Содержание

RU

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 420
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 422
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ 424
4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ 425
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ..... 426
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ 429
7. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ 443
8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 453
9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 462
10. УСТАНОВКА ПРИБОРА 467



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание прибора.



Подробную информацию о продуции можете получить на веб-сайте www.smeg.com

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 С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ.
ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛНОСТЬЮ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



НА ПРИБОР НАНЕСЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/CE ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (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 ОПИРАТЬСЯ И НЕ САДИТЬСЯ НА ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ ПРИБОРА.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИКРЕПЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ ПРИБОРА.
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 меры предосторожности

RU



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ.
СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ. 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 ЗАГОРЕТЬСЯ.



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

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

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

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



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



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ ПРИБОР 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 ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО СВЯЗАТЬСЯ СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ЕГО ЗАМЕНЫ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



СРАЗУ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО ПРОВЕРКУ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ОТСОЕДИНИТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОМЕЩАТЬ В ДУХОВКУ ВОСПЛАМЕНЯЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ: ПРИ СЛУЧАЙНОМ ВКЛЮЧЕНИИ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.



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

Общие меры предосторожности

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 ПРИБОРУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ НЕГО ИГРУШКУ.

НЕ ВСТАВЛЯТЬ ОСТРЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ (ПРИБОРЫ ИЛИ РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ) В ЩЕЛИ ПРИБОРА.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА.
ПАР МОЖЕТ ПОПАСТЬ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ, ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.



НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ 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 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, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



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

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

Внимание: сдать аппарат местному предприятию, которое имеет разрешение на сбор неиспользуемых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

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

4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ

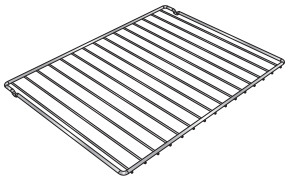


1. Панель управления
2. Верхняя защитная панель
3. Лампочки
4. Опорные рамки для решеток и противней
5. Вставка для штанги шампура (только на пиролитических моделях)
6. Вентилятор духовки
7. Прокладка

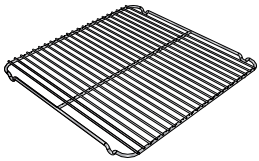
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ:	Комплектация принадлежностями зависит от модели.

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



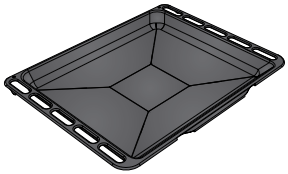
Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



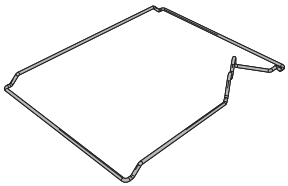
Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.



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



Рамка их круглого проката для шампура: служит для опоры штанги шампура.



Штанга шампура: служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки по всей поверхности.



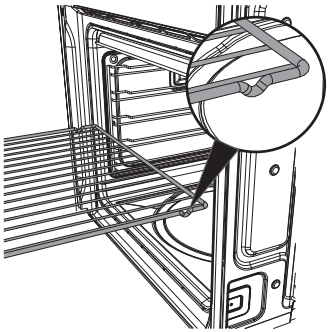
Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21.12.88 г. и Законод. постановления 108 от 25.01.92 г.

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

- Использовать только оригинальные принадлежности SMEG

5.1 Использование решетки или противня

Решетки или противни 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 сбоку).
Для извлечения слегка поднять решетку или противень движением вперед.
Механическая блокировка должна быть всегда повернута к задней части духовки.



Вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

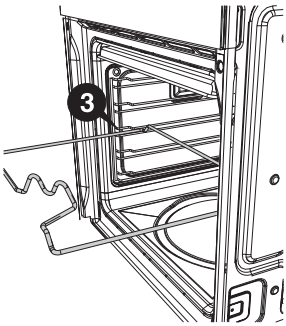
5.2 Использование опорной решетки

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 Исользование штанги шампура

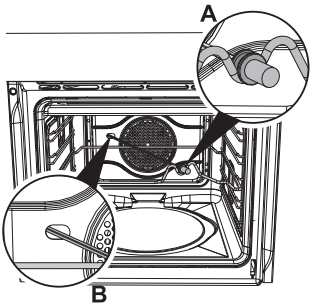
Для жарок с шампуром установить рамку из круглого проката на третьем уровне (см. 6.2.1 Полки для установки). Профилированная часть после вставления круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне (как показано на рисунке).



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).

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

6.1 Перед пользованием прибором

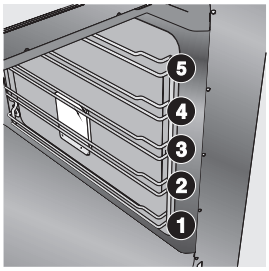
- Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), противней, лотков или с варочной поверхности.
- Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора, включая противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.
- Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе “8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”.

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

6.2 Общее описание

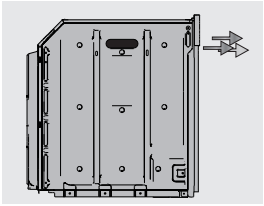
6.2.1 Полки для установки

Духовка снабжена **5 направляющими** для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки пронумерованы снизу вверх (см. рисунок).



6.2.2 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.



6.2.3 Лампа внутреннего освещения

Лампы духовки загораются при открывании дверцы или при выборе любой функции, за исключением PYRO, ECO PYRO и Vapor Clean (при наличии).

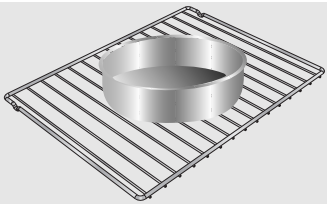
В условии ВКЛ можно включать/выключать лампочки духовки, нажав кратковременно на кнопку .

6.3 Общие меры предосторожности и рекомендации по пользованию

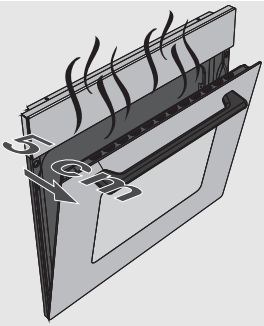
Приготовление любых блюд выполняется при закрытой дверце.

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.



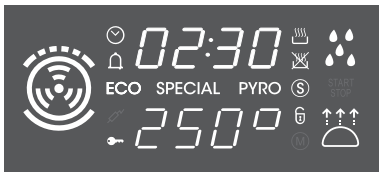
После окончания приготовления, чтобы избежать чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри духовки на длительное время.

6.4 Описание команд управления на передней панели

Все команды управления и контроля аппарата расположены на чувствительной к прикосновениям панели.



- Кнопка настройки часов
- Кнопка установки температуры
- Кнопка таймера
- Кнопка выбора функции
- Кнопка уменьшения
- Кнопка увеличения
- Кнопка режима приготовления по таймеру
- Кнопка программируемого приготовления



Указывает текущее время, время, остающееся до конца приготовления, или время окончания приготовления.

Дисплей чистки Vapor clean в действии, см. 8.8 ЧИСТЫЙ ПАР: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях)

Дисплей функции расстойки теста/ размораживания, см. 7.4 Функции поднятия теста и размораживания

Указывает на установленную температуру приготовления или предварительно установленную для выбранной функции.

Зажигание символов на дисплее означает:



Если мигающий, указывает на регулировку часа, немигающий - на визуализацию.

Счетчик минут активирован

Жарка на определенное время активирована.

Жарка на определенное время с задержкой начала активирована



ECO Функция ECO активирована, см. “7. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ”. Помимо этого, в пиролитических моделях активируется во время действия функции автоматической чистки, см. “8.7 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях)”.

SPECIAL Жарка на шампуре (только на пиролитических моделях)

PYRO Функция чистки "пиролизом" активна см. “8.7 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях)”.

Ⓢ Указывает на то, что был активирован Демонтстрационный режим (см. 6.12 Вспомогательное меню).



Указывает на вмешательство блокировки дверцы (только на пиролитических моделях).

6.5 Условия работы

Этот аппарат имеет три условия работы, активируемые посредством символа ⏻.

Положение режима STAND-BY (ОЖИДАНИЕ) с визуализацией часов:



Прибор показывает текущее время (выводится сразу после подтверждения расписания).

Положение ВКЛ:



В положении ОЖИЖАНИЕ с визуализацией часов нажать один раз на символ ⏻. Для указания о том, что сейчас можно выбрать функцию жарки или чистки, зажигаются кнопки, чувствительные к прикосновениям.



Если в течение 20 секунд не выбирается никакая функция, духовка автоматически приводится в положение ожидания STAND-BY с визуализацией часов.

Положение ОЖИДАНИЕ:



В положении ВКЛ держать нажатым символ ⏻ до выключения.

6.6 Первое использование

При пользовании в первый раз или после отключения электропитания, на центральном дисплее прибора появятся символы 00:00 , ⊖ и ⊕ мигающий символ. Для того, чтобы иметь возможность начать любой тип приготовления, следует выставить текущее время.

6.7 Выставление текущего времени

Нажимать на символы ⊖ или ⊕ для уменьшения или увеличения времени.
Держать нажатым символ для быстрого продвижения.
По истечение нескольких секунд после последнего нажатия визуализация времени перестанет мигать и мигающими будут две точки, разделяющие часы и минуты для указания начала отсчета.



При необходимости, например, при переходе на летнее время, текущее время можно изменить. Начиная с позиции ВКЛ (см. параграф “6.5 Условия работы”), держать нажатым символ ⏲ для входа в режим регулировки времени и увеличения или уменьшения величины.

6.8 Выбор функции

Только в положении ВКЛ можно выбрать одну функцию. Нажать на символ ⏲ при помощи кнопок ⊖ или ⊕ выбрать в последовательности одну желаемую из следующих функций:



Многофункциональные модели:

Eco (Экономичный):

Статический

Гриль

Статический с обдувом

Гриль с обдувом

Обдув дна

Кольцевой нагревательный элемент

Турбо

Размораживание
Расстойка дрожжевого теста

Vapor Clean
(см. (8.8 ЧИСТЫЙ ПАР: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях))

Пиролитические модели:

Eco (Экономичный):

Статический

Гриль + Шампур

Статический с обдувом

Гриль с обдувом

Обдув дна

Кольцевой нагревательный элемент

Турбо

(см. (8.7 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях))

(см. (8.7 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях))



После того, как выбрана желаемая функция, духовка включается в режиме приготовления на заранее установленную температуру. Жарке предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой духовка быстрее достигает температуры жарки.

Эта фаза обозначается миганием символа . По окончании предварительного разогрева символ перестанет мигать, и сработает акустический сигнал о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.

6.8.1 Изменить предварительно установленную температуру.



Предварительно установленная температура для каждой функции может быть изменена по желанию пользователя.
В любой момент в ходе приготовления при нажатии на кнопку , далее на кнопку или , можно увеличить или уменьшить на 5 градусов температуру приготовления. (держать нажатым кнопку для более скорого увеличения или уменьшения).

6.9 Выключение духовки

В любой момент можно выключить духовку, держа нажатой, по крайней мере, на **две секунды** кнопку . Прибор будет приведен в состояние ожидания.

6.10 Использование таймера

Внимание: таймер не прерывает жарку. Он только предупреждает пользователя об истечении уставленного времени.



Таймер прибора может быть активирован только в состоянии ВКЛ. Нажать на кнопку , на дисплее появятся немигающие 00:00 цифры и мигающий символ.

Посредством кнопок или можно увеличить или уменьшить минуты отсчета (от 00:01 до 03:59).
Через несколько секунд, после выбора желаемой продолжительности, символ изменит мигание на постоянное свечение и с этого момента начнется отсчет в обратную сторону.
В этот момент можно выбрать желаемую функцию приготовления и ждать подачи звукового сигнала, предупреждающего пользователя об окончании времени.

Нажать на символ для выключения звукового сигнала (символ мигает), следовательно, можно выбрать дополнительное время, нажав на кнопки или .

6.10.1 Изменение выставленных данных

После начала обратного отсчета нажать один раз на символ . Символ начнет мигать.

Посредством кнопок или можно изменить установленную долготу жарки. Через несколько секунд после последнего изменения символ перестанет мигать и возобновится обратный счет новой установки времени.

Изменение функции жарки не аннулирует установленные предварительно обратный счет.

6.11 Запрограммированные режимы приготовления

6.11.1 Приготовление пищи с установкой времени окончания

Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать жарку и закончить ее по окончании определенного периода времени, установленного пользователем.

Выбрать функцию жарки, как описано в параграфе 6.8 Выбор функции.



Нажать на символ . На дисплее появятся цифры 00:00 и мигающий символ.

Нажать на кнопки или для выставления минут жарки от 00:01 до 12:59 (держать нажатыми кнопки для более быстрого увеличения или уменьшения).

Через несколько секунд, после выбора желаемой продолжительности, символ перестанет мигать и с этого момента начнется полуавтоматическая жарка.

По окончании будет визуализироваться надпись СТОП.



Жарка прервется и вмешается звуковой сигнал, выключаемый нажатием символа .

Кроме этого, можно выбрать дополнительное время жарки в режиме приготовления по таймеру, нажав на кнопки или .

Для продления жарки в ручном режиме (в случае, если пища не приготовлена до конца), нажать еще раз на символ . Прибор начнет свою нормальную работу с выбранными ранее установками жарки.

Для полного выключения аппарата нажать на символ на 2 секунды.

Изменение выставленных данных

После начала приготовления по таймеру можно изменить ее продолжительность.

Когда символ не мигает, повторить описанные выше операции.

Изменение функции жарки не аннулирует установленные предварительно обратный счет.

6.11.2 Запрограммированные режимы приготовления

Под программируемой жаркой понимается функция, которая позволяет начать жарку с заданной установкой времени и закончить ее по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

Не рекомендуется использовать эту функцию при пролграммируемой жарке , где требуется предварительно разогретая духовка, например при приготовлении пиццы или выпечки.

Выбрать функцию жарки, как описано в параграфе "6.8 Выбор функции".



Нажать на символ . На дисплее появятся цифры 00:00 и мигающий символ.

Нажать на кнопки или для выставления минут жарки от 00:01 до 12:59 (держать нажатыми кнопки для более быстрого увеличения или уменьшения).

После выбора желаемой долготы нажать на символ для установки времени окончания жарки.

Для безопасности при установке программируемой жарки необходимо сначала установить продолжительность жарки, а затем время окончания жарки. Нельзя установить только время окончания приготовления без установки продолжительности.

Появится символ и время окончания жарки. Для изменения величины нажать на кнопки или .

По прохождении нескольких секунд после последнего нажатия на символы - прекратят мигать и с этого момента аппарат останется в ожидании времени начала жарки.

Во время ожидания часа начала жарки невозможно выбрать другую функцию приготовления.

По окончании жарки будет визуализироваться надпись СТОП; жарка будет прервана и вмешается звуковой сигнал, который может быть дезактивирован нажатием на кнопку .



Кроме этого, можно выбрать дополнительное время жарки в режиме приготовления по таймеру, нажав на кнопки ⊕ или ⊖.

Для продления жарки в ручном режиме (в случае, если пища не приготовлена до конца), нажать на символ . Прибор начнет свою нормальную работу с выбранными ранее установками жарки.

Для полного выключения аппарата нажать на кнопку на 2 секунды.

Изменение выставленных данных

Когда символы и не мигают, повторить описанные выше операции.

После выполнения программирования жарки и перед ее началом останутся включенными символ выбранной функции, а также символы , .

6.12 Вспомогательное меню

Данный прибор оснащен всплывающим "вспомогательным меню", с помощью которого пользователь может:

- Активировать или деактивировать блокировку от детей
- Активировать или деактивировать Демонстрационный режим (Show Room), (в котором деактивируются все нагревательные элементы, при этом функционирует только панель управления).
- Активировать или дезактивировать режим низкой мощности

При аппарате в состоянии ВКЛ без любой выбранной функции, держать нажатым символ по крайней мере, на 5 секунд.

Нажатием на кнопки ⊕ или ⊖ можно изменить состояние установки (ON/OFF или HI/LO).

Нажать на кнопку для перехода к установке следующей функции.

6.12.1 Режим блокировки от детей



Если активируя этот режим по прохождении одной минуты функционирования духовки, пользователем не было произведено никаких действий, органы управления автоматически блокируются и загорается символ .

Для отключения временной блокировки во время жарки держать нажатой ручку выбора температуры в течение 5 секунд. Через одеу минуту после выполнения последней установки блокировка снова станет активной.



В случае нажатия на кнопки в течение двух секунд будет визуализироваться надпись“BLOC”.

6.12.2 Демонстрационный режим show room

(только для выставочных моделей)



При использовании этого режима в духовке отключаются все нагревательные элементы, при этом панель управления остается рабочей (на некоторых моделях, кроме этого, появляется символ Ⓢ). При обычной работе с духовкой этот режим следует установить на OFF (Выкл).

6.12.3 Режим низкой мощности

Активируя этот режим, аппарат ограничивает потребляемую мощность примерно 2100 Вт.



Po: **HI** ; нормальная мощность

Po: **LO** ; низкая мощность

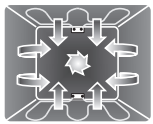
Активируя низкой мощности темпы жарки могут увеличиться.

7. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

ECO (ЭКОНОМИЧНЫЙ):

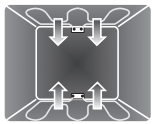
ECO

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



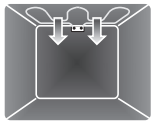
СТАТИЧЕСКИЙ:

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.



ГРИЛЬ:

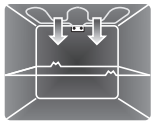
тепло, производимое сопротивлением (нагревательным элементом) гриля позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки единообразную корочку. Идеален для приготовления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



ГРИЛЬ С ШАМПУРОМ: (только на пиролитических моделях)

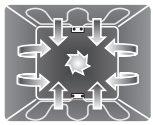
SPECIAL

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



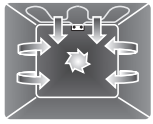
СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:

Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья, торгов 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).



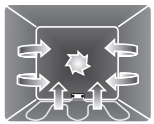
ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:

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).



ДНО С ОБДУВОМ:

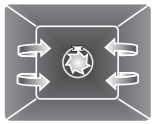




Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или для жарки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд.
В пиролитических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под тем же символом (См. “7.4 Функции поднятия теста и размораживания” для подробной информации).

КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:

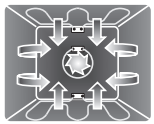




Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное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

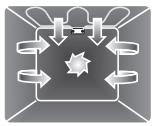




Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков.
Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.
(Для жарок на более чем одной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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ: (только на мультифункциональных моделях):

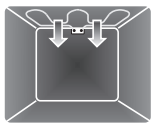




Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор и верхний нагревательный элемент, которые гарантируют однородное распределение воздуха низкой температуры внутри духовки.
См. “7.4 Функции поднятия теста и размораживания”.

ПОДНЯТИЕ (СОЗРЕВАНИЕ) ТЕСТА: (только на мультифункциональных моделях)





Режим поднятия теста при подаче тепла сверху позволяет готовить любой тип теста, гарантируя быстрое достижение оптимального результата.
См. “7.4 Функции поднятия теста и размораживания”.

7.1 Рекомендации и советы по способам жарки

7.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева. Поэтому следует ставить блюда в рабочую камеру только после того, как символ  на дисплее прекращает мигать и срабатывает звуковой сигнал, подтверждающий достижение установленной температуры.

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 может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.

7.1.2 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.

7.1.3 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.

7.1.4 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.

7.1.5 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.

В случае, если установлен режим низкой мощности (см. 6.12.3 Режим низкой мощности), рекомендуется ограничить размещение приготовляемой пищи в центре решетки.

7.2 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.
- Выключать индикаторные лампочки внутреннего освещения во время жарки (См. 6.2.3 Лампа внутреннего освещения).
- Во время простоя аппарат выключать полностью, приводя его в состояние ожидания (См. 6.5 Условия работы).
- Использовать функцию ECO, предназначенную для жарок небольшого количества пищи.
- Активировать режим низкой мощности (См. 6.12.3 Режим низкой мощности)
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.

7.3 Таблица режимов жарки

БЛЮДА	ФУНКЦИЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	
ЛАЗАНЬЯ	Статический
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ДУХОВКЕ	Статический
МЯСО	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	Статический с обдувом
СВИНОЙ ОКОРОК	Статический с обдувом
СВИНАЯ ЛОПАТКА	Турбо
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	Кольцевой нагревательный
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	Статический с обдувом
ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ ГОЛОВЫ	Турбо
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	Турбо
МЯСО НА ГРИЛЕ	
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ	Гриль с обдувом
СВИНОЕ ФИЛЕ	SPECIAL Гриль (только на пиролитических
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ	SPECIAL Гриль (только на пиролитических
ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ	Гриль с обдувом
СОСИСКИ	Гриль с обдувом
КОТЛЕТЫ	SPECIAL Гриль

НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
1	220 - 230	40 - 50	
1	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° СТОРОНА	2° 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

БЛЮДА	ФУНКЦИЯ
МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ	
КУРЯТИНА	SPECIAL Гриль с шампуром (только на пиролитических
РЫБА	
СИМА (ИЗ ЛОСОСЕВЫХ)	Статический с обдувом
ПИЦЦА	Статический с обдувом
ХЛЕБ	Кольцевой нагревательный
ЛЕПЕШКА	Турбо
ВЫПЕЧКА	
КРЕНДЕЛЬ	Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	Статический с обдувом
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	Кольцевой нагревательный
ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С НАЧИНКОЙ	Турбо
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)	Статический с обдувом
ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ	Турбо
КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ	Кольцевой нагревательный
РИСОВЫЙ ПИРОГ	Турбо
СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)	Кольцевой нагревательный

Время, указанное в следующих таблицах, дано без учета длительности предварительного разогрева. Предварительный разогрев осуществляется всегда, и загрузка в духовку производится, когда символ светится, не мигая.

НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
На штанге	250 - 280	60 - 70
2	160 - 170	35 - 40
1	250 - 280	6 -10
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30



7.4 Функции поднятия теста и размораживания

Выбор температуры определяется, если выполняется размораживание или расстойка дрожжевого теста, на основании приведенной ниже таблицы.

Температура (°C)	Функция	Положение направляющей снизу	Время в минутах
30	Размораживание	1	В зависимости от количества
40	Расстойка дрожжевого теста	1	

8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА.

Реомендуется пользование продуктами для чистки, имеющимися в фирме SMEG.

8.1 Чистка нержавеющей стали

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

8.2 Чистка матового стекла

Для сохранени поверхностей из матового стекла необходимо регулярно чистить их по окончании каждого использования духовки, после того, как духовка остынет.

8.3 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения внешнего вида поверхностей всегда пользуйтесь **только** специальные чистящие средства, не содержащими 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 тканью или салфеткой из микрофибры.

8.4 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать стальные 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 салфеткой из микрофибры.





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

8.5 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, спреи для духовки, 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.

8.6 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 “9.2 Демонтаж дверцы”).

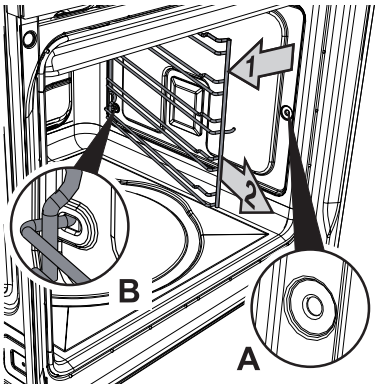


После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.

8.6.1 Удаление направляющих рамок

Удаление направляющих рамок позволяет дополнительное упрощение чистки боковых стенок, 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 все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.



8.7 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях)

PYRO

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 самого первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ заводского консервационного покрытия; это абсолютно нормальное явление, исчезающее 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.

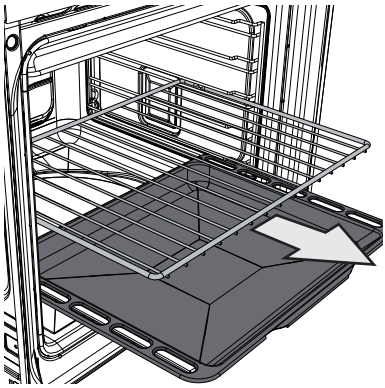
В ходе цикла пиролиза блокирующее устройство дверцы препятствует каждой попытке открывания.

ЕСЛИ ДУХОВКА УСТАНОВЛЕНА ПОД ЖАРОЧНОЙ ПОЛКОЙ, ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ ВО ВРЕМЯ ЦИКЛА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ ГОРЕЛКИ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НАГРЕВАТЕЛИ ПОЛКИ БЫЛИ ВЫКЛЮЧЕНЫ.

8.7.1 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, не должна находиться внутри духовки.



- Удалить направляющие рамки, см. “8.6.1 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.

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.

8.7.2 Установка цикла чистки

В режиме ВКЛ (см. 6.5 Условия работы), нажать на кнопку выбора функции , посредством кнопок или выбрать один или два цикла чистки из ECO PYRO и PYRO.

Для начала цикла чистки **(Пиролиз)** необходимо нажать на кнопку .

Зажжется символ для указания времени, когда можно установить долготу цикла.

Нажатием на символы или можно увеличить или уменьшить долготу цикла от минима 1ч 30 мин до максимума 3ч 00 мин (за исключением цикла ECO PYRO , где долгота зафиксирована на величине 1ч 30 мин).

На дисплее появится время, оставшееся до конца цикла чистки.



По прошествии одной минуты после начала цикла чистки (пиролиза) срабатывает устройство блокировки дверцы, которое препятствует самопроизвольному открыванию дверцы. О срабатывании этого блокировочного устройства сигнализирует свечение символа .

По окончании цикла чистки блокировка дверцы остается включенной до тех пор, пока температура внутри духовки не снизится до безопасной. Когда духовка охладится, собрать влажной тканью из микроволокна остатки от автоматической чистки.

Для выбора цикла чистки с задержкой, после выбора продолжительности необходимо действовать как для нормальной программируемой жарки, см. “6.11.2 Запрограммированные режимы приготовления”, с одним и тем же принципом действия.



Невозможно выбирать функции при включенном устройстве блокировки дверцы. Ждать, пока индикатор не погаснет.



В случае необходимости прерывания функции чистки выключить полностью прибор, нажав на символ в течение 2 секунд.

8.8 ЧИСТЫЙ ПАР: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях)

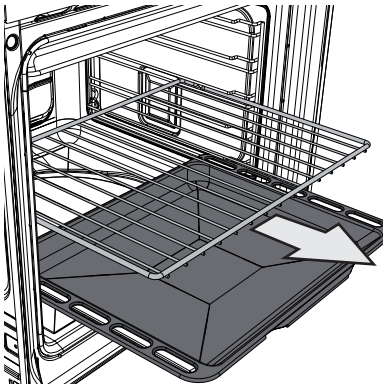
ЧИСТЫЙ ПАР - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощая их следующее удаление.

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

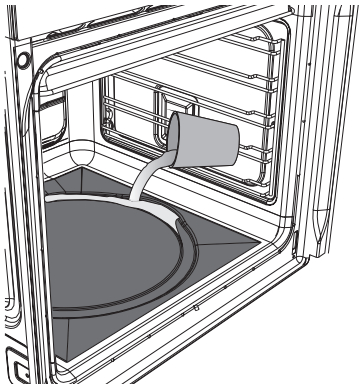
Производить операции, касающиеся поддерживаемой чистки, только при остывшей до конца духовке.

8.8.1 Перед началом цикла поддерживаемой чистки

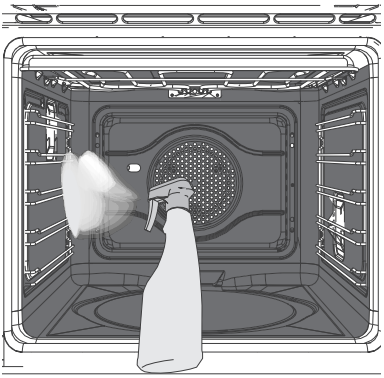
- Удалить полностью все принадлежности из духовки. Верхняя защита может поддерживаться внутри духовки.



- Налить примерно 40 cl 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 распылитель на боковые стенки, на верхнюю часть, на дно и в сторону дефлектора (сторона A указывается при помощи цветной зоны, где можно разбрызгивать раствор).



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

- Закрыть дверцу и установить цикл поддерживаемой чистки.

8.8.2 Установка цикла поддерживаемой чистки

Цикл поддерживаемой чистки может выполняться только в холодной духовке. В случае, если она будет активирована, когда духовка еще горячая, на дисплее будет визуализироваться надпись STOP.

В режиме ВКЛ (см. 6.5 Условия работы), нажать на кнопку выбора функции , посредством кнопок или выбрать цикл чистки VAPOR CLEAN .

Для начала цикла чистки **(Vapor clean)** необходимо нажать на кнопку . Загорится символ , указывающий на фазу чистки в действии. Во время цикла чистки внутренняя лампа выключается.

На дисплее будет визуализироваться температура, при которой выполняется цикл чистки и остающееся до ее окончания время.

Такие параметры, как долгота и температура цикла чистки, не изменяемы.

8.8.3 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 окнчании 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 (рекомендуется снимать дверцу для упрощения доступа к более узким местам). Высушить духовку салфеткой из микрофибры.



В случае активации режима чистки VAPOR CLEAN после жарок с использованием жира, особым образом, мяса, по окончании цикла чистки может стать необходимым использование средства глубокого очищения для упрощения удаления загрязнений.

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. “6.8 Выбор функции”.

9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

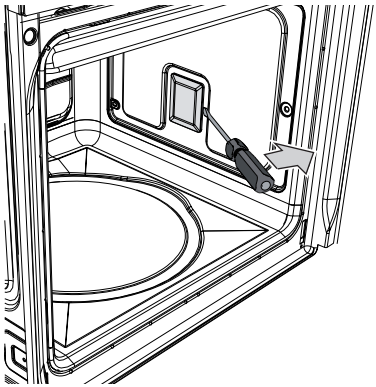
Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.

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

9.1 Замена лампочки освещения

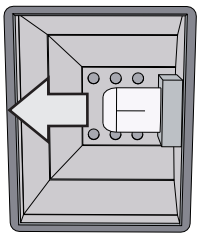
В случае необходимости замены лампочки (поломана или перегорела), для удаления направляющих рамок см. “8.6.1 Удаление направляющих рамок”.

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.



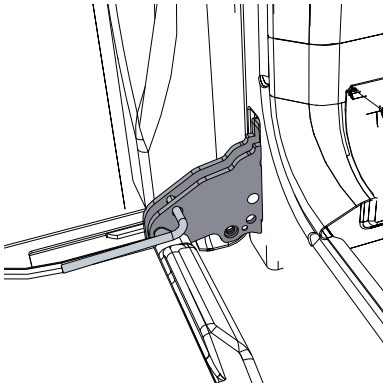
Заменить лампочку такой же (40W). Установить заново корректно крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.

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

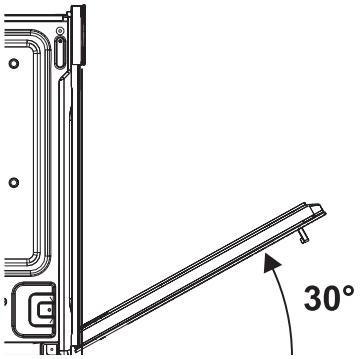
9.2 Демонтаж дверцы

9.2.1 Со стержнями

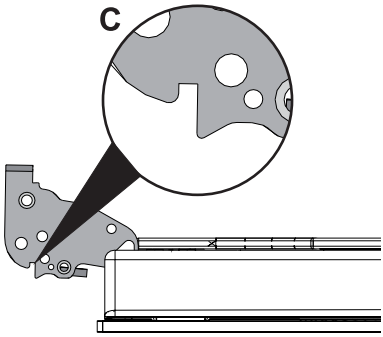
Полностью открыть дверцу.
Вставить два стержня в отверстия указанных петель **A** двух петель сзади их самих до их закрепления.



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

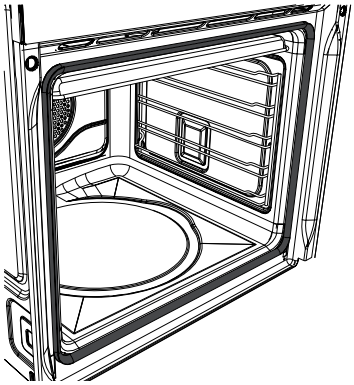


Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **C** прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и после ее установки вынуть стержни из отверстий петель.



9.3 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.



9.4 Демонтаж внутренних стекол

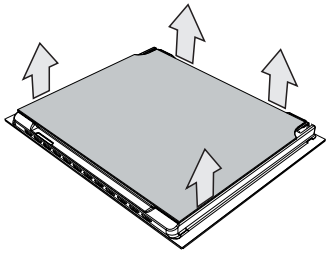
Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Чтобы облегчить операции чистки, можно снять дверцу (см. 9.2 Демонтаж дверцы) и поместить ее на парусину; или открыть ее и блокировать петли для снятия стекол.
Стекла, из которых состоит дверца, могут быть сняты полностью в следующем порядке.

Внимание: перед извлечением стекол проверить, чтобы была заблокирована по крайней мере одна петля открытой дверцы как описано в параграфе “9.2 Демонтаж дверцы”. Необходимость в проведении этой операции может возникнуть еще раз в фазе извлечения стекол, если дверца непредвиденно разблокируется.

1

Снятие внутреннего стекла:

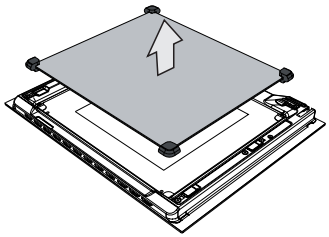
- Снять внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху, следуя направлению, указанному стрелками. Таким образом, разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



2

Снятие промежуточных стекол:
(пиролитическая модель)

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



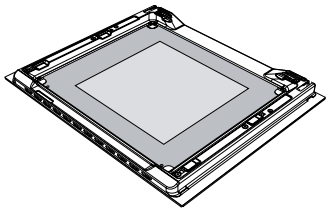
(многофункциональная модель)

- На многофункциональных моделях имеется только промежуточное стекло. Снять промежуточные стекла, приподнимая их кверху.

3

Чистка:

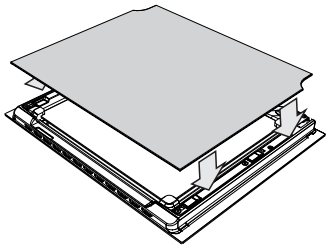
- Теперь возможно произвести чистку предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



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



9.5 Что делать, если...

Дисплей духовки полностью погас.	• Проверить наличие питания от электросети. • Убедиться, что многополюсный выключатель (при его наличии) на входе питания духовки находится в положении "ВКЛ".
Духовка не греет.	• Проверить, не установлен ли демонстрационный режим (show room); подробная информация содержится в параграфе 6.12 Вспомогательное меню.
Время жарки завышено по сравнению с указанным в таблице.	• Проверить, не установлен ли режим "Ограничители мощности", подробная информация содержится в параграфе "6.12 Вспомогательное меню".
После цикла автоматической чистки "пиролизом" (только на некоторых моделях) не удается выбрать ни одной функции.	• Проверить, не выключено ли устройство блокировки дверцы, в противном случае в духовке имеется защита, которая не позволяет выбрать функцию при активном устройстве блокировки дверцы. Это вызвано тем, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволит выполнять какую-либо жарку.
На дисплее появилась надпись ERR 4 (только на пиролитических моделях).	• Устройство блокировки дверцы не находится в достаточном контакте с дверцей; вероятно, дверца случайно открылась во время активации данного устройства. Выключить и снова включить духовку, сделать паузу в несколько минут перед новым выбором цикла чистки.
При открывании дверцы во время выполнения функции с обдувом, вентилятор останавливается.	• Это не поломка, это нормальный режим работы изделия, использующийся во избежание излишних потерь тепла, когда надо что-либо поправить в блюдах в процессе приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.



Если проблема не была решена или при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местное сервисное предприятие.

10.УСТАНОВКА ПРИБОРА

10.1 Подключение электропитания



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



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



При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.

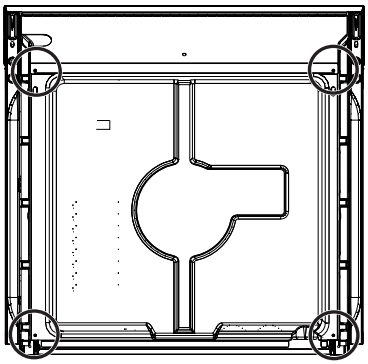


При использовании подключения типа розетка - штекер, следует проверить, чтобы они были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.

10.2 Замена кабеля

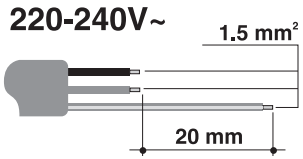
В случае замены кабеля питания снять задний картер, отвинтив винты для получения доступа к клеммной панели.

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



Инструкции для установщика

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 желто - зеленая жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.

ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.

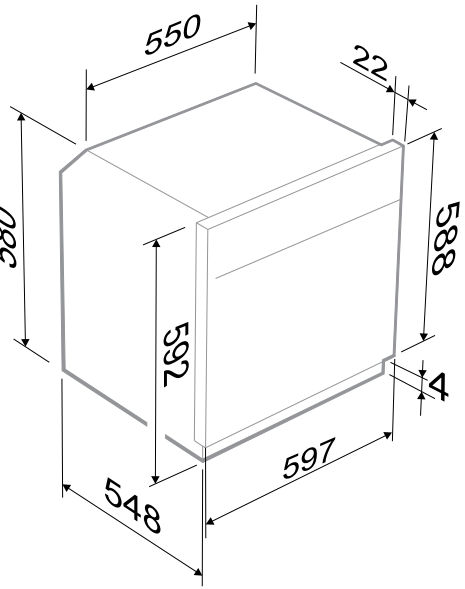
ВНИМАНИЕ: Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен **1,5 - 2 Nm.**

10.3 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.

На основании, где будет расположена духовка, должна быть укомплектованной, как показано на рисунке ниже.



Прибор пригоден для встраивания в мебель из любого теплостойкого материала, лишь бы он был теплостойким. На рисунке сбоку приводятся ориентировочные размеры прибора.

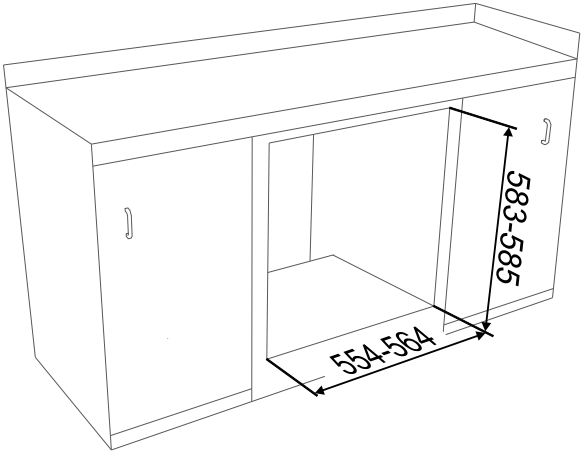
При **размещении под столешницами** соблюдать размеры, указанные в параграфе “10.3.1 Размещение под столешницами”.

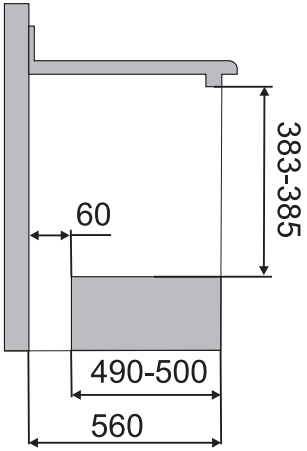
При **вертикальном расположении** соблюдать размеры, указанные в параграфе “10.3.2 Вертикальное расположение”, учитывая, что в верхней/задней части мебели должно быть предусмотрено отверстие глубиной примерно 35-40 мм.

При размещении под столешницами убедиться в том, задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием примерно в 60 мм (как указано на следующих рисунках).

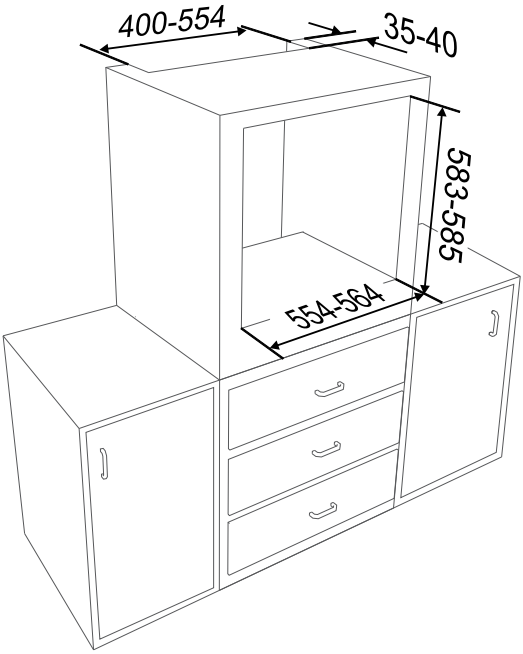
Сведения о размещении и креплении варочной панели содержатся в соответствующих инструкциях, прилагаемых к прибору данного типа.

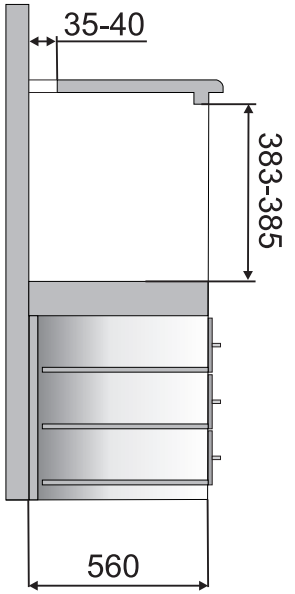
10.3.1 Размещение под столешницами





10.3.2 Вертикальное расположение





914774019/ A