Содержание

1 Меры предосторожности 484

1.1 Общие меры безопасности 484
1.2 Ответственность производителя 485
1.3 Функция прибора 485
1.4 Утилизация 485
1.5 Идентификационная табличка 486
1.6 Руководство по эксплуатации 486
1.7 Как читать руководство по эксплуатации 486

2 Описание 487

2.1 Общее описание 487
2.2 Панель управления 488
2.3 Другие части 488
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте 489

3 Использование 490

3.1 Меры предосторожности 490
3.2 Первое использование 490
3.3 Использование принадлежностей 491
3.4 Использование духовки 491
3.5 Рекомендации по приготовлению 497
3.6 Специальные функции 502
3.7 Программы 510
3.8 Персональные программы 516
3.9 Настройки 521

4 Чистка и техническое обслуживание 527

4.1 Меры предосторожности 527
4.2 Чистка поверхностей 527
4.3 Плановая ежедневная чистка 527
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи 527
4.5 Снятие дверцы 527
4.6 Чистка стекол дверцы 528
4.7 Демонтаж внутренних стекол 528
4.8 Чистка внутренней части духовки 529
4.9 Паровая очистка (только на некоторых моделях) 530
4.10 Пиролиз (только на некоторых моделях) 533
4.11 Внеочередное техобслуживание 537

5 Установка 539

5.1 Подключение к электропитанию 539
5.2 Замена кабеля 539
5.3 Встраивание 540

Рекомендуется внимательно прочесть 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

RU

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.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

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.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.

Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряло никаких предметов.

1.2 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.

1.3 Функция прибора

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

1.4 Утилизация

Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). 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 электрического удара

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

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

RU

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 удушения

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Руководство по эксплуатации

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

Перед тем использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности

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

Описание

Описание прибора и принадлежностей.

Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание

Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка

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

Меры предосторожности

Информация

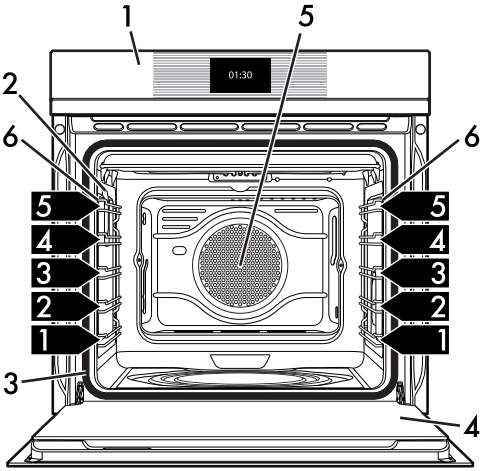
Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

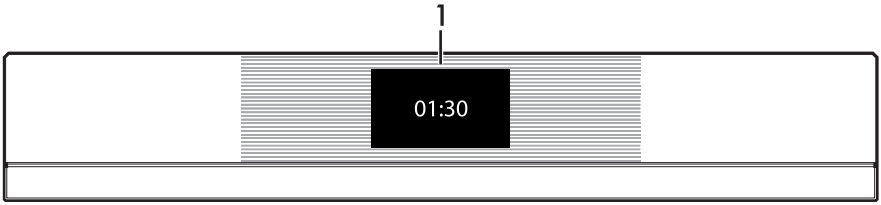
5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

1,2,3... Полка опорной рамки

RU

2.2 Панель управления



1 Дисплей

Посредством сенсорного дисплея можно осуществлять взаимодействие с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо нажать на соответствующие иконки. На дисплее будут визуализированы все параметры, относящиеся к работе прибора, такие как: выбранная функция, настройки, касающиеся времени/температуры или программ приготовления, имеющихся в памяти.

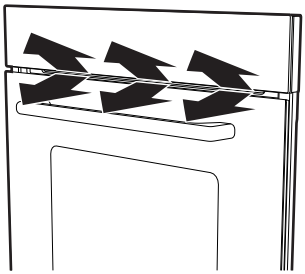
В общем случае, чтобы вернуться в предыдущее меню или завершить какую-либо функцию необходимо нажать символ ; для подтверждения выбора опций нажать символ .

2.3 Другие части

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления.

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

Внутреннее освещение

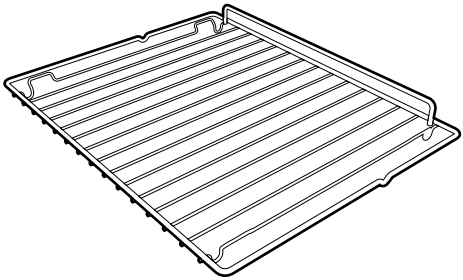
Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, за исключением функций ECO P, P и ;
- во время работы какой-либо функции необходимо нажать символ для включения или для выключения внутренней подсветки.

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

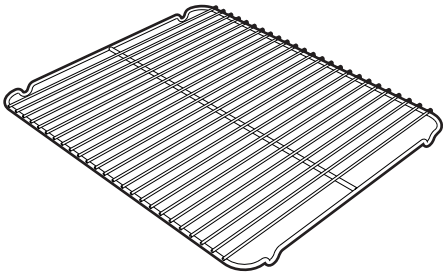
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



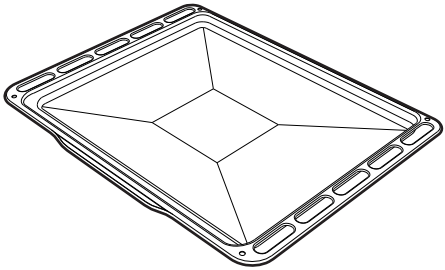
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



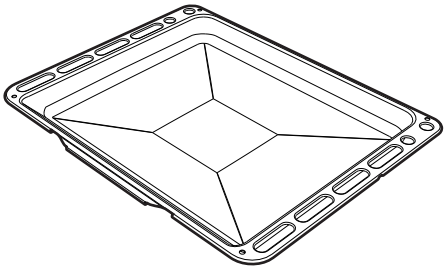
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Противень для духовки



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Противень для глубокой жарки



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

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

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

RU

3 Использование

3.1 Меры предосторожности

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- При перемещении пищи внутри духовки защитите руки термическими перчатками.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время ее функционирования.

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие спреи вблизи духовки.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

Неправильное использование
Риск повреждения эмалированных поверхностей

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

3.2 Первое использование

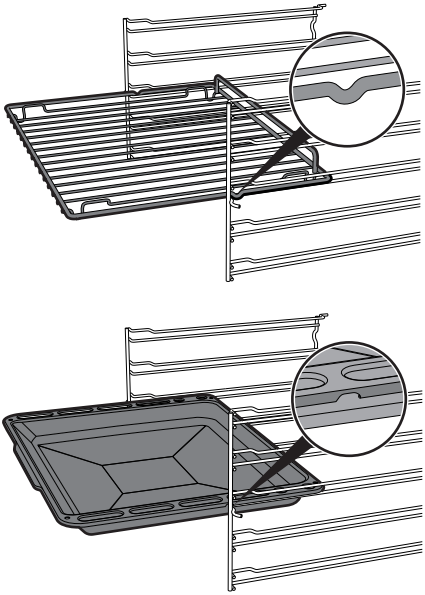
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).
4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части духовки.

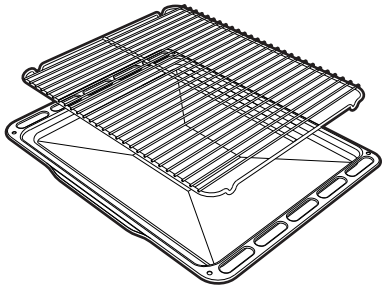


Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

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

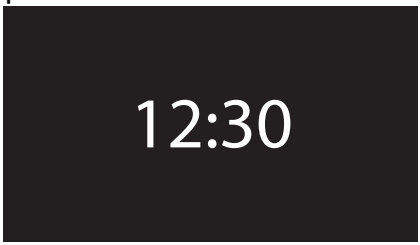
Решетка для противня

Решетка для противня вставляется во внутреннюю часть противня. Таким образом можно собрать жир отдельно от приготавливающейся пищи.



3.4 Использование духовки

Первое использование



При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ 00:00. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).

Прикоснуться к дисплею для входа в меню настроек.

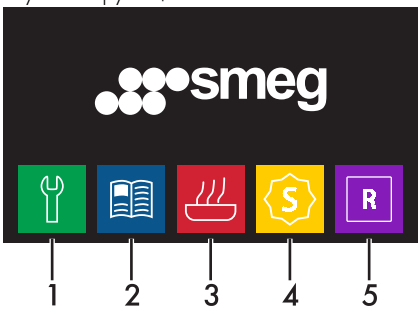
При первом использовании прибор настроен по умолчанию на отображение информации на английском языке.

RU

При первом включении или после прерывания подачи электропитания необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.

Home screen

Нажать на дисплее на изображение времени. Теперь в home screen прибора можно осуществлять выбор различных доступных функций.

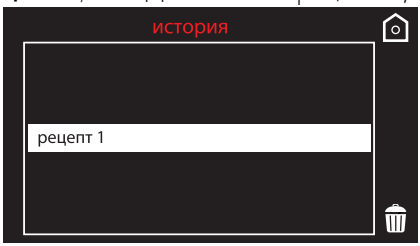


1 Настройки
2 Программы
3 Режимы приготовл.
4 Специальные функции
5 Персонал. программы

История

На дисплее home screen нажмите надпись smeg для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.

(на примере внесен в память рецепт **рецепт 1**, см. "Добавление рецепта").

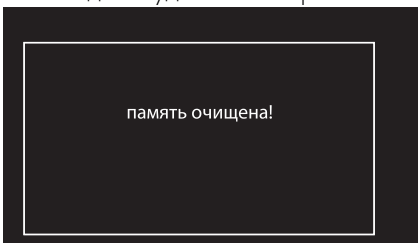


Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

1. На дисплее home screen нажмите надпись smeg для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.
2. Нажмите на символ .

3. Выберите надпись **ДА**, если необходимо удалить историю.



Режимы приготовления

1. В home screen выбрать иконку **режимы приготовл.** .

2. Выбрать желаемую функцию.

3. Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображаться выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и текущее значение температуры (предварительный нагрев).

4. По окончании предварительного нагрева сработает звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.

До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.

Прерывание функции

Для прерывания какого-либо режима приготовления нажмите на символ возврата и удерживайте его примерно в течение 2 с. Необходимо выбрать желаемую опцию.

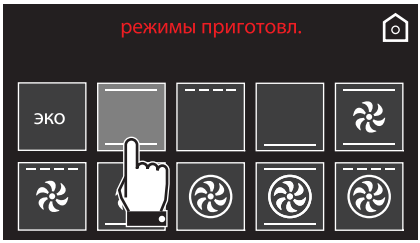
Удерживайте нажатым символ возврата в течение нескольких секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в любой момент и возврата в главное меню.

RU

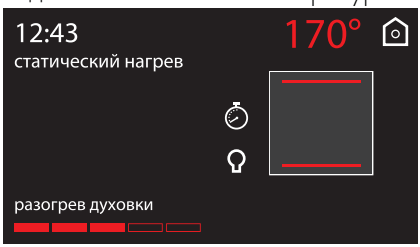
Изменить режим во время цикла приготовления

1. Нажмите символ режима, чтобы изменить его.

2. Нажмите символ нового режима, чтобы изменить его.



3. На дисплее будет отображаться новый выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и процесс достижения нового заданного значения температуры.

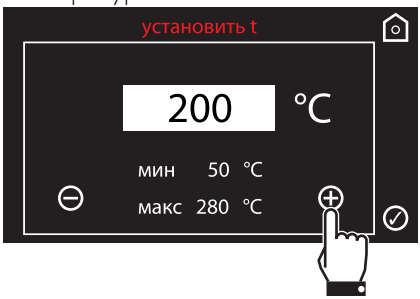


Во избежание случайного выход из функции или из отображенного экрана необходимо нажать на символ чуть дольше обычного. 3-секундное нажатие на символ ведет к выходу из экрана и из работы.

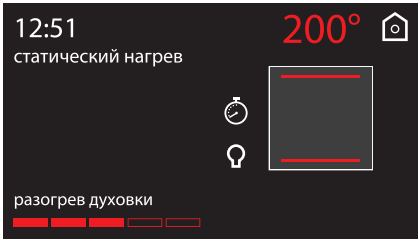
Изменить предварительно установленную температуру

1. Нажать на значение температуры, чтобы изменить его.

2. Воспользуйтесь символами и для настройки значения необходимой температуры.



3. Нажать на символ ✓ для подтверждения.



Перечень режимов приготовления

ECO

Эко

Сочетание работы вентилятора и задн.нагрева+конвекц в режиме ЭКО особенно подходит для приготовления блюд на одном уровне, обеспечивая при этом низкое потребление электроэнергии.

Статический нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит 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, а в сочетании с шампуром (если входит в комплект) позволяет создать в конце приготовления равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.

Нижний нагрев

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

Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой обеспечивает однородное прожаривание даже самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).

RU

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).

Низ+конвекция

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

Задний нагрев+конвекция

Сочетание работы вентилятора с задн.нагревом+конвекц (встроенным в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на нескольких уровнях, если для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. 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.

Турбо-режим

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).

Задн.нагрев+конвекц + гриль + конвекция

Сочетание режима конвекции с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на нескольких уровнях без смешения запахов или вкусовых оттенков. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

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).
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле духовки, после окончания приготовления не оставляйте горячие блюда внутри камеры на длительное время.

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 духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

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 в емкости без крышки на первом уровне 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 духовки сосуд с водой.

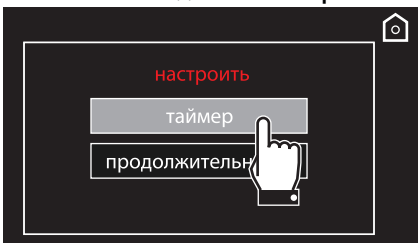
Для экономии энергии

- 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 как можно реже открывайте 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.

Функция таймера

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

1. Нажмите на символ во время приготовления.
2. Нажмите на надпись **таймера**.



Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

3. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).

4. Нажмите на символ для подтверждения.
5. Начинается обратный отсчет.

6. Подождите, пока звуковой сигнал не предупредит пользователя о завершении установленного времени приготовления. Символ начнет мигать.

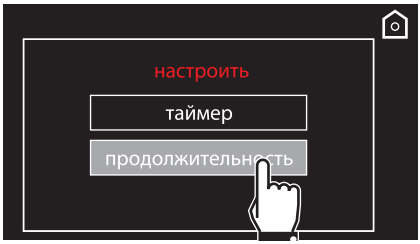
Нажмите на символ или для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительный таймер .

Приготовление с помощью таймера

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

Включение функции приготовления с установкой времени отключает таймер, если он был установлен ранее.

1. Нажмите на символ во время приготовления.
2. Нажмите на надпись **продолжительность**.



Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

3. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).

4. Нажмите на символ для подтверждения.
5. Начнется приготовление по таймеру.

6. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы или .

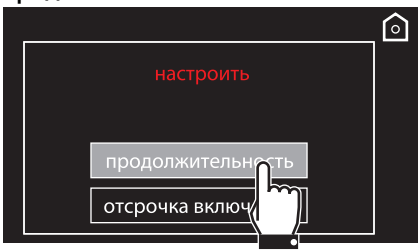
Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, нажмите на символ и затем на символ . Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

RU

Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

Во время функционирования прибора можно изменить продолжительность приготовления с установкой времени:

1. Нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **продолжительность**.



3. Наберите новую продолжительность и нажмите на символ для подтверждения.

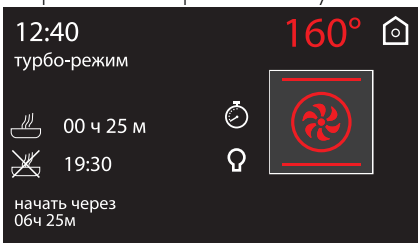
Отсрочка включения

Под отсрочкой включения понимается функция, позволяющая окончить приготовление в определенное время суток, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

1. После задания продолжительности приготовления нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.

3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19.30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).

4. Нажмите на символ для подтверждения.
5. Прибор останется в ожидании отсроченного времени запуска.



6. Исходя из заданных величин, прибор начнет предварительный нагрев около 10 мин...

7. ...чтобы потом продолжить выбранную функцию.

8. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы или .

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

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

Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления

После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Нажмите на символ .
2. Наберите новую продолжительность (например, 35 минут) и нажмите на символ для подтверждения.

3. Нажмите еще раз на символ .
4. Наберите новое время желаемого конца приготовления (например, в 19.00) и нажмите на символ для подтверждения.

RU

3.6 Специальные функции

В меню специальных функций собраны некоторые опции прибора, такие как функция таймера при выключенной духовке, функции размораживания или чистки...

В home screen выберите иконку

специальных функций .

На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

Список специальных функций

Таймер
Данная функция включает звуковой сигнал по истечении установленного времени.

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

Размораж по времени
Эта функция служит для размораживания пищевых продуктов исходя из выбираемого времени.

Поднятие теста
Режим поднятия теста при подаче тепла сверху позволяет поднимать тесто любого типа, обеспечивая достижение оптимального результата за короткое время.

Подогрев
Служит для разогрева блюд или поддерживания их горячими.

Шабат
Данная функция позволяет готовить пищу с соблюдением требований иудейской религии для проведения дня субботнего отдыха.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)
Эта функция облегчает очистку посредством использования пара, создаваемого небольшим количеством воды, налитой на установленную на дне штамповку.

Эко-пиролиз (только на некоторых моделях)
При выборе этой функции в духовке осуществляется пиролиз при температуре 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки рабочей камеры, если она не слишком загрязнена.

P

Пиролиз (только на некоторых моделях)

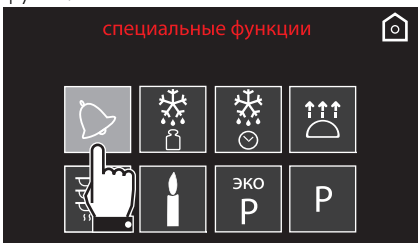
При выборе этой функции духовка нагревается до температур, доходящих до 500°C, которые разрушают все жировые загрязнения, образовавшиеся на ее внутренних стенках.

Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях «Паровая очистка», «Пиролиз», «Эко-пиролиз» см. в разделе «4 Чистка и техническое обслуживание».

Таймер

Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

1. Выберите **таймер** в меню специальных функций.



2. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).

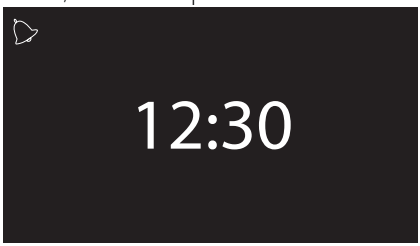
3. Нажмите на символ ✓ для подтверждения.
4. Начинается обратный отсчет.

5. Подождите, пока звуковой сигнал не предупредит пользователя о завершении установленного времени приготовления. Символ начнет мигать.

Нажмите на символ или для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительный таймер .

RU

6. При выходе из режима отображения таймера в верхнем левом углу появится символ , указывающий на то, что таймер включен.



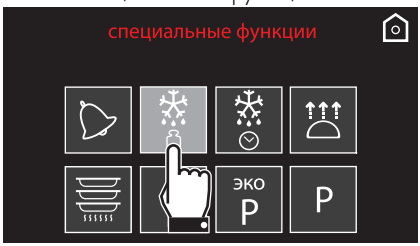
Для выхода из режима специального таймера необходимо обнулить его.

Если после установки времени таймера включается какая-либо функция, это время будет автоматически установлено для таймера этой функции, за исключением некоторых специальных функций, автоматических программ и персональных рецептов.

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

Размораживание по весу

1. Поместите блюдо вовнутрь прибора.
2. Выберите **Размораживание по весу** в меню специальных функций.

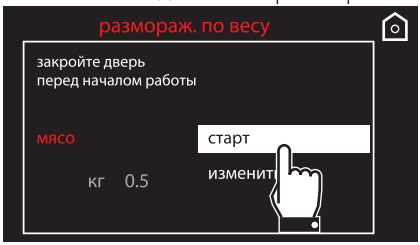


3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания.

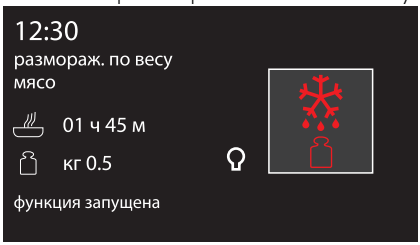
4. Используйте символы и чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.

5. Нажмите на символ для подтверждения.

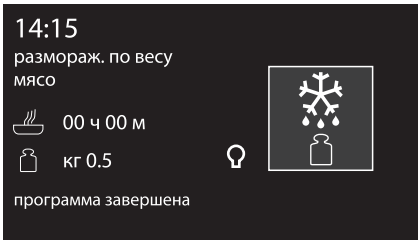
6. Выберите **старт** чтобы начать размораживание, или выберите **изменить** для дополнительного изменения заданных параметров.



7. Нажмите на символ ✓, чтобы запустить размораживание по весу.
8. Начнется размораживание по весу.



9. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .



Предварительные настройки:

Вид	Вес (кг)	Время
Мясо	0.5	01 ч 45 мин
Рыба	0.4	00 ч 40 мин
Фрукты	0.3	00 ч 45 мин
Хлеб	0.3	00 ч 20 мин

Размораж по времени

1. Поместите блюдо вовнутрь прибора.
2. Выберите **размораживание по времени** в меню специальных функций.

3. Наберите нужную продолжительность (например, 1 час: коснитесь вначале поля часов и затем цифр 0 и 1).

4. Нажмите на символ ✓ для подтверждения.

RU

5. Нажмите еще раз на символ ✓, чтобы запустить размораживание по времени.
6. Начнется размораживание по времени.

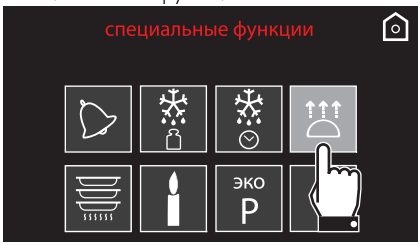
7. Во время выполнения функции можно дополнительно изменить продолжительность размораживания (см. "Приготовление с помощью таймера"). Нажмите на символ для внесения желаемых изменений.
8. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .

Продолжительность размораживания по времени можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

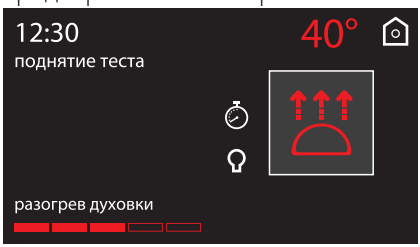
Поднятие теста

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

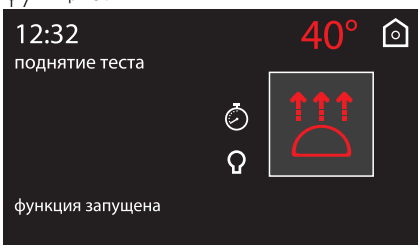
1. Разместите тесто, которое должно подняться, на втором уровне.
2. Выберите **подъем теста** в меню специальных функций.



3. Нажмите на символ ✓, чтобы запустить подъем теста.
4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева...



5. ...чтобы потом продолжить выбранную функцию.



6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. "Функция таймера"), продолжительность поднятия теста (см. "Приготовление с помощью таймера") либо поднятия теста с отсрочкой (см. "Отсрочка включения"). Нажмите на символ для внесения желаемых изменений.

Если не установлено иное, максимальная продолжительность поднятия теста будет 13 часов.

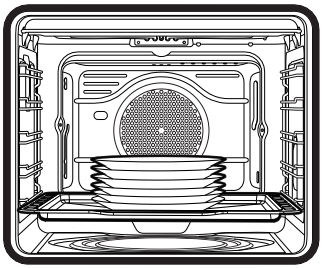
Для оптимального подъема теста лампочка внутри духовки выключена, но ее можно включить в любой момент нажатием на символ .

7. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .

Для функции поднятия теста изменение температуры по умолчанию (40°C) невозможно.

Подогрев

1. Установите противень на первом уровне и на нем в центре разместите блюда для подогрева.

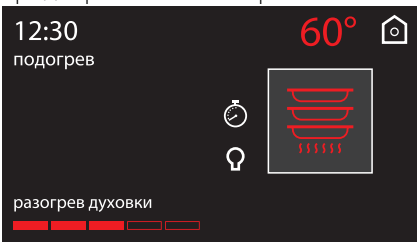


Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Устанавливайте друг на друга не более 5-6 емкостей.

2. Выберите **подогрев** в меню специальных функций.

RU

3. Нажмите на символ ✓, чтобы запустить функцию подогрева блюд, или нажмите на значение температуры и измените его (от 40° до 80°).
4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева...



5. ...чтобы потом продолжить выбранную функцию.

6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. "Функция таймера"), продолжительность нагревания (см. "Приготовление с помощью таймера") либо нагревания с отсрочкой (см. "Отсрочка включения"). Нажмите на символ для внесения желаемых изменений.

Если не установлено иное, максимальная продолжительность функции подогрева блюд будет 13 часов.

7. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ или .

Шабат

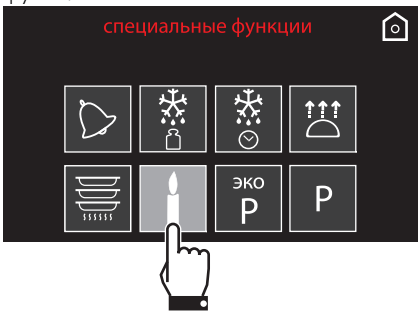
Во время действия данной функции духовка будет работать в соответствии с некоторыми особенными установками:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, никакая продолжительность приготовления не может быть установлена.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Отключение внутреннего вентилятора.
- Звуковая сигнализация отключена.

После активации функции Шабат невозможно производить изменения параметров.

Такие действия не будут иметь никаких последствий; активной будет оставаться только символ возврата, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. Выберите **Шабат** в меню специальных функций.



2. Нажмите на символ, чтобы запустить функцию Шабат, или нажмите на значение температуры и измените его (от 60° до 100°).

3. В конце придержите символ возврата, чтобы вернуться в главное меню.

RU

3.7 Программы

Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

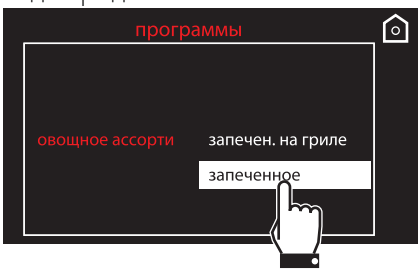
В home screen выберите иконку **программы** .

Запуск программы

1. Нажмите на символы и для выбора типа блюд из меню "Программы". Затем нажмите на название блюда для подтверждения.

2. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите на название для подтверждения.

3. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите на название обработки для подтверждения.



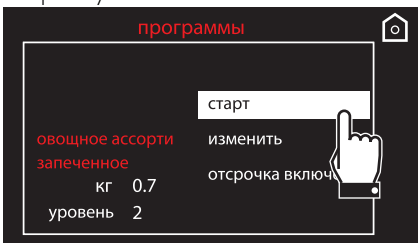
4. Нажмите на символ для изменения веса блюда.

5. Используйте символы ⊕ и ⊖, чтобы задать вес (в килограммах) блюда.

6. Нажмите на символ ✓ для подтверждения.

7. Нажмите еще раз на символ ✓ для перехода к следующему экрану.

8. Теперь можно запустить выбранную программу, изменить настройки для сохранения в памяти или выполнить отсрочку включения.



9. При выборе опции **старт** начнется приготовление с предопределенными настройками параметров программы, которые будут отображены на дисплее.

Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.

В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить предопределенные установки параметров приготовления.

10. Звуковой сигнал и специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.

11. Нажмите на символ ✓, чтобы начать приготовление.

RU

Завершение программы

1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звукового сигнала и мигания символа .

2. Для выполнения нового процесса приготовления с уже заданными параметрами нажмите на символ (нажать два раза, если включена звуковая сигнализация). Если духовка еще на разогрета, автоматически начнется процесс приготовления, в противном случае начнется фаза предварительного нагрева.

Последовательное приготовление служит для приготовления нескольких блюд одного и того же вида. Например, для последовательного приготовления нескольких пицц.

До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите и придержите символ возврата .

Циклическое изменение программы

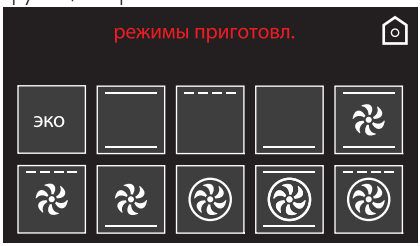
1. Внутри выбранной программы выберите **изменить** из меню выбранного блюда.

В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.

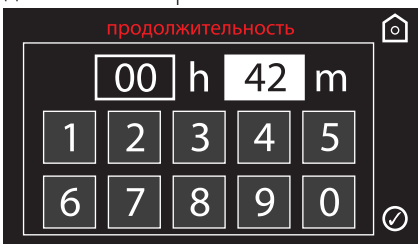
2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

- температура приготовления

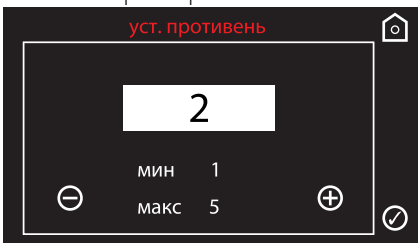
- функция приготовления



- длительность приготовления



- полка опорной рамки

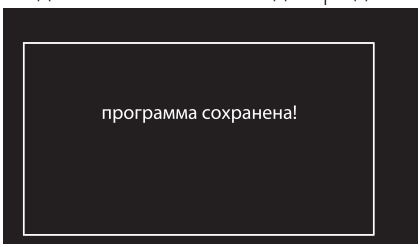


- вес блюда

3. Внесите желаемые изменения.
4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ ✓. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.

Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

5. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.



RU

Таблицы программ по умолчанию

МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Ростбиф	с кровью	1	Задний нагрев+конвекция	2	200	35
	средней	1	Задний нагрев+конвекция	2	200	40
	хорошо	1	Задний нагрев+конвекция	2	200	45
Корейка	-	1	Турбо-режим	2	190	75
Баранина	средней	1	Турбо-режим	2	190	100
	хорошо	1	Турбо-режим	2	190	110
Телятина	-	1	Верх+низ+конвекция	2	190	65
Свиные ребрышки	-	1	Гриль + конвекция	4	250	16
Свиные отбивные	-	1	Гриль + конвекция	4	280	15
Свиные колбаски	-	1	Гриль + конвекция	4	280	12
бекон	-	0,5	Гриль + конвекция	4	250	7
Индейка	запеченная	3	Верх+низ+конвекция	1	190	110
Курица	запеченная	1	Турбо-режим	2	200	64
Кролик	запеченный	1,5	Задний нагрев+конвекция	2	190	80

РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Свежая рыба	-	0,5	Верх+низ+конвекция	2	160	35
Рыба замороженн	-	0,5	Задний нагрев+конвекция	2	160	45
Сибас	-	1	Задний нагрев+конвекция	2	160	45
Морской черт	-	0,8	Задний нагрев+конвекция	2	160	60
Люциан	-	1	Задний нагрев+конвекция	2	180	30
Палтус	-	1	Задний нагрев+конвекция	2	160	35

ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Овощное ассорти	запечен. на гриле	0,5	Гриль	4	250	25
	запеченное	1	Задний нагрев+конвекция	2	200	45
Картофель	запеченный	1	Турбо-режим	2	220	40
	замороженный	0,5	Верх+низ+конвекция	2	220	13

ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Пончики	-	1	Верх+низ+конвекция	2	160	60
Печенье	-	0,6	Турбо-режим	2	160	18
Кекс	-	0,5	Задний	2	160	18
Заварное печенье	-	0,5	Турбо-режим	2	180	70
Безе	-	0,3	Турбо-режим	2	120	90
Бисквит	-	1	Задний	2	160	60
Штрудель	-	1	Статический	2	170	40
Песочное тесто	-	0,8	Статический	2	170	40
Булочки	-	1	Верх+низ+конвекция	2	180	40
Круассаны	-	0,6	Задний	2	160	30

ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Хлеб дрожжевой	-	1	Задний	2	200	30
Фокачча	-	1	Турбо-режим	2	180	25

ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Пицца на противне	-	1	Верх+низ+конвекция	1	280	7
Пицца на камне	свежая	0,5	Верх+низ+конвекция	1	280	4
	замороженная	0,3	Верх+низ+конвекция	1	230	6

ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста	-	2	Статический	1	220	40
Лазанья	-	2	Статический	1	230	35
Паэлья	-	0,5	Верх+низ+конвекция	2	190	25
Пирог киш	-	0,5	Статический	1	200	30
Суфле/флан	-	0,5	Задний	2	180	25

RU

РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Темпер. (°C)	Время (минуты)
Телятина	-	1	Турбо-режим	2	90	360
Говядина	с кровью	1	Статический	2	90	105
	хорошо	1	Статический	2	90	380
Свинина	-	1	Турбо-режим	2	90	330
Баранина	-	1	Турбо-режим	2	90	360

Указанное в таблице время приготовления относится к блюду в рецепте, является ориентировочным и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.

В таблицах приводятся параметры, установленные на заводе-изготовителе. Если после подтвержденного изменения потребуется восстановить первоначальную программу с исходными настройками, необходимо ввести данные, приведенные в таблице.

При включении эко-режима (см. 3.9 Настройки) время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.

3.8 Персональные программы

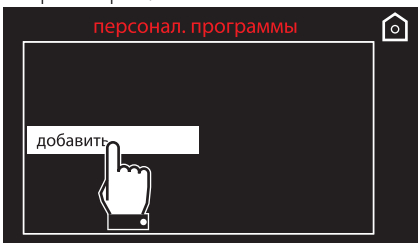
С помощью данного меню можно ввести персональную программу с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено добавить новый рецепт. После внесения в память собственных рецептов они будут предлагаться в соответствующем меню.

В home screen выберите иконку **персонал. программы** R.

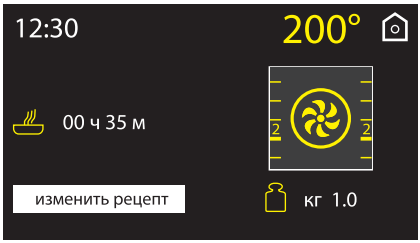
Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** из меню «персон. рецепты».

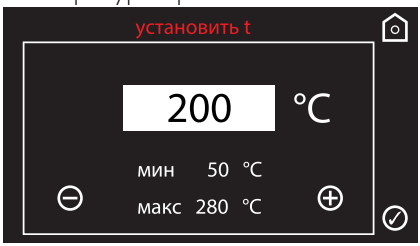


В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.

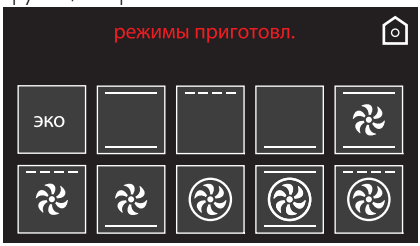


2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

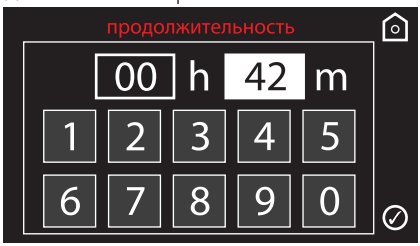
- температура приготовления



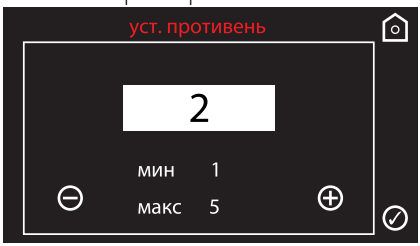
- функция приготовления



- длительность приготовления



- полка опорной рамки



- вес блюда

3. Внесите желаемые изменения.

RU

4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ ✓. Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.

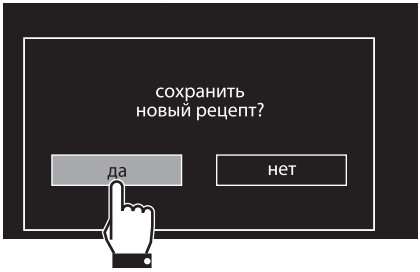
5. Введите название рецепта. Знак ← отменяет предыдущую букву (в примере в память внесен рецепт **рецепт 1**).

> Название рецепта может состоять максимум из 10 символов, включая пробелы.

> Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

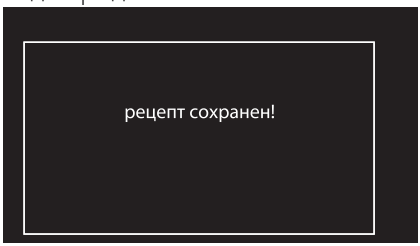
6. После ввода названия нового рецепта нажмите на символ ✓ для подтверждения.

7. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений. Выберите надпись **ДА** для запоминания рецепта.



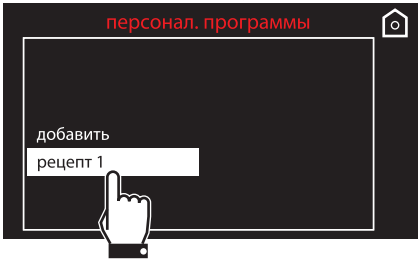
> Выбор надписи **НЕТ** повлечет за собой отказ от сохранения.

8. Если сохранение рецепта будет сохранено, на дисплее появится подтверждение.

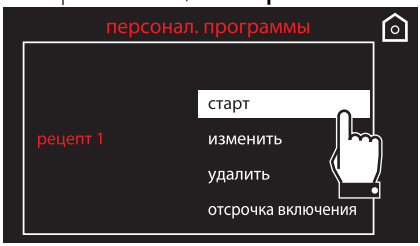


Запуск персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персон. рецепты» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **старт**.

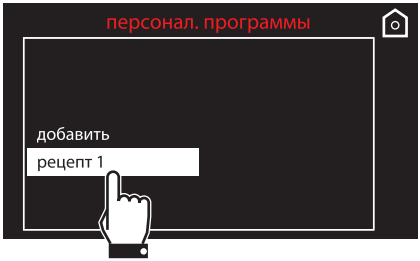


3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.

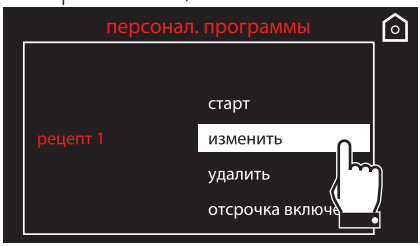
Во время приготовления можно всегда изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при последующем использовании рецепта.

Изменение персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персон. рецепты» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).



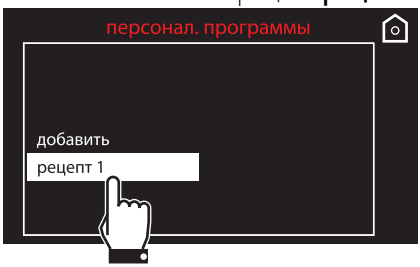
2. Выберите позицию **изменить**.



3. Повторите те же операции, начиная с пункта 2 главы “Добавление рецепта”.

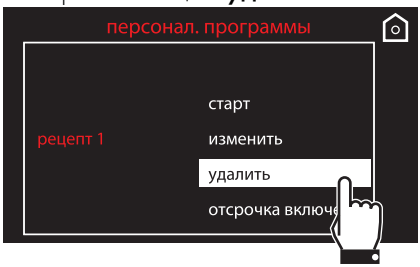
Удаление персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персон. рецепты» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).



RU

2. Выберите позицию **удалить**.

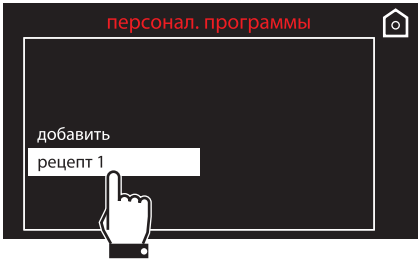


3. Подтвердите удаление. Выберите надпись **ДА** для окончательного удаления рецепта.

4. В случае подтверждения удаления на дисплее появится подтверждающее сообщение.

Отсрочка включения

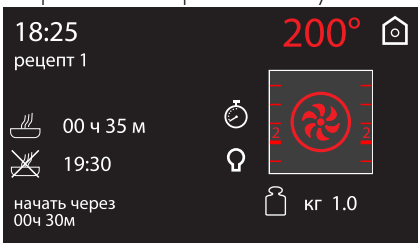
1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персон. рецепты» (в примере был внесен в память рецепт **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **отсрочка включения**.

3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19.30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).

4. Нажмите на символ ✓ для подтверждения.
5. Прибор останется в ожидании отсроченного времени запуска.



3.9 Настройки

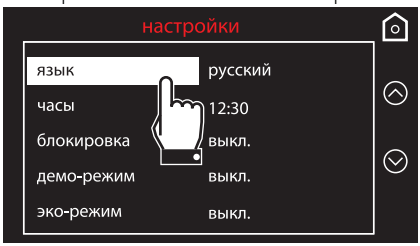
С помощью данного меню можно задать параметры конфигурации прибора.
В home screen выберите иконку **настройки** .

В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.

Язык

Позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Выберите **язык** в меню «настройки».



2. Нажмите на символы ⌃ и ⌄ для выбора нужного языка.

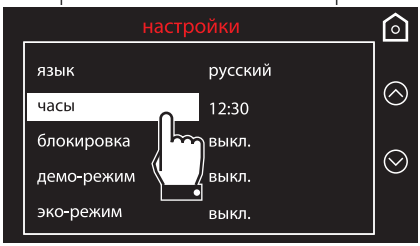
3. Подтвердите выбранный язык.

RU

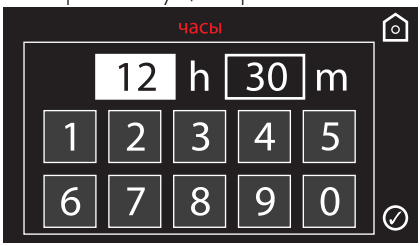
Часы

Позволяет изменить отображаемое текущее время.

1. Нажмите на символы или и выберите **часы** в меню «настройки».



2. Наберите текущее время.

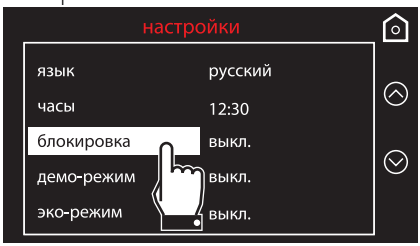


3. Нажмите на символ для подтверждения.

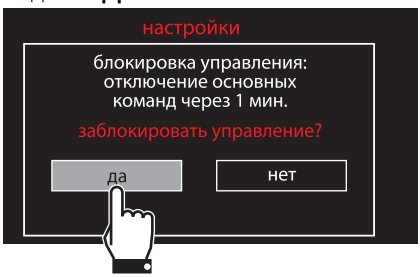
Блокировка

Позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после одной минуты нормального функционирования, если в этот период пользователь не выполнил никаких операций с прибором.

1. Нажмите на символы или и выберите **блокировка** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения блокировки команд следует выбрать надпись **ДА**.



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

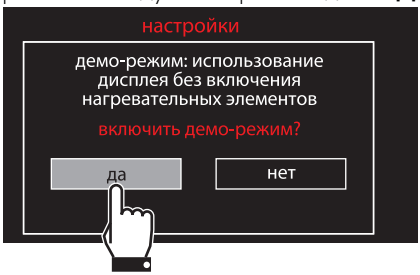
Для временного отключения блокировки во время варки держать нажатым символ не менее 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.

Демо-режим (только для выставочных моделей)

Позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.

1. Нажмите на символы ⌃ или ⌄ и выберите **Демо-режим** в меню «настройки».

2. Для подтверждения включения Демо-режима следует выбрать надпись **ДА**.



Если данный режим включен, на дисплее будет отображаться надпись «Демо-режим».

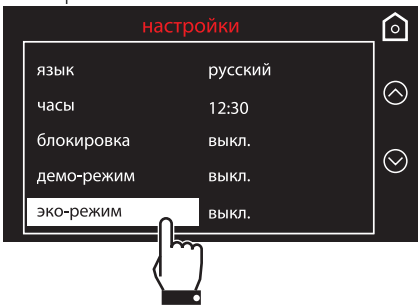
Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить на OFF (Выключ) данный режим.

Эко-режим

Позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких бытовых приборов одновременно.

При включении этого режима на дисплее появляется символ рядом с функцией.

1. Нажмите на символы ⌃ или ⌄ и выберите **Эко-режим** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения Эко-режима следует выбрать надпись **ДА**.

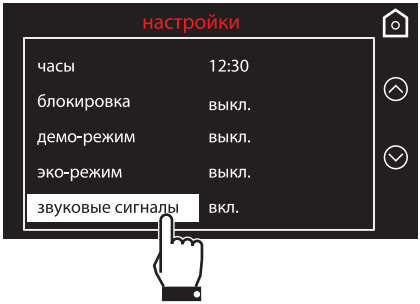
При активации Эко-режима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиться.

RU

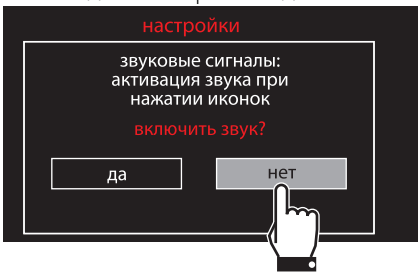
Звуковые сигналы

При каждом нажатии на символы дисплея прибор издает звуковой сигнал. С помощью этой настройки его можно отключить.

1. Нажмите на символы ⌃ или ⌄ и выберите **звуковые сигналы** в меню «настройки».



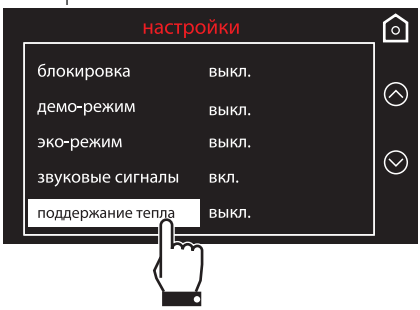
2. Чтобы отключить звук, связанный с нажатием на символ на дисплее, необходимо выбрать надпись **НЕТ**.



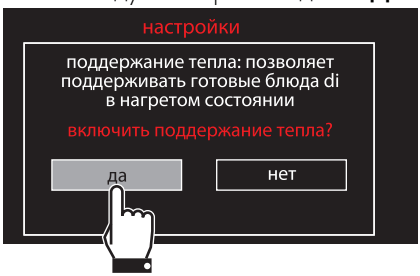
Поддержание тепла

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. Нажмите на символы ⌃ или ⌄ и выберите **поддержание тепла** в меню «настройки».



2. Для подтверждения поддержания тепла следует выбрать надпись **ДА**.

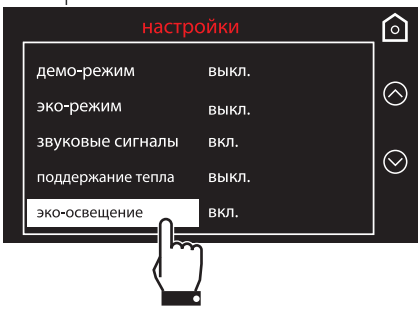


Поддержание тепла активируется сразу по окончании приготовления, о нем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция завершена). Через несколько минут на дисплее отображается показанные ниже экран.

Эко-освещение

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

1. Нажмите на символы или и выберите **Эко-освещение** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения Эко-освещения следует выбрать надпись **ДА**.

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

Ручной контроль включения/выключения всегда доступен. Необходимо нажать символ для включения или символ для выключения вручную внутреннего освещения.

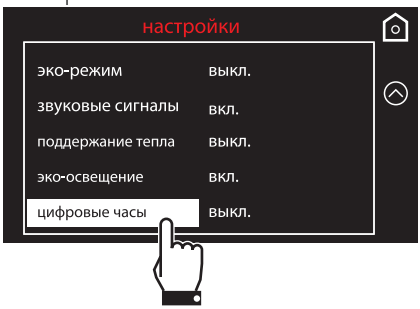
Функция Эко-освещения задана а завода как активная - «**on**» (вкл).

RU

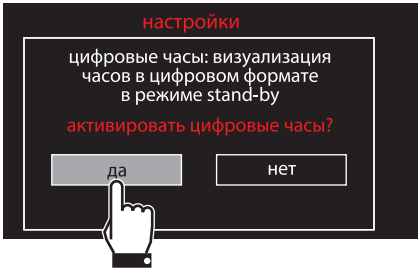
Цифровые часы

Позволяет отобразить время в цифровом формате.

1. Нажмите на символы ⌃ или ⌄ и выберите **цифровые часы** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения цифровых часов следует выбрать надпись **ДА**.



Если ни одна из функций прибора не активна, дисплей отобразит текущее время в цифровом формате.

В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.

4 Чистка и техническое обслуживание

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 поверхностей

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

4.3 Плановая ежедневная чистка

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

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

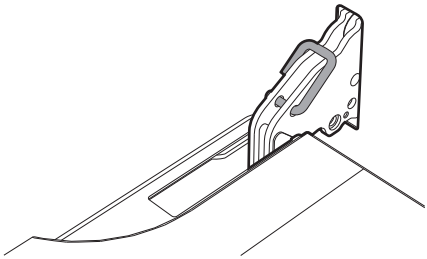
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

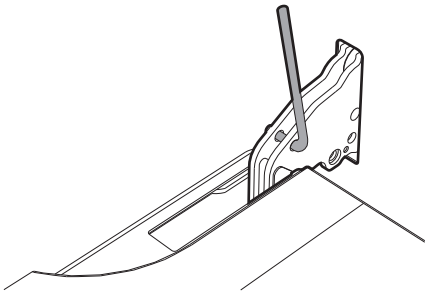
Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки. Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами.
Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.
Не допускайте засыхания внутри духовки пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

4.5 Снятие дверцы

Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

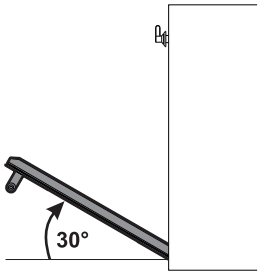
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



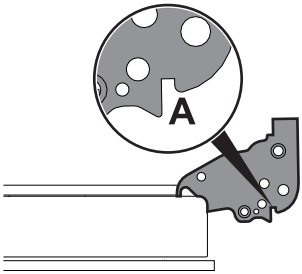


RU

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 духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.



4.6 Чистка стекол дверцы

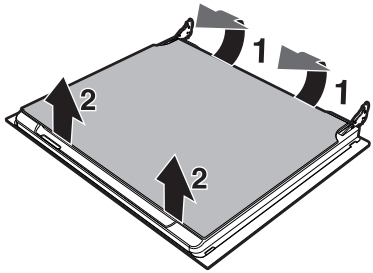
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

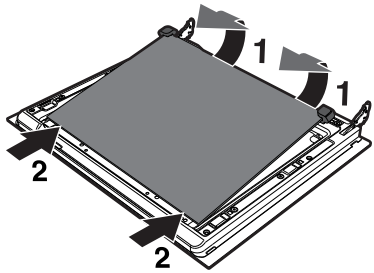
4.7 Демонтаж внутренних стекол

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

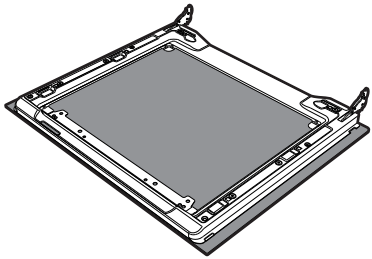
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (**1**).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (**2**). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



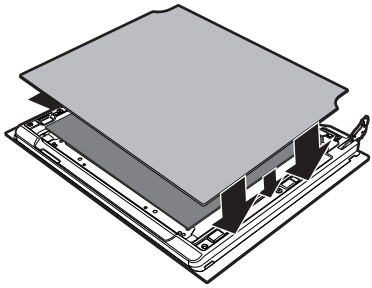
3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.



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.

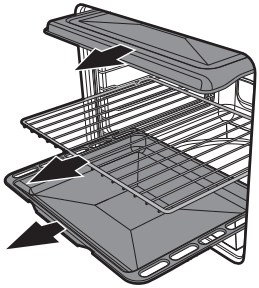


4.8 Чистка внутренней части духовки

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

Извлеките все съемные части.

Промойте решетки горячей водой и очистите их неабразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.



После использования специальных средств рекомендуется включить духовку на максимальный нагрев приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.

Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

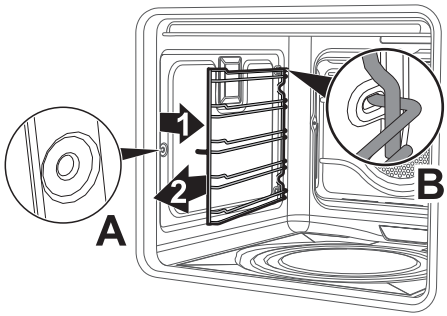
RU

Снятие опорных рамок для решеток/противней

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия: потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



4.9 Паровая очистка (только на некоторых моделях)

Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

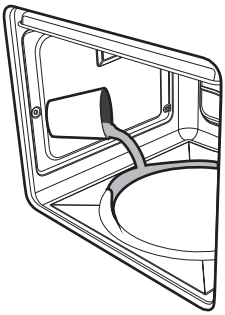
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

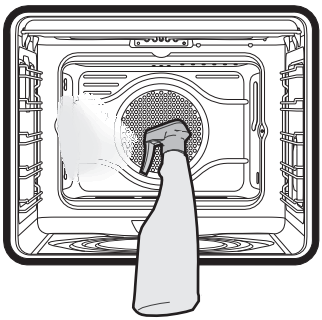
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.

- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью специального распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



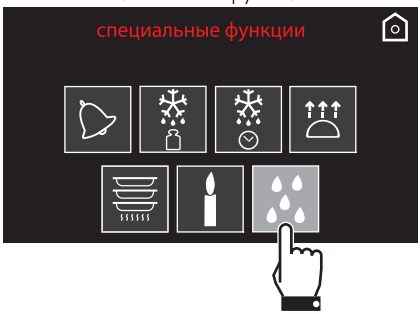
- Закройте дверцу.

Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Установка режима Паровая очистка

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла чистки Паровая очистка, он будет немедленно остановлен, и на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Выберите функцию **Паровая чистка** в меню специальных функций.



2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.

Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

RU

3. Нажмите на символ ✓ для подтверждения. Начнется цикл чистки.

4. В случае, если температура внутри духовки становится слишком высокой, звуковой сигнал и сообщение на экране предупреждают о необходимости дождаться остывания.

5. По окончании цикла Паровой чистки раздастся звуковой сигнал.

Установка программируемой функции паровой очистки

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

1. После выбора специальной функции паровой очистки нажмите на символ .

2. Наберите желаемое время окончания паровой очистки (например, 19.30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).

3. Нажмите на символ ✓ для подтверждения.
4. Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для цикла чистки.

Окончание цикла Паровой чистки

5. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
6. Трудноудаляемые остатки удалите при помощи не царапающей губки с медными волокнами.
7. Жирные остатки можно отмыть специфическими средствами для чистки духовок.
8. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

4.10 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 духовки.

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

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

Предварительные операции

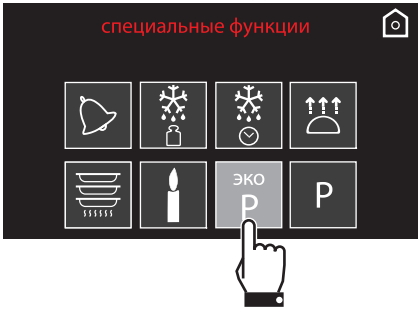
Перед запуском процесса пиролиза:

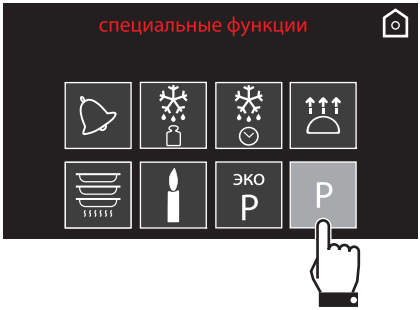
- очистите внутреннее стекло, следуя указаниям по обычной чистке.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Выньте из духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите верхнюю защиту (если имеется).
- Закройте дверцу.

RU

Настройки процесса пиролиза

1. Выберите **Эко-пиролиз** или **пиролиз** в меню специальных функций.

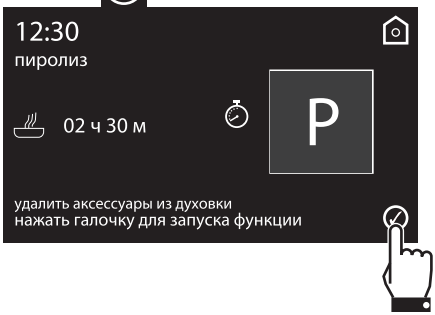




2. Наберите нужную продолжительность цикла чистки (например, 2 часа и 30 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 3 и 0).

3. Нажмите на символ ✓ для подтверждения.

4. Прибор готов для начала цикла автоматической чистки. Сигнализация напоминает о необходимости вынуть аксессуары из духовки. Нажмите на символ ✓, чтобы начать пиролиз.



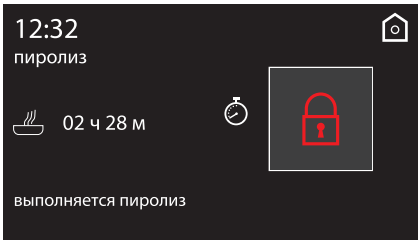
Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

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

В функции **Эко-пиролиз** ECO P длительность задана на 2 часа и не подлежит изменениям.

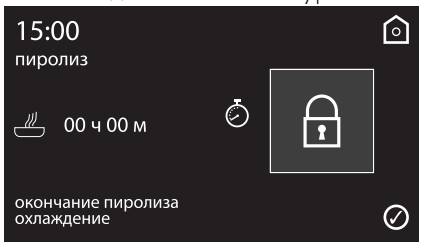
Пиролиз

На дисплее появится надпись «Выполняется пиролиз», указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки. Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется с помощью приспособления, которое предотвращает любую возможность ее открытия (на дисплее отображается символ).

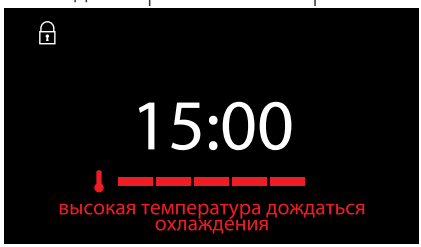


Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор с помощью соответствующих органов управления.

5. По завершении пиролиза дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не снизится до безопасного уровня.



6. Примерно через 20 секунд на дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры.



7. Подождите, пока духовка не остынет, и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

RU

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 продолжительности пиролиза и нажатия на символ ✓ для подтверждения следует нажать на символ ⏱.
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.

3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19.30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).

4. Нажмите на символ ✓ для подтверждения.
5. Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для цикла чистки.

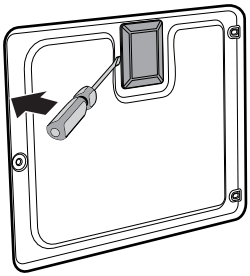
4.11 Внеочередное техобслуживание

Части под электрическим напряжением
Опасность электрического удара

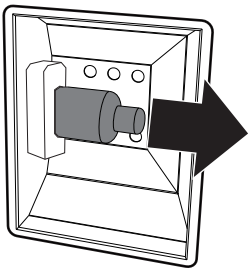
- Отключите электрическое питание духовки.

Замена лампы внутреннего освещения

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



4. Извлеките и снимите лампу.

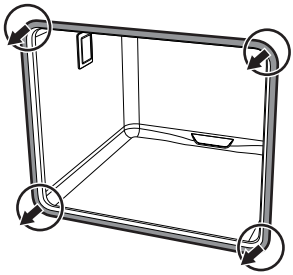


Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).
6. Корректно установите крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Демонтаж прокладки (за исключением пиролитических моделей)

Чтобы обеспечить тщательную чистку, можно снять прокладку на фасаде камеры духовки. По четырем углам расположены крючки крепления к фасаду духовки. Потяните их наружу, чтобы снять прокладку.



RU

Что делать если…

Дисплей полностью выключен:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «On» («Вкл.») многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

Прибор не нагревается:

- Проверьте, был ли установлен «демо-режим» (для получения дополнительной информации см. параграф "Настройки").

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, был ли установлен режим «блокировка» (для получения дополнительной информации см. параграф "Настройки").

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверьте, был ли установлен «Эко-режим» (для получения дополнительной информации см. параграф "Настройки").

После цикла автоматической чистки (пиролиза) невозможно выбрать никакую функцию:

- Проверьте, выключена ли блокировка дверцы. Духовка обладает механизмом защиты, который не позволяет выбирать какие-либо функции, пока блокировка дверцы включена. Это делается по причине того, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволяет выполнять приготовление любого типа блюд.

На дисплее появится надпись «Ошибка 4»:

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время включения блокировки. Выключите и снова включите духовку, сделайте паузу на несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

При открывании дверцы во время выполнения режима нагрева с обдувом вентилятор останавливается:

- Это не является неисправностью, а является нормальным функционированием прибора. Это свойство позволяет избежать излишних потерь тепла, когда вы производите действия с блюдами во время приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.

В случае невозможности устранения проблем или при возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.

В случае появления других сообщений об ошибке типа «Ошибка XX»:

запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.

5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению 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 идентификационную табличке прибора.

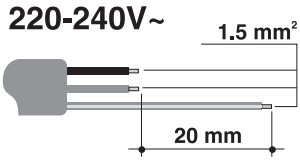
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель на 3 x 1,5 мм^2 — сечение внутреннего проводника), стойкий к температуре не менее 90°C.

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



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.

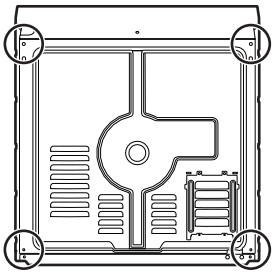
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

5.2 Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность 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.

RU

5.3 Встраивание

Тяжелый прибор
Опасность получения травм из-за раздавливания

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.

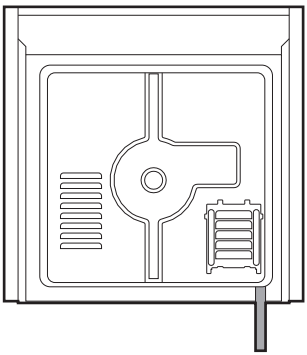
Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

- 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 пожара

- Убедитесь, что материал мебели термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

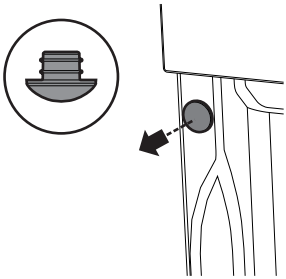
Положение кабеля питания



(вид сзади)

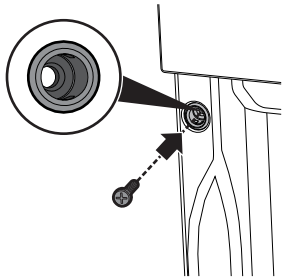
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

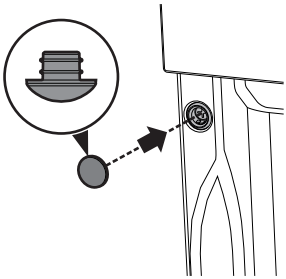


Вставьте прибор в мебель.

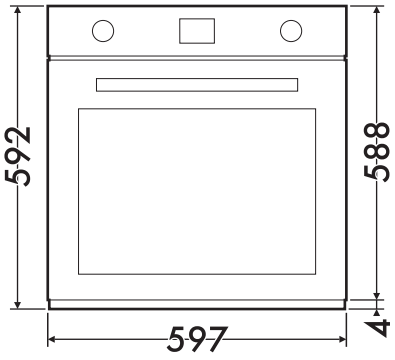
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



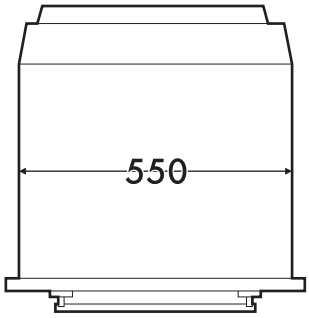
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



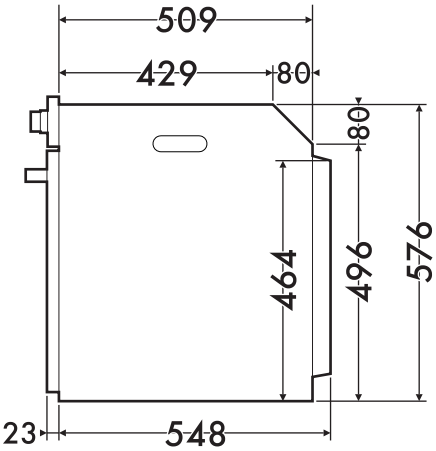
Габаритные размеры прибора (мм)



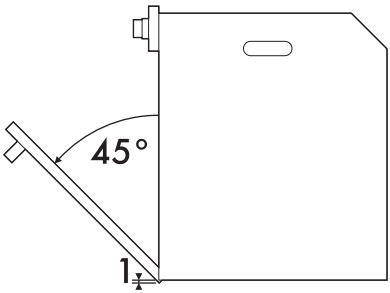
(вид спереди)

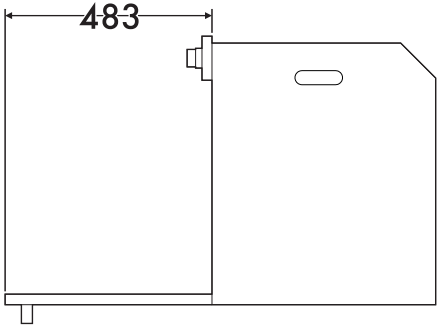


(вид сверху)



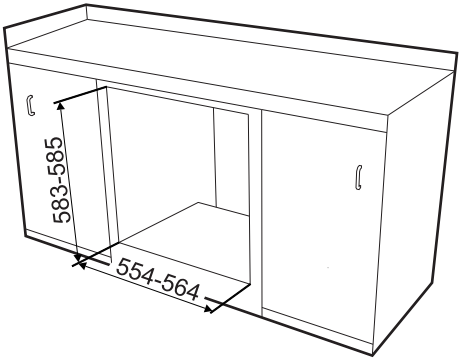
(вид сбоку)

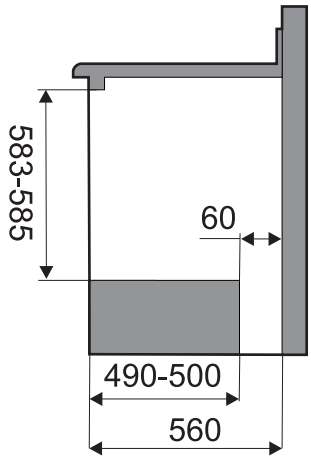




RU

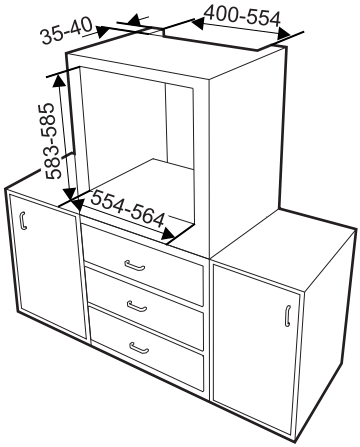
Встраивание под столешницами (мм)

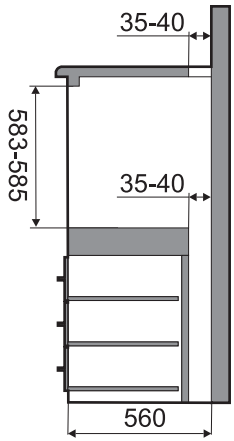




Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием размером примерно 60 мм.

Вертикальное встраивание (мм)





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