

Содержание

1 Предупреждения	368
1.1 Общие меры безопасности	368
1.2 Назначение прибора	372
1.3 Ответственность производителя	372
1.4 Руководство по эксплуатации	372
1.5 Утилизация	373
1.6 Идентификационная табличка	373
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	374
1.8 Для экономии энергии	374
2 Описание	375
2.1 Общее описание	375
2.2 Панель управления	376
2.3 Другие части	377
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте	377
3 Использование	379
3.1 Использование принадлежностей	380
3.2 Использование духовки	381
3.3 Рекомендации по приготовлению	388
3.4 Специальные функции	391
3.5 Настройки	395
4 Чистка и уход	399
4.1 Чистка поверхностей	399
4.2 Чистка дверцы	399
4.3 Чистка рабочей камеры духовки	402
4.4 Паровая очистка (только на некоторых моделях)	405
4.5 Пиролиз (только на некоторых моделях)	408
4.6 Внеплановое техобслуживание	411
5 Установка	413
5.1 Подключение к сети электропитания	413
5.2 Встраивание	414

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



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности



ПРИЧИНЕНИЕ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание 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 младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.



- 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 вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.



НАНЕСЕНИЕ ВРЕДА ПРИБОРУ

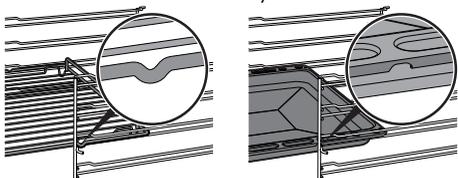
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Запрещается использовать грубые или абразивные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



Предупреждения

- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки.

Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- (только в некоторых моделях) перед запуском пиролиза удалите с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры духовки.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.

- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из 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 используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.



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

Установка и техобслуживание

• ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.

- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.

- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- 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.
- Данный прибор можно использовать на высоте не более 2000 м над уровнем моря.



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 застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте только термошуп из комплекта поставки или рекомендуемый производителем.

1.2 Назначение прибора

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

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

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 целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.
- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.



1.5 Утилизация



Согласно европейской директиве 2012/19/UE об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов.

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:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

- 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.

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.

1.6 Идентификационная табличка

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



Предупреждения

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:



Предупреждения

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/Рекомендации

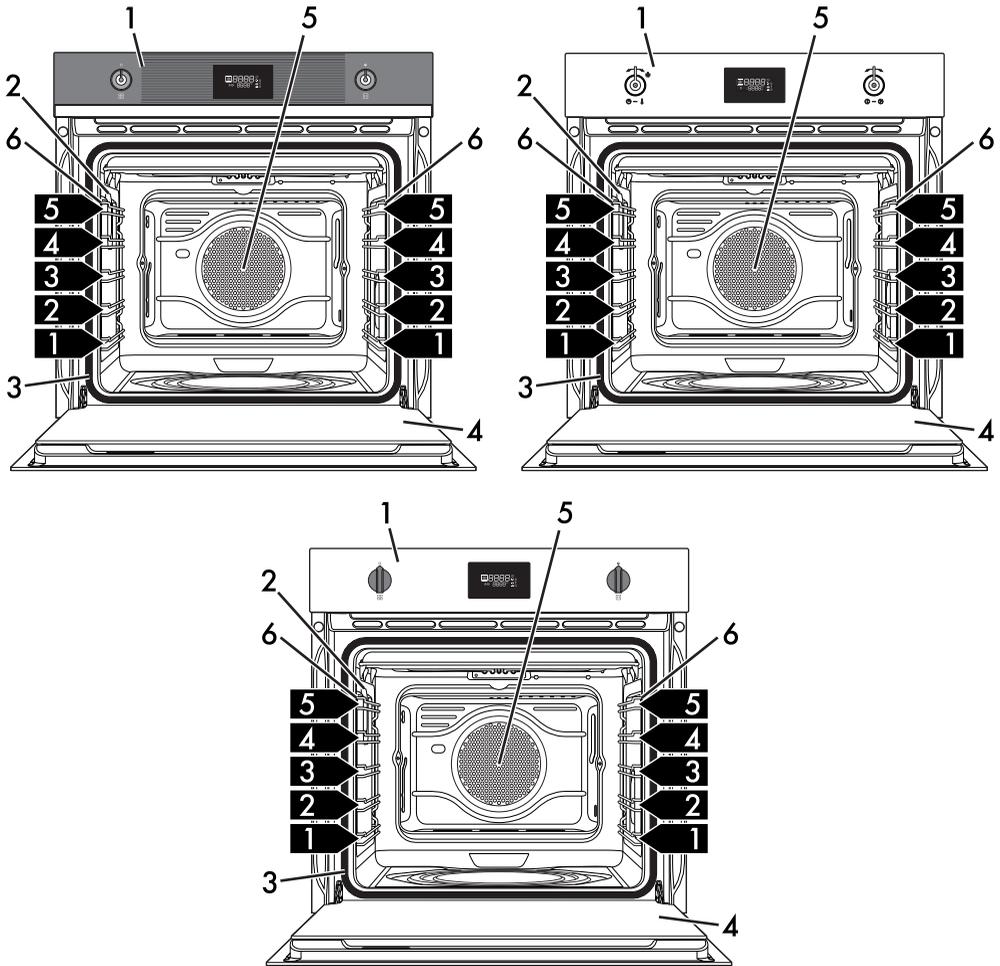
1.8 Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

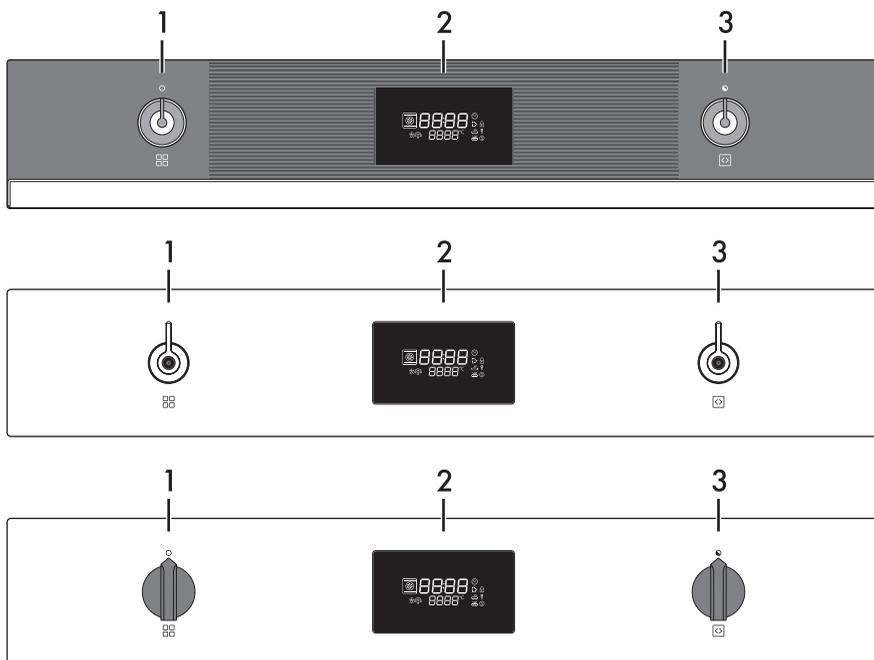
6 Боковые направляющие для размещения решеток и противней

1,2,3 Уровень для размещения

RU



2.2 Панель управления



1 Ручка функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.



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

3 Ручка выбора

При помощи этой ручки можно выбрать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- запустить или временно остановить функцию.

2 Дисплей

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



2.3 Другие части

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, кроме

функций **ECO** ,

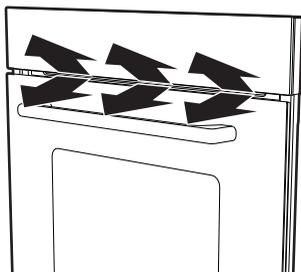
Пиролиза **PYRO** и Паровой

очистки **CLEAR** (в зависимости от моделей);



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

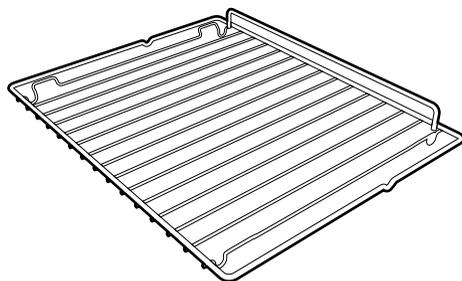
Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно после выключения духовки.

Уровни размещения

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

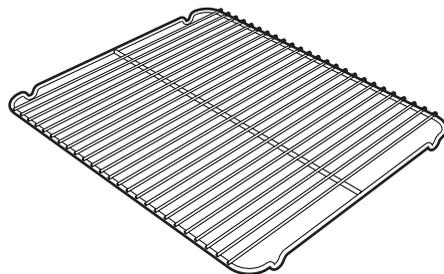
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня (только в некоторых моделях)

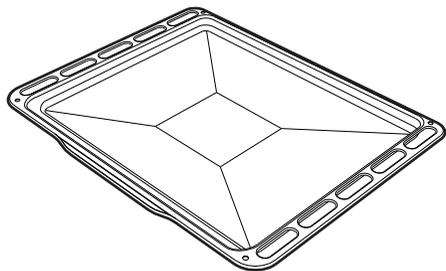


Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.



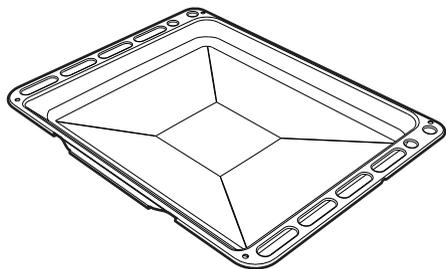
Описание

Глубокий противень (только на некоторых моделях)



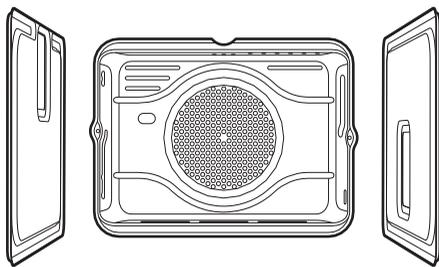
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на решетке выше, и для выпечки пирогов, печенья и т. д.

Глубокий противень



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

Самоочищающиеся панели (только на некоторых моделях)



Служат, чтобы абсорбировать незначительные остатки жира.



Комплектация принадлежностями зависит от модели.



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.



3 Использование

Предупреждения



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки теплозащитными перчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу во время работы.



Неправильное использование
Риск повреждения
эмалированных 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 возгорания или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не помещайте жестяные банки или закрытые емкости в духовой шкаф.
- 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.

Предварительные операции

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.

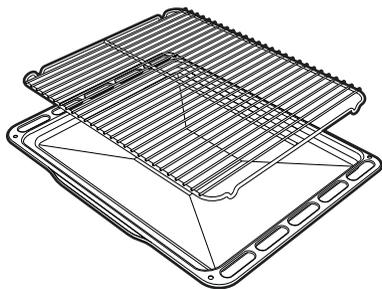


Использование

3.1 Использование принадлежностей

Решетка для противня

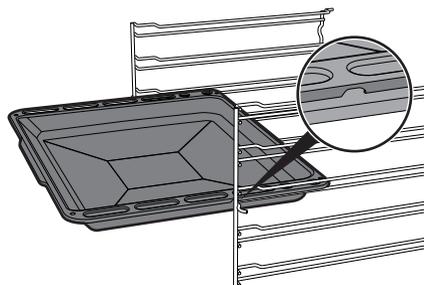
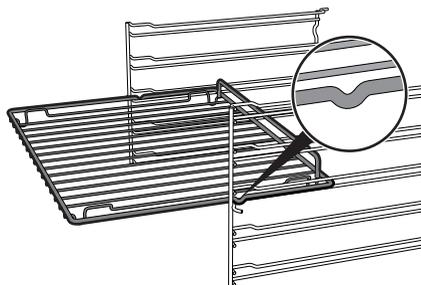
Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.



Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие 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.



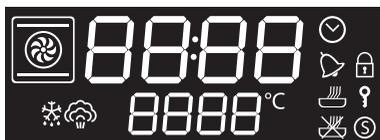
3.2 Использование духовки

Дисплей

На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной операции. Для его использования

достаточно повернуть **ручки функций** 

и **выбора**  для установки указанных значений.



-  Индикаторная лампа часов
-  Индикаторная лампа таймера
-  Индикаторная лампа приготовления
-  Индикаторная лампа окончания приготовления
-  Индикаторная лампа блокировки дверцы (только в пиролизических моделях)
-  Индикаторная лампа блокировки панели управления
-  Индикаторная лампа Show Room
-  Индикаторная лампа размораживания
-  Индикаторная лампа паровой очистки (за исключением пиролизических моделей)

Первое использование

При первом использовании или после продолжительного прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающая **00:00** надпись. Для начала любого приготовления необходимо установить текущее время.

1. Поверните **ручку выбора** , чтобы выбрать текущее время в часах.
2. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
3. Поверните **ручку выбора** , чтобы выбрать текущее время в минутах.
4. Нажмите на **ручку выбора**  для завершения регулировки.



В случае необходимости можно изменить текущее время, например при переходе на зимнее/летнее время. Порядок изменения текущего времени описан в «3.5 Настройки».



При отображении текущего времени дисплей снижает яркость спустя 2 минуты после последних действий с ручками.



Таймер



Эта функция активирует только звуковой сигнал по окончании обратного счета.

1. С ручкой функций  в положении 0 нажмите на **ручку выбора** .

На дисплее появятся цифры  и начнет мигать **индикаторная лампа таймера** .

2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** , чтобы установить продолжительность **таймера** (от 1 минуты до 13 часов).
3. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора** , чтобы запустить таймер.



Во время действия функции дисплей снижает яркость спустя 2 минуты после последнего использования ручек.

Окончание работы таймера

4. По истечении заданного времени цифры  и **индикаторная лампа таймера**  начинают мигать и подается короткий звуковой сигнал, который можно отключить нажатием **ручки выбора**  или открытием дверцы.
5. Поверните **ручку выбора** , чтобы еще раз выбрать таймер, или нажмите на **ручку выбора**  для выхода из функции **таймера** и возврата на отображение текущего времени.

Отмена таймера

1. Нажмите на **ручку выбора** . На дисплее начнет мигать **индикаторная лампа таймера** .
2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора**  против часовой стрелки, чтобы обнулить значение таймера.
3. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора** , чтобы выйти из функции **таймера** и вернуться к отображению текущего времени.



Включение духовки

1. Поверните **ручку функций**  вправо или влево для выбора желаемой функции (например, «**КОНВЕКЦИЯ**» ).
2. Поверните **ручку выбора**  вправо или влево для выбора желаемой температуры (например, «**200°C**»).
3. Подождите 3 секунды, прежде чем запустить приготовление, или нажмите на **ручку выбора** , чтобы ввести параметры, касающиеся длительности приготовления, времени окончания приготовления...



Предварительный нагрев

Приготовлению предшествует фаза предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной для приготовления температуры. Об этой фазе сообщает мигание **индикаторной лампы приготовления** .

По окончании предварительного нагрева **индикаторная лампа приготовления**  перестает мигать и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что можно поместить блюда в рабочую камеру духовки.



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



При открытии дверцы текущая функция будет прерван (погаснет **индикаторная лампа приготовления** ).

Функция возобновится автоматически при закрытии дверцы.



Использование

Приготовление по таймеру



Приготовление по таймеру — это функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.



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

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

На дисплее появятся цифры  и начнут мигать **индикаторные лампы приготовления**  и **часов** .



2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** , чтобы установить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Подождите 3 секунды.

Индикаторная лампа приготовления  прекращает мигать и начинается **приготовление по таймеру**.



Во время приготовления по таймеру не учитывается время предварительного нагрева.

Завершение приготовления по таймеру

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



Чтобы выбрать дополнительное **приготовление по таймеру**, снова поверните **ручку выбора** .

Отмена приготовления по таймеру

1. Нажмите на **ручку выбора** . На дисплее начнет мигать **индикаторная лампа приготовления** .
2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора**  против часовой стрелки, чтобы обнулить длительность приготовления.
3. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора** , чтобы выйти из функции **приготовления по таймеру** и вернуться к отображению текущего времени.



Таймер во время приготовления



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



Невозможно установить таймер во время приготовления, если до этого было задано приготовление по таймеру.

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите

2 раза на **ручку выбора** .

На дисплее появятся цифры  и начнет мигать **индикаторная лампа таймера** .



Можно установить таймер даже во время уже начатого приготовления.

2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** , чтобы установить продолжительность таймера (от 1 минуты до 13 часов).

3. Подождите 3 секунды.

Индикаторная лампа таймера 

прекращает мигать и начинается отсчет времени по таймеру.

Окончание работы таймера во время приготовления

4. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Цифры  и индикаторная лампа таймера  начнут мигать.

5. Поверните **ручку выбора** , чтобы еще раз выбрать таймер, или нажмите на **ручку выбора**  для отключения звукового сигнала и выхода из функции таймера во время приготовления.

Через несколько секунд на дисплее отобразится текущее время и будет продолжено начатое приготовление.

Отмена таймера во время приготовления

1. Во время приготовления нажмите 2 раза на **ручку выбора** .

На дисплее начнет мигать **индикаторная лампа таймера** .

2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора**  против часовой стрелки, чтобы обнулить значение таймера.

3. Подождите 3 секунды, чтобы выйти из функции таймера во время приготовления.



Использование

Запрограммированное приготовление



Под **запрограммированным приготовлением** понимается функция, которая позволяет автоматически закончить **приготовление по таймеру** в установленное пользователем время и выключить после этого прибор.



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

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

На дисплее появятся цифры  и начнут мигать **индикаторные лампы приготовления**  и **часов** .



2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** , чтобы установить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Нажмите на **ручку выбора** .

На дисплее появятся цифры  и начнут мигать **индикаторные лампы окончания приготовления**  и **часов** .

4. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** , чтобы задать время окончания приготовления (например, «13:15»).



5. Подождите 3 секунды. **Индикаторная лампа завершения приготовления**  и прибор остаются в ожидании запрограммированного времени запуска.



В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.



Завершение запрограммированного приготовления

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.



Отмена запрограммированного приготовления

1. Нажмите на **ручку выбора** . На дисплее начнет мигать **индикаторная лампа приготовления** .

2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора**  по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы задать новое **приготовление по таймеру**.

С этого момента **запрограммированное приготовление удалено**.



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

Перечень функций приготовления



СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

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



КОНВЕКЦИЯ

Интенсивная и равномерная готовка. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.



ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ

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



ТУРБО

Позволяет быстро приготовить блюда на нескольких уровнях без перемешивания ароматов. Идеально для блюд больших объемов или блюд с интенсивным режимом готовки.



ГРИЛЬ

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



ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ

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



Использование



ОСНОВАНИЕ

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



ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

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



ECO

Готовка с низким энергопотреблением: эта функция лучше всего подходит для приготовления блюд на одном уровне и обеспечивает низкое энергопотребление.

Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).

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



Старайтесь не открывать дверцу, если задана функция ECO.



Функция ECO отличается более продолжительным временем приготовления блюд.



Под функцией ECO понимается щадящее приготовление при температуре не выше 200 °C. Если для готовки требуется более высокая температура, выберите другую функцию.



ПИЦЦА

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



Подробнее о функции

ПИЦЦА  см. в «3.4 Специальные функции».

3.3 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 продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.
- При приготовлении мяса и картофеля рекомендуется время от времени переворачивать и/или перемешивать блюдо для получения равномерной золотистой корочки со всех сторон.
- При низкотемпературном режиме подрумяньте мясо со всех сторон в сковороде в течение несколько минут перед тем, как готовить его в духовке.

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 + конвекции рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки перед началом готовки на гриле.
- 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 продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого блюда. 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.



Использование

Ориентировочная таблица режимов приготовления

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статич. нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статич. нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо/Конвекция	2	180 - 190	90 - 100	
Свинина	2	Турбо/Конвекция	2	180 - 190	70 - 80	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	280	15	
Ростбиф	1	Турбо/Конвекция	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Термоконв./Конвекц	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо/Конвекция	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч. свиная шейка	2 - 3	Турбо/Конвекция	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо/Конвекция	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/Конвекция	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо/Конвекция	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо-режим/Конвекц	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо/Конвекция	2	280	8 - 9	
Хлеб	1	Термоконв./Конвекц	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо/Конвекция	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Термоконв./Конвекц	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Термоконв./Конвекц	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Термоконв./Конвекц	2	160 - 170	55 - 60	
Пельмени с начинкой	1	Турбо/Конвекция	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Термоконв./Конвекц	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо/Конвекция	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Термоконв./Конвекц	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо/Конвекция	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Термоконв./Конвекц	2	160	30 - 35	

Время, указанное в таблице, дано без учета длительности предварительного разогрева и является ориентировочным.



3.4 Специальные функции

Размораживание



Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



3. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появится экран функции размораживания.



4. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить функцию размораживания.

На дисплее появятся цифры  и начнут мигать **индикаторная лампа**

размораживания  и иконка .



5. Поверните **ручку выбора** , чтобы ввести длительность **размораживания** (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1:30»).
6. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора** , чтобы начать размораживание.



Завершение размораживания

По окончании **размораживания** на дисплее появится мигающая надпись **STOP** и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить открытием дверцы или нажатием/вращением одной из двух ручек.



7. Поверните **ручку функций**  в положение **0**, чтобы выйти из функции.

RU



Использование

Поднятие теста



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

1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



3. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появится экран функции размораживания.



4. Поверните **ручку выбора** , чтобы выбрать функцию **поднятия теста**.



5. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить функцию **поднятия теста**.
6. Подождите 3 секунды, прежде чем запустить приготовление, или нажмите на **ручку выбора** , чтобы задать возможную длительность функции, время окончания функции и т. д.



7. Поверните **ручку функций**  в положение **0**, чтобы выйти из функции.



Шаббат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Не будет выполнен никакой предварительный нагрев.
- 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 ручек и звуковая сигнализация отключена.



После активации режима Шаббат изменение параметров более невозможно.

Использование ручек не приведет ни к каким изменениям; активной остается только **ручка функций**  посредством которой можно вернуться в главное меню.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



3. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появится экран функции **размораживания**.



4. Поверните **ручку выбора**  для выбора функции **Шаббат**.



5. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить функцию **Шаббат**.





Использование

6. Поверните **ручку выбора** , чтобы выбрать желаемую температуру (от 60 °С до 100 °С) (например, «90 °С»).
7. Подождите 3 секунды перед запуском функции.



8. Поверните **ручку функций**  в положение **0**, чтобы выйти из функции.



Подробнее о функциях **паровая очистка** и **пиролиз** (в зависимости от моделей) см. в «4 Чистка и уход».

Функция «ПИЦЦА»



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

1. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появится экран функции **размораживания**.



3. Поверните **ручку выбора** , чтобы выбрать функцию **ПИЦЦА**.



4. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить функцию **ПИЦЦА**.
5. Подождите 3 секунды, прежде чем запустить функцию, или нажмите на **ручку выбора** , чтобы задать возможную температуру, длительность приготовления, время окончания приготовления и т. д.



6. Поверните **ручку функций**  в положение **0**, чтобы выйти из функции.



3.5 Настройки

Текущее время

1. Поверните ручку функций  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на ручку выбора , чтобы войти в перечень настроек. На дисплее появится страница функции текущего времени.



3. Нажмите на ручку выбора , чтобы начать настройку текущего времени (например, «12:30»).



4. Поверните ручку выбора , чтобы выбрать текущее время в часах.



5. Нажмите на ручку выбора , чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.



6. Поверните ручку выбора , чтобы выбрать текущее время в минутах.



7. Нажмите на ручку выбора , для завершения регулировки.



8. Поверните ручку выбора , чтобы выбрать новые настройки.

RU



Использование

Блокировка панели управления (Безопасность детей)



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

1. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы войти в перечень **Настроек**. На дисплее появится страница функции **текущего времени**.



3. Поверните **ручку выбора** , чтобы выбрать функцию **блокировки панели управления**.



4. Нажмите на **ручку выбора**  для подтверждения.

5. Поверните **ручку выбора** , чтобы активировать функцию **блокировки панели управления**.



6. Нажмите на **ручку выбора**  для подтверждения.
7. Поверните **ручку выбора** , чтобы выбрать новые **настройки**.



Во время обычной работы на **блокировку панели управления** указывает загоревшаяся **индикаторная лампа блокировки панели управления** .



При касании или изменении положения ручек на дисплее в течение двух секунд будет отображаться надпись



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



Show Room (только для выставочных моделей)



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

1. Поверните ручку функций  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на ручку выбора , чтобы войти в перечень настроек. На дисплее появится страница функции текущего времени.



3. Поверните ручку выбора , чтобы выбрать функцию Show Room.



4. Нажмите на ручку выбора  для подтверждения.

5. Поверните ручку выбора , чтобы активировать функцию Show Room.



6. Нажмите на ручку выбора  для подтверждения.

7. Поверните ручку выбора , чтобы выбрать новые настройки.



На активацию функции Show Room указывает горящая индикаторная лампа Show Room  на дисплее.



Для нормального использования прибора необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ.

RU



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.

1. Поверните ручку функций  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на ручку выбора , чтобы войти в перечень настроек. На дисплее появится страница функции текущего времени.



3. Поверните ручку выбора , чтобы выбрать функцию поддержания тепла.



4. Нажмите на ручку выбора  для подтверждения.
5. Поверните ручку выбора , чтобы активировать функцию Show Room.



6. Нажмите на ручку выбора  для подтверждения.
7. Поверните ручку выбора , чтобы выбрать новые настройки.



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



4 Чистка и уход

Предупреждения



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.

4.1 Чистка поверхностей

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

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.

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 остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

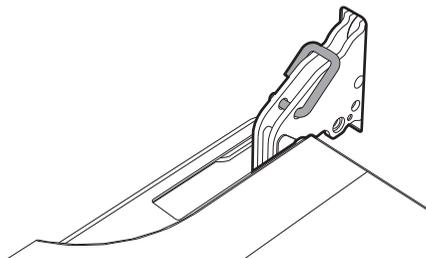
4.2 Чистка дверцы

Снятие дверцы

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

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

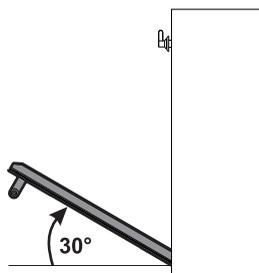
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



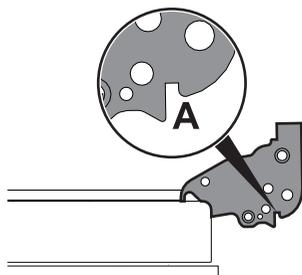


Чистка и уход

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



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



Чистка стекол дверцы

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

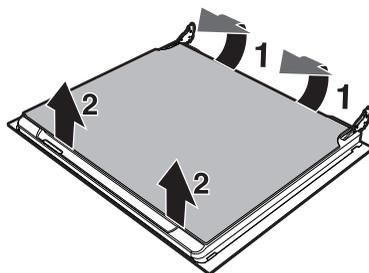


Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Демонтаж внутренних стекол

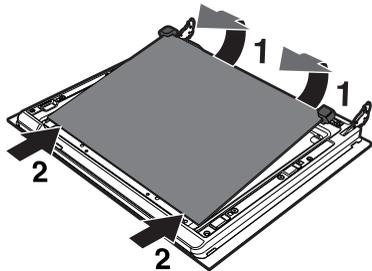
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

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.

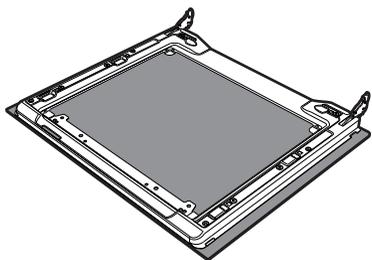




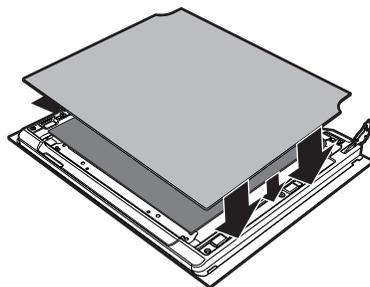
3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.



4. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. 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.





4.3 Чистка 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;
- боковые направляющие для размещения решеток и противней;
- прокладку духовки.



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

Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры духовки;
3. вытереть насухо рабочую камеру духовки с помощью мягкой тряпки;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры духовки.

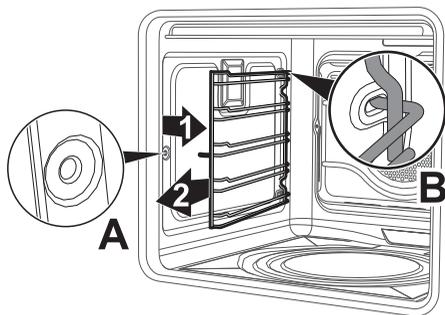


Снятие направляющих для решеток/противней

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

Для снятия направляющих для решеток/противней выполните следующие действия:

1. Продвиньте направляющую в направлении внутрь духовки, чтобы отсоединить ее от мест крепления **A**.
2. Затем выньте ее из гнезд, расположенных в задней части **B**.
3. Чтобы установить направляющие для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.

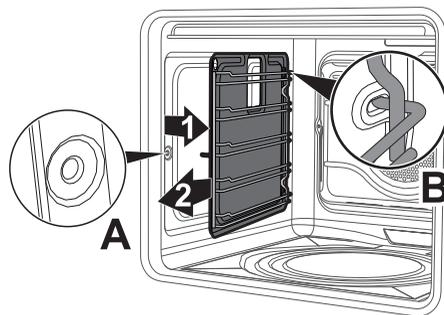


Удаление самоочищающихся панелей и боковых направляющих решеток/противней (только на некоторых моделях)

Снятие самоочищающихся панелей и боковых направляющих для решеток/противней упрощает чистку боковых стенок.

Для снятия направляющих для решеток/противней выполните следующие действия:

1. Продвиньте направляющую в направлении внутрь духовки, чтобы отсоединить ее от мест крепления **A**.
2. Затем выньте ее из гнезд, расположенных в задней части **B**.
3. Чтобы установить направляющие для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



RU



Чистка и уход

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.

Чистка верхней части (только на некоторых моделях)



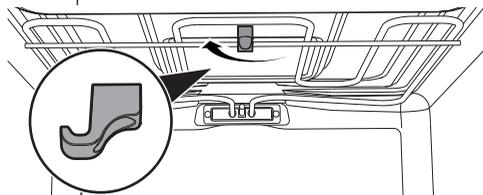
Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

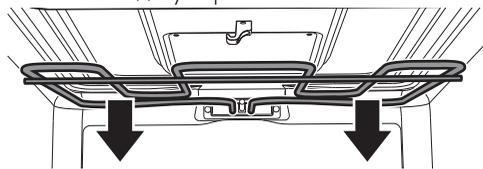
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной духовке.

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.



4.4 Паровая очистка (только на некоторых моделях)



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



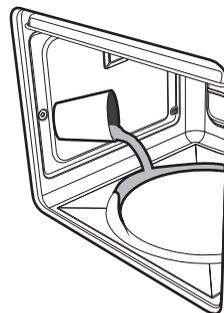
Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- 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.

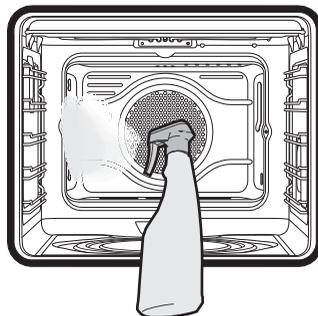
Предварительные операции

Перед запуском функции **паровой очистки**:

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



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



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

- 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.



Чистка и уход

Установка Паровая очистка



Если внутренняя температура превышает предусмотренную, функция мгновенно останавливается и на дисплее появляется следующая надпись:



Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

1. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появится экран функции размораживания.



3. Поверните **ручку выбора**  для выбора функции **Паровая очистка**.



4. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить функцию **Паровая очистка**.



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

5. Подождите 3 секунды перед запуском функции.





6. По окончании **паровой очистки** на дисплее появится мигающая надпись

STOP и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить открытием дверцы или нажатием/вращением одной из двух ручек.



7. Поверните **ручку функций**  в положение **0**, чтобы выйти из функции.

Запрограммированная паровая очистка

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

1. После выбора функции **паровой очистки** поверните **ручку выбора**  (загорится **индикаторная лампа окончания приготовления** ) , чтобы задать время окончания функции **паровой очистки**.

2. Подождите 3 секунды, чтобы подтвердить введенные данные.

Прибор ожидает заданное время начала пуска для активации функции **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. Установите на место самоочищающиеся панели и боковые направляющие решетки/противней.

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

- рекомендуется выполнять просушивание рабочей камеры духовки с помощью функции конвекции при 160°C в течении 10 минут.
- При наличии самоочищающихся панелей рекомендуется просушить рабочую камеру духовки, одновременно выполняя цикл 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.



4.5 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 Опасность травм для людей

- Во время этой функции поверхности могут превысить обычную температуру.
- Не подпускайте близко детей.



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 привычным указаниям по очистке.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Извлеките термощуп (при наличии).
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

1. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появится экран функции размораживания.





3. Поверните ручку выбора  для выбора функции пиролиза.



На дисплее появится продолжительность пиролиза (заводские настройки: 2 часа).

4. Поверните ручку выбора , чтобы установить продолжительность пиролиза от минимальных 2 часов до максимальных 3 часов.



Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: L01 - 2:00.
- Средняя загрязненность: L02 - 2:30.
- Сильная загрязненность: L03 - 3:00.

5. Нажмите на ручку выбора , чтобы подтвердить введенные данные.
6. Подождите 3 секунды перед запуском функции.



Пиролиз

7. Примерно через 2 минуты после начала пиролиза загорается индикаторная лампа блокировки дверцы , указывая, что дверца заблокирована устройством, препятствующим всем попыткам открытия.



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

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



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

9. Дождитесь охлаждения духовки (индикаторная лампа блокировки дверцы  погаснет).
10. Соберите остатки внутри рабочей камеры с помощью влажной тряпки из микрофибры.
11. Поверните ручку функций  в положение 0, чтобы выйти из функции.

RU



Во время цикла **пиролиза** вентиляторы издают больше шума, что вызвано увеличением их скорости вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании **пиролиза** вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, необходимого для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.



Во время первого цикла **пиролиза** могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ, которые использовались при изготовлении прибора. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла **пиролиза**.



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

Установка программированного пиролиза

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

1. Поверните **ручку функций**  до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора** , чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появится экран функции **размораживания**.



3. Поверните **ручку выбора**  для выбора функции **пиролиза**.



На дисплее появится продолжительность функции **пиролиза**.



4. Нажмите на ручку выбора. 
5. Поверните ручку выбора  (загорится индикаторная лампа окончания приготовления ) , чтобы задать время завершения функции пиролиза.
6. Подождите 3 секунды, чтобы подтвердить введенные данные.
7. Прибор ожидает заданное время начала пуска для активации функции пиролиза.



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. Однако при этом можно выключить прибор,

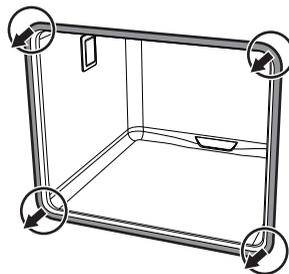
устанавливая ручку функций  в положение 0.

4.6 Внеплановое 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

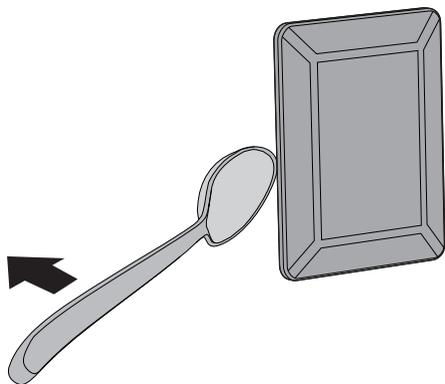
Опасность поражения электрическим током

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

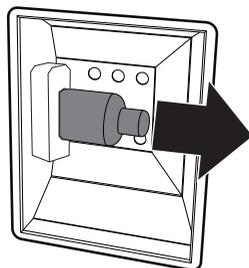
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



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

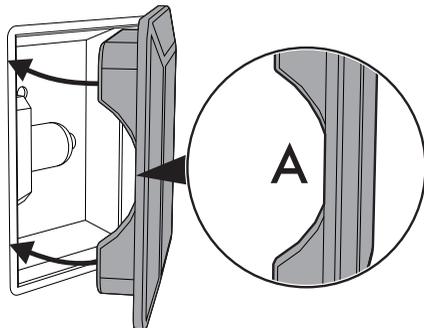


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Внутренняя фигурная сторона стекла (A) должна быть обращена к дверце.



7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Подключение к сети электропитания 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.

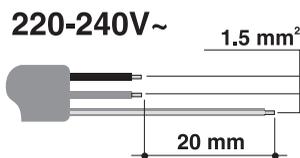
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

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.



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.

Стационарное подключение

Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.

Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы получить 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

5.2 Встраивание



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

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

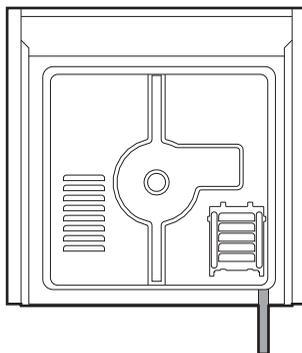
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во
время работы прибора
Риск возгорания**

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не устанавливайте прибор в закрытой нише или в шкафчике.

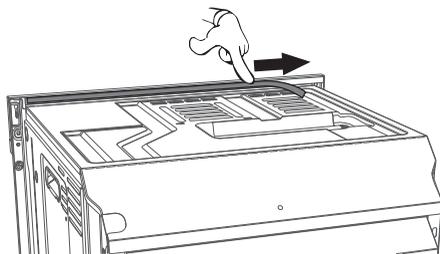
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней панели

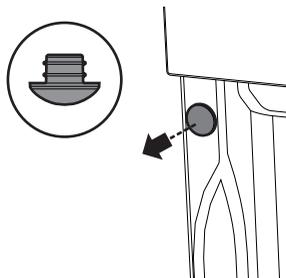
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней панели, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



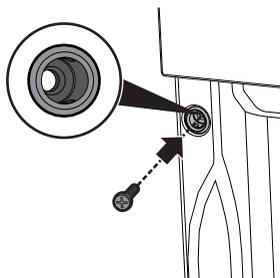


Втулки крепления

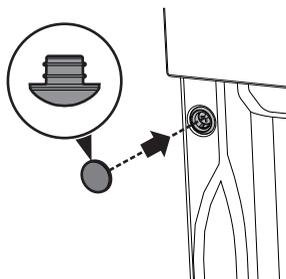
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



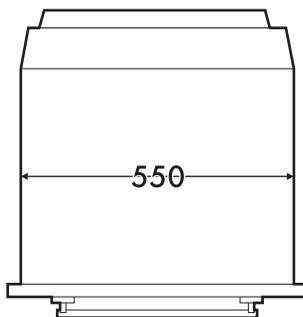
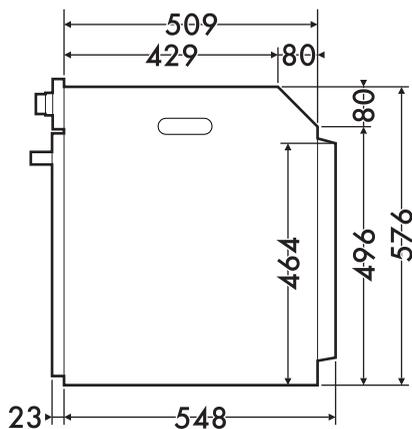
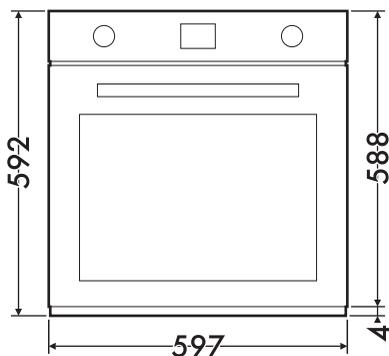
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)

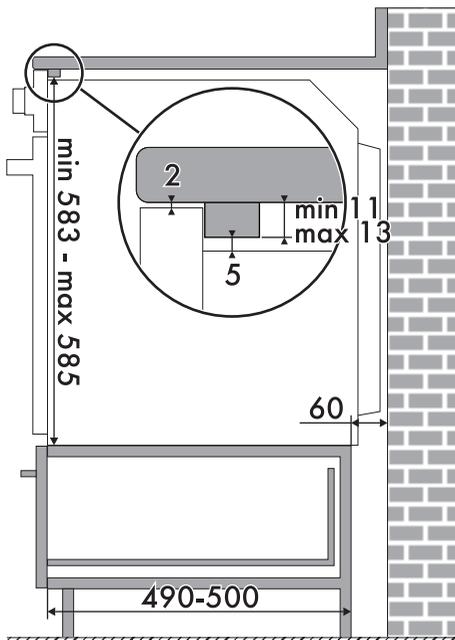
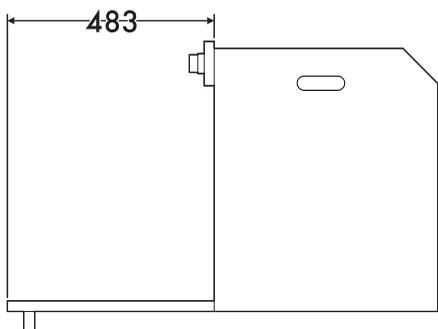
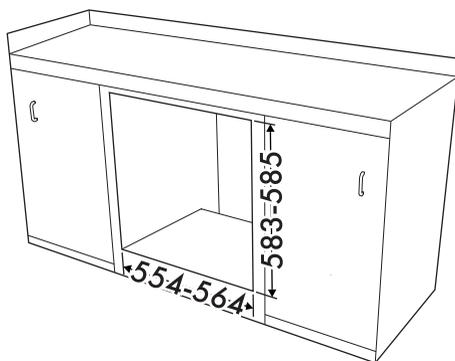
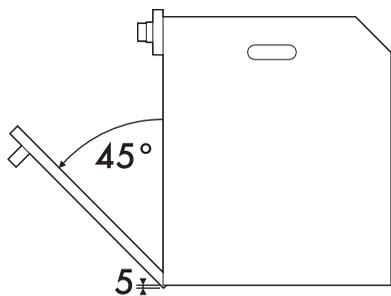


RU



Установка

Встраивание под столешницами (мм)

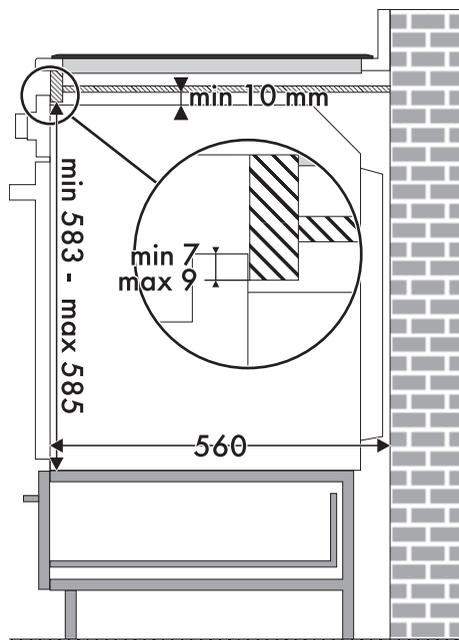
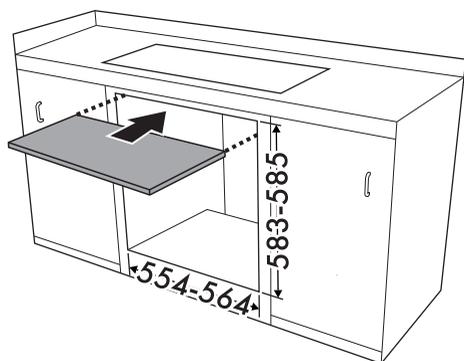


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно в 60 мм.



Встраивание под варочную панель (только в пиролизических моделях)

Если над духовкой будет устанавливаться варочная панель, необходимо установить разделительную деревянную полку на расстоянии не менее **10 мм** от верхнего края духовки для предотвращения перегрева в случае одновременной работы двух устройств. Полка должна сниматься только при помощи инструмента.

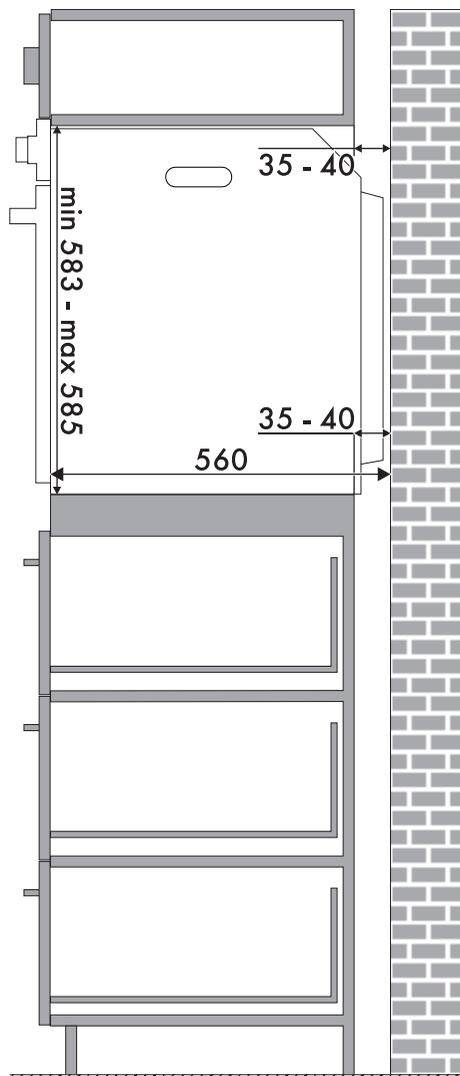
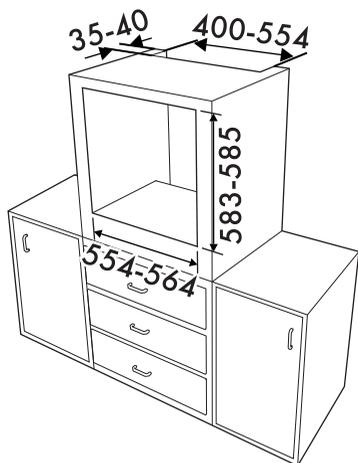


Снизу полки следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клеящего уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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