Содержание

1 Меры предосторожности	**452**
1.1 Общие меры безопасности	452
1.2 Ответственность производителя	453
1.3 Функция прибора	453
1.4 Утилизация	453
1.5 Идентификационная табличка	454
1.6 Руководство по эксплуатации	454
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	454
2 Описание	**455**
2.1 Общее описание	455
2.2 Панель управления	455
2.3 Другие части	456
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте	457
3 Использование	**458**
3.1 Меры предосторожности	458
3.2 Первое использование	458
3.3 Использование принадлежностей	459
3.4 Использование духовки	459
3.5 Рекомендации по приготовлению	464
3.6 Специальные функции	469
3.7 Программы	477
3.8 Персональные рецепты	483
3.9 Настройки	488
4 Чистка и техническое обслуживание	**493**
4.1 Меры предосторожности	493
4.2 Чистка поверхностей	493
4.3 Плановая ежедневная чистка	493
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи	493
4.5 Снятие дверцы	493
4.6 Чистка стекол дверцы	494
4.7 Демонтаж внутренних стекол	494
4.8 Чистка внутренней части духовки	495
4.9 Паровая очистка (только на некоторых моделях)	496
4.10 Пиролиз (только на некоторых моделях)	499
4.11 Внеочередное техобслуживание	501
5 Установка	**503**
5.1 Подключение к электропитанию	503
5.2 Замена кабеля	503
5.3 Встраивание	504

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

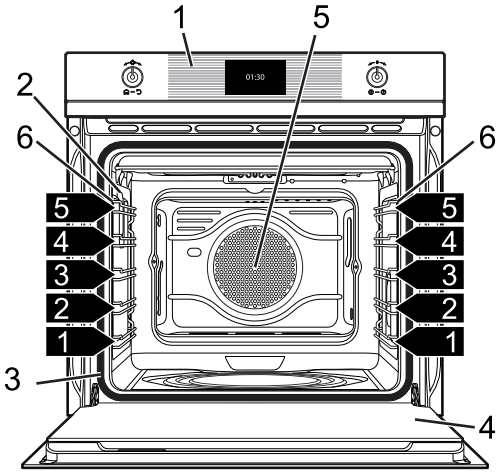
Информация

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

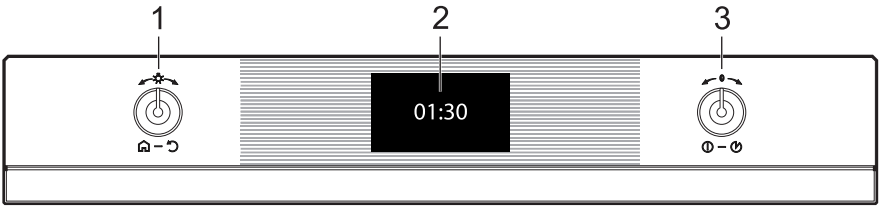
5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

7 Противень для пиццы

1,2,3.. Полка опорной рамки

2.2 Панель управления



1 Рукоятка возврата

Используя данную рукоятку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Кроме того, она позволяет вручную включать и выключать лампу внутри духовки.

2 Дисплей

Показывает текущее время, параметры приготовления и все функции прибора.

RU

3 Рукоятка управления

При помощи этой рукоятки можно включать/выключать прибор и выбирать различные режимы приготовления.

Поверните рукоятку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции. Нажмите для подтверждения.

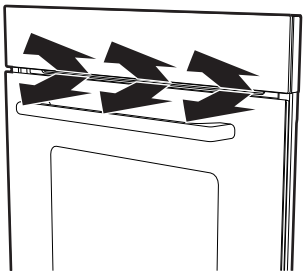
Необходимо удерживать рукоятку нажатой в течение не менее 5 секунд для немедленного завершения возможного процесса приготовления.

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

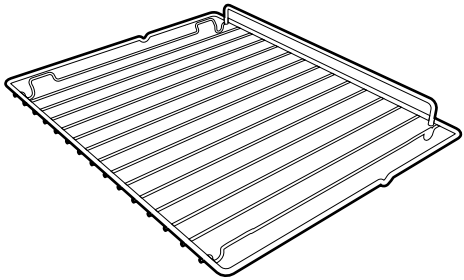
Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, за исключением функций ECO P, P и ;
- при повороте рукоятки возврата вправо или влево, когда не выбрана ни одна из функций (повторное поворачивание рукоятки регулировки температуры вправо или влево приведет к выключению внутреннего освещения).

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

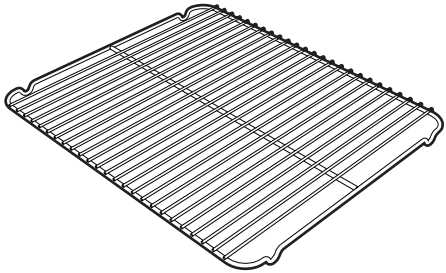
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



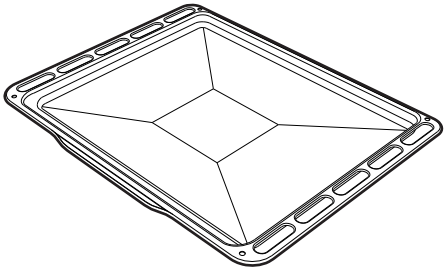
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



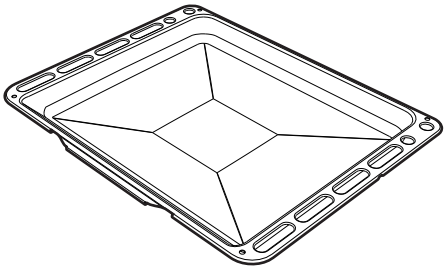
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Противень для духовки



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

Противень для глубокой жарки



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

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

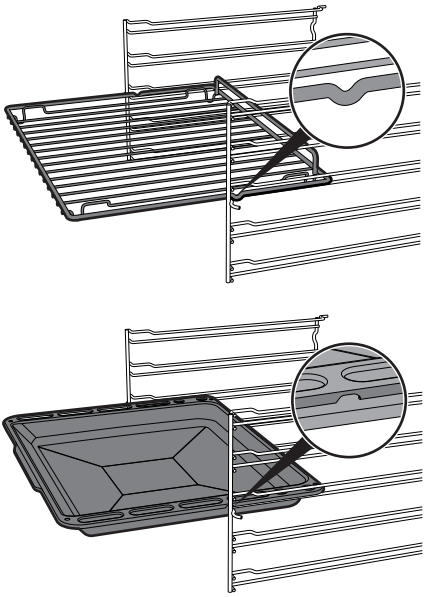
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).
4. 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.

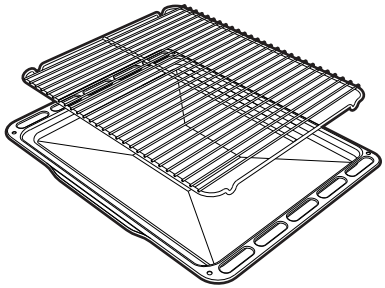


Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

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

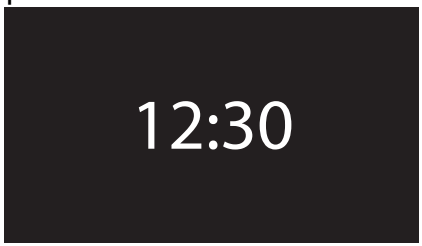
Решетка для противня

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).

RU

Нажмите рукоятку управления для входа в меню настроек, см. «3.9 Настройки».

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

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

История

При изображении часов на дисплее нажмите рукоятку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.



Очистить память

При необходимости удаления истории:

1. В режиме визуализации часов на экране нажать ручку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.
2. Держать ручку управления нажатой в течение нескольких секунд.

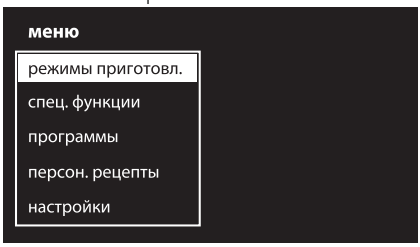


3. Выбрать **ДА** если необходимо удалить историю.

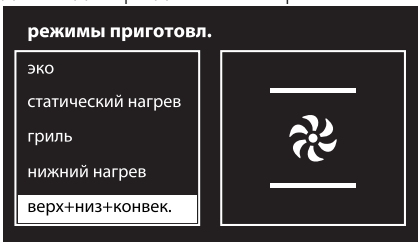


Режимы приготовления

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **режимов приготовл.** в главном меню. Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



2. Поверните рукоятку управления для выбора желаемого режима приготовления. Нажмите на рукоятку для подтверждения выбора.



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



Для изменения температуры можно в любой момент повернуть рукоятку управления. Нажмите для подтверждения или подождите 5 секунд.

До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.

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



Прерывание режима приготовления

Для прерывания какого-либо режима приготовления нажмите на рукоятку возврата. Выберите желаемый режим и подтвердите выбор при помощи рукоятки возврата.



Удерживайте нажатой рукоятку возврата в течение не менее 5 секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в какой-либо момент и возврата в главное меню.

RU

Перечень режимов приготовления

На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

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).

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.

RU

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 рукоятку управления во время приготовления.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы установить время приготовления (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ перестанет мигать, и начинается обратный отсчет времени.
3. Подождите, пока звуковой сигнал не предупредит пользователя о завершении установленного времени приготовления. Символ начнет мигать.

Поверните рукоятку вправо или влево для установки нового времени приготовления на таймере, либо нажмите рукоятку управления для отключения звукового сигнала.

RU

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. После выбора режима и температуры приготовления нажмите два раза на рукоятку управления.
2. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте рукоятку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.
3. Через несколько секунд после выбора желаемой продолжительности символ прекращает мигать, и начинается приготовление с установкой времени.



4. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



Для добавления дополнительных минут приготовления поверните рукоятку управления.

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

Для выключения прибора см. « Прерывание режима приготовления».

Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

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

1. Когда символ светится не мигая, и прибор находится в фазе приготовления, нажмите на ручку выбора управления. Символ начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы изменить предварительно установленную продолжительность приготовления.

Отсрочка включения

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

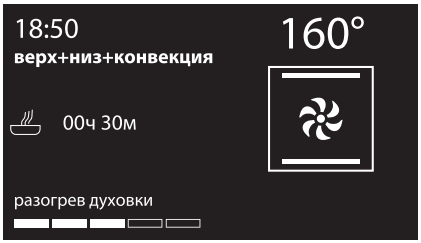
1. После выбора режима и температуры приготовления нажмите рукоятку управления для установки времени приготовления.



2. Перед тем как символ перестанет мигать, нажмите на рукоятку управления для установки времени окончания программы.
3. Символ начнет мигать. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.
4. Через несколько секунд символы и перестанут мигать. Прибор останется в ожидании отсроченного времени запуска.



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



6. ...чтобы потом продолжить выбранную функцию.



RU

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



Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, снова нажмите на рукоятку управления. 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.

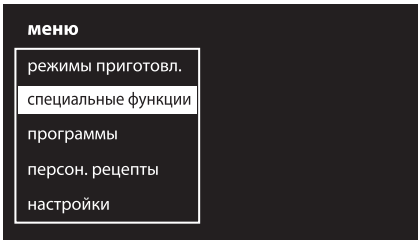
Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Когда символы и горят не мигая, а прибор находится в ожидании времени начала приготовления, нажмите на рукоятку управления. Символ начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить предварительно установленную продолжительность приготовления.
3. Снова нажмите на рукоятку управления. Символ погаснет, а символ начнет мигать. На дисплее отобразится время окончания приготовления.
4. Поверните рукоятку управления для увеличения времени окончания программы.
5. Через несколько секунд символы и прекратят мигать, и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми установками.

В случае изменения продолжительности приготовления время окончания приготовления блюда удаляется.

3.6 Специальные функции

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



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

Список специальных функций

Таймер
Данная функция включает звуковой сигнал по истечении установленного времени.

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

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

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.

RU

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.

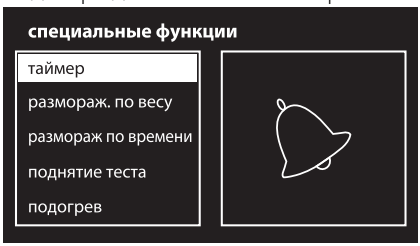
Пиролиз (только на некоторых моделях)

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

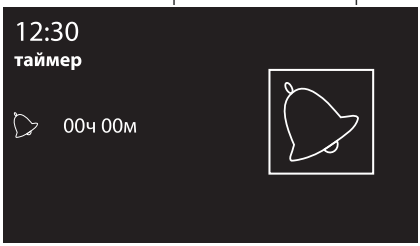
Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях «Паровая очистка», «Пиролиз», «Эко-пиролиз» см. в разделе «4 Чистка и техническое обслуживание».

Таймер

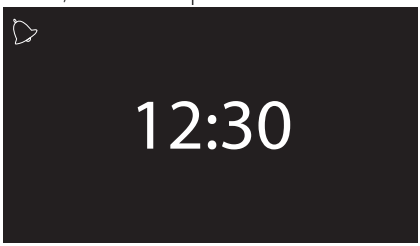
1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **таймера** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы установить время приготовления (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ перестанет мигать, и начинается обратный отсчет времени.



3. 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

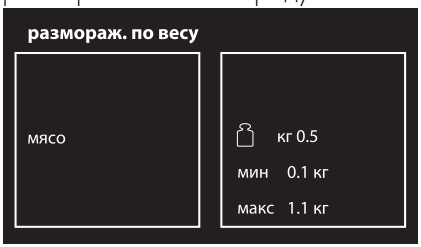
1. Поместите блюдо вовнутрь прибора.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **размораживания по весу** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



3. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.



4. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.



RU

5. Нажмите рукоятку управления для подтверждения установленных параметров.



6. Нажмите снова рукоятку управления, чтобы начать размораживание или выбрать изменение, а затем изменить установленные параметры.



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



Предварительные настройки:

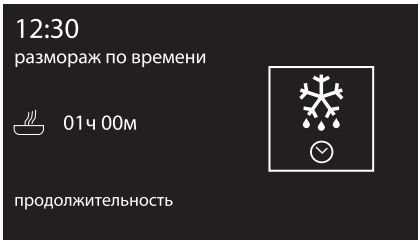
Вид		Вес (кг)	Время
	Мясо	0,5–1,1	01 ч 45 мин
	Рыба	0,4–0,7	00 ч 40 мин
	Фрукты	0,3–0,5	00 ч 45 мин
	Хлеб	0,3–0,5	00 ч 20 мин

Размораж по времени

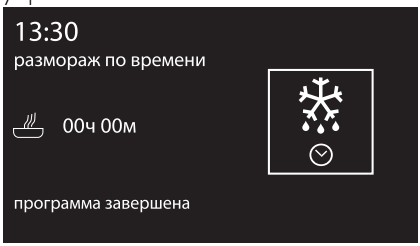
1. Поместите блюдо вовнутрь прибора.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **размораж по времени** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



3. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить значение (от 1 минуты до 13 часов).



4. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить установленные параметры, и снова нажмите ее, чтобы начать размораживание.
5. Во время выполнения функции можно дополнительно изменить продолжительность размораживания. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы внести желаемые изменения.
6. Нажмите рукоятку управления для подтверждения новой установленной продолжительности размораживания. В любом случае спустя 5 секунд с момента последнего изменения происходит автоматическое возобновление функции размораживания.
7. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



Поднятие теста

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

1. Разместите тесто, которое должно подняться, на втором уровне.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать **поднятие теста** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



3. Нажмите рукоятку управления, чтобы активировать функцию.



4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева...

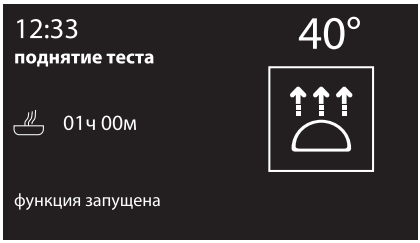


RU

5. ...чтобы потом продолжить выбранную функцию.



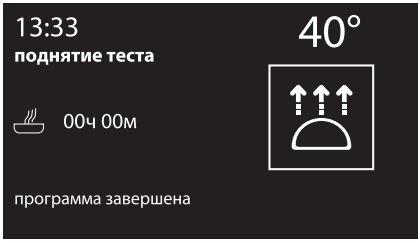
6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. "Функция таймера"), продолжительность поднятия теста (см. "Приготовление с помощью таймера") либо поднятия теста с отсрочкой (см. "Отсрочка включения"). Нажмите рукоятку управления для внесения желаемых изменений.



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

Во время осуществления функции поднятия теста свет внутри рабочей камеры духовки выключен.

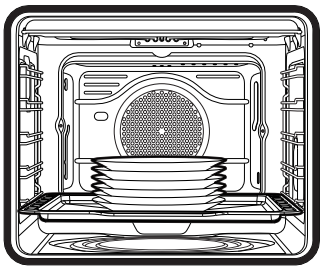
7. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



Для функции поднятия теста изменение температуры невозможно.

Подогрев

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

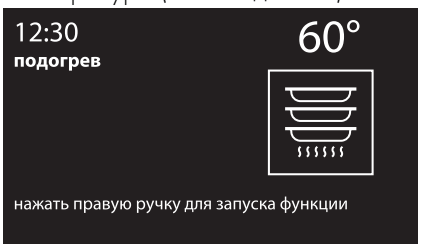


Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Устанавливайте друг на друга не более 5-6 емкостей.

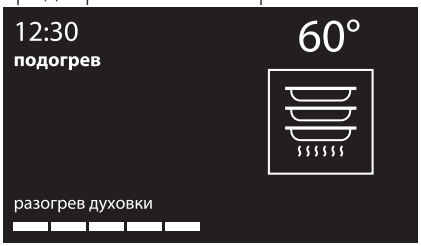
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать **подогрев** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



3. Нажмите на рукоятку управления для включения функции или поверните ее для регулировки предустановленной температуры (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 рукоятку управления для внесения желаемых изменений.



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



RU

Шабат

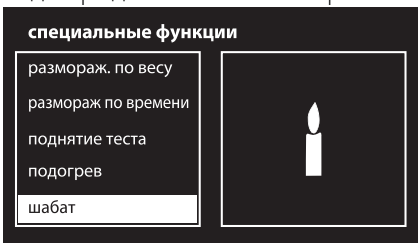
Во время действия данной функции духовка будет работать в соответствии с некоторыми особенными установками:

- 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 посредством ручки не приведут к включению лампы.
- Отключение внутреннего вентилятора.
- Отключение подсветки ручек и звуковых сигналов.

После активации функции Шабат невозможно производить изменения параметров.

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

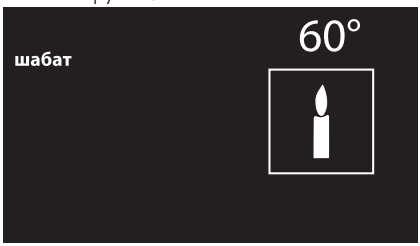
1. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать **Шабат** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы изменить температуру нагрева.



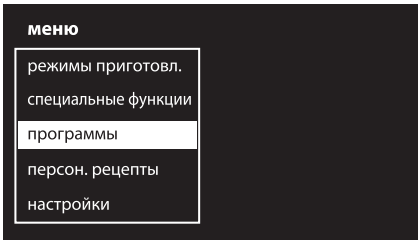
3. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить параметры и начать функцию «Шабат».



4. По окончании удерживайте нажатой рукоятку управления не менее 5 секунд, чтобы вернуться в главное меню.

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.



Запуск программы

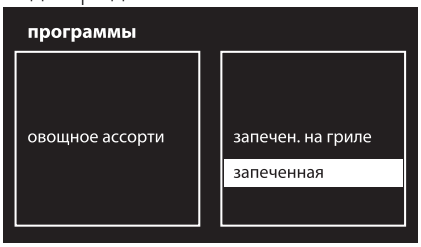
1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора типа желаемого блюда в меню «Программы». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



2. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите рукоятку управления для подтверждения.



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



4. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес блюда.



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



RU

6. 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.

7. Специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.



8. Нажмите рукоятку управления, чтобы начать приготовление.



Завершение программы

1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звуковых сигналов и мигания символа .



2. Для выполнения нового процесса приготовления с уже заданными параметрами нажмите рукоятку управления (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 на рукоятку возврата.

Циклическое изменение программы

1. В выбранной программе следует повернуть рукоятку управления вправо или влево для выбора **изменить** в меню выбранного блюда. Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **функции**, которая должна быть связана с программой. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда, который должен быть связан с программой. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



RU

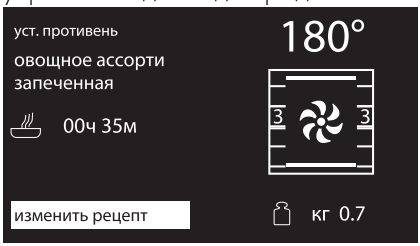
4. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления блюда, которая должна быть связана с программой. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



5. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **температуры** приготовления блюда, которая должна быть связана с программой. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



6. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **уровня**, который должен быть связан с программой. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

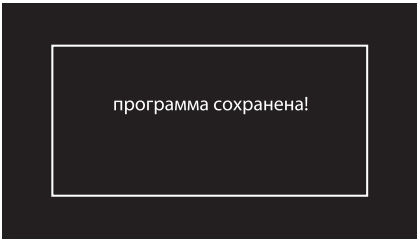


7. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для запоминания программы необходимо нажать на рукоятку возврата. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

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





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	запеченный	3	Верх+низ+конвекция	1	190	110
Курица	запеченный	1	Турбо-режим	2	200	64
Кролик	запеченный	1,5	адний нагрев+конвекци	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
	запеченный	1	Задний нагрев+конвекция	2	200	45
Картофель	запеченный	1	Турбо-режим	2	220	40
	замороженный	0,5	Верх+низ+конвекция	2	220	13

RU

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 нагрев+конвекция	2	160	18
Заварное печенье	-	0,5	Турбо-режим	2	180	70
Безе	-	0,3	Турбо-режим	2	120	90
Бисквит	-	1	Задний нагрев+конвекция	2	160	60
Штрудель	-	1	Статический нагрев	2	170	40
Песочное тесто	-	0,8	Статический нагрев	2	170	40
Булочки	-	1	Верх+низ+конвекция	2	180	40
Круассаны	-	0,6	Задний нагрев+конвекция	2	160	30

ХЛЕБ

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

РЕЖИМ НИЗКОЙ Т

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

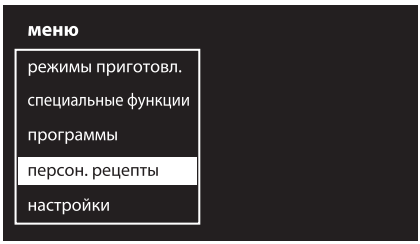
Указанное в таблице время приготовления относится к блюду в рецепте и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.

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

При включении эко-режима (см. 3.8 Персональные рецепты) время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.

3.8 Персональные рецепты

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

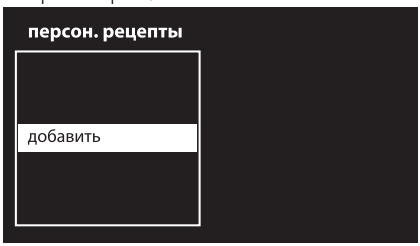


Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

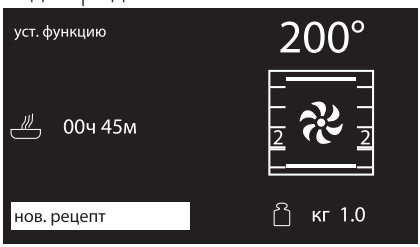
RU

Добавление рецепта

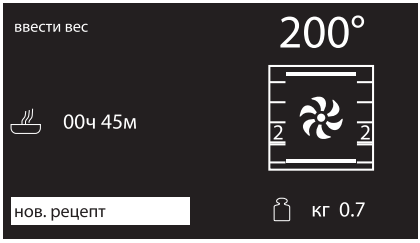
1. Выберите пункт **добавить** из меню «персон. рецепты».



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **функции**, которая должна быть связана с рецептом. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда, который должен быть связан с рецептом. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.

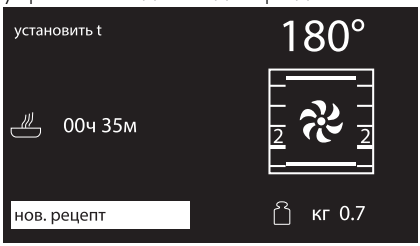


Можно установить или изменить вес до 5 кг, но задачей пользователя будет оценка размера блюда внутри духовки.

4. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления блюда, которая должна быть связана с рецептом. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



5. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **температуры** приготовления блюда, которая должна быть связана с рецептом. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



6. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **уровня**, который должен быть связан с рецептом. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



7. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для запоминания рецепта необходимо нажать на рукоятку возврата. Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.



8. Введите название рецепта. Поверните рукоятку управления для выбора буквы из названия, которая должна быть введена. При каждом нажатии рукоятки управления будет вводиться буква из названия. Символ ← удаляет ранее введенную букву.

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

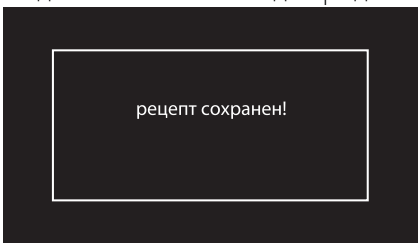
Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

9. После введения названия собственного рецепта нажмите на рукоятку возврата для подтверждения внесения программы в память или отказа от него. Выберите **ДА** для запоминания рецепта.



Выбор пункта «НЕТ» повлечет за собой отказ от выполненных изменений.

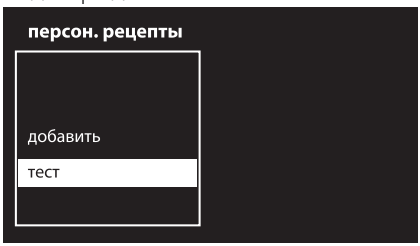
10. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.



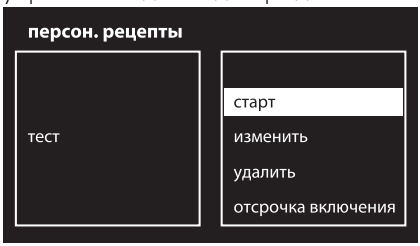
RU

Запуск персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного ранее в памяти, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**). Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **старт**. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



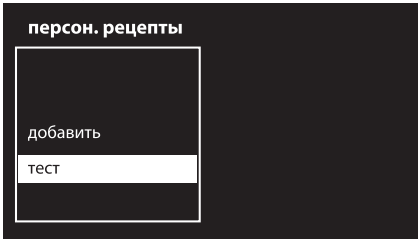
3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.



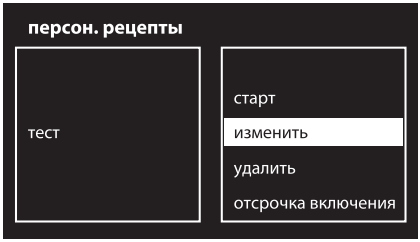
Во время приготовления можно всегда изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при последующем использовании рецепта.

Изменение персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного ранее в памяти, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**). Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



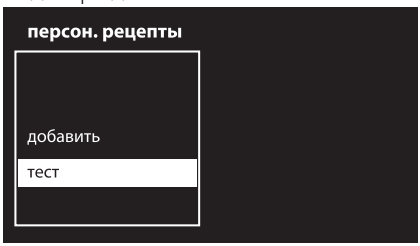
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **изменить**. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



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

Удаление персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного ранее в памяти, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**). Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **удалить**. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



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

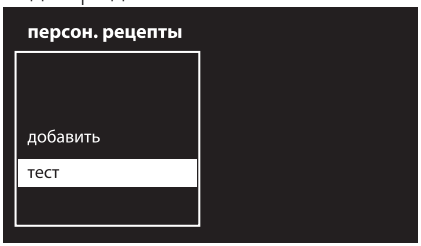


4. В случае подтверждения удаления на дисплее появится подтверждающее сообщение.

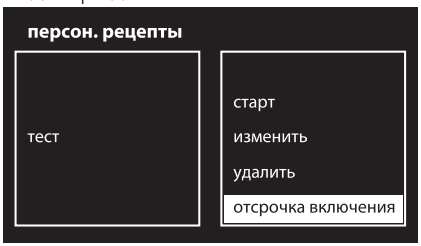


Отсрочка включения

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного ранее в памяти, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**). Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



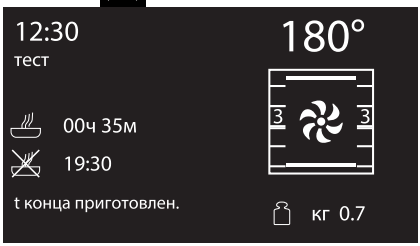
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **отсрочка включения**. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



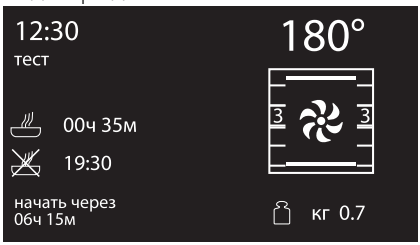
RU

3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора времени окончания приготовления блюда с помощью рукоятки управления.

   Символ начнет мигать.



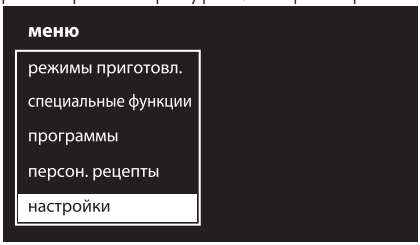
4. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



5. Спустя несколько секунд символ перестанет мигать. Прибор останется в ожидании отсроченного времени запуска.

3.9 Настройки

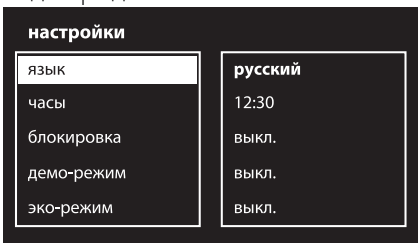
С помощью данного меню можно задать параметры конфигурации прибора.



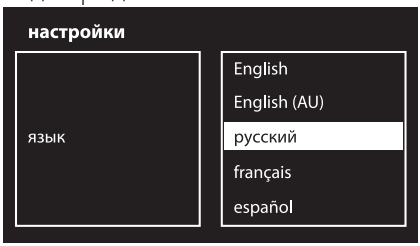
Язык

Позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **язык** в меню «Настройки». Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



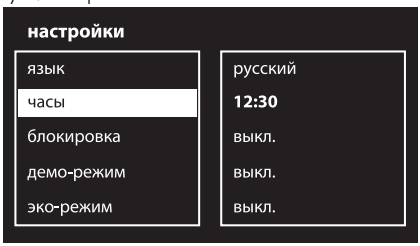
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора необходимого языка. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения.



3. Подтвердите выбранный язык.

Часы

Позволяет изменить отображаемое текущее время.

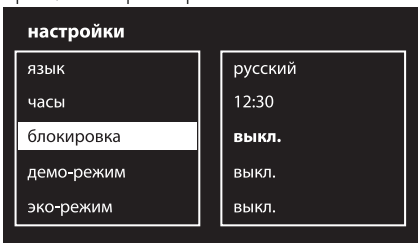


1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения часов.
2. Нажмите на рукоятку управления для перехода к изменению значения минут.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.
4. Нажмите на рукоятку возврата для подтверждения.



Блокировка

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



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



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, удерживайте нажатой рукоятку возврата в течение 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.

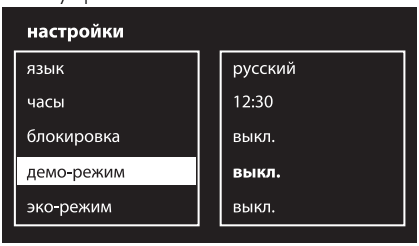


Если изменяются положения рукояток управления или возврата, на дисплее на две секунды появляется предупреждающая надпись.

RU

Демо-режим (только для выставочных моделей)

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



Для подтверждения включения демонстрационного режима следует выбрать **ДА**.



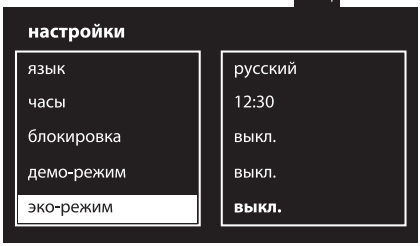
Если данный режим включен, на дисплее будет отображаться надпись «Демо-режим».

При нормальной работе с духовкой этот режим следует установить на **OFF** (ВЫКЛ).

Эко-режим

Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких бытовых приборов одновременно.

При включении этого режима на дисплее появляется символ .



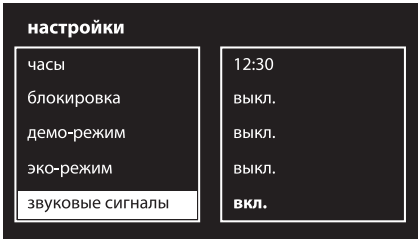
Для подтверждения включения эко-режима следует выбрать **ДА**.



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

Звуковые сигналы

При каждом нажатии на рукоятки прибор подает звуковой сигнал. С помощью этой настройки его можно отключить.



Для отключения звукового сигнала, сопровождающего нажатие рукояток, следует выбрать **НЕТ**.



Поддержание тепла

Этот режим позволяет прибору по окончании приготовления, для которого была задана продолжительность (если процесс приготовления не прерывается вручную), держать в тепле (при низких температурах) только что приготовленную еду и сохранять неизменными органолептические характеристики и аромат, полученные блюдом при его приготовлении.



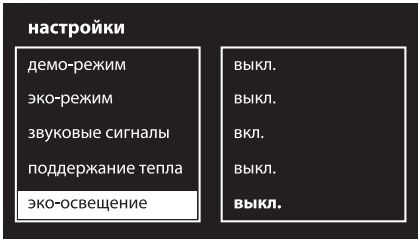
Для подтверждения активации поддержания тепла следует выбрать **ДА**.



RU

Эко-освещение

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



Для подтверждения активации режима эко-освещения следует выбрать **ДА**.

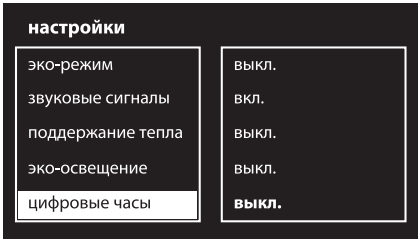


Для предотвращения автоматического отключения лампы по прошествии одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ. (OFF).

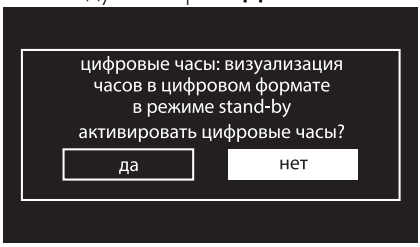
В ручном режиме управление включением и выключением осуществляется путем поворачивания рукоятки возврата вправо для обоих видов настроек.

Цифровые часы

Позволяет отобразить время в цифровом формате.



Для подтверждения активации цифровых часов следует выбрать **ДА**.



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



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.

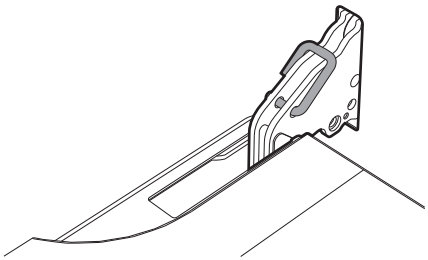
4.4 Пятна от продуктов или остатки пищи

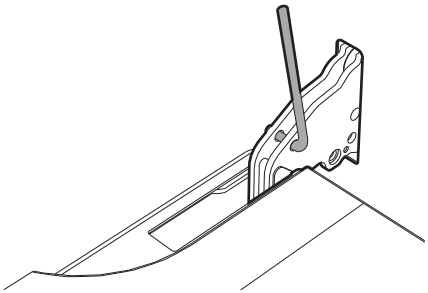
Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки. Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами.
Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.
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:

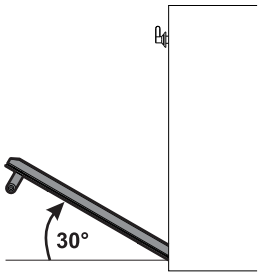
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



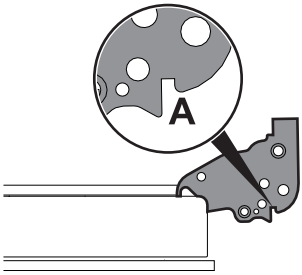


RU

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

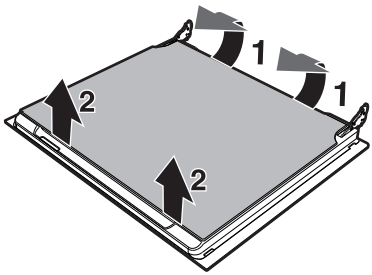
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

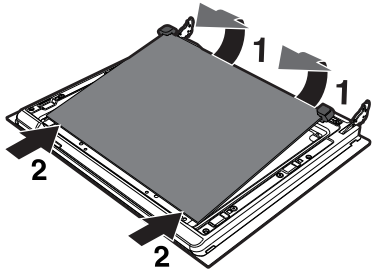
4.7 Демонтаж внутренних стекол

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

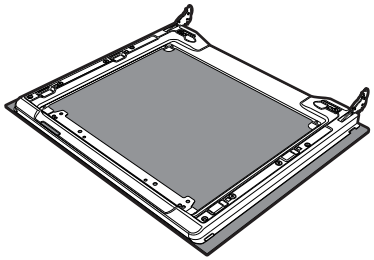
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (**1**).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (**2**). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



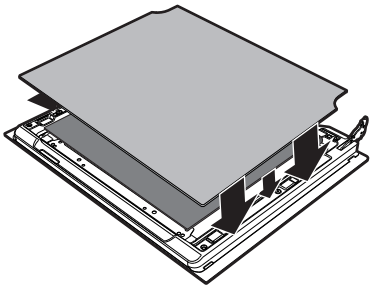
3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.



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.

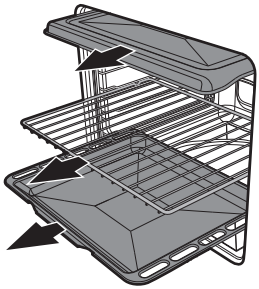


4.8 Чистка внутренней части духовки

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.

RU

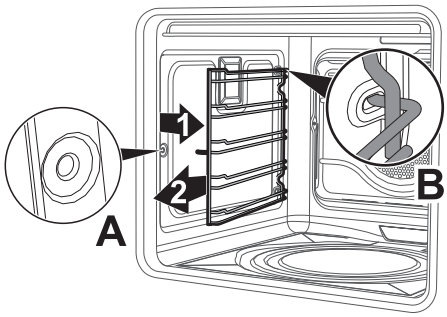
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

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

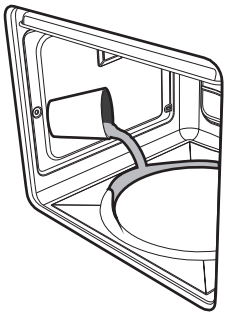
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

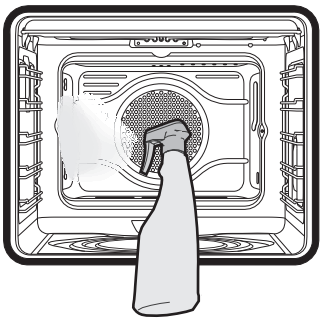
Перед запуском функции Паровая очистка:

- 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. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора функции **паровая очистка** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.



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



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

RU

3. Нажмите 2 раза рукоятку управления для запуска цикла чистки.



4. По окончании цикла чистки «Паровая очистка» раздастся звуковой сигнал.



Установка программируемой функции «Паровая очистка»

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

1. После выбора специальной функции «Паровая очистка» нажмите на рукоятку. На дисплее появится текущее время, и отобразится символ .
2. Поверните рукоятку управления, чтобы установить желаемое время окончания паровой очистки.
3. Через несколько секунд загорятся символы и , и прибор войдет в режим ожидания установленного времени запуска цикла чистки.

Окончание цикла чистки Паровая очистка

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Трудноудаляемые остатки удалите при помощи не царапающей губки с медными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специфическими средствами для чистки духовок.
4. 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.

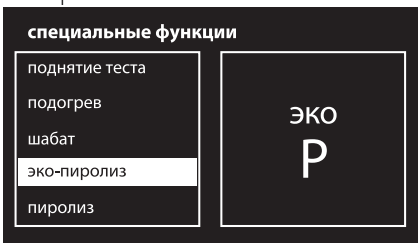
Предварительные операции

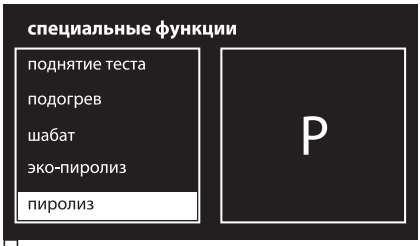
Перед запуском процесса пиролиза:

- 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.

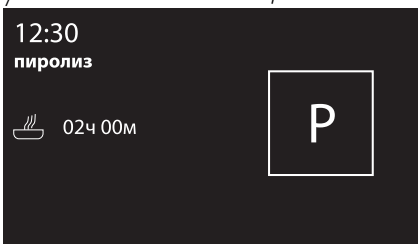
Настройки процесса пиролиза

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **эко-пиролиза** или **пиролиза** в меню «Специальные функции». Затем нажмите ее для подтверждения своего выбора.





2. Поверните рукоятку управления, чтобы установить продолжительность цикла чистки в диапазоне от 2 до 3 часов (за исключением функции ECO P, продолжительность которой установлена на 2 часа).



3. Нажмите на рукоятку управления. Символ начнет светиться не мигая. На дисплее появится предупреждение, информирующее о том, что из рабочей камеры должны быть убраны принадлежности.

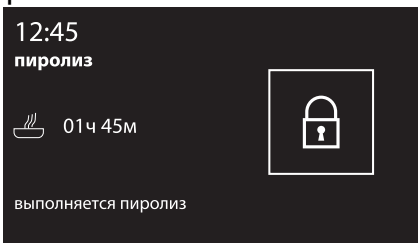
RU

4. Нажмите рукоятку управления, чтобы запустить процесс пиролиза.

Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

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

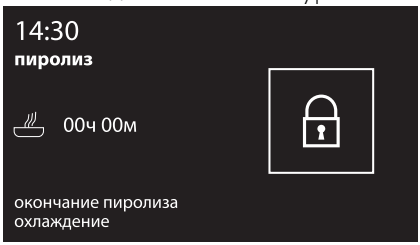
Пиролиз



1. 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.

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



3. На дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры. Подождите, пока духовка не остынет, и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

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

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

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

Установка программированного пиролиза

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

1. После выбора продолжительности пиролиза нажмите на рукоятку управления. На дисплее появится текущее время, и отобразится символ .
2. Поверните рукоятку управления, чтобы установить желаемое время окончания пиролиза.
3. Через несколько секунд загорятся символы и , и прибор войдет в режим ожидания установленного времени запуска цикла чистки.

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

4.11 Внеочередное техобслуживание

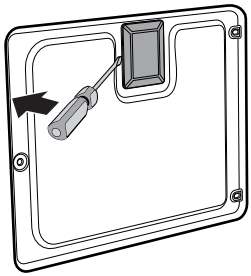
Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

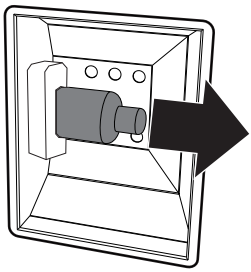
- Отключите электрическое питание духовки.

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.

RU

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.

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, была ли установлена функция «Show room» (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.

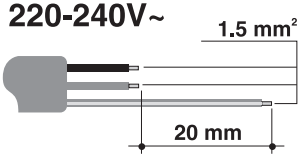
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель типа H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм^2, маркировка определяется по сечению внутреннего проводника).

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.

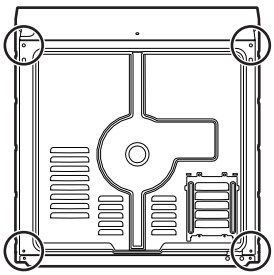
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

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.

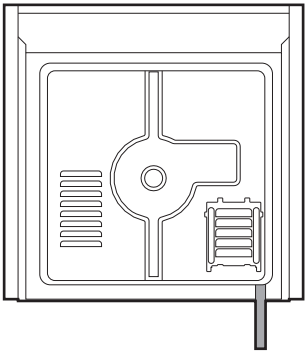
Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

- 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.

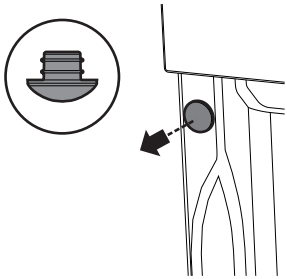
Положение кабеля питания



(вид сзади)

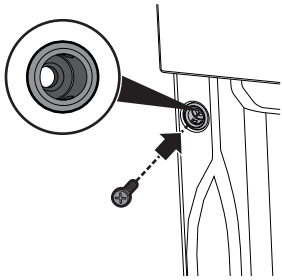
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

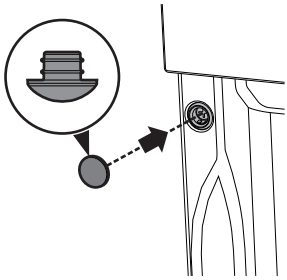


Вставьте прибор в мебель.

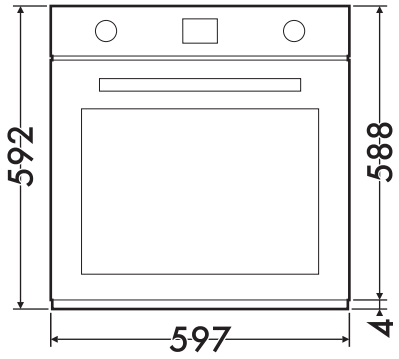
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



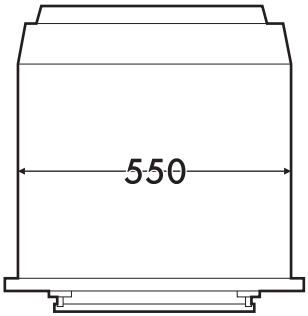
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



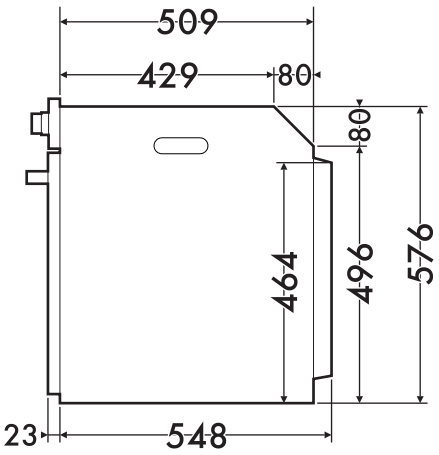
Габаритные размеры прибора (мм)



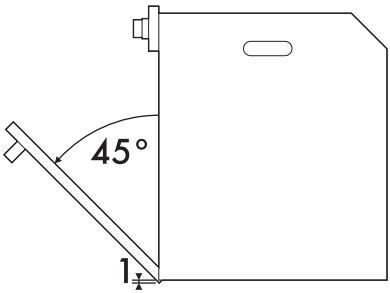
(вид спереди)

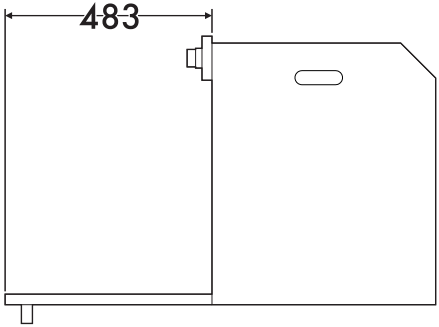


(вид сверху)



(вид сбоку)

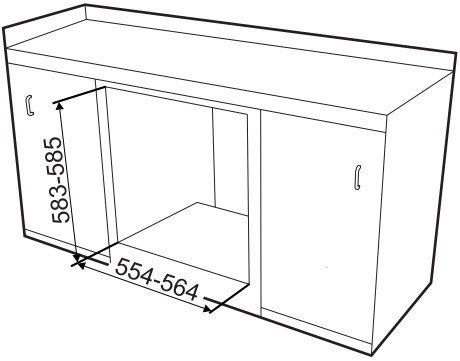


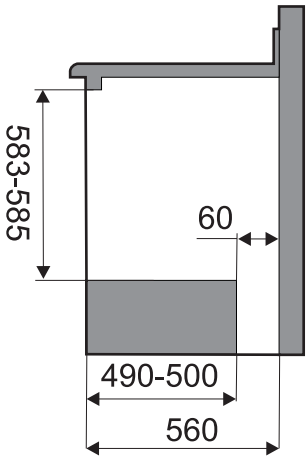


RU

Установка

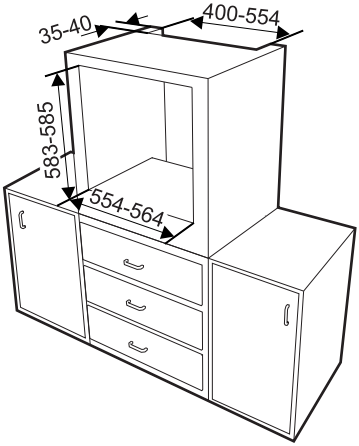
Встраивание под столешницами (мм)

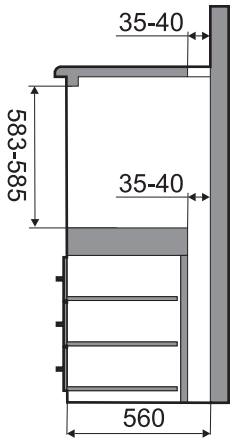




Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием размером примерно 60 мм.

Вертикальное встраивание (мм)





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