Содержание

RU

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 196
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 198
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ 200
4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ 201
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ 202
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ 207
7. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ 228
8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 237
9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 249
10. УСТАНОВКА ПРИБОРА 256



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.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ ДЛЯ ОБОГРЕВА 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 ВНУТРИ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТАЛЬНЫЕ 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 САЛФЕТКОЙ ИЗ МИКРОФИБРЫ.
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 ДЛЯ 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.



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 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.



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.



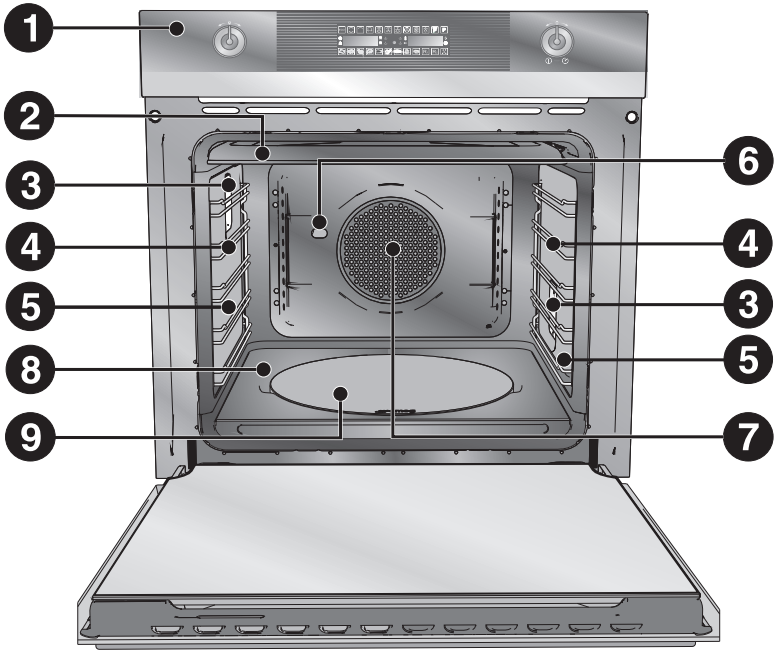
Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут явиться источником опасности удушения детей, в частности, пластиковые мешочки.

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

Важно: Устройство следует сдать местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. 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

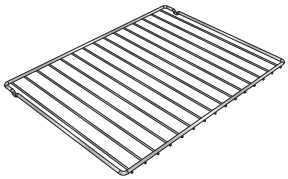


1. Панель управления
2. Верхняя защитная панель
3. Лампочки
4. Опорные рамки для решеток и противней
5. Самочистящиеся боковые панели (только на некоторых моделях)
6. Вставка для шумпура (только на некоторых моделях)
7. Вентилятор духовки
8. Нижняя панель днища (только на некоторых моделях)
9. Выемка с плиткой для приготовления пиццы или крышка (только на некоторых моделях)

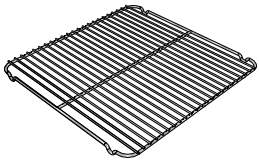
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ.	Комплектация принадлежностями зависит от модели.

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



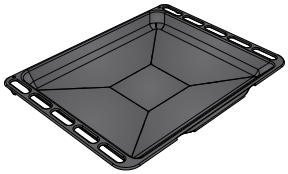
Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



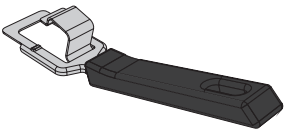
Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.



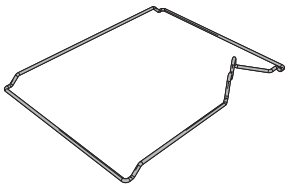
Противень для глубокой жарки: служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.



Ручка: используется для извлечения горячих решеток и противней.



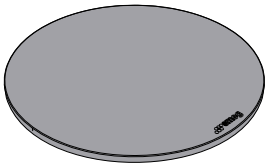
Противень их круглого проката для приготовления гриля: служит для опоры шампура.



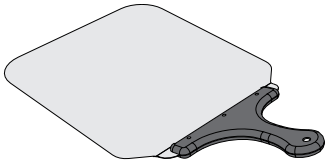
Шампур: служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки по всей поверхности.



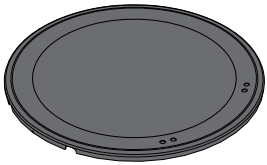
Противень для пиццы спроектирован специально для приготовления пиццы и производных продуктов.



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



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

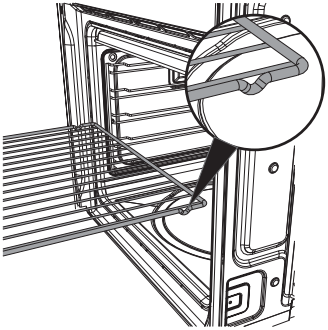


- Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке:
  Через Авторизованные сервисные центры можно запросить фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.

- Использовать только оригинальные принадлежности принадлежности SMEG

5.1 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 движением вперед слегка поднять решетку или противень.
Механическая блокировка должна быть всегда повернута к задней части духовки.



Вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

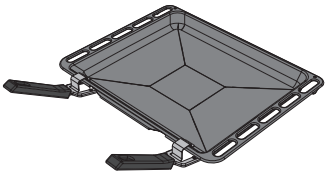
5.2 Использование опорной решетки

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 Использование ручки

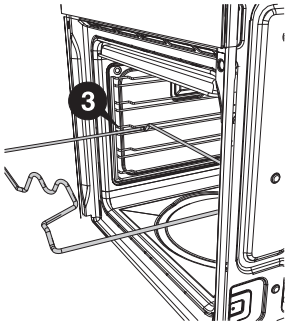
Ручки удобны для извлечения противней и решеток из духовки.
Правила пользования приспособлением показаны на рисунке сбоку.



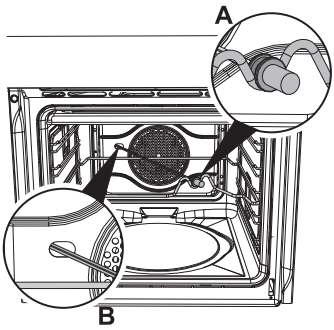


5.4 Использование шампура (только на некоторых моделях)

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.

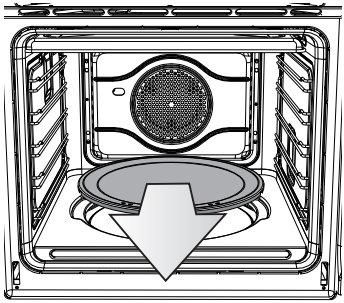


После приготовления шампура с пищей установить его на направляющей рамке, как указано на рисунке.
Вставить шампур в отверстие (деталь B), таким образом, чтобы включился моторчик шампура.
Стараться, чтобы защелка была корректно вставлена в направляющую рамку (деталь A).



5.5 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 придерживаться указаний в рецептах (см. 6.11 Выбор рецепта).



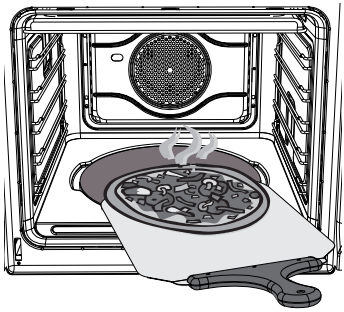
Не использовать плитку для приготовления пиццы способом, отличающимся от описанного выше (например, не использовать ее в духовках с газовыми горелками или на стеклокерамических полках или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).

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.

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

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



6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

6.1 Перед использованием прибора

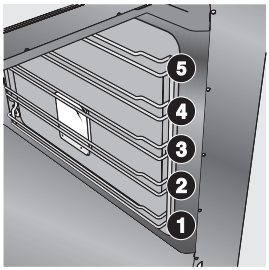
- Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), противней, лотков или с варочной поверхности.
- Удалить возможные защитные пленки внутри и извне аппарата, включая внутри, такие как противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.
- Перед использованием аппарата в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

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

6.2 Общее описание

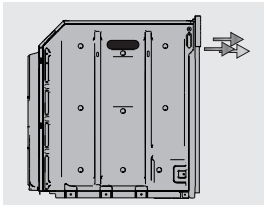
6.2.1 Полки для установки

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



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 или рецепта, за исключением ECO P , P и (где имеются).

В условии ВКЛ можно включать/выключать лампочки духовки, нажав на короткий промежуток времени на ручку включения/выключения.



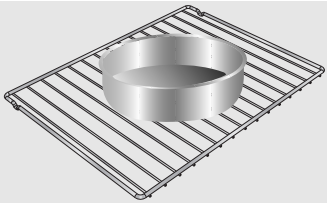
(Ручка ON/OFF)

6.3 Меры предосторожности и общие рекомендации по пользованию

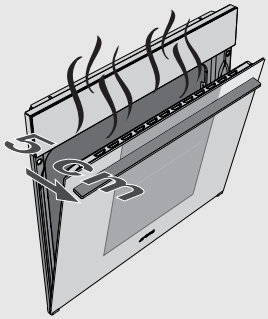
Приготовление любых блюд выполняется при закрытой дверце.

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 углубления на длительное время.

6.4 Описание команд управления на передней панели

Все органы управления аппарата сгруппированы на передней панели.

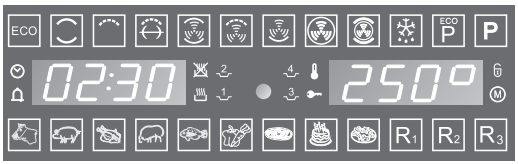


Ручка выбора температуры

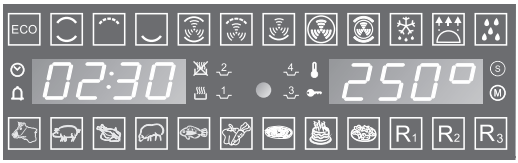
При помощи этой рукояки можно: установить время, выбрать температуру, долготу приготовления и установить программируемые способы приготовления пищи.
(Ручка температуры)

Рукоятка включения/выключения

Посредством этой ручки можно получить доступ к трем режимам работы духовки или же выбрать одну функцию/рецепт приготовления.
(Ручка ON/OFF)



Только пиролитические модели



Только многофункциональные модели

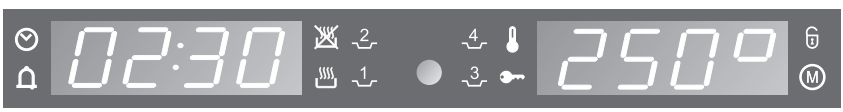


Указывет текущее время или в программируемых приготовлениях визуализирует время, остающееся до конца приготовления, или время



Указывает установленную или установленную заранее температуру приготовления для рецепта или выбранную функцию

Зажигание символов, размещенных сбоку дисплея указывает:



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

Указывает на вмешательство блокировки дверцы (только на пиролитических моделях). В мультифункциональных моделях этот символ заменен на Ⓢ, указывающий на включение демонстрационного режима show room (см. 6.14 Вспомогательное меню).

Номер полки, рекомендуемой, исходя из выбранного рецепта жарки.

Жарка на определенное время с задержкой начала активирована.

Аппарат в фазе приготовления пищи.

Жарка на определенное время активирована

Номер полки, рекомендуемой, исходя из выбранного рецепта жарки.

Блокировка от детей включена. (см. 6.14 Вспомогательное

Счетчик минут активирован

Изменить параметры, касающиеся рецепта приготовления.

6.5 Условия работы

Этот прибор имеет три условия работы, активируемые нажатием на рукоятку включения/ выключения.

Положение ОЖИДАНИЕ: аппарат показывает текущее время (выводится сразу после подтверждения расписания).



Положение ВКЛ: в положении ожидание нажать один раз ручку ON/OFF. Теперь можно выбрать функцию или рецепт, как описано в главе “6.8 Выбор функции жарки” , “6.11 Выбор рецепта”. Если в течение 20 секунд не будет выбрана никакая функция, духовка автоматически приводится в положение готовности (STAND-BY).



Положение ВЫКЛ: из положения ВКЛ, нажимая на ручку ON/OFF вплоть до выключения. останется включенным только символ .



6.6 Первое использование

При пользовании в первый раз или после отключения электропитания, на дисплее прибора появятся мигающие  символы. Для того, чтобы иметь возможность начать любой тип приготовления, следует выставить текущее время.

6.7 Выставление текущего времени

Повернуть ручку выбора температуры направо или налево для уменьшения или увеличения визуализируемого времени.
Держать повернутой ручку для более скорого продвижения вперед.



(Ручка температуры)

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 ожидания (см. параграф “6.5 Условия работы”), держать повернутой ручку выбора температуры вправо или влево для входа в режим регулировки времени.



(Ручка температуры)

6.8 Выбор функции жарки

Выбор функции жарки можно выполнять только в стадии ВКЛ, простым поворотом ON/OFF вправо или влево.
Выбранная функция засветится и будет визуализировать установленную заранее температуру жарки.



(Ручка ON/OFF)

После выбора желаемой функции духовка начнет жарку при предварительно установленной температуре и начнет светится символ . 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.

В пиролитических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под этим же символом .
См. “7.4 Функции поднятия теста и размораживания” для подробной информации.

Можно прервать жарку в любой момент, держа нажатой**, по крайней мере, на две секунды,** ручку ON/OFF.

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 повернуть ручку выбора температуры направо или налево для увеличения или уменьшения температуры приготовления на 5 градусов при каждом смещении. (*держать повернутой ручку для более скорого увеличения или уменьшения*).



(Ручка температуры)

6.9 Использование таймера

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

Таймер может быть активирован в состоянии готовности (STAND-BY) и ВКЛ. Нажать ручку выбора температуры, на дисплее появятся немигающие 00:00 цифры и мигающий символ.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку направо или налево для установки минут от 00:01 до 04:00.
Через несколько секунд, после выбора желаемой продолжительности, символ изменит мигание на постоянное свечение и с этого момента начнется отсчет в обратную сторону.



(Ручка температуры)

В этот момент можно выбрать желаемую функцию приготовления и ждать подачи звукового сигнала, предупреждающего пользователя об окончании времени.

Нажать на ручку выбора температуры для выключения звукового сигнала, символ мигает и можно выбирать дополнительное время, вращая ту же ручку направо или налево.



(Ручка температуры)

Если таймер выставлялся в режиме ОЖИДАНИЕ, то при активации духовки в режиме ВКЛ (при выборе какого-либо режима приготовления) отсчет будет аннулирован.

6.9.1 Изменение выставленных данных

После начала обратного отсчета нажать ручку выбора температуры. Символ начнет мигать.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку направо или налево для изменения установленной долготы. Через несколько секунд после последнего изменения символ перестанет мигать и возобновится обратный счет новой установки времени.

Изменение функции приготовления пищи не аннулирует обратный счет, установленный предварительно.

6.10 Запрограммированные режимы приготовления

6.10.1 Полуавтоматическое приготовление

Под полуавтоматической жаркой понимается функция, позволяющая начать жарку и закончить ее в течение определенного периода времени, установленного пользователем.

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

Повернуть ручку выбора температуры два раза.

На дисплее появятся цифры 00:00 и мигающий символ.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку направо или налево для выставления минут жарки от 00:01 до 12:59 *(держать повернутой ручку для более быстрого увеличения или уменьшения*).



(Ручка температуры)

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 ручки выбора температуры. Кроме этого, можно выбрать дополнительное время приготовления пищи в полуавтоматическом режиме, вращая ручку выбора температуры.



(Ручка температуры)

По окончании приготовления вращение ручки выбора температуры позволит остановить звуковой сигнал и установить дополнительное время приготовления.

Для продления жарки в ручном режиме (в случае, если блюдо не приготовлено до конца), нажать еще раз на ручку выбора температуры. Прибор начнет свою нормальную работу с выбранными ранее установками жарки.



(Ручка температуры)

Для полного выключения прибора нажать на ручку ON/OFF на 2 секунды.



(Ручка ON/OFF)

Изменение выставленных данных

После начала полуавтоматической жарки можно изменить ее продолжительность.

Когда символ светится, не мигая, и прибор находится в фазе жарки, нажать на ручку выбора температуры.



(Ручка температуры)

Символ начнет мигать, и вращая ручку направо или налево, можно изменить предварительно установленную продолжительность жарки.



(Ручка температуры)

Изменение функции приготовления пищи не аннулирует отсчет, установленный предварительно.

6.10.2 Автоматическое приготовление

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

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

Нажать на ручку выбора температуры два раза. На дисплее появятся цифры 00:00 и мигающий символ.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку вправо или влево для выставления минут жарки от 00:01 до 12:59 (*держать нажатыми символы для более быстрого увеличения или уменьшения*).



(Ручка температуры)

По истечение нескольких секунд после выбора желаемой продолжительности жарки, символ прекратит мигать, и с этого момента будет возможно нажатием на ручку выбора температуры установить время окончания жарки.



(Ручка температуры)

Для безопасности при установке автоматической жарки необходимо запрограммировать сначала 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 повернуть ручку направо или налево.



(Ручка температуры)

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 начала приготовления пищи невозможно выбирать другую функцию приготовления.

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



Кроме этого, можно выбрать дополнительное время приготовления пищи в полуавтоматическом режиме, вращая ручку выбора температуры.



(Ручка температуры)

Для продления жарки в ручном режиме (в случае, если блюдо не приготовлено до конца), нажать на ручку выбора температуры. Аппарат начнет свою нормальную работу с выбранными ранее установками жарки.



(Ручка температуры)

Для полного выключения прибора нажать и держать нажатой ручку ON/OFF примерно в течение 2 секунд.

Изменение выставленных данных

Когда символ и будут немигающими, нажать на ручку выбора температуры. Символ начнет мигать, повернуть ручку направо или налево для изменения выставленной продолжительности.



(Ручка температуры)

Нажать заново на ручку выбора температуры, символ погаснет и начнет мигать символ , и будет визуализировано время окончания жарки. Посредством ручки можно начать раньше или задержать время начала жарки, поворачивая ее направо или налево.



(Ручка температуры)

Через несколько секунд после последнего изменения символ и начнут светиться не мигая, и возобновится автоматическая жарка с новыми установками.



(Ручка температуры)

После выполнения программирования жарки и до ее начала, останутся включенными символ выбранной функции или рецепта. а также символы , .

6.11 Выбор рецепта

Аппарат имеет предварительно установленные рецепты и 3 свободных рецепта.

Рецептом является совокупность предварительных установок функции, температур, времени приготовления и полок размещения блюд.

Выбор функции жарки можно выполнять только в стадии ВКЛ, простым поворотом ON/OFF направо или налево.



(Ручка ON/OFF)

Выбранный рецепт загорится на дисплее. Жарка начнется с предварительно установленными параметрами (символы горят). По достижении установленной заранее температуры сработают в последовательности звуковые сигналы, дисплей и ручка выбора температуры начнут мигать для указания, что можно ставить в печь.

Духовка будет поддерживать свою температуру и останется в этих условиях вплоть до того, как ручка выбора температуры не будет нажата для начала приготовления.

С этого момента начинается время жарки, указанное в таблице “6.13 Таблица определенных заранее рецептов:”.

Для полного выключения прибора нажать и держать нажатой ручку ON/OFF примерно в течение 2 секунд.

6.11.1 Изменение выставленных данных

Во время жарки с одним рецептом можно изменить предварительно установленную температуру, вращая ручку выбора температуры. Для изменения долготы жарки сначала нажать на ручку выбора температуры, и далее повернуть ее направо или налево.



(Ручка температуры)



(Ручка температуры)

Операции изменения установленных параметров должны выполняться, когда оба символа , светятся постоянно.

6.11.2 Автоматическая жарка по рецепту

После выбора желаемого рецепта можно установить автоматическую жарку простым нажатием на ручку выбора температуры **в течение 5 секунд**.



(Ручка температуры)

Появится символ и время окончания жарки. Для изменения величины повернуть ручку направо или налево.



(Ручка температуры)

По прохождении нескольких секунд после последнего нажатия на символы - прекратят мигать и с этого момента аппарат останется в ожидании времени начала жарки.
Для полного выключения прибора нажать и держать нажатой ручку ON/OFF примерно в течение 2 секунд.

6.12 Постоянное изменения рецепта

Аппарат имеет предварительно установленные рецепты и три свободных рецепта, обозначенных символом R.

Для изменения или установки новых постоянных параметров рецепта:

В режиме ВКЛ выбрать рецепт для изменения, вращая ручку ON/OFF направо или налево.



(Ручка ON/OFF)

В течение 5 секунд держать нажатой ручку выбора температуры, по крайней мере, на 2 секунды. Символ Ⓜ мигает, показывая фазу изменения (корректировки) выбранного рецепта.



(Ручка температуры)

Поворачивая ручку направо или налево, можно изменить функцию жарки, соответствующей рецепту.



(Ручка температуры)

Нажать на ручку выбора температуры для подтверждения изменений и перейти к изменению установленной ранее температуры.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку выбора температуры направо или налево для изменения температуры жарки, соответствующей рецепту.



(Ручка температуры)

Нажать на ручку выбора температуры для подтверждения изменения и перейти к изменению долготы жарки.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку выбора температуры направо или налево для изменения температуры жарки, соответствующей рецепту.



(Ручка температуры)

Нажать на ручку выбора температуры для подтверждения изменения и перейти к изменению рекомендуемой полки.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку выбора температуры направо или налево для изменения рекомендуемой полки, соответствующей рецепту.



(Ручка температуры)

Нажать на ручку выбора температуры для выхода из процедуры изменений. Символ Ⓜ прекратит мигать.



(Ручка температуры)

6.13 Таблица готовых рецептов

	Класс	Тип	Количество		Темпер (°C)	Длительность приготовления (минут)	Функция	Полка
	**Говядина**	Ростбиф	0.7	кг	200	30		2
			1	кг	200	40		
			1.5	кг	200	65		
	**Свинина**	Жаркое	0.5	кг	180	50		2
			1	кг	190	80		
			1.5	кг	180	110		
	**Курятина**	Цыпленок табака	0.5	кг	190	40		2
			1	кг	200	60		
			2	кг	180	90		
	**Ягнятина**	Жареная задняя часть	1.0	кг	190	65		1
			1.5	кг	190	90		
	**Рыба**	Окунь, запеченный в фольге	0.7	кг	200	35		2
			1.0	кг	200	45		
	**Зелень**	Фаршированный перец	1	кг	170	45		2
			1.5	кг	160	50		
			2	кг	160	60		
	**Пицца**	Фаршированная пицца (на противне)	1 пицца		280	8*		1
	**Пирог**	Яблочный пирог	8 порций		180	60		3
	**Печенье**	Лимонное печенье	1 противень		180	18		2

*В моделях пицца (снабженной плиткой для пиццы), время жарки на плитке уменьшается до 4 минут.



Указанное в таблице время приготовления относится к блюду, указанному в рецепте, и может быть изменено в зависимости от веса.



В таблице приводятся параметры, установленные на заводе-изготовителе духовки. Если желаете восстановить рецепт с исходными установками после возможного изменения, то для этого достаточно ввести данные, выделенные в таблице.



Если активирован режим минимальной мощности (см. 6.14 Вспомогательное меню), то время жарки может изменяться по сравнению с указанным.



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

6.14 Вспомогательное меню

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

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

С прибором в положении ВЫКЛ повернуть одновременно направо и держать повернутыми ручки обеих команд (ручка температуры и ручка ON-OFF), по крайней мере, в течение 5 секунд.



(Ручка температуры)

Поворачивая ручку выбора температуры направо или налево, можно изменить состояние установки (ON / OFF или HI / LO).



(Ручка температуры)

Нажать на ручку выбора температуры для перехода к следующим установкам.



(Ручка температуры)

6.14.1 Режим блокировки от детей



Если этот режим активирован, то, если в течение двух минут 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 две минуты после выполнения последней установки блокировка снова станет активной.



(Ручка температуры)

В случае нажатия символов в зонах, чувствительных к прикосновению, в течение двух секунд будет визуализироваться надпись “БЛОК”.

6.14.2 Демонстрационный режим show room

(только для участников выставок)



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).

6.14.3 Режим низкой мощности



Активируя этот режим, аппарат ограничивает потребляемую мощность.
Po: **HI** ; нормальная мощность
Po: **LO** ; низкая мощность

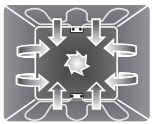
Активируя режим низкой мощности, темпы предварительного нагрева и жарки могут увеличиться.

7. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

ECO (ЭКОНОМИЧНЫЙ):



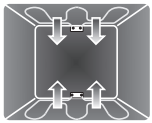
Сочетание гриля и нижнего нагревательного элемента особенно рекомендуется для жарки на отдельной полке, с малым потреблением энергии.



СТАТИЧЕСКИЙ:



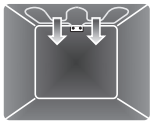
Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит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



ГРИЛЬ:



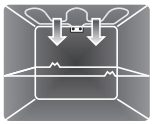
Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки единообразную корочку. Идеален для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Эта функция позволяет поджаривать на гриле единообразно большие количества блюд, в частности, мясных. (4° или 5° полка).



ГРИЛЬ С ШАМПУРОМ: (только на пиролитических моделях)



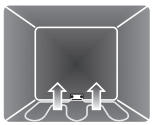
Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



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.



СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:



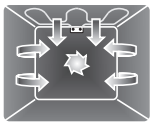
Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



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). Рекомендуется использоват 4° полку.



ДНО С ОБДУВОМ:



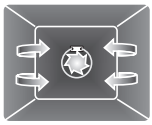
Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или для жарки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд. В пиролитических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



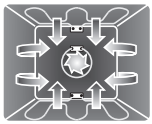
Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное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



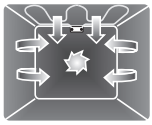
Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. (Для жарок на более чем одной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



РАЗМОРАЖИВАНИЕ:



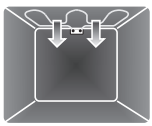
Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор и верхний нагревательный элемент, которые гарантируют однородное распределение воздуха низкой температуры внутри духовки. (Рекомендуется использовать 1° или 2° полку)



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



Режим поднятия теста при подаче тепла сверху позволяет готовить любой тип теста, гарантируя быстрое достижение оптимального результата.



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).

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 жесткое, 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.

Проверьте 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. 6.14.3 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 ВЫКЛ (См. 6.5 Условия работы).
- Использовать функцию ЭКО для жарки на отдельной полке.
- Активировать режим низкой мощности (См. 6.14.3 Режим низкой мощности)
- Всегда поддерживать внутреннюю часть аппарата в чистоте.

7.3 Указательная таблица жарок

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
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
КАБАНЬЕ ФИЛЕ		Гриль
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ		Гриль
ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ		Гриль с обдувом
СОСИСКИ		Гриль с обдувом
КОТЛЕТЫ		Гриль
МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ		
КУРЯТИНА		Гриль с шампуром
РЫБА		
ТАЙМЕНЬ (НАВАГА, СИМА)	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		Статический с обдувом
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 полках)		
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках)		

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 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



Для жарок на нескольких полках рекомендуется использовать исключительно следующие функции  ,  ,  и пользоваться 2° и 4° полками.

7.4 Функции поднятия теста и размораживания

В пиролитических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены одной функцией, обозначенной тем же символом .

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



Во многофункциональных моделях для функций размораживания и для поднятия теста не предусмотрена возможность изменения температуры отдельно.

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

8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУЮ ПАРА ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА.

Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой SMEG.

8.1 Чистка нержавеющей стали

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

8.2 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 тканью или салфеткой из микрофибры.

8.3 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.

8.4 Чистка стекол дверцы

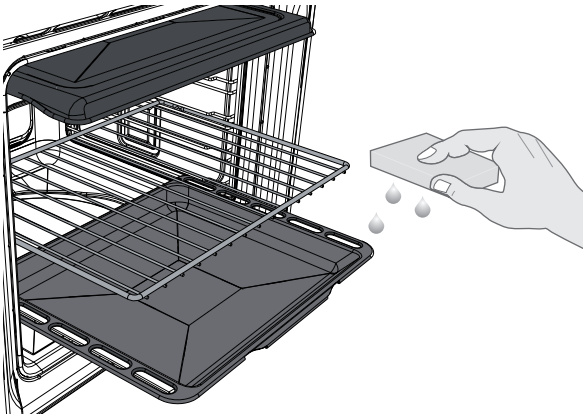
Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и обычным чистящим средством.

Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства для чистки стекол дверцы. (например, порошки, 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.

8.5 Внутренняя чистка духовки

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

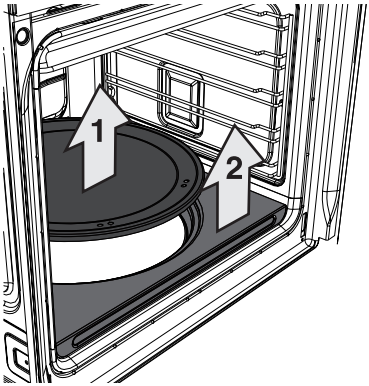
- Извлечь все съемные части.
- Промыть решетки горячей водой и очистить неабразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.
- Для облегчения операций чистки дверцу можно снять (см. параграф “9.2 Демонтаж дверцы”).



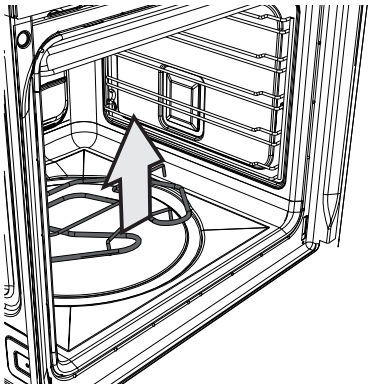
После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.

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.

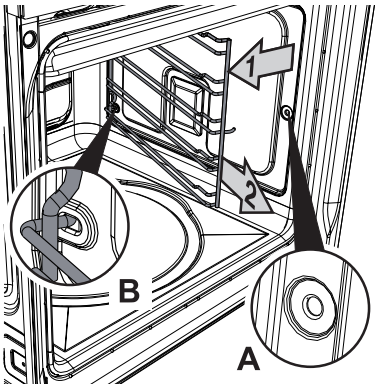


По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

8.5.1 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.



8.6 Чистка плитки пиццы

Плитка для приготовления пиццы (где имеется) промывается отдельно в следующем порядке:

Пиролитические модели: оставить камень для пиццы внутри духовки и включить функцию пиролиза; по ее окончании, когда камень остынет и станет прохладным, удалить возможные остатки пищи влажной салфеткой из микрофибры.

Многофункциональные модели: 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, которое при высоких температурах возникает в эмалевом покрытии камня.

8.7 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.

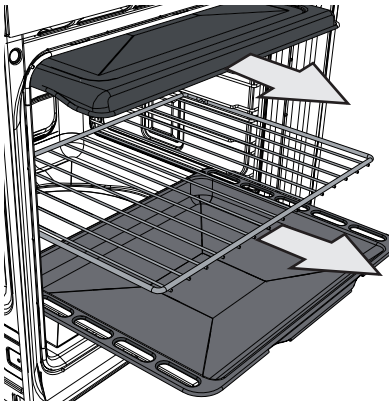
В ходе цикла пиролиза блокирующее дверцу устройство препятствует каждой попытке открывания.

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 комплектующие из духовки и верхнюю защиту, как указано на рисунке.



- Удалить направляющие рамки, см. “8.5.1 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), поврнут направо или налево ручку ON/OFF для выбора одного ил двух циклов чистки: ECO P или P.



(Ручка ON/OFF)

Чтобы начать цикл чистки (Пиролиз), необходимо нажать на ручку выбора температуры. Зажжется символ для указания времени, когда можно установить долготу цикла.



(Ручка температуры)

Повернуь ручку направо или налево для увеличения или уменьшения долготы цикла от минимума 1ч 30м до максимума 3ч 00м (за исключением цикла ECO P, где долгота постоянна и равна 1ч 30м).



(Ручка температуры)

На дисплее появится надпись “Piro”, указывающая на то, что выполняется чистка.



Кроме этого, появляется время, оставшееся до конца цикла чистки.



Через две минуты после начала цикла чистки (пиролиза) срабатывает устройство блокировки дверцы, которое препятствует 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, то после выбора продолжительности необходимо нажать на ручку выбора температуры. На дисплее появится символ вместе с текущим временем.



(Ручка температуры)

Повернуть ручку направо или налево для увеличения или уменьшения желаемого времени начала жарки.



(Ручка температуры)

Через несколько секунд после выбора желаемой продолжительности загорятся символы и , и с этого момента духовка перейдет в режим ожидания установленного времени начала чистки.

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

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

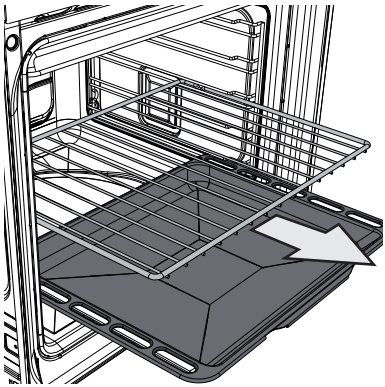
VAPOR CLEAN (ЧИСТЫЙ ПАР) - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются темплом и водяным паром, упрощая их следующее удаление.

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.

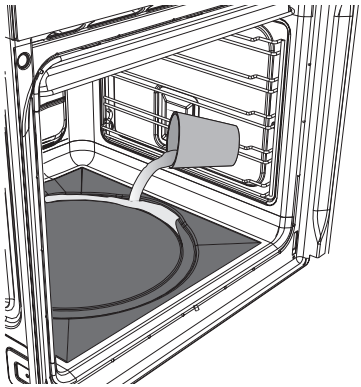
8.8.1 Перед началом цикла поддерживаемой чистки

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



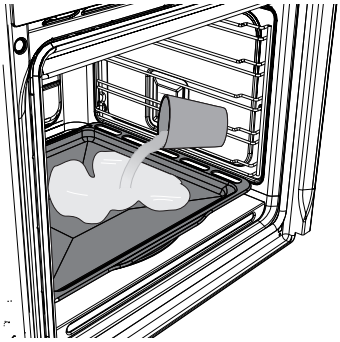
ВО МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МОДЕЛЯХ

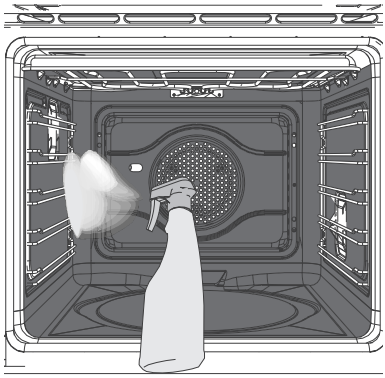
- Налить примерно 40 cl воды в выемку на дне духовки (как указано на рисунке). Обратить внимание на то, чтобы вода не переливалась из выемки.



В МОДЕЛЯХ ПИЦЦА

- Удалить возможные компоненты. В целях экономии электроэнергии рекомендуется удалить плитку для приготовления пиццы и поместить заново крышку в специальную выемку.
- Разместить противень на дне духовки, как показано на рисунке.
- Налить в противень примерно 40 сантилитров воды. 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 указывется при помощи цветной зоны, где можно разбразгивать 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) повернуть направо или налево ручку ON/OFF для выбора цикла чистки VAPOR CLEAN (ЧИСТЫЙ ПАР) .



(Ручка ON/OFF)

Чтобы начать цикл чистки VAPOR CLEAN, необходимо нажать на ручку выбора температуры. Загорится символ , указывающий на фазу чистки в действии.



(Ручка температуры)

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.

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 жарки”.

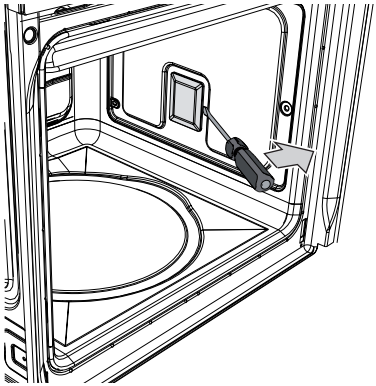
9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.

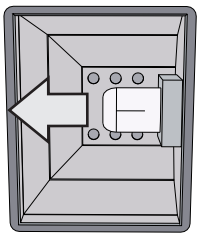
9.1 Замена лампочки освещения

В случае необходимости замены лампочки (поломана или перегорела), для удаления направляющих рамок см. “8.5.1 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.



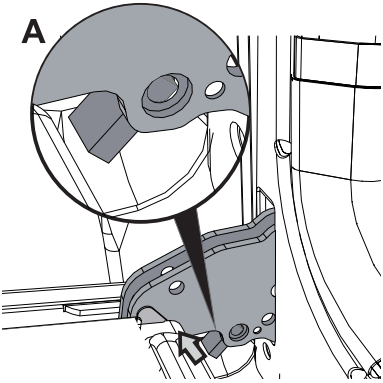
Заменить лампочку такой же (40W). Установить заново корректно крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.

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

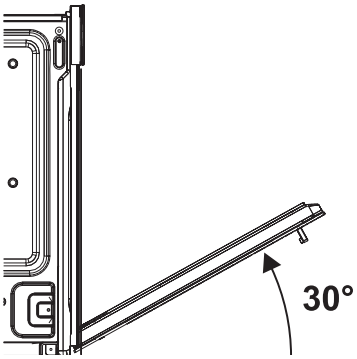
9.2 Демонтаж дверцы

9.2.1 С подвижными фиксаторами

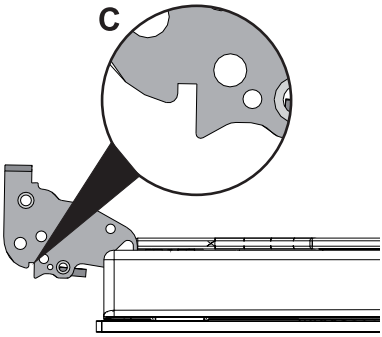
Полностью открыть дверцу.
Поднять фиксаторы **A** двух петель сзади их самих до их закрепления.



Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.
Если петли заблокировались, повторите операцию, подняв фиксаторы **A**, описанные ранее, слегка поддерживая приподнятой дверцу.

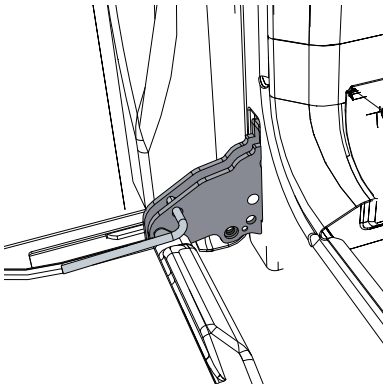


Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **C** прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и установить, ослабив фиксаторы **A.**

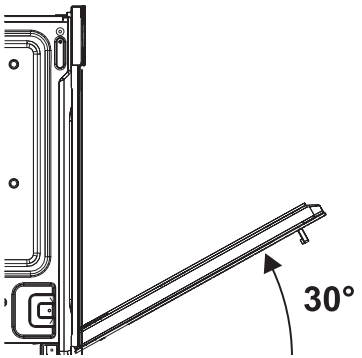


9.2.2 Со стержнями

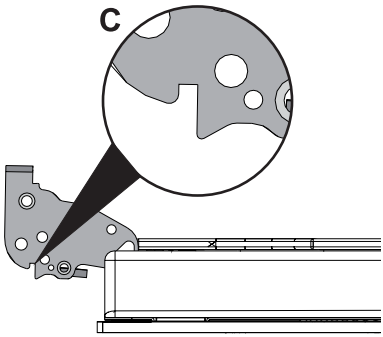
Полностью открыть дверцу.
Вставить два стержня в отверстия указанных петель **A** двух петель сзади их самих до их закрепления.



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.

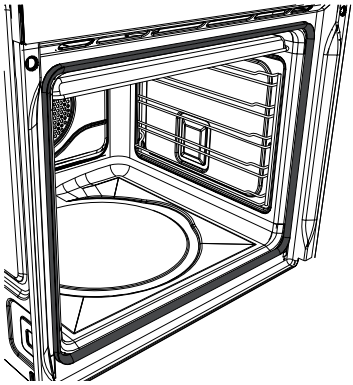


9.3 Снятие прокладки

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.



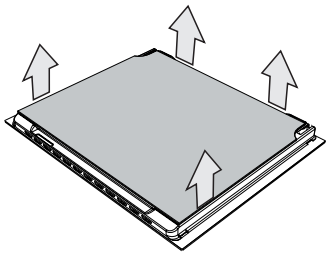
9.4 Демонтаж внутренних стекол

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.

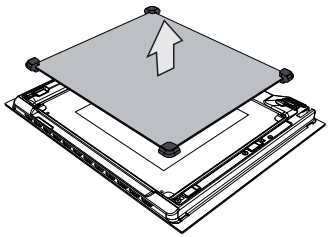
1 **Снятие внутреннего стекла:**

- Снять внутреннее стекло, 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.

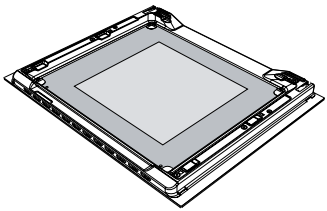


(многофункциональная модель)

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

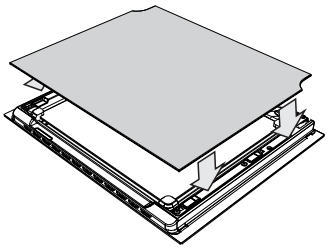
3 **Чистка:**

- 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 “6.14 Вспомогательное меню”.
Нет ответа на команды.	• Проверить, не установлен ли режим “Блокировка от детей”, подробная информация содержится в параграфе “6.14 Вспомогательное меню”.
Время жарки завышено по сравнению с указанным в таблице.	• Проверить, не установлен ли режим “РО”, подробная информация см. “6.14 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 аппарата.
Запрещается снимать эту табличку.



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

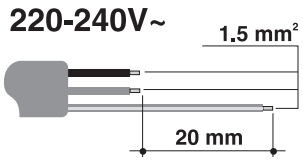


При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель в соответствии с правилами установки, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



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).

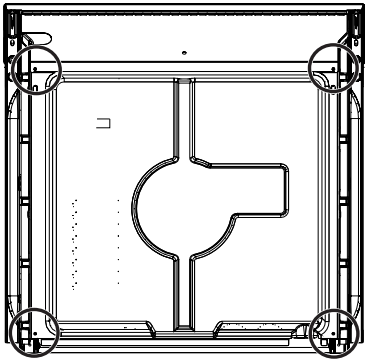


На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься жила заземления (желто - зеленая) длиннее по крайней мере на 20 мм.



ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.

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 1,5мм (3 x 1,5) (см. 10.1 Подключение электропитания). 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.**

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.

Инструкции для установщика

Аппарат пригоден для встраивания в мебель из любого материала,теплостойкого при 90°C.

Соблюдайте размеры, указанные на рисунках **1**, **2**, **3**.

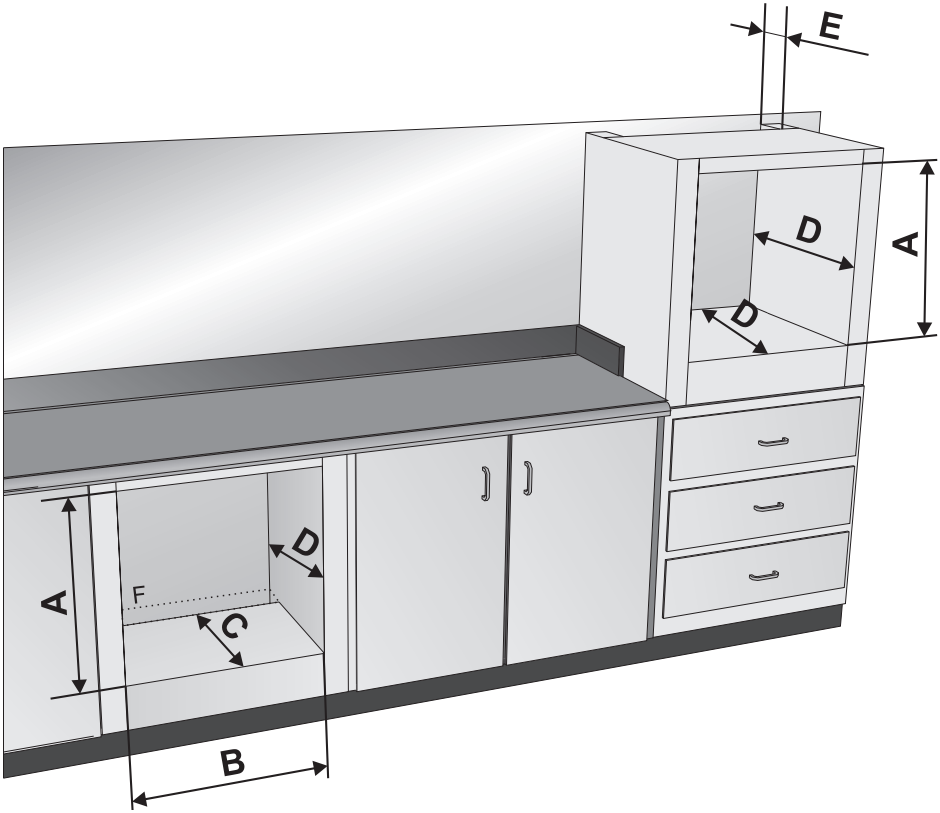
При размещении под рабочими столами соблюдайте размеры, указанные на рисунке **1-2**. При размещении под столешницами, где уже имеются комбинированные духовки, расстояние между смежными боковыми стенками должно составлять не менее 110 мм.

При размещении в колонке соблюдать размеры, указанные на рисунке **1-2**, учитывая, что в верхней / задней части мебели должно быть предусмотрено отверстие глубиной 35-90 мм.

Удалить резинки, покрывающие винты, размещенные на рамке, и завинтить 2 винта **A** (рис. 5) для прикрепления аппарата к мебели. Установить резиночки, покрывающие винты. При установке под столом со столешницей предусмотреть, чтобы в задней / нижней части мебели имелось отверстие, сходное с тем, которое показано на рисунке **1** (ссылка **F**).

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

РИС.1



	A	B	C	D	E
Размеры (мм)	583 ÷ 585	554 ÷ 564	490 ÷ 500	560 ìèí.	35 ÷ 40

РИС. 2

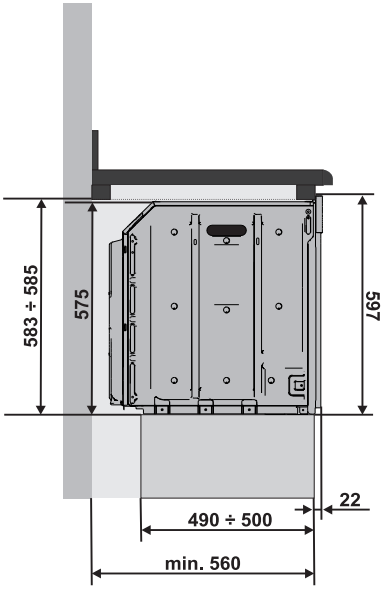


РИС. 3

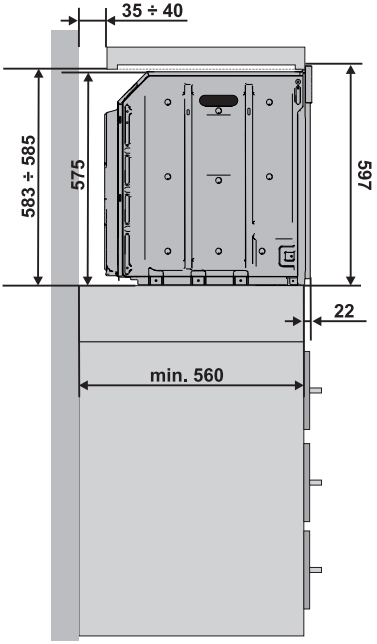


РИС. 4

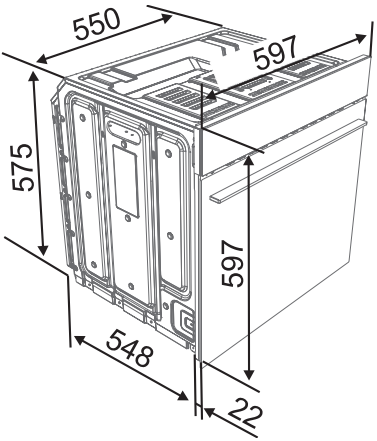
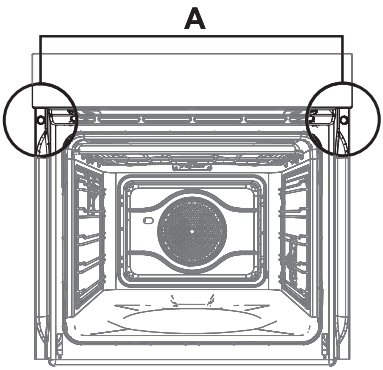


РИС. 5



914773934/ A