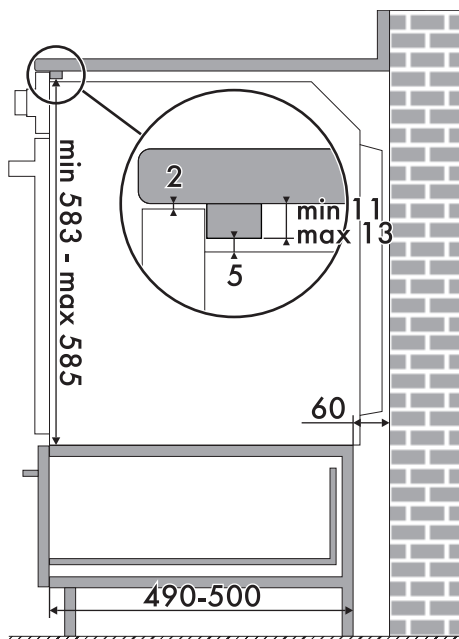
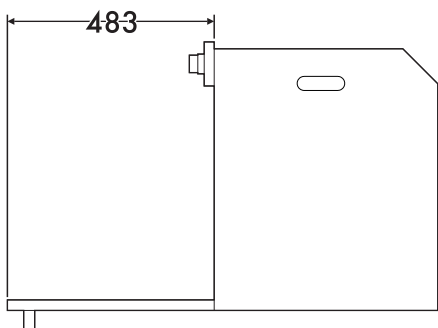
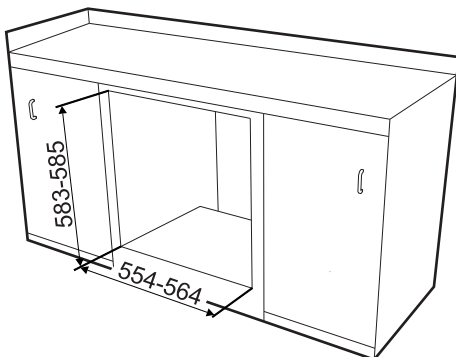
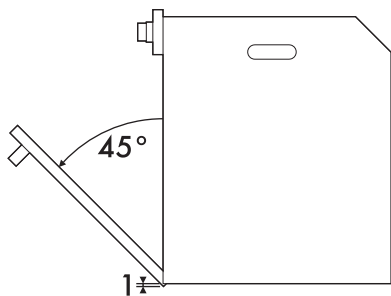


RU



Установка

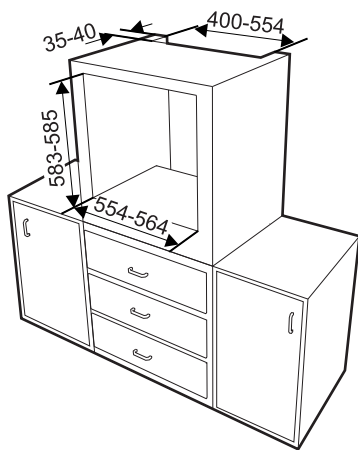
Встраивание под столешницами (мм)



Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



Вертикальное встраивание (мм)



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

