Содержание

RU

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 430
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 432
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ 434
4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ 435
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ 436
6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ 441
7. АНАЛОГОВЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ..... 447
8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ 451
9. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ..... 453
10. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 462
11. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 474
12. УСТАНОВКА ПРИБОРА 478



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по использованию, описание команд, правил чистки и технического обслуживания устроиства.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных технических специалистов, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание устроиства.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ АППАРАТА. НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ АППАРАТА.
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ И ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС. КОНСТРУКЦИЕЙ ПРИБОРА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ.
ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АППАРАТА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО ДЛЯ ОБОГРЕВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ.



ЭТОТ АППАРАТ СНАБЖЕН ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫМ ЗНАКОМ В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/CE ПО ВОПРОСУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ АППАРАТОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



НЕ ЗАГОРАЖИВАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



НЕ ПРИСЛОНЯТЬСЯ И НЕ САДИТЬСЯ НА НА ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ АППАРАТА.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИКРЕПЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ АППАРАТА.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



ПЕРЕД ВВОДОМ АППАРАТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЬ ВСЮ ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ, КОТОРАЯ НАХОДИТСЯ ВНУТРИ И С ВНЕШНЕЙ СТОРОНЫ АППАРАТА.



ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ, ЧТОБЫ В ДВЕРЦЕ ДУХОВКИ НЕ ОСТАВАЛОСЬ НИКАКИХ ПРЕДМЕТОВ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.

Общие Инструкции



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ.
СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ ЗАМШЕЙ.
НЕ ДОПУСКАТЬ ЗАСЫХАНИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ ОСТАТКОВ ПРОДУКТОВ НА САХАРНОЙ ОСНОВЕ (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЯ). ПРИ СИЛЬНОМ ЗАСЫХАНИИ ОНИ МОГУТ РАЗРУШИТЬ ЭМАЛЬ, КОТОРАЯ ПОКРЫВАЕТ ВНУТРЕННЮЮ ЧАСТЬ ДУХОВКИ.







НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРАМИ ИЛИ ЕМКОСТЯМИ ИЗ ПЛАСТМАССЫ. ПОВЫШЕННЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ДОСТИГАЕМЫЕ ВНУТРИ ДУХОВКИ, МОГУТ РАСПЛАВИТЬ ЭТОТ МАТЕРИАЛ, ПОВРЕДИВ АППАРАТ.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКРЫТЫЕ КОНСЕРВЫ ИЛИ ЕМКОСТИ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВНУТРИ КОНСЕРВНЫХ ЕМКОСТЕЙ МОГУТ СОЗДАВАТЬСЯ ИЗБЫТОЧНЫЕ ДАВЛЕНИЯ, СОЗДАВАЯ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.



НЕ ОСТАВЛЯТЬ АППАРАТ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ПОСКОЛЬКУ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ ВЫДЕЛЕНИЕ ЖИРА ИЛИ МАСЕЛ.
ЖИРЫ И МАСЛА МОГУТ ВОЗГОРАТЬСЯ.



ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПОКРЫВАТЬ ДНО ДУХОВКИ АЛЮМИНИЕВЫМИ ЛИСТАМИ И НЕ СТАВИТЬ НА ДНО КАСТРЮЛИ ИЛИ ПРОТИВНИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОВЕРХНОСТИ.



ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ЖАРКИ ПОВЕРХНОСТИ ЕЩЕ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИЕ, НЕ НАЛИВАТЬ ВОДУ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ПРОТИВЕНЬ. ВОДЯНОЙ ПАР МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОЖОГАМ И ПОВРЕДИТЬ ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ.



ВСЕ ЖАРКИ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИЗУЧИТЬ НОРМЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ГАЗОВЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ ДОЛЖНЫ ОТКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ АППАРАТА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКЕ И ДАННЫЕ САМОЙ СЕТИ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ АППАРАТ НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТСОЕДИНЕНИЕ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ЕГО ВЫТЯГИВАНИЕМ ЗА ПРОВОД.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СВЯЗАТЬСЯ НЕМЕДЛЕННО СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, КОТОРАЯ ЗАМЕНИТ ЕГО.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ОБЯЗАТЕЛЬНО.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО КРАТКОЕ ИСПЫТАНИЕ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ОТСОЕДИНИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.



НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ И НЕ ОСТАВЛЯТЬ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА ИЛИ В ПОДСОБНОМ ПОМЕЩЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩИ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. СТАРАТЬСЯ НЕ ПРИКАСАТЬСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

Общие Инструкции

RU

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



НЕ ПОЗВОЛЯТЬ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К АППАРАТУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ НЕГО ИГРУШКУ.

НЕ ВСТАВЛЯТЬ ОСТРЫЕ МЕТТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ (ПРИБОРЫ ИЛИ РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ) В ЩЕЛИ АППАРАТА.



В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЛОДКАХ ИЛИ В ПЕРЕДВИЖНЫХ ДОМАХ НА КОЛЕСАХ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО КАК ОБОГРЕВАТЕЛЬ ПОМЕЩЕНИЯ.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА.
ПАР МОЖЕТ ДОСТИЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЧАСТЕЙ И ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



НИКОГДА НЕ МОДИФИЦИРОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ.



НЕ РАСПЫЛЯТЬ НИКАКИХ СПРЕЕВ ВБЛИЗИ ЭЛЕКТРОБЫТОВОГО ПРИБОРА, КОГДА ОН В РАБОТЕ.
НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПРЕЯМИ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРИБОР НЕ ОСТЫНЕТ.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.

3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии с Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутой корзины, приводимый на аппаратуре, указывает, что изделие в конце срока его эксплуатации должно быть разобрано по частям, которые должны быть собраны отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, реутилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



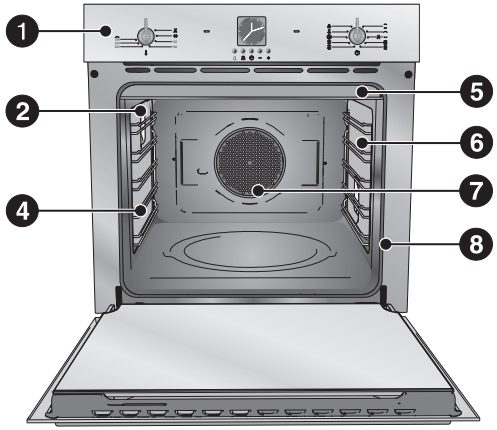
Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут явиться источником опасности удушения детей, в частности, пластиковые мешочки.

Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

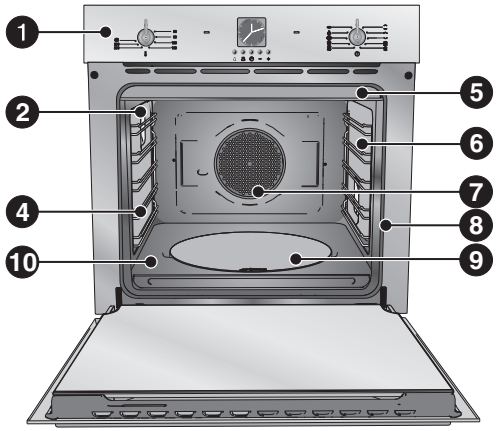
Важно: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором выведенных из строя бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как в положениях использования, чтобы дети, играючи, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.

4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ





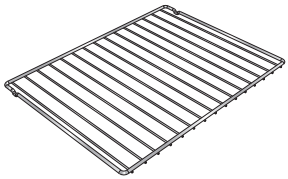


1. Панель управления
2. Лампа освещения духовки
3. Вставка для шампура
4. Опорные рамы для решеток и противней (только в некоторых моделях)
5. Верхняя защита (только на некоторых моделях)
6. Самочистящиеся боковые панели (только на некоторых моделях)
7. Вентилятор духовки (только на некоторых моделях)
8. Прокладки духовки
9. Выемка с плиткой для приготовления пиццы или крышка (только на некоторых моделях)
10. Нижняя панель днища (только на некоторых моделях)

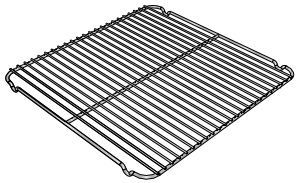
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Комплектация принадлежностями зависит от модели.

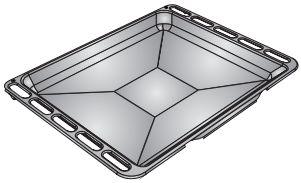
Решетка: служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



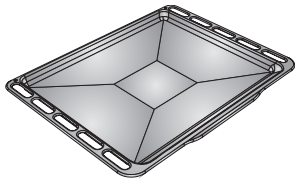
Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



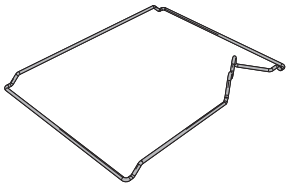
Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.



Противень для глубокой жарки: служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.



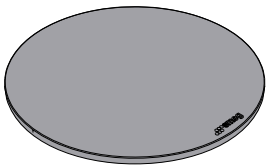
Рамка их круглого проката для шампура (только на некоторых моделях)**:** служит для опоры шампура.



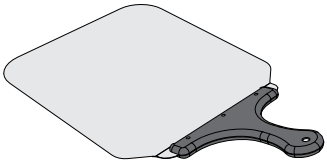
Шампур (только на некоторых моделях)**:** служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки по всей поверхности.



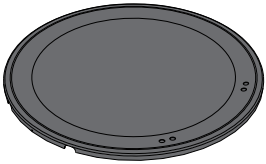
Противень для пиццы спроектирован специально для приготовления пиццы и производных продуктов.



Лопатка для пиццы: удобна для выпечки пиццы в специальном противне.



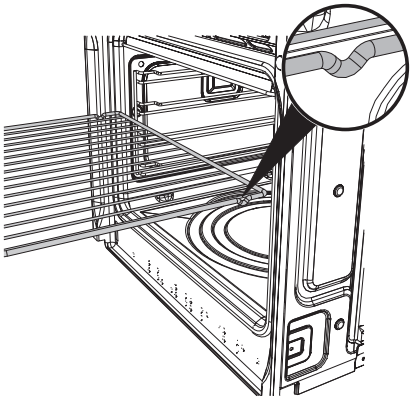
Крышка противня для пиццы: удобна для накрытия противня пиццы, когда она не используется.



Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке:
Через Авторизованные сервисные центры можно запросить фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.
Использовать только оригинальные принадлежности принадлежности SMEG

5.1 Пользование решеткой

Решетки оснащены предохранительной механической блокировкой, предотвращающей их случайное извлечение. Для корректной вставки решетки или противня проверить, чтобы эта разблокировка была повернута вниз (как показано на рисунке снизу).
Между тем, как будете вынимать решетку из боковых направляющих, для ее извлечения слегка поднять ее переднюю часть.

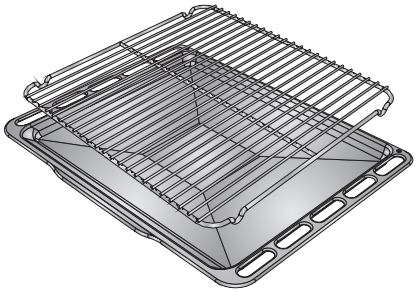


Механическая блокировка (или бортик, если имеется) должна быть всегда повернута к задней части духовки.

Вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

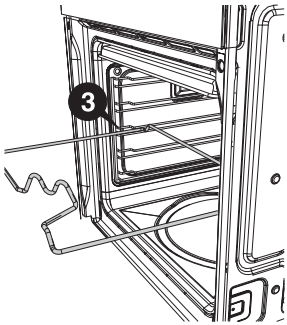
5.2 Использование опорной решетки

Опорная решетка вставляется внутрь противня (как показано на рисунке).
Таким образом можно выполнять приготовление пищи со сбором жира, отделяя его от блюда, находящегося в процессе приготовления.



5.3 Пользование шампуром (только на некоторых моделях)

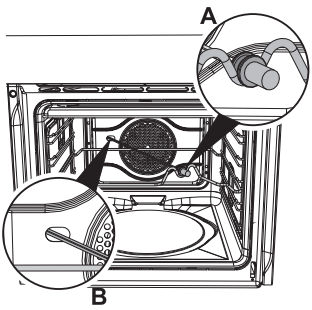
Для жарок с шампуром установить рамку из круглого проката на третьем уровне (см. 8.2.1 Полки для установки). Профилированная часть после вставления круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне (как показано на рисунке).



Далее подготовить шампур с пищей, используя вилки и клип в оснастке.

Для удобного перемещения шампура с пищей завинтить специальную ручку в оснастке.

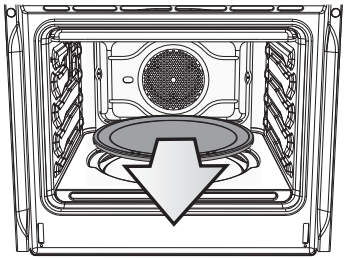
После приготовления шампура с пищей установить его на направляющей рамке, как указано на рисунке.



Вставить шампур в отверстие (деталь B), таким образом, чтобы включился моторчик шампура.

Стараться, чтобы защелка была корректно вставлена в направляющую рамку (деталь A).

5.4 Пользование противнем для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)



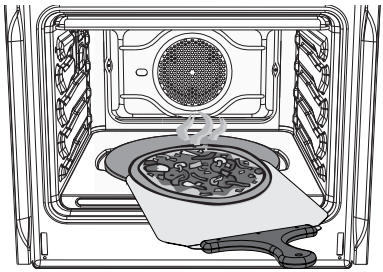
Вынуть со дна холодной духовки круглую крышку (см. рисунок) и вставить плитку для приготовления пиццы. Стараться корректно установить плитку в специальное гнездо.
Для жарки использовать специальную функцию пиццы .

Не использовать плитку для приготовления пиццы способом, отличающимся от описанного выше (например, не использовать ее в духовках с газовыми горелками или на стеклокерамических полках или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).

Если пицца заправляется маслом, рекомендуется делать это после того, как она извлечена из духовки, поскольку возможные пятна масла могут повредить эстетическому внешнему виду и функциональному состоянию плитки для приготовления пиццы.

В моделях, где предусмотрено, если плитка для пиццы не используется, то дно плитки покрывают ее крышкой.

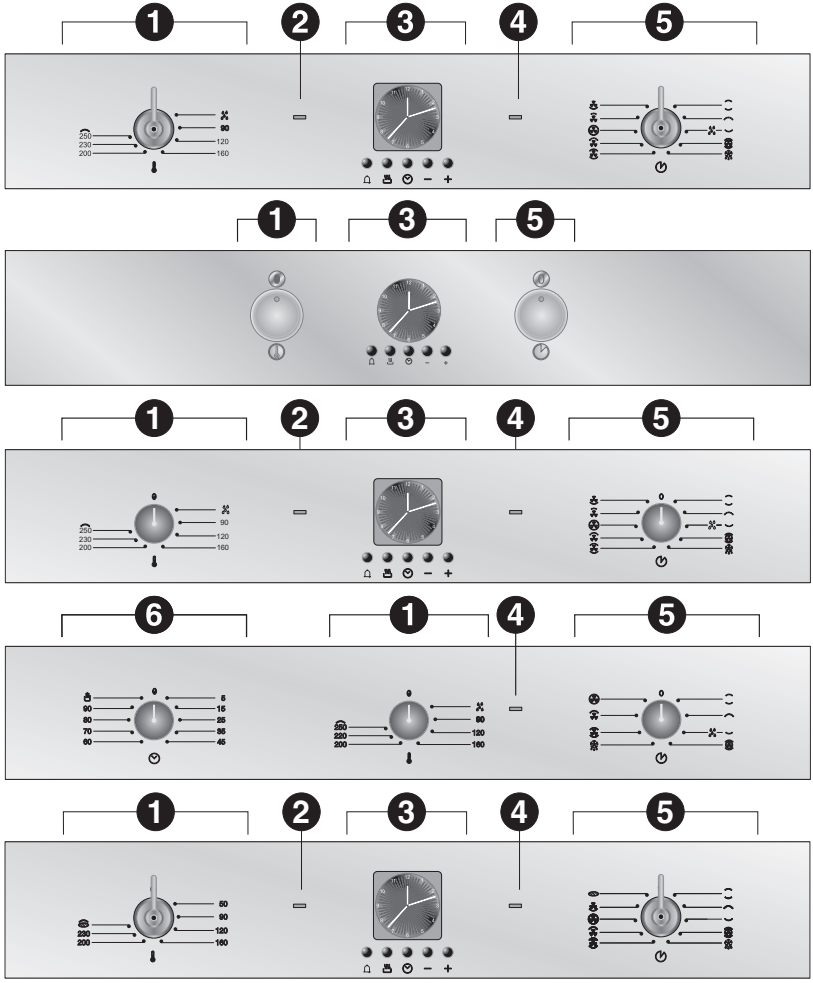
5.5 Пользование плиткой для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)



Взять лопатку для пиццы за деревянную ручку и поставить в духовку или вынуть из духовки пищу. Рекомендуется слегка **посыпать** стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипать к стальной поверхности.

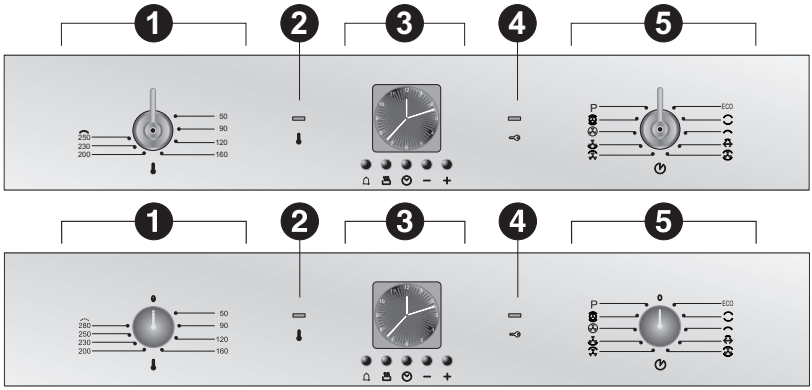
6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

Все органы управления и индикаторы находятся на передней панели. Приведенные ниже таблицы описывают использованные символы

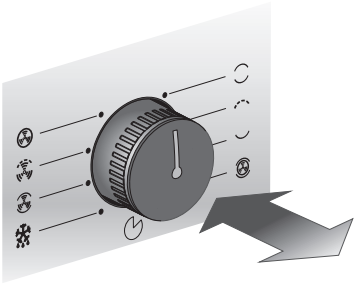


МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ



СКРЫТЫЕ РУЧКИ (только на некоторых моделях)



Для доступа к ручкам управления необходимо вынуть их из своих гнезд; для этого достаточно нажать на них и они выйдут сами в положении включения. Во время работы они могут возвращаться в свое гнездо; достаточно подтолкнуть до упора вплоть до окончания.

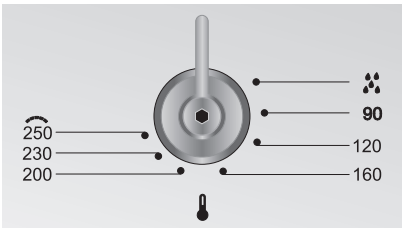
РУЧКА ТЕРМОСТАТА ЭЛЕКТРИЧЕСКОИ ДУХОВКИ

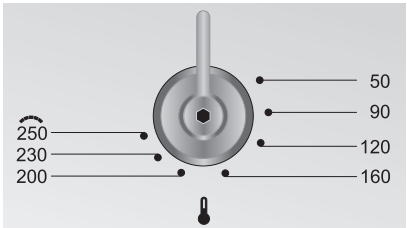
1

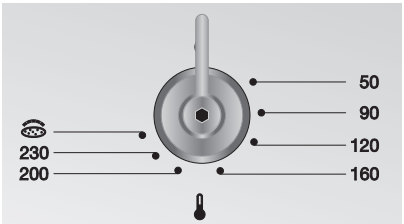
Выбор температуры жарки происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от **50**° до **250**°C.

Эта ручка позволяет также выбирать температуру для Vapor Clean

(только на некоторых моделях) и для функции гриль .

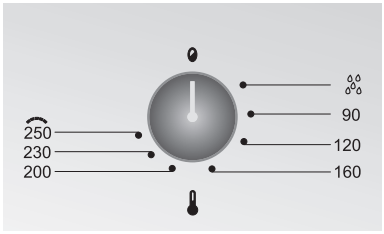


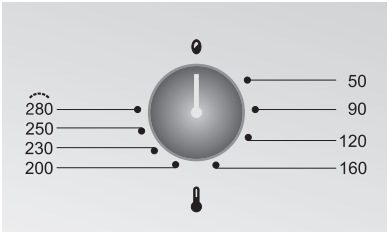






(только на некоторых моделях)
Когда прозрачный сектор, где выводится установленная температура, зажигается, это значит, что духовка находится в фазе нагревания. Выключение значит достижение установленной температуры. Регулярная прерывистость указывает на то, что температура внутри духовки поддерживается постоянной на установленном уровне.

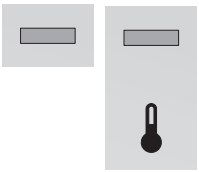




В духовках со скрытыми ручками команд нагревание и достижение температуры духовки указываются специальным индикатором термостата

ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ТЕРМОСТАТА (КРАСНАЯ - только на некоторых моделях)

2

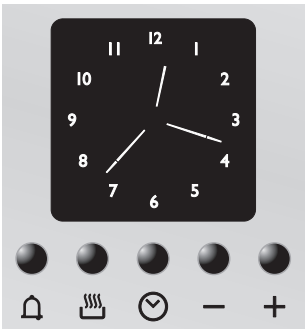


Когда мигает, означает, что духовка нгревается для достижения установленной температуры посредством ручки термостата. По достижении духовкой выбранной температуры, индикатор прекращает мигать и остается зажженным до тех пор, пока духовка не выключится.

В некоторых моделях индикатор включается, когда начинается цикл автоматической чистки (пиролиз) и остается зажженным, пока цикл не закончится.

АНАЛОГОВЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ

3



КНОПКА ТАЙМЕРА

КНОПКА ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

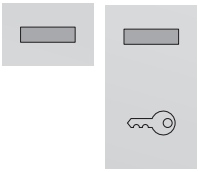
РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ И СБРОС

КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ

КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ

ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ФУНКЦИИ / БЛОКИРОВАНИЯ ДВЕРЦЫ (ЗЕЛЕНАЯ - только на некоторых моделях)

4



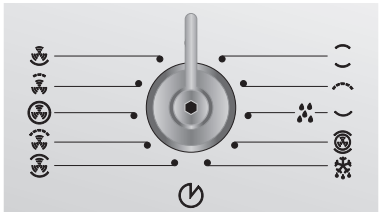
Во многофункциональных моделях этот индикатор зеленого цвета зажигается тогда, когда выбирается любая функция ручкой выбора функций духовки.

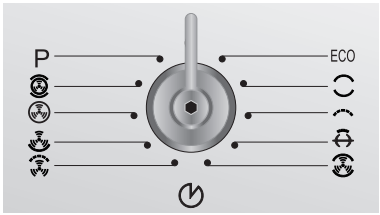
В пиролитических моделях этот индикатор зажигается только тогда, когда активируется цикл автоматической чистки.

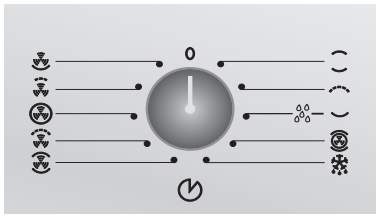
РУЧКА ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

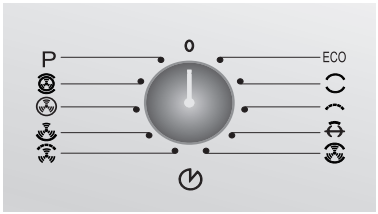
5

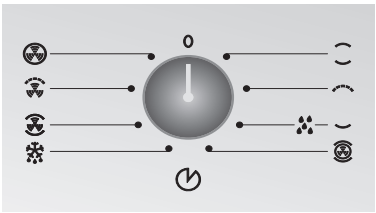
Повернуть ручку по часовой стрелке для выбора функции (на некоторых моделях некоторые функции отсутствуют) из следующих: (см. 9. ÐÅÆÈÌÛ ÐÀÁÎÒÛ ÄÓÕÎÂÊÈ).

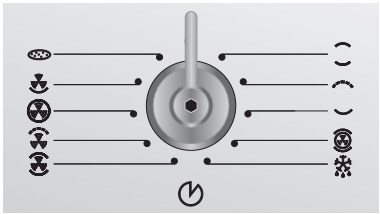








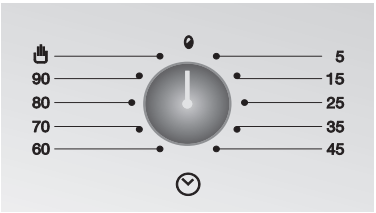






РУЧКА ТАЙМЕРА (только на некоторых моделях)

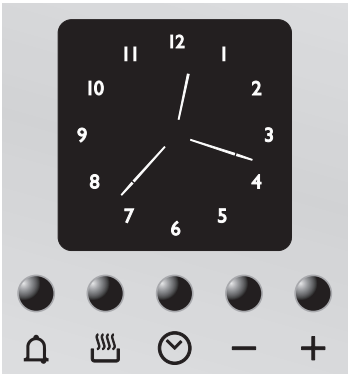
6



Позволяет выбирать режим ручного приготовления или устанавливать время автоматического отключения духовки по окончании приготовления. **Если продолжительность приготовления не выбрана, необходимо установить ручку таймера на символ** .

Для выставления времени готовки повверните ручку по часовой стрелке до положения "90", после чего выстявьте желаемое время готовки. Числа от **5** до **90** соответствуют минутам. Регулировка является последовательной, и ручка может устанавливаться в промежуточное положение между цифрами. По завершении запрограммированного приготовления срабатывает звуковой сигнал, который автоматически отключается через 4-5 секунд.

7. АНАЛОГОВЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ



СПИСОК КНОПОК ФУНКЦИИ

КНОПКА ТАЙМЕРА

КНОПКА ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ И СБРОС

КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ

КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ

Звуковой сигнал, который вмешается по окончании каждого программирования, будет состоять из 10 звуковых синалов, которые будут повторяться 3 раза с интервалами примерно в 1 минуту. В любом случае, звуковой сигнал мжет быть прерван в любой момент любой кнопкой.

7.1 Работа аналоговых электронных часов

7.1.1 Установка текущего времени

При первом использовании духовки или после прерывания электропитания на дисплее высвечивается мигающая индикация. Чтобы остановить мигание дисплея, нажмите кнопку. Нажать заново на кнопку в течение 2 секунд; теперь можно начать регулировку текущего времени. Нажатие кнопок изменения значения + или − соответствует увеличению или уменьшению времени на одну минуту при каждом нажатии.

С помощью двух кнопок изменения значения установите точное текущее время. По прошествии 5 секунд после поседнего нажатия часы начнут работать с установленного времени.

7.1.2 Таймер

Эта функция не прерывает процесса приготовления, а приводит в действие только звуковой сигнал.

- Нажимая на кнопку 🔔 дисплей засветится, как показано на рисунке 1;
- В течение 5 секунд нажать кнопки + или — для установки таймера. При каждом нажатии зажжется или выключится внешний сегмент, представляющий 1 минут приготовления (на рисунке 2 представлен 1 час 10 минут).
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия, часы начнут работать, отсчитывая время в обратном порядке, по окончании которого включится звуковой сигнал.
- Во время обратного отсчета времени возможно визуализировать текущее время, нажав 1 раз на кнопку 🔔, повторное нажатие вернет дисплей в режим таймера.

1)



2)



По окончании обратного отсчета времени необходимо вручную остановить духовку, повернув термостат и перекючатель функций на "0".

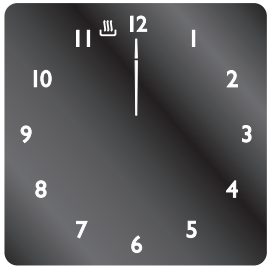
Невозможно установить время, превышающее 4 часа.

7.1.3 Программирование

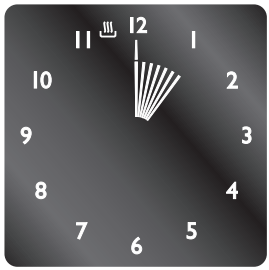
Продолжительность приготовления: нажимая на 2-ю кнопку , можно установить продолжительность приготовления. Перед установкой длительности приготовления необходимо установить термостат на температуру для приготовления и ручку переключателя функций в любое положени. Для установки длительности приготовления необходимо выполнить следующие операции:

- Нажать на кнопку ; стрелка установится в положении 12 и замигает символ сбоку (Рис. 1).
- В течение 5 секунд нажать на кнопки + или — для установки продолжительности приготовления: каждое нажатие кнопки + соответствует добавлению 1 минуты к длительности приготовления, и каждые 12 минут будет заново загораться овый внутренний сегмент (на рисунке 2 показана продолжительность в 1 час).
- По достижении желаемой длительности готовки после примерно 5 секунд после последнего нажатия на кнопку + или —.
- На дисплее появятся текущее время, показываемое двумя неподвижными сегментами, и мигающие оставшиеся до оончания готовки минуты (каждый мигающий сегмент указывает на 12 минут, оставшихся до окончания готовки).
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Можно произвести обнуление продолжительности приготовления, аннулируя установленную программу: Нажав на центральную кнопку в течение 2 секунд, произойдет аннулирование установленной продолжительности и необходимо будет выключить духовку вручную в случае жарки в действии.

1)



2)



Внимание: невозможно установить время приготовления, превышающее 12 часов.

Начало приготовления: кроме этого, возможно установить долготу готовки, а также определить время начала готовки (с максимальной задержкой до 12 часов по отношению к текущему времени). Для установки времени начала/окончания готовки выпонить следующие операции.

- Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки + или — нажать заново на кнопку для определения времени начала и окончания готовки. На дисплее появится символ, мигающий вместе с текущим временем с внутренними сегментами, указывающими на окончание приготовления. Псредством кнопки + или — установить время начала готовки.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки на дисплее появится текущее время, время начала и окончания приготовления, которые будут представлены внутренними светящимися сегментами. До тех пор, пока теущее время не будет соответствовать началу готовки, сегменты дисплея будут неподвижны; как только текущее время достигнет установленного начала готовки, внутренние сегменты начнут мигать, пока не начнется готова.
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Для отмены всей установленной программы держать нажатой в течение 2 секунд центральную кнопку ; если приготовление уже началось, необходимо будет выключить духовку вручную.
- На рисунке сбоку показан пример программирования: текущее время - 7:06, начало приготовления запрограммировно на 8:00, и окончание - на 9:00.
- Когда наступит 8:00, внутренние сегменты между 8 и 9 начнут мигать, и стрелка часов останется неподвижной.



Внимание: чтобы духовка начала приготовление в соответствии с только что описанным программированием, необходимо, чтобы термостат и переключатель функций были правильно установлены на желаемые температуру и функцию.

7.1.4 Уменьшенная освещенность дисплея

Для понижения расхода электроэнергии в режиме ожидания кратковременным нажатием на кнопку , можно установить освещенность дисплея в уменьшенном режиме. Для возвращения к нормальной освещенности нобходимо заново нажать на кнопку .

8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

8.1 Перед использованием прибора

Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), противней, лотков или с варочной поверхности.

Удалить возможные защитные пленки внутри и извне аппарата, включая внутри, такие как противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.

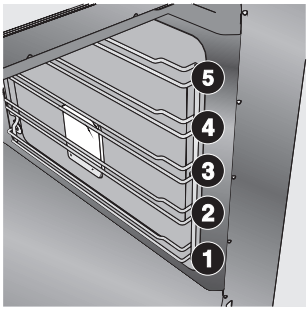
Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе "10. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".

***Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры** для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.*

8.2 Общее описание

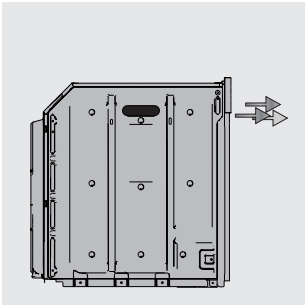
8.2.1 Полки для установки

Духовка снабжена **5 направляющими** для размещения противней и решеток на разной высоте. Высоты установки указаны снизу вверх (см. рисунок).
(При работе с рецептами на дисплее будет высвечиваться номер полки, рекомендуемой для выбранного рецепта).



8.2.2 Охлаждающая вентиляция

Духовка снабжена системой охлаждения, которая начинает работать с началом приготовления пищи. Вентилятором создается нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.



8.2.3 Лампа внутреннего освещения

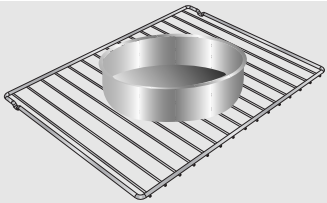
Лампы духовки зажигаются при открытии дверцы или выбирая любую функцию, за исключением **P** (где имеется).
В случае неисправности лампочки духовки заменить ее, как описано в параграфе “11.1 Замена лампочки освещения”.

8.3 Меры предосторожности и общие рекомендации по пользованию

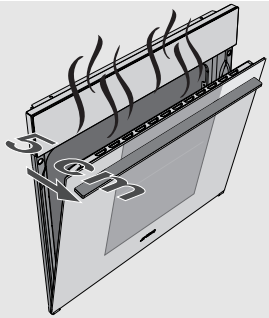
Приготовление любых блюд выполняется при закрытой дверце.

В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.

Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.



При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.



После окончания приготовления, чтобы избежать чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри духовки на длительное время.

9. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

ECO (ЭКОНОМИЧНЫЙ):

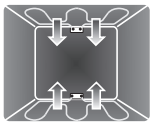
ECO

Сочетание гриля и нижнего сопротивления с вентилятором особым образом рекомендуется для жарки небольших порций, с малым потреблением энергии.



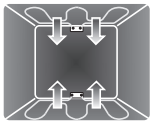
СТАТИЧЕСКИЙ:

Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для жирного мяса типа гуся или утки.



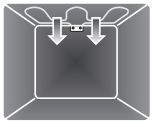
ДНО:

Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает концовку жарки блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеален для сладких или соленых пирогов, фруктовых пирогов и пиццы.



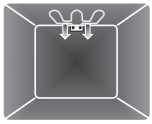
ГРИЛЬ:

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



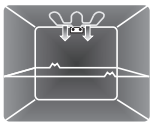
МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ: (только на некоторых моделях)

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



ГРИЛЬ С ШАМПУРОМ: (только на некоторых моделях)

Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:



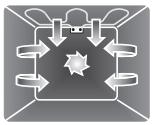
Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:



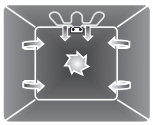
Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).



МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:



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



ДНО С ОБДУВОМ:



Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или для жарки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд.

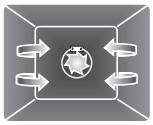


В пиролитических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под тем же символом (См. “9.3 Функция размораживания (только на некоторых моделях)” для подробной информации).

КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:



Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла.

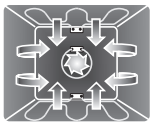


Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).

ТУРБО:



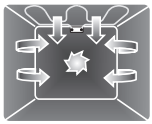
Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков.
Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.
(Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



РАЗМОРАЖИВАНИЕ: (только на некоторых моделях)



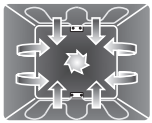
Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор и верхний нагревательный элемент, которые гарантируют однородное распределение воздуха низкой температуры внутри духовки.



ПИЦЦА (только на некоторых моделях):



Работа вентилятора в сочетании с грилем нижнего нагревательного элемента гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеальна не только для пиццы, но и для печенья и тортов.



9.1 Рекомендации и советы по способам жарки

9.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.

- При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- В процессе приготовления выпечки или овощей на стекле может скапливаться избыточный конденсат. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.

9.1.2 Рекомендации для жарки мяса

- Темпы жарки, особенно для мясных блюд, зависят от толщины, качества начального продукта, и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо, и если оно твердое, значит оно готово, в противном случае блюдо следует дожаривать еще несколько минут.



9.1.3 Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Предпочтительно пользоваться металлическими формами для темных выпечек, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпечки зависят от качества и консистенции теста.
- Проверить качество пропекания внутри: по окончании выпечки вставить зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после извлечения из духовки выпечка оседает, то при следующем приготовлении уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °C, установив в случае необходимости большее время выпекания.

9.1.4 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Блюдо должно размораживаться без упаковки.
- Размораживаемые пищевые продукты должны быть размещены равномерно, избегая наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку, расположенную на второй полке, где расположена еда , и разместить один противень на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части могут покрываться тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для наилучшего результата поднятия теста на дне духовки поместить сосуд с водой.

9.1.5 Советы для жарок в режиме Гриль или Вентилируемый гриль

- В режиме гриль  жарка мяса на гриле может выполняться также при холодной духовке, если желаете изменить качество жарки, рекомендуется предварительный нагрев.
- В функции вентилируемый гриль , напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле

9.2 Для экономии энергии

Для экономии энергии во время пользования прибором можно пользоваться следующими рекомендациями:

- Приостановить жарку на несколько минут раньше до окончания обычного времени. Жарка продолжится на несколько минут теплом, скопившимся внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла понизить до минимума открытие дверцы.
- Использовать функцию ECO (имеющуюся на некоторых моделях), предназначенную для жарок небольшого количества пищи.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть аппарата в чистоте.

9.3 Функция размораживания (только на некоторых моделях)

Во многофункциональных моделях функция размораживания позволяет размораживать любой тип продуктов. Для включения функции размораживания повернуть ручку функций духовки на символ , система вентиляции начнет работать, гарантируя равномерное распределение температуры окружающей среды внутри духовки.
Долгота размораживания зависит от количества размораживаемого продукта.

9.4 Таблицы приготовления

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
ЛАЗАНЬЯ	3 кг	Статический
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ДУХОВКЕ		Статический
МЯСО		
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1 кг	Статический с обдувом
СВИНОЙ ОКОРОК	1 кг	Статический с обдувом
СВИНАЯ ЛОПАТКА	1 кг	Турбо
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	1 кг	Кольцевой нагревательный элемент
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	1 кг	Статический с обдувом
ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ ГОЛОВЫ	1 кг	Турбо
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	1 кг	Турбо
МЯСО НА ГРИЛЕ		
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ		Гриль с обдувом
СВИНОЕ ФИЛЕ		Гриль
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ		Гриль
ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ		Гриль с обдувом
СОСИСКИ		Гриль с обдувом
КОТЛЕТЫ		Гриль
МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ		
КУРЯТИНА		Гриль с шампуром
РЫБА		
СИМА (ИЗ ЛОСОСЕВЫХ)	0,7 Кг	Обдув дна

НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
1 или 2	220 - 230	40 - 50	
1 или 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1-я СТОРОНА	2-я СТОРОНА
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
На штанге	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПИЦЦА		Статическая вентилируемая / Пицца
ХЛЕБ		Кольцевой
ЛЕПЕШКА		Турбо
ВЫПЕЧКА		
КРЕНДЕЛЬ		Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ		Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ		Статический
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО		Кольцевой
ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С НАЧИНКОЙ		Турбо
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)		Статический с обдувом
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)		Статический
ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ		Турбо
КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ		Кольцевой
РИСОВЫЙ ПИРОГ		Турбо
РИСОВЫЙ ПИРОГ		Статический
СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)		Кольцевой
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ		Статический
СДОБНАЯ БУЛКА (на нескольких		
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках)		

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

НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
1	250 - 280	6 -10
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 и 4	160 - 170	16 - 20
2 и 4	160 - 170	16 - 20

10.ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУЮ ПАРА.

Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

Запрещается использовать средства очистки, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель, на металлических частях или поверхностях с нанесенным слоем металла (анодирование, никелирование, хромирование).

10.1 Чистка нержавеющей стали

Для сохранения нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования духовки, после того, как духовка остынет.

10.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения внешнего вида поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте **только** специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.
Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшой.

10.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.



Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.



Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Подобные пересохшие пятна могут разрушить эмаль, покрывающую духовку изнутри.

10.4 Чистка стекол дверцы

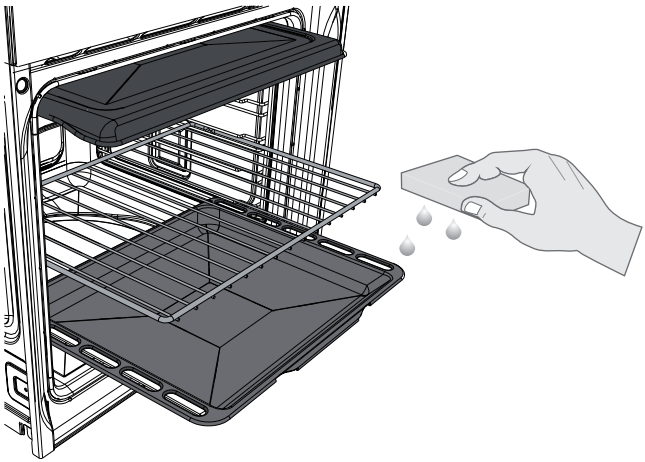
Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и обычным чистящим средством.

Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства для чистки стекол дверцы. (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки).
Запрещается использовать для очистки стеклянных дверец духовки грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать стеклянную поверхность.

10.5 Чистка внутри духовки

Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет.

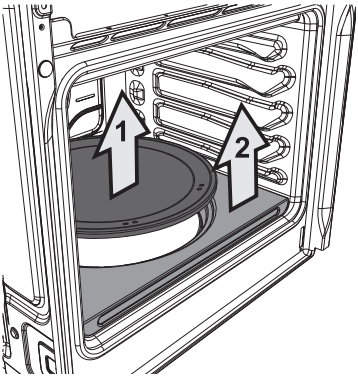
- Извлечь все съемные части.
- Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.
- Для облегчения операций чистки дверцу можно снять (см. параграф “11.2 Демонтаж дверцы”).



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.

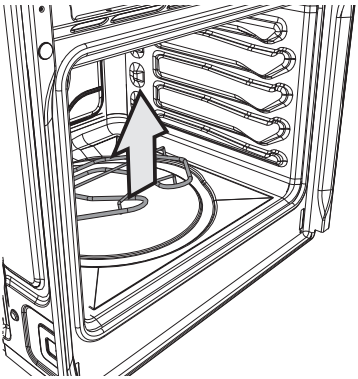
Только для моделей пицца для чистки дна духовки необходимо сначала выполнить следующие операции:

Удалить в последовательности крышку и основание, на котором она установлена. Основание должно быть поднято кверху на несколько мм и затем вынута полностью крышка.



Поднять кверху на несколько сантиметров окончания нижнего нагревательного элемента и почистить дно.

Поставить на место основание плитки пиццы, подталкивая ее до упора с задней частью плиты и давая вклиниться в пластинку сопротивления на основании самой плиты.

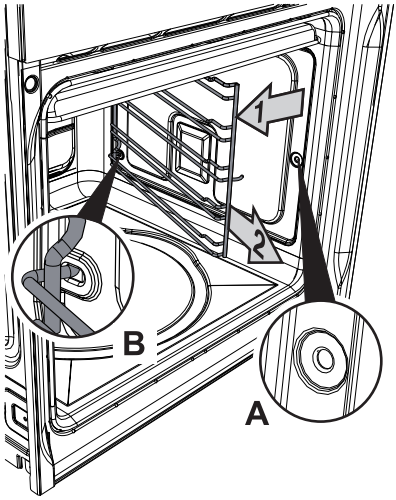


По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

10.6 Удаление направляющих рамок

Удаление направляющих рамок позволяет упрощает чистку боковых стенок духовки, и кроме этого, эта операция должна выполняться каждый раз, когда используется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

- Для удаления направляющих рамок потянуть рамку во внутреннюю сторону таким образом, чтобы отсоединить его от места вклинивания **A**, далее вынуть ее из гнезд, расположенных сзади **B**.
- По окончании чистки повторить в обратном порядке все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.





10.7 Чистка плитки для приготовления пиццы (solo su alcuni modelliтолько на некоторых моделях)

Плитка для приготовления пиццы (где имеется) промывается отдельно в следующем порядке:
Камень необходимо чистить после каждого использования. Не начинать новое нагревание, если камень еще покрыт остатками пищи.
Для чистки налить 50 куб/см уксуса на плиту, оставить на 10 минут, затем почистить абразивной мочалкой или мочалкой из металлической сетки.
Прополоскать водой и дать высохнуть.

- До начала чистки удалить грязь, нагоревшую на камне, с помощью металлического шпателя или скребка для чистки стеклокерамических жарочных полок.
- Для оптимальной чистки камень должен быть еще теплым или, в качестве альтернативы, должен промываться горячей водой.
- Использовать мочалки из металлической сетки или не абразивные мочалки фирмы Scotch Brite, пропитанные лимонным раствором или уксусом.
- Запрещается использовать моющие средства.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается помещать камень в воду надолго для размокания и размягчения грязи.
- Запрещается пользоваться влажным камнем раньше, чем через 8 часов после его чистки.
- Со временем на поверхности камня могут появиться точки морщинистости. Это всего лишь результат нормального расширения, возникающего при высоких температурах в эмалевом покрытии камня.

10.8 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (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.

Во время первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, происходящие от обычного испарения маслянистых веществ, используемых при изготовлении духовки. Речь идет о нормальном явлении, которое исчезает уже после первого цикла чистки.

Перед началом цикла автоматической чистки убедиться, чтобы в духовке не находилось продуктов питания или крупных следов перелива через край, появившихся в ходе предыдущих жарок.

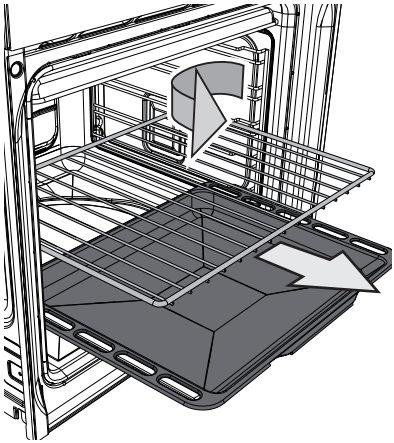
В ходе цикла пиролиза блокирующее дверцу устройство препятствует каждой попытке открывания.

В случаях, когда духлвка установлена под варочной панелью, убедиться в том, чтобы во время цикла автоматической чистки горелки или электрические нагреватели панели были выключены

10.8.1 Перед началом цикла автоматической чистки

Пиролиз может выполняться в любое время дня или ночи (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергии).

- Удалить полностью все принадлежности из духовки. Верхняя защита не считается принадлежность, следовательно, должна находиться внутри духовки.
- Удалить направляющие рамки, см. “10.6 Удаление направляющих рамок”.
- По окончании чистки, когда духовка остынет, вставить рамки повторив в обратном порядке операции, выполненные ранее.
- Проверить, чтобы дверца духовки была плотно закрыта.





***Чтобы не повредить внутренне стекло**, перед запуском автоматического цикла очистки настоятельно рекомендуется очистить его, как это делается при обычной уборке (см. 10.4 Чистка стекол дверцы).*

В случае наличия сильного загрязнения зафиксируйте дверцу с помощью имеющихся стержней и снимите стекло. Разбрызгать средство для очистки духовок на стекло (необходимо уделять внимание предупреждениям, имеющимся на продукте); оставить на 60 минут, затем смыть и вытереть стекло бумажной салфеткой или тканью из микрофибры. По окончании этой операции установить стекло на дверцу и вытащить стержни, которые его блокируют.

Ссылаться на следующую схему для установки долготы цикла чистки:

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЧИСТКИ	СЛАБАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СРЕДНЯЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СИЛЬНАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ
	90 МИНУТ	135 МИНУТ	180 МИНУТ



Во время автоматической чистки вентиляторы вырабатывают достаточно интенсивный шум, вызванный наибольшей скоростью вращения; это нормальная работа, предусмотренная для благоприятствованию рассеяния тепла.

По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически на период времени, достаточный во избежание перегревов стенок мебели и передней части духовки.

10.8.2 Установить цикл автоматической чистки (пиролиз - только на некоторых моделях)

- Установить ручку выбора функций духовки на символ **P** функции пиролиза.
- Программатор автоматически минимальную продолжительность цикла чистки (1 час 30 минут).
- В течение 5 секунд нажать кнопки + или — для увеличения или уменьшения времени долготы цикла (максимальное время 3 часа 30 минут), установленные минты будут указаны загоранием внутренних сегментов часов, между тем, как часы будут указаны соответствующими мигающими номерами (1, 2 или 3). На рисунке показана функция пиролиза на 2 часа 30 минут.



- После установки долготы автоматического цикла духовка начнет нагреваться (примерно 5 секунд после последнего вмешательства пользователя), индикатор термостата духовки начнет мигать и станет немигающим после того, как духовка достигнет внутренней температуры примерно 470°C;
- Индикатор блокирования дверцы зажжется, оставаясь зажженным вплоть до окончания цикла автоматической чистки.
- Примерно через 1 минуту 30 секунд после последнего вмешательства со стороны пользователя начнет действия фнкция блокирования дверцы, сигнализируемая включением соответствующего индикатора и символа на дисплее.

По окончании автоматического цикла чистки все номера будут мигать, между тем, как звуковой индикатор укажет на окончание цикла. Индикатор блокирования дверцы останется зажженным и дверца не сможет открыться, пока температура внутри духовки не понизится до 300°C. По окончании пиролиза установить ручку выбора функций на ыключено.

Для активации цикла пиролиза с задержкой начала цикла установить таймер как на нормальное приготовление см. “7.1.3 Программирование”.

10.9 Vapor clean (Чистый пар): поддерживаемая чистка (только на некоторых моделях)

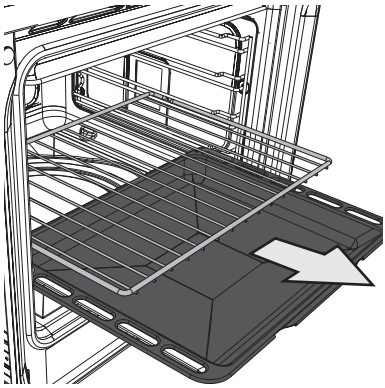
Vapor clean (Чистый пар) - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются темплом и водяным паром, упрощая их следующее удаление.

Перед началом цикла поддерживаемой чистки убедиться, чтобы в духовке не находилось продуктов питания или крупных следов перелива через край, появившихся в ходе предыдущих жарок.

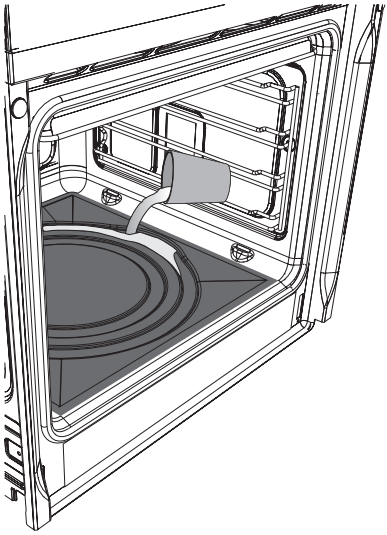
Производить операции, касающиеся поддерживаемой чистки, только при остывшей до конца духовке.

10.9.1 Перед началом цикла поддерживаемой чистки

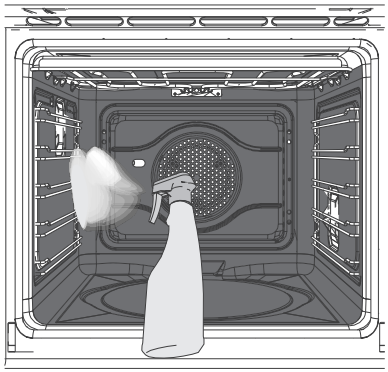
- Удалить полностью все принадлежности из духовки. Верхняя защита может поддерживаться внутри духовки.



- Налить примерно 40 см3 воды в выемку на дне духовки (как указано на рисунке). Обратить внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Разбрызните распылением водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки посредством специального распылителя. Направить распыление в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.
- По окончании операции закрыть дверцу и выполнить установку цикла чистки



Не разбрызгивать чрезмерно водный раствор моющего средства. Рекомендуется выполнить примерно 20 разбрызгиваний.

10.9.2 Установка цикла поддерживаемой чистки

По окнчании всех операций по подготовке цикла поддерживаемой чистки, необходимо выполнить следующие операции:

Модели с часами с программирующим устройством:

- Повернуть ручку функций духовки и ручку термостата духовки на символ , касающийся функции Чистого пара Vapor Clean;
- Установить долготу приготовления на 18 минут посредством процедуры **долготы приготовления**, лучше показанной в параграфе “7.1.3 Программирование”;
- Цикл поддерживаемой чистки начнется примерно по истечении 6 секунд после последнего вмешательства на аналоговые электронные часы со стороны пользователя.

По окончании цикла поддерживаемой чистки таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.

Модели с ручкой таймера:

- Повернуть ручку функций духовки и ручку термостата духовки на символ , касающийся функции Чистого пара Vapor Clean;
- Установить долготу приготовления 18 минут посредством ручки таймера.

По окончании цикла поддерживаемой чистки таймер отключит нагревающие элементы духовки.

10.9.3 Окончание цикла поддерживаемой чистки



Оставшаяся по окончании поддерживаемого цикла вода не может оставаться внутри духовки долгое время (например, на ночь).



Во время проведения этих операций рекомендуется пользоваться перчатками.

По окончании цикла чистки открыть дверцу и удалить менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры, между тем как накипь и трудноудаляемые остатки удалять при помощи царапиноустойчивой губки с медными волокнами.

Лля упрощения доступа к более узким местам рекомендуется снимать дверцу, как указано в парграфе “11.2 Демонтаж дверцы”.



В случае активации цикла очистки паром после приготовления блюд с большим количеством жира, по окончании цикла очистки, возможно, потребуется использования средства для очистки духовок, которое облегчит удаление грязи.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха, рекомендуется сушку духовки выполнить с применением функции с обдувом на 160°C примерно на 10 минут. Для установки функции см. главу “6. ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ”.

11.ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

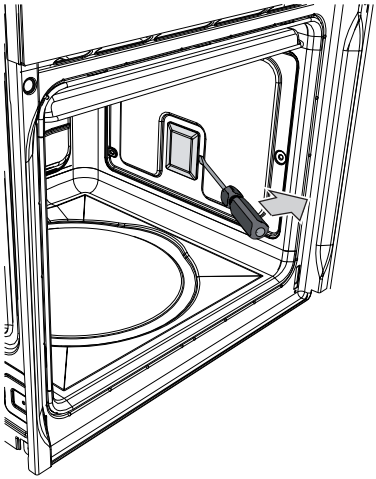
Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.

Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

Если проблема не может быть решена посредством текущего планового ремонта или при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местное сервисное предприятие.

11.1 Замена лампочки освещения

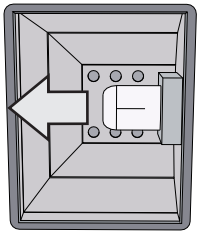
В случае необходимости замены лампочки (поломана или перегорела), для удаления направляющих рамок см. “10.6 Удаление направляющих рамок”. Далее снять крышку с лампочки при помощи специального инструмента (например, отвертки).



Снять лампочку, как указано.

Только на некоторых моделях: лампочки - галогенные, следовательно**, не дотрагиваться к ним,** а воспользоваться изолирующей прокладкой.

Заменить лампочку такой же (40W). Установить заново корректно крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.

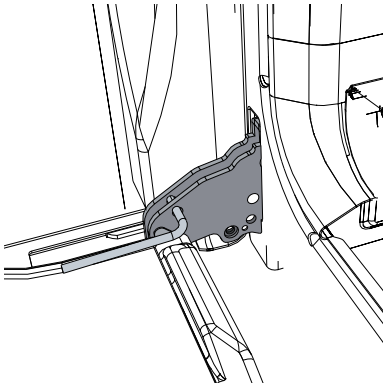


Нажать до конца на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

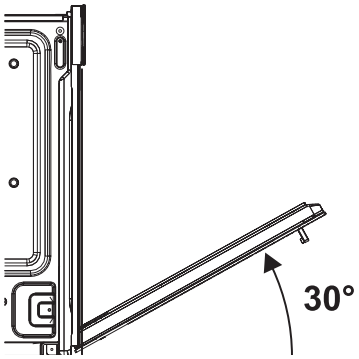
11.2 Демонтаж дверцы

11.2.1 Со стержнями

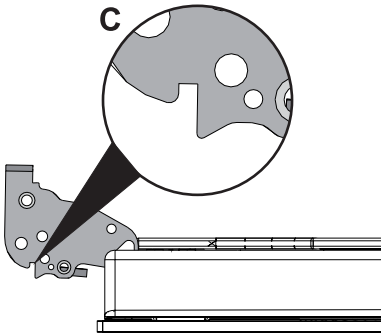
Полностью открыть дверцу.
Вставить два стержня в отверстия указанных петель **A** двух петель сзади их самих до их закрепления.



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

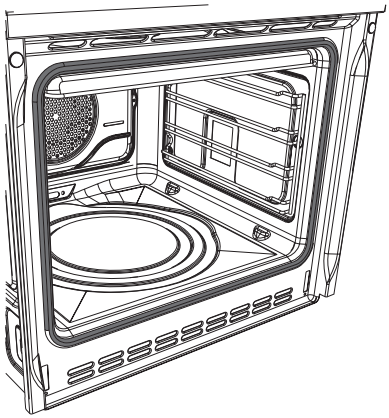


Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **C** прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и после ее установки вынуть стержни из отверстий петель.



11.3 Снятие прокладки

Только на многофункциональных моделях:
Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы.
С четырех сторон расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону края прокладки для отсоединения крючков.



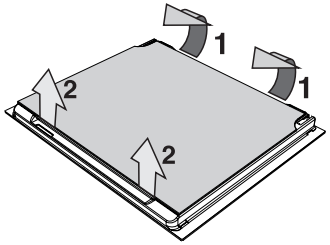
11.4 Демонтаж внутренних стекол

Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Чтобы облегчить операции чистки, можно снять дверцу (см. 11.2 Демонтаж дверцы) и поместить ее на парусину; или открыть ее и блокировать петли для снятия стекол.
Стекла, из которых состоит дверца, могут быть сняты полностью в следующем порядке.

Внимание: перед извлечением стекол проверить, чтобы была заблокирована по крайней мере одна петля открытой дверцы как описано в параграфе “11.2 Демонтаж дверцы”. Необходимость в проведении этой операции может возникнуть еще раз в фазе извлечения стекол, если дверца непредвиденно разблокируется.

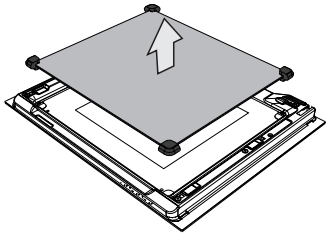
1 **Снятие внутреннего стекла:**

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



2 **Снятие промежуточных стекол:**
(пиролитическая модель)

- На пиролитических моделях имеются два промежуточных стекла, закрепленных между собой 4 блоками. Снять промежуточные стекла, приподнимая их кверху.

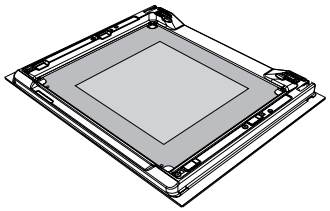


(многофункциональная модель)

- На многофункциональных моделях может быть установлено промежуточное стекло, при необходимости снимите его, подняв вверх.

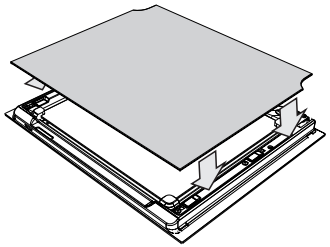
3 **Чистка:**

- Теперь возможно произвести чистку предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



4 **Установка стекол на место:**

- Вставить стекла на прежнее место в обратном порядке.
- Установить заново внутреннее стекло, обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, прикрепленных к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки, слегка надавив на них



12.УСТАНОВКА ПРИБОРА

12.1 Подключение электропитания



Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте аппарата . Запрещается снимать эту табличку.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.

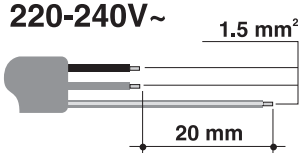


Если прибор будет подключаться к сети посредством неподвижного соединения, предусмотрите на линии питания многополючный выключатель всоответствии с правилами установки, разместив его в легкодоступном месте поблизости от прибора.



При использовании подключения типа розетка - штеккер, следует проверить, чтобы они были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.

Работа при 220-240 В ~: используйте трехполюсный кабель типа H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм^2).



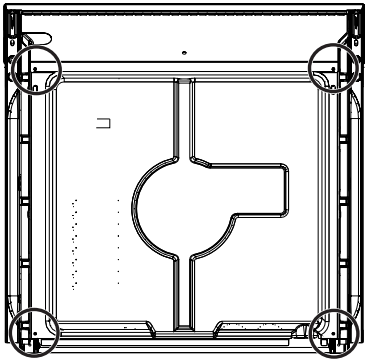
На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься жила заземления (желто - зеленая) длиннее по крайней мере на 20 мм.



ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.

12.2 Замена кабеля

В случае замены кабеля питания снять задний картер, отвинтив винты для получения доступа к клеммной панели.

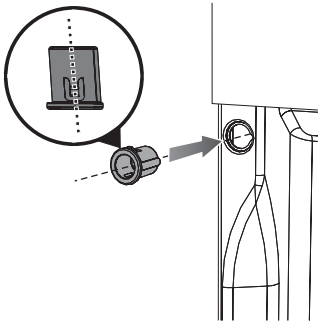


Заменить кабель. Сечение кабеля не должно быть менее 1,5мм (3 x 1,5).
Убедиться в том, чтобы кабели (духовка или возможная варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с духовкой.

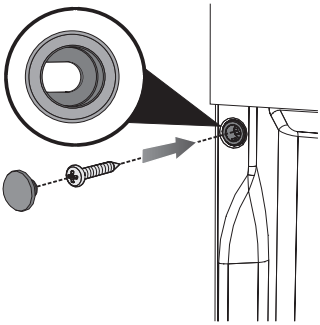
ВНИМАНИЕ: *Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен* ***1,5 - 2 Nm.***

12.3 Вставка фиксирующих втулок

Для правильного крепления прибора к мебели вставьте (как показано на рисунке) прилагающиеся втулки в переднюю часть духовки.



После размещения прибора в зоне установки закрепите его на мебели с помощью болтов. Втулка позволяет обеспечить наклон болта около 30°.
После фиксации прибора закройте втулку прилагающимися заглушками.



12.4 Расположение духовки

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

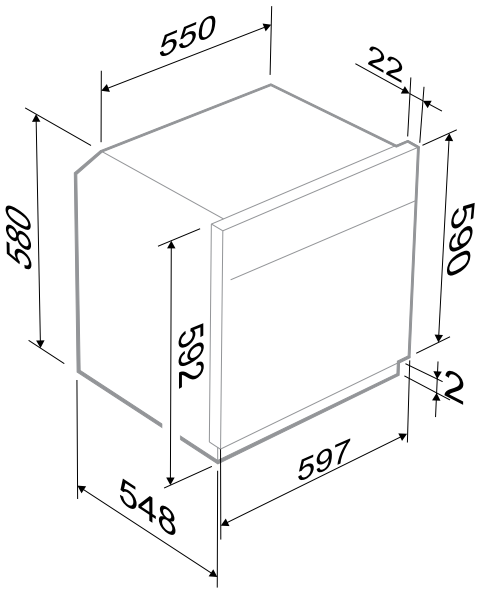
Рекомендуется производить установку духовки вдвоем.

Основание, где будет расположена духовка, должно быть укомплектовано, как показано на рисунке ниже.

Аппарат пригоден для встраивания в мебель из любого теплостойкого материала. На рисунке сбоку показаны примерные габариты прибора.

Для **размещения под рабочими столами** соблюдать размеры, указанные в параграфе “12.4.1 Размещение под рабочими столами”.

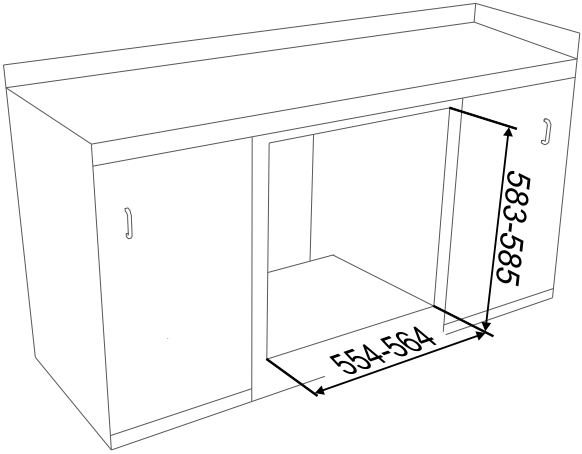
При **размещении в колонне**соблюдать размеры, указанные в параграфе “12.4.2 Размещение в колонне”, учитывая, что в верхней / задней части мебели должно быть предусмотрено отверстие глубиной 35-40 мм.

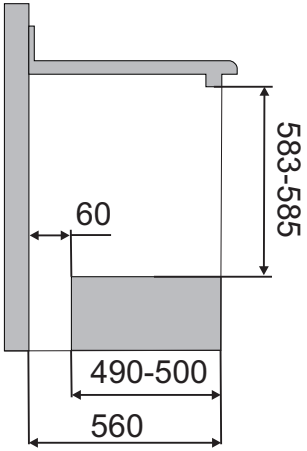


При установке под рабочими столами обеспечить, чтобы в задней / нижней части мебели имелось отверстие около 60 мм (как показано на следующих рисунках).

Сведения о размещении и креплении варочной панели содержатся в соответствующих инструкциях, прилагаемых к аппарату данного типа.

12.4.1 Размещение под рабочими столами





12.4.2 Размещение в колонне

