

Содержание

1	Предупреждения	508
1.1	Общие меры безопасности	508
1.2	Назначение прибора	511
1.3	Ответственность производителя	511
1.4	Руководство по эксплуатации	511
1.5	Идентификационная табличка	511
1.6	Утилизация	511
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	512
2	Описание	513
2.1	Общее описание	513
2.2	Панель управления	513
2.3	Другие части	514
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	515
3	Использование	516
3.1	Предупреждения	516
3.2	Первое использование	516
3.3	Использование принадлежностей	517
3.4	Использование духовки	518
3.5	Рекомендации по приготовлению	527
3.6	Специальные функции	528
3.7	Программы	538
3.8	Персональные рецепты	548
3.9	Настройки	554
4	Чистка и уход	560
4.1	Предупреждения	560
4.2	Чистка поверхностей	560
4.3	Чистка дверцы	561
4.4	Чистка рабочей камеры духовки	563
4.5	Пиролиз	564
4.6	Внеплановое техобслуживание	568
5	Установка	570
5.1	Подключение к сети электропитания	570
5.2	Для монтажника	571
5.3	Замена кабеля	571
5.4	Встраивание	572

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет, приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.



- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
 - НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
 - ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
 - Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
 - Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
 - Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Риск повреждения прибора**
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
 - Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
 - При проведении пиролиза (если имеется) выключите газовые или электрические конфорки варочной панели, установленной над духовкой.
 - Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
 - Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
 - Не садитесь на прибор.
 - Не используйте для чистки прибора струи пара.
 - Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
 - Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
 - Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
 - **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**



Предупреждения

- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за рукоятку дверки.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.



- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.

Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.



Предупреждения

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой.



Электрическое напряжение Опасность получения электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушения

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



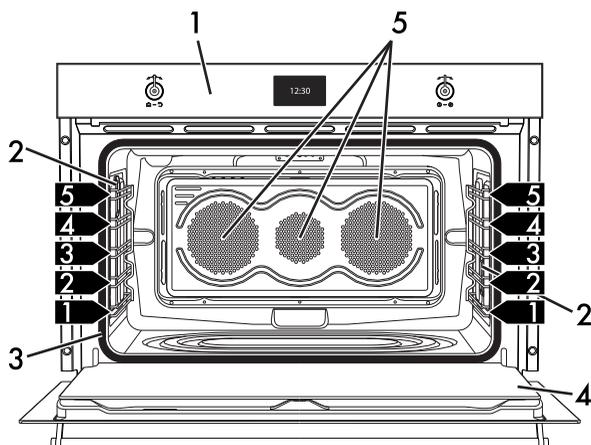
Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

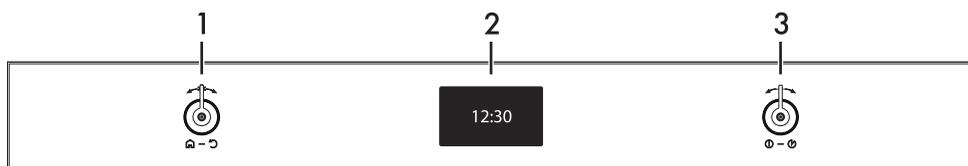
3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

1,2,3 → Уровень опорной рамки

2.2 Панель управления



1 Ручка возврата

Используя данную ручку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Позволяет также вручную включать и выключать лампу внутри духовки.

2 Дисплей

Показывает текущее время, параметры приготовления и все функции прибора.



3 Ручка управления —

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

Поверните ручку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции.

Нажмите для подтверждения.



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

2.3 Другие части

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

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

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при активации любой функции за исключением функций «эко-пиролиза»  и «пиролиза» .
- Когда ручка регулировки температуры на мгновение поворачивается вправо (ручное включение и отключение функции).

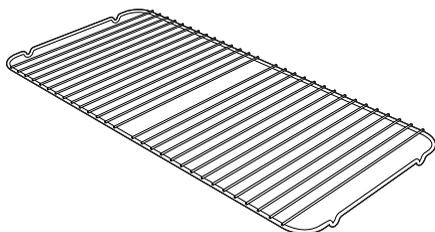


Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.



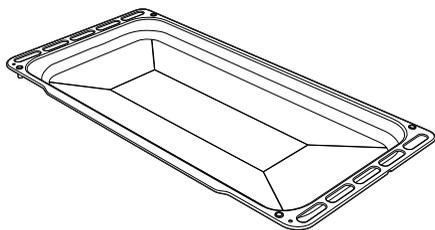
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Решетка для противня



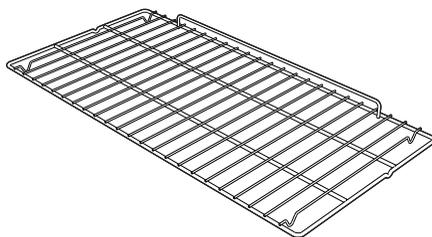
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

Противень для глубокой жарки



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

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



Комплектация принадлежностями зависит от модели.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



Принадлежности, входящие в комплект поставки, или дополнительные принадлежности можно заказать в официальных Сервисных Центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

3.1 Предупреждения



Неправильное использование
Риск повреждения
поверхностей

- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



Высокая температура внутри
духовки во время
использования
Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.



Высокая температура внутри
духовки во время
использования

Опасность возгорания или
взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы поблизости от прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

3.2 Первое использование

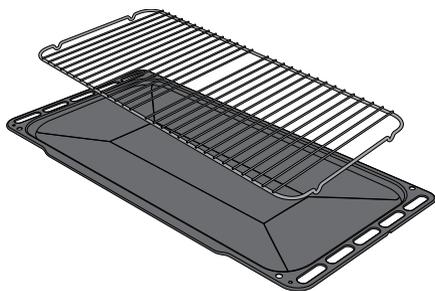
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.



3.3 Использование принадлежностей

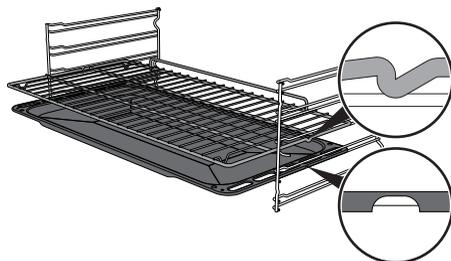
Решетка для противня

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



Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора. Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.

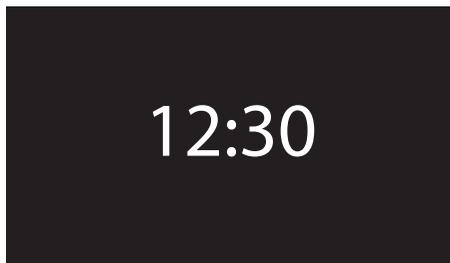


Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



3.4 Использование духовки

Первое использование



При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ

00:00. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).

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



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



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

Включение дисплея

При включении режима «Эко-освещение» (см. «Эко-освещение» Главу «Настройки») дисплей будет гаснуть через 2 минуты после последнего использования прибора.

Для включения дисплея:

- поверните или нажмите любую из двух ручек прибора.

Прибор издаст несколько гудков и через несколько секунд дисплей включится.

При включении на дисплее появится текущее время.



Если для включения дисплея используется ручка возврата, при её повороте вправо или влево загорится лампа в духовой камере.



Если для включения дисплея используется ручка управления, при её нажатии на дисплее появится главное меню.

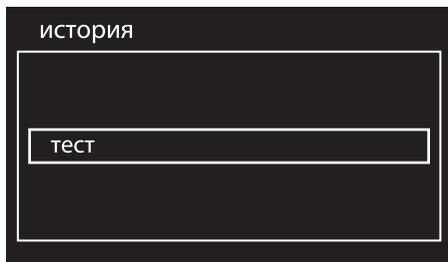
меню

режимы приготовл.
специальные функции
программы
персон. рецепты
настройки



История

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



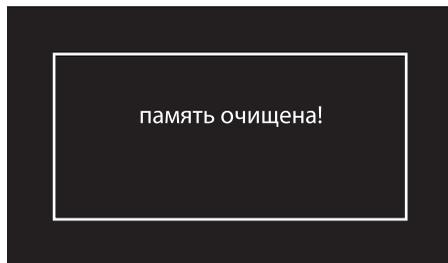
Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

1. При изображении часов на дисплее нажмите ручку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.
2. Нажмите на ручку управления в течение нескольких секунд.

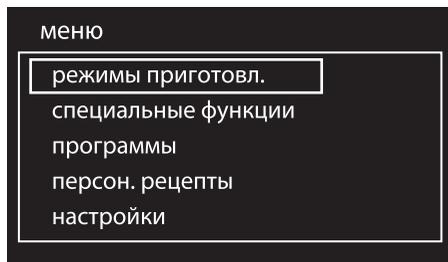


3. Выберите **ДА**, если необходимо удалить историю.



Режимы приготовления

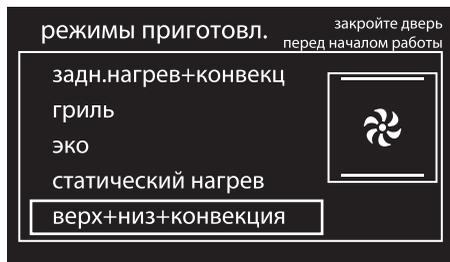
1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **режимы приготвл.** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.





Использование

4. Поверните рукоятку управления для выбора желаемого режима приготовления.
5. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбора.



До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.

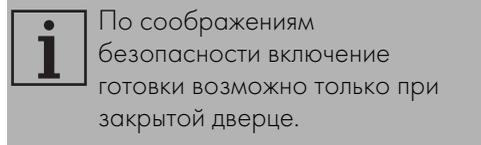
По окончании предварительного нагрева сработает звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



Прерывание функции

Чтобы прервать какую-либо функцию приготовления:

1. Нажмите на ручку возврата.
2. Выберите желаемую опцию.
3. Нажмите на ручку возврата для подтверждения.



По соображениям безопасности включение готовки возможно только при закрытой двери.

Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображена выбранная функция, заданная температура, текущее время и прогресс достижения заданной температуры.



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

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



Перечень режимов приготовления

ECO

Эко

Эта функция идеально подходит для приготовления на одном уровне и гарантирует низкое энергопотребление.

Идеальна для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не подходит для блюд, где требуется поднятие теста.

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



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



В режиме ЭКО длительность приготовления (а также возможный предварительный разогрев) больше.

Стат. нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жаркого любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно рекомендуется для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.

Гриль

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

Нижний нагрев

Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает окончание приготовления блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеально подходит для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.

Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).



Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).



Низ+конвекция

Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренное приготовление. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



Задний нагрев+конв.

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на нескольких уровнях, при условии, что требуются одинаковые температуры и одинаковый тип приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



Турбо-режим

Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровень).



Задн.нагрев+конвекц + гриль + конвекция

Сочетание режима конвекции с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на нескольких уровнях без смешения запахов или вкусовых оттенков. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



Таймер во время функции



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

1. Нажмите на ручку управления во время выполнения какой-либо функции приготовления.
2. Поверните ручку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.



3. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал. Символ  мигает.



Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить новый таймер, или нажмите на нее, чтобы отключить звуковой сигнал.

Приготовление по таймеру



Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.



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

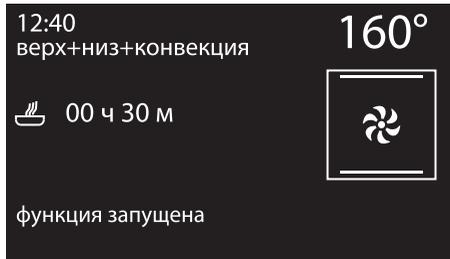
1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите дважды на рукоятку управления.
2. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



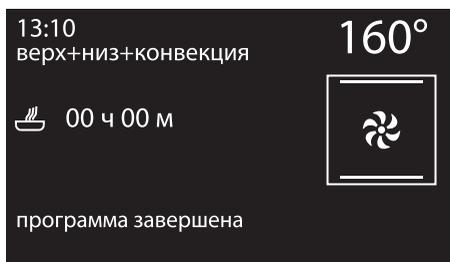


Использование

3. Через несколько секунд после выбора продолжительности символ  перестает мигать, и начинается приготовление по таймеру.



4. По завершении приготовления на дисплее появится надпись «Программа завершена» и раздастся звуковой сигнал.
5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.



Чтобы увеличить длительность приготовления, поверните ручку управления.



Чтобы вручную увеличить время приготовления, нажмите повторно ручку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



Для выключения прибора см. «Прерывание функции».

Изменение выбранных установок при приготовлении по таймеру

Во время работы прибора можно изменить продолжительность приготовления по таймеру:

1. Когда горит символ , и прибор находится в режиме приготовления, нажмите на ручку управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните ручку управления вправо или влево для изменения длительности приготовления, установленной ранее.



Запрограммированное приготовление



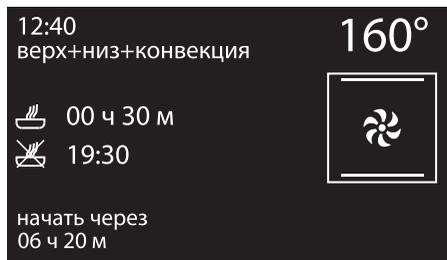
Под «Запрограммированным приготовлением» понимается функция, позволяющая окончить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

1. После выбора функции и температуры нажмите на ручку управления для настройки длительности приготовления.

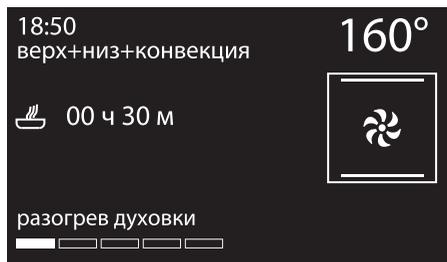


2. Прежде чем символ  перестанет мигать, нажмите на рукоятку управления для настройки времени окончания программы.
3. Символ  мигает. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.

4. Через несколько секунд символы  и  перестанут мигать. Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.



5. В зависимости от выбранных настроек прибор начинает предварительный нагрев, который длится приблизительно 10 минут...



6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



RU



Использование

- По завершении приготовления на дисплее появится надпись «Программа завершена» и раздастся звуковой сигнал.
- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.



Чтобы вручную увеличить время приготовления, нажмите повторно ручку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



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

Изменение выбранных установок в режиме запрограммированного приготовления



После изменения продолжительности приготовления необходимо заново установить время окончания приготовления.

Во время работы духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

- Когда горят символы  и , и прибор находится в режиме ожидания начала приготовления, нажмите рукоятку управления. Символ  начнет мигать.
- Поверните ручку управления, чтобы изменить продолжительность приготовления.
- Нажмите на ручку управления повторно. Символ  погаснет, и начнет мигать символ . На дисплее отобразится время окончания программы.
- Для того чтобы перенести время окончания программы, поверните ручку управления.
- Через несколько секунд символы  и  прекратят мигать, и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми установками.



При изменении продолжительности приготовления время окончания программы аннулируется.



3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- При одинаковом весе время приготовления блюд, ингредиенты которого нарезаны кусочками, меньше, чем при приготовлении цельного куска.

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.

Советы для приготовления на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- При готовке на нескольких уровнях желательно размещать блюда на 2-ом и 4-ом уровнях, увеличить время приготовления на несколько минут и использовать только функции с вентиляцией.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.
- Время приготовления безе и заварных пирожных зависят от размеров порций.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.



- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Если разделить фрукты и хлеб на куски, то время разморозки останется неизменным вне зависимости от общего количества и веса продуктов.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте на дно рабочей камеры духовки сосуд с водой.

Для экономии энергии

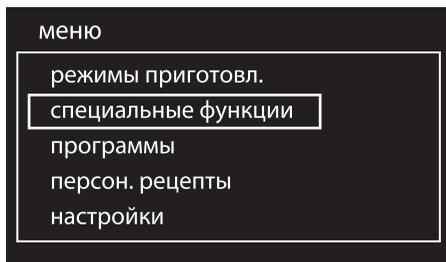
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.
- (Где имеется) Выньте противень для пиццы со дна духовки, если не планируете его использовать.

3.6 Специальные функции



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

1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **специальные функции** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.



Список специальных функций



Таймер

При активации этой функции по прошествии установленного количества минут раздается звуковой сигнал.



Размораживание по весу

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



Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



Поднятие теста

Тепло, идущее сверху, способствует поднятию теста любого типа, обеспечивая оптимальный результат в краткий срок.



Подогрев

Служит для разогрева блюд или поддержания их горячими.



Шабат

Эта функция служит для приготовления блюд согласно традициям дня отдыха в иудейской религии.



ЭКО-Пиролиз

При настройке этой функции прибор выполнит процедуру пиролизной очистки при температуре 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки рабочей камеры, если она не слишком загрязнена.



Пиролиз

При настройке этой функции прибор достигает температуры в 500°C, при которой разрушаются все жировые загрязнения, образующиеся на внутренних стенках духовки.



Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях ЭКО-Пиролиз, Пиролиз смотрите в «4 Чистка и уход».



Использование

Таймер

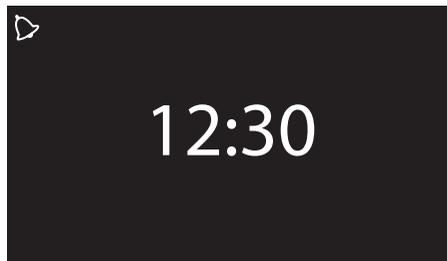
1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **таймер** в меню «специальные функции».
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Поверните ручку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.



4. После выхода из меню таймера в верхней части появится символ , указывающий на то, что таймер включен.



Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.



Если после выбора длительности работы таймера включается какая-либо функция, выбранная длительность будет автоматически установлена в качестве таймера для активной функции, за исключением некоторых специальных функций, автоматических программ и персональных рецептов.



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



Размораживание по весу

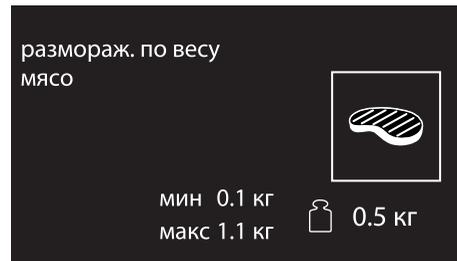
1. Поместите блюдо в печь.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **размораживание по весу** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



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



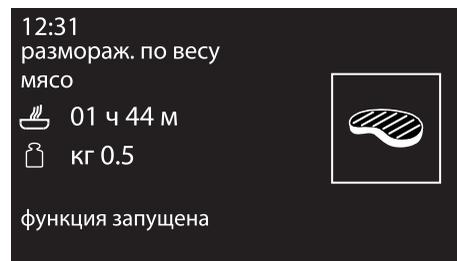
5. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.



6. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбранных параметров.



7. Повторно нажмите на рукоятку управления, чтобы начать размораживание или внести изменения в заданные параметры.

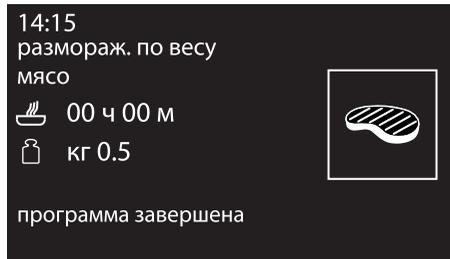


RU



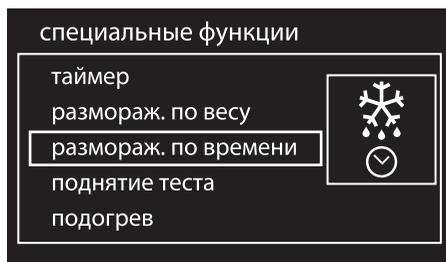
Использование

- По завершении на дисплее появится надпись «Программа завершена» и раздастся звуковой сигнал.
- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.



Размораживание по времени

- Поместите блюдо в печь.
- Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **размораживание по времени** в меню «специальные функции».
- Нажмите на ручку управления для подтверждения.

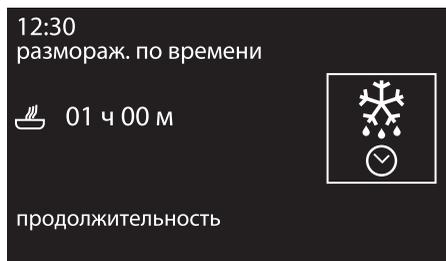


Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (г)	Время (по умолчанию)
 Мясо	0,1–1,1 (по умолчанию 0.5)	02 ч 00 мин
 Рыба	0,1–0.7 (по умолчанию 0.3)	00 ч 55 мин
 Фрукты	0,1–0.5 (по умолчанию 0.3)	00 ч 35 мин
 Хлеб	0,1–0.5 (по умолчанию 0.3)	00 ч 25 мин

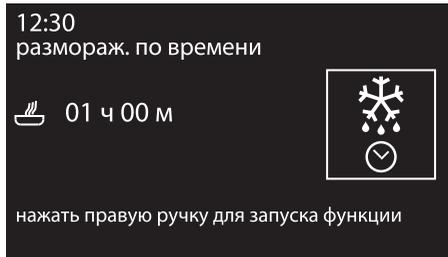
*Время разморозки зависит от формы и размера продукта для разморозки.

- Поверните ручку управления для изменения длительности (от 1 минуты до 13 часов).

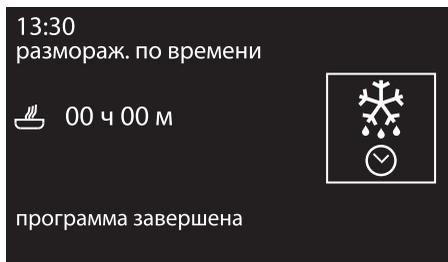




5. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбранных параметров.



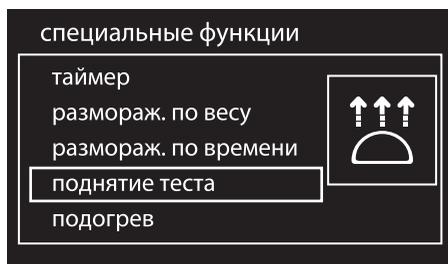
6. Снова нажмите на рукоятку, чтобы запустить разморозку.
7. Длительность размораживания можно изменить во время выполнения функции. Поверните ручку управления вправо или влево для внесения желаемых изменений.
8. Нажмите на ручку для подтверждения новых настроек длительности размораживания. В любом случае, через 5 секунд после внесения последних изменений продолжится выполнение функции размораживание.
9. По завершении на дисплее появится надпись «Программа завершена» и раздастся звуковой сигнал.
10. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.



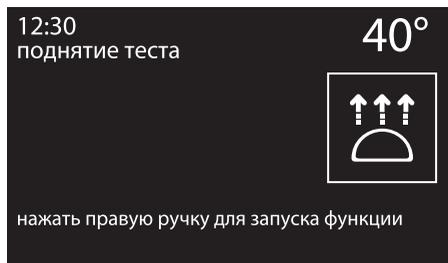
Поднятие теста

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

1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **поднятие теста** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



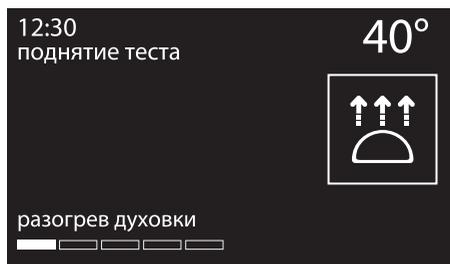
4. Нажмите на рукоятку управления для активации функции.





Использование

5. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

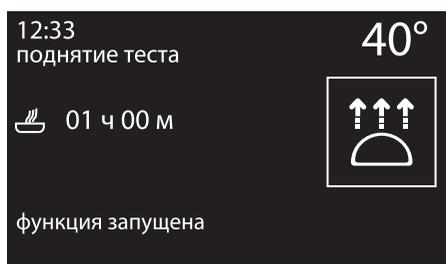


6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Таймер во время функции»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление по таймеру») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Запрограммированное приготовление»).

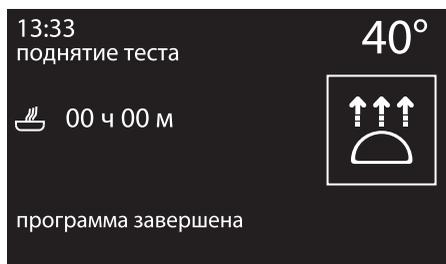
7. Нажмите на рукоятку управления, чтобы внести желаемые изменения.



i Если не выбраны иные настройки, максимальное время поднятия теста составляет 13 часов.

i Во время выполнения функции поднятия теста свет в печи выключен.

8. По завершении на дисплее появится надпись «Программа завершена» и раздастся звуковой сигнал.
9. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.

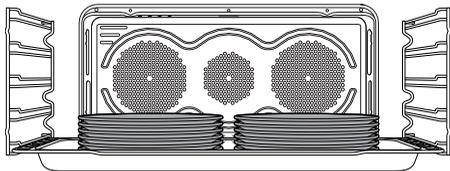


i В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.



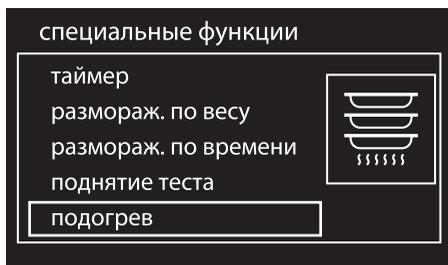
Подогрев

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



Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Ставьте блюда не более чем в 2 ряда и не более 5-6 блюд друг на друга.

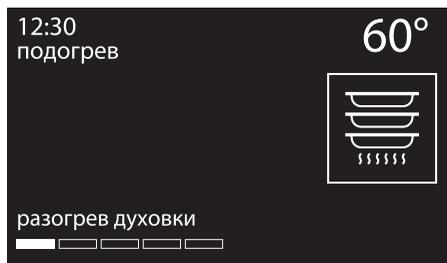
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать **подогрев** в меню «Специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



4. Нажмите на рукоятку управления для включения функции или поверните ее для регулировки предустановленной температуры (от 40° до 80°).



5. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.





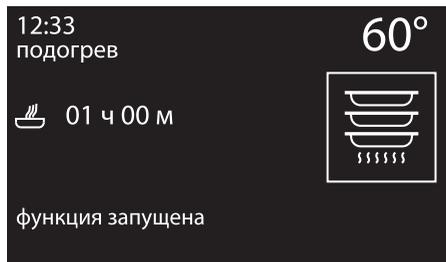
Использование

6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



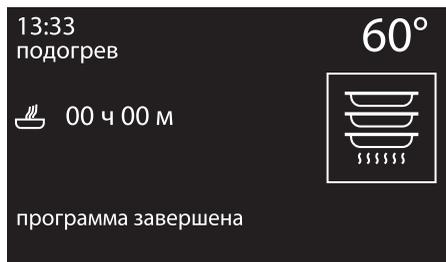
Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Таймер во время функции»), продолжительность нагревания (см. «Приготовление по таймеру») либо нагревания с отсрочкой (см. «Запрограммированное приготовление»).

7. Нажмите на рукоятку управления, чтобы внести желаемые изменения.



8. По завершении на дисплее появится надпись «Программа завершена» и раздастся звуковой сигнал.

9. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки.



В функции «подогрев» нельзя изменить температуру.



Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Лампа внутри духовки выключена, любое действие, будь то открывание дверки или ручное приведение в действие ручкой не включит лампу.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка ручек и звуковая сигнализация отключена.

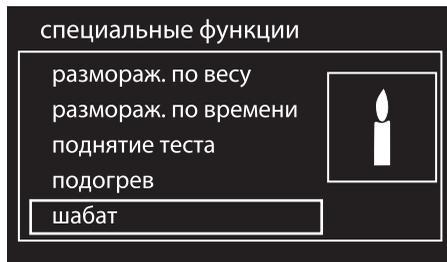


После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

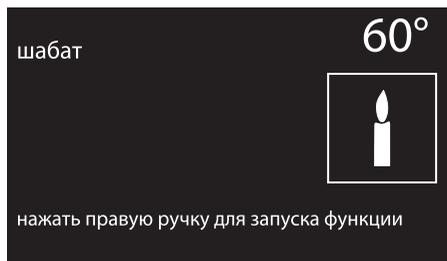
Воздействие на рукоятки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только рукоятка управления, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **шабат** в меню «специальные функции».

2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Поверните ручку управления вправо или влево, чтобы изменить температуру нагрева.



4. Нажмите на ручку управления, чтобы запустить функцию Шабат.



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

RU

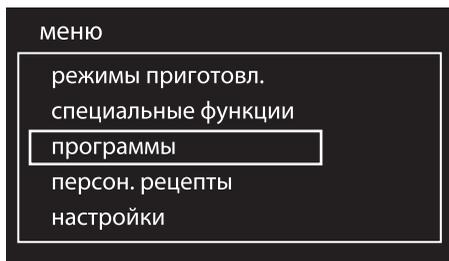


3.7 Программы



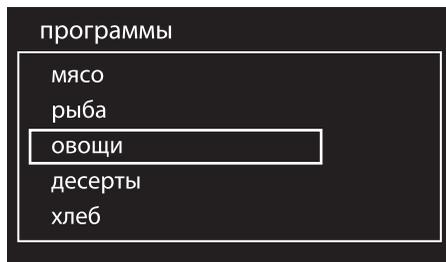
Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **программы** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

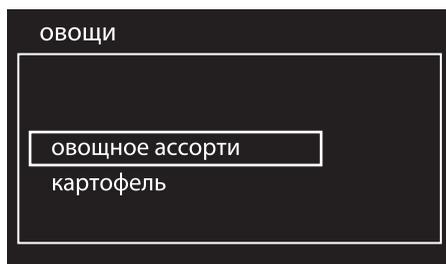


Запуск программы

1. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора типа желаемого блюда в меню «Программы».
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

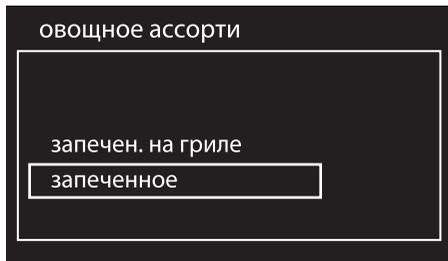


3. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите ручку управления для подтверждения.

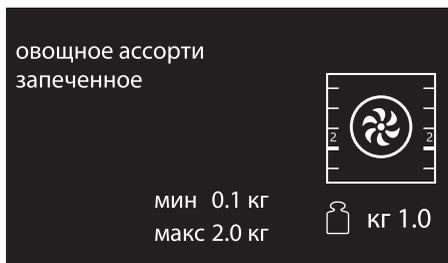




4. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите ручку управления для подтверждения.



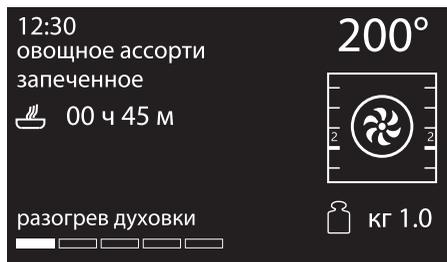
5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать вес блюда.



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



6. При выборе опции **старт** начнется приготовление с predeterminedными настройками параметров программы, которые будут отображены на дисплее.



i Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.

✎ В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить predeterminedные установки параметров приготовления.



Использование

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

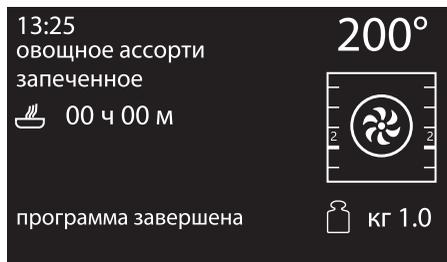


8. Нажмите рукоятку управления, чтобы начать приготовление.



Завершение программы

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



2. Для выполнения нового процесса приготовления с уже заданными параметрами нажмите рукоятку управления (нажать два раза, если включена звуковая сигнализация). Если духовка еще на разогрета, автоматически начнется процесс приготовления, в противном случае начнется фаза предварительного нагрева.

i Последовательное приготовление служит для приготовления нескольких блюд одного и того же вида. Например, для последовательного приготовления нескольких пицц.

 До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите на ручку возврата.

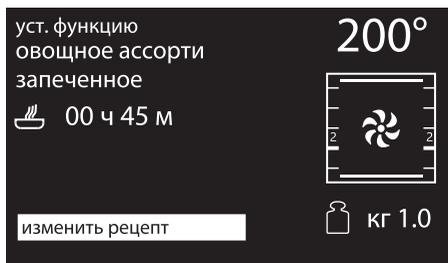


Циклическое изменение программы

1. В выбранной программе следует повернуть ручку управления вправо или влево для выбора **изменить** в меню выбранного блюда.
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **функции**, которая должна быть связана с программой.



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

5. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда, который должен быть связан с программой.



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

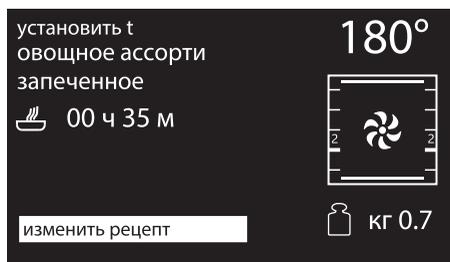


8. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

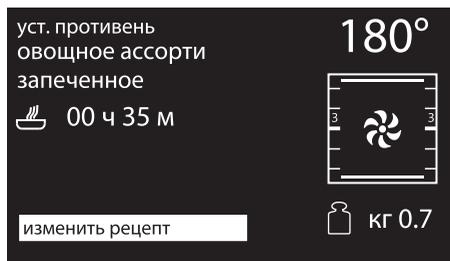


Использование

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

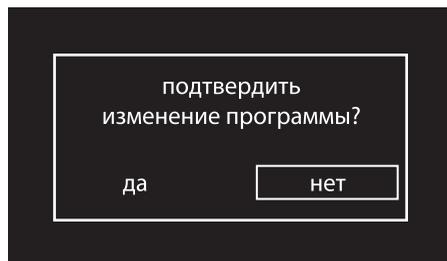


10. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
11. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **уровня**, который должен быть связан с программой.



12. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

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



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

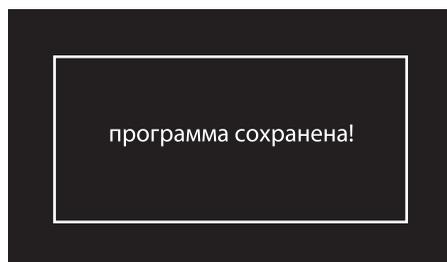




Таблица программ по умолчанию

МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Ростбиф	с кровью	1,3	2		200	49
	средняя прожарка	1,3	2		200	56
	хорошая прожарка	1,4	2		200	70
Свиная грудинка	-	0,8	2		190	88
Баранина	средняя прожарка	2	2		190	105
	хорошая прожарка	2,1	2		190	130
Телятина	-	1	2		190	80
Свиные ребрышки	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Свиные отбивные	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Свиные колбаски	-	1	4		280	7 + 5 ⁽¹⁾
Бекон	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Индейка	запеченная	2,3	2		190	115
Курица	запеченная	1	2		200	80
Кролик	запеченный	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ При приготовления на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Более длительное время относится всегда к первой стороне сырого продукта, подлежащего жарке.



Использование

РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Свежая рыба	-	0,5	2		160	35
Рыба замороженная	-	0,6	2		160	50
Сибас	-	1	2		160	50
Морской черт	-	0,5	2		160	57
Люциан	-	1,2	2		180	65
Палтус	-	1	2		160	40

ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Овощное ассорти	запечен. на гриле	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	запеченное	1	2		200	33
Картофель	запеченный	1	2		200	30
	замороженный	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ При приготовления на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Более длительное время относится всегда к первой стороне сырого продукта, подлежащего жарке.



ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Пончики	-	1,5	2		160	50
Печенье	-	0,5	2		160	23
Кекс	-	0,5	2		160	21
Заварное печенье	-	0,5	2		180	70
Безе	-	0,4	2		130	93
Бисквит	-	1	2		150	60
Штрудель	-	0,8	2		170	45
Песочное тесто	-	1	2		170	43
Булочки	-	0,9	2		180	39
Круассаны	-	0,5	2		160	35

ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Хлеб дрожжевой	-	0,8	2		200	27
Фокачча	-	1	2		180	20
Пицца на противне	-	0,9	2		280	12



Использование

ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Пицца на камне	свежая	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	замороженная	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ Камень должен лежать на дне духовки.

⁽³⁾ Замороженная пицца, приготовленная на камне, не требует разного времени приготовления в зависимости от веса.

ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста	-	1,9	1		220	35
Лазанья	-	3	1		230	40
Паэлья	-	0,5	2		190	25
Пирог киш	-	1	1		200	40
Суфле/флан	-	0,5	2		180	25



РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	-	1,5	2		90	540
Говядина	с кровью	1,4	2		90	190
	хорошая прожарка	1	2		90	480
Свинина	-	1	2		90	420
Баранина	-	1,5	2		90	480



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



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



При включении эко-режима (см. 3.9 Настройки) время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.

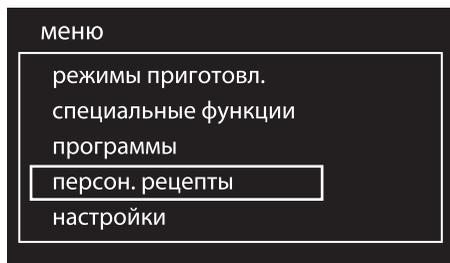


3.8 Персональные рецепты



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

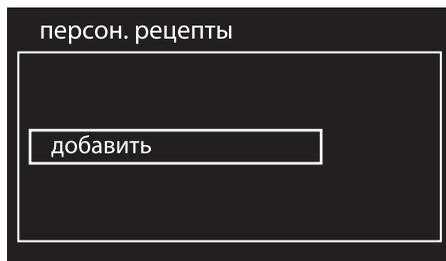
1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **персональные рецепты** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** в меню «персональные рецепты».



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **функцию** для данного рецепта.





3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
4. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда для данного рецепта.



5. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



Можно установить или изменить вес до 5 кг, задача пользователя - оценить размер блюда внутри духовки.

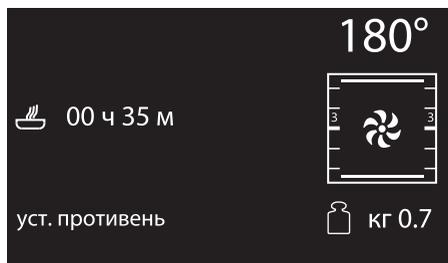
6. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления для данного рецепта.



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



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



11. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



Использование

12. При повторном нажатии ручки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для сохранения рецепта необходимо нажать на ручку возврата. Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.

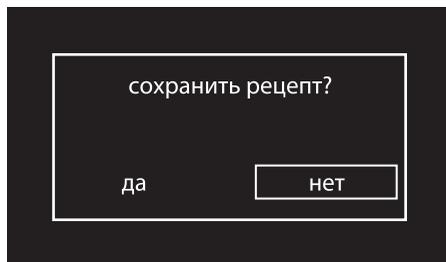


13. Введите название рецепта. Поверните ручку управления для выбора буквы, которая должна быть введена. При каждом нажатии ручки управления будет вводиться буква. Символ  удаляет ранее введенную букву.

 Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

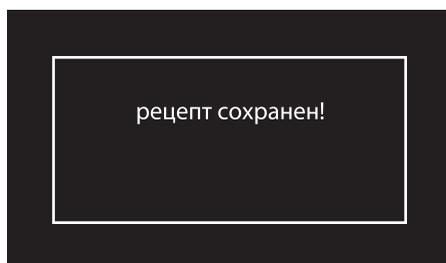
 Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

14. После введения названия персонального рецепта нажмите на рукоятку возврата для подтверждения внесения программы в память или отказа от него. Выберите **ДА** для сохранения рецепта.



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

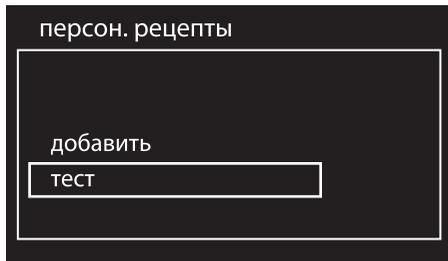
15. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.





Запуск персонального рецепта

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



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



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.

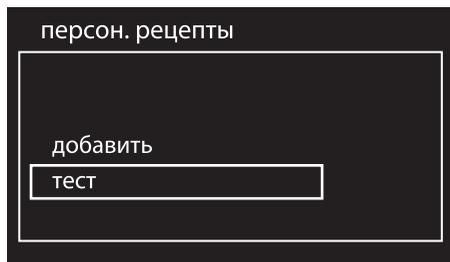


Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.



Изменение персонального рецепта

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



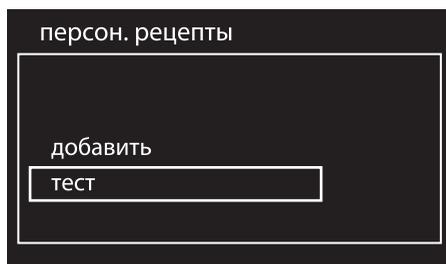
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора позиции **изменить**.



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
5. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

Удаление персонального рецепта

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



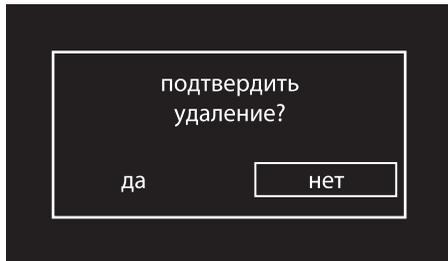
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите позицию **удалить**.



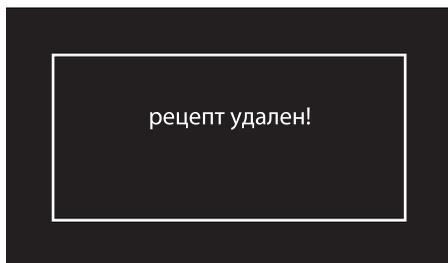
4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



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

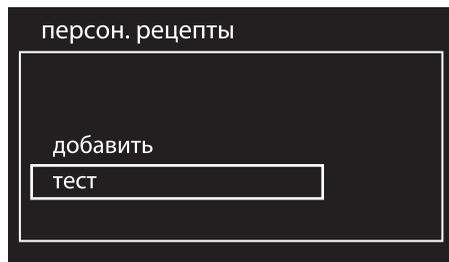


6. В случае подтверждения удаления на дисплее появится подтверждающее сообщение.



Отсрочка включения

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



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

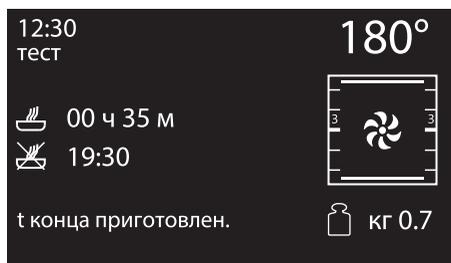


4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

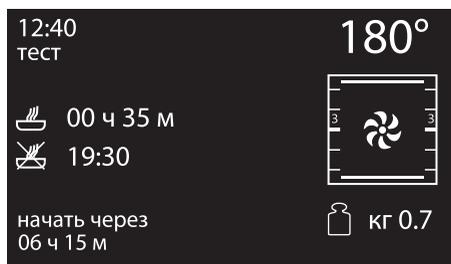


Использование

5. Поверните ручку управления вправо или влево, чтобы выбрать время окончания приготовления с помощью ручки управления. Символ  мигает.



6. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



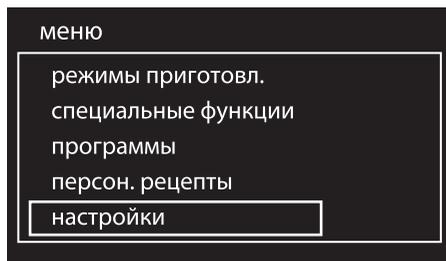
- Через несколько секунд символ  перестанет мигать. Прибор находит в ожидании установки времени окончания программы.

3.9 Настройки



В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

1. Нажмите на дисплее часов ручку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **настройки** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

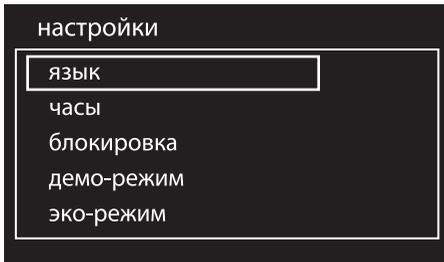




Язык

Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **язык** в меню «настройки».



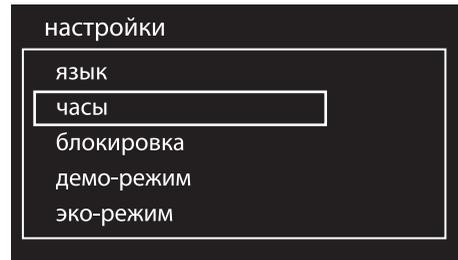
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите желаемый язык.



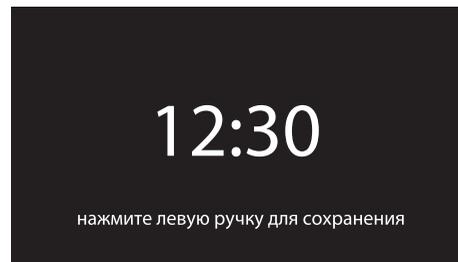
4. Нажмите на ручку управления, чтобы подтвердить выбранный язык.

Часы

Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.



1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения часов.
2. Нажмите на ручку управления, чтобы перейти к установке значения минут.
3. Поверните ручку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.

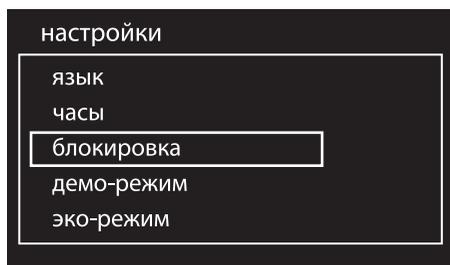


4. Нажмите на ручку возврата для подтверждения.

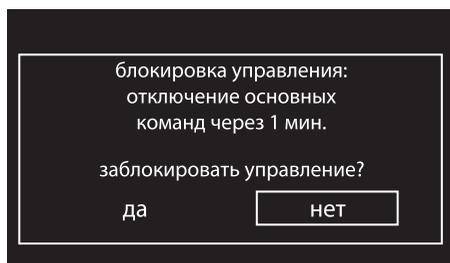


Блокировка

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



- Для подтверждения включения блокировки команд выберите **ДА**.



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

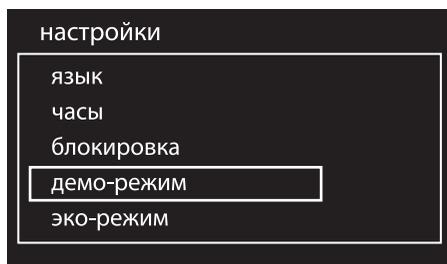
- Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, удерживайте нажатой ручку возврата в течение 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



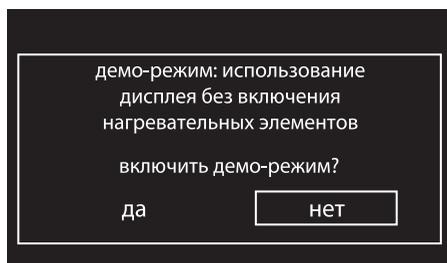
При изменении положения рукояток управления или возврата на дисплее на две секунды появляется предупреждение.

Демо-режим (только для выставочных моделей)

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



- Для подтверждения включения демо-режима выберите **ДА**.



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



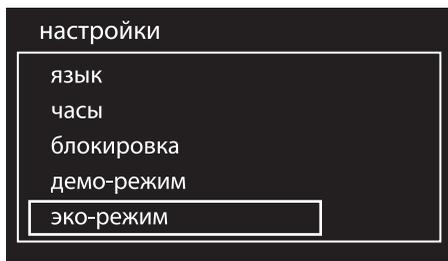
Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить на **ВЫКЛ.** данный режим.



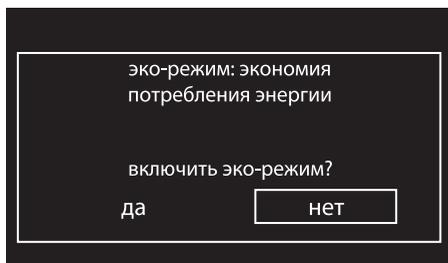
Эко-режим (только для некоторых моделей)

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

При включении этого режима на дисплее появляется символ .



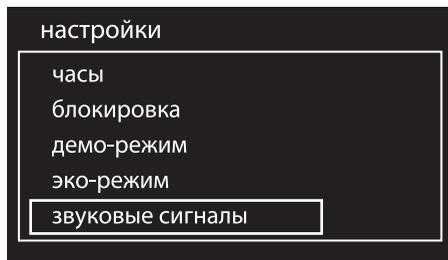
- Для подтверждения включения эко-режима выберите ДА.



Во время работы эко-режима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.

Звуковые сигналы

При каждом нажатии на рукоятки прибора раздается звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.



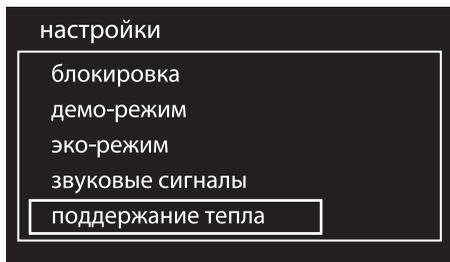
- Для отключения звукового сигнала, сопровождающего нажатие рукояток, выберите НЕТ.



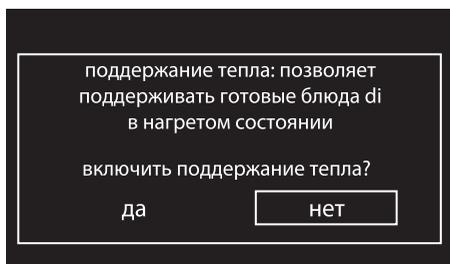


Поддержание тепла

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

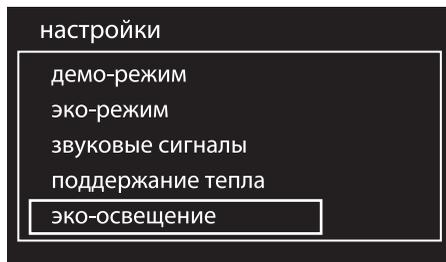


- Для подтверждения поддержания тепла выберите ДА.

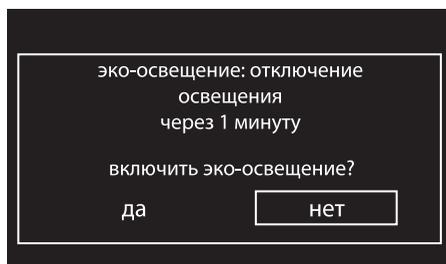


Эко-освещение

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



- Для подтверждения включения эко-освещения выберите ДА.



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



Если функция эко-освещения включена, в режиме ожидания на дисплее устройства с минимальной яркостью будет отображаться текущее время.



Отключение функции эко-освещения приведет к увеличению потребления энергии в режиме ожидания.



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



Функция эко-освещения также предусматривает автоматическое отключение дисплея через 2 мин после прекращения пользования.

Цифровые часы

Позволяют отобразить время в цифровом формате.

настройки

эко-режим
звуковые сигналы
поддержание тепла
эко-освещение
цифровые часы

- Для подтверждения включения цифровых часов выберите ДА.

цифровые часы: визуализация часов в цифровом формате в режиме stand-by

активировать цифровые часы?
да

Если ни одна из функций прибора не активна, текущее время отображается на дисплее в цифровом формате.

12:30



4 Чистка и уход

4.1 Предупреждения



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

4.2 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

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



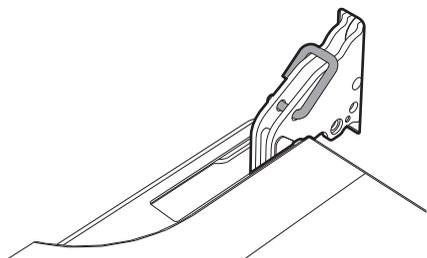
4.3 Чистка дверцы

Снятие дверцы

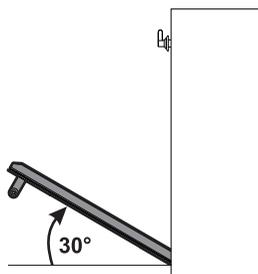
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

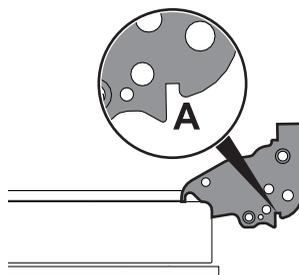
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



Чистка стекол дверцы

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



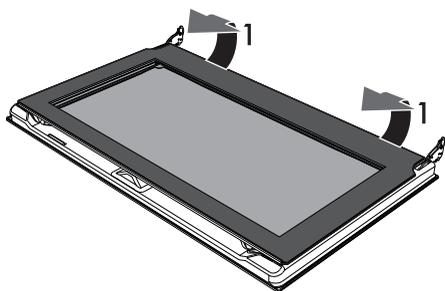
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.



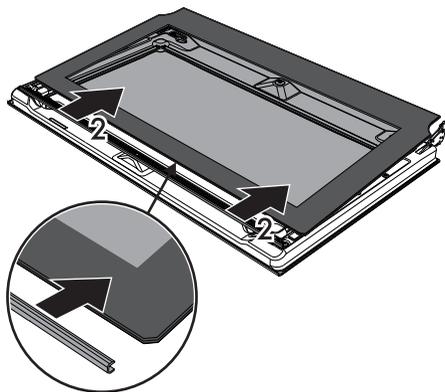
Демонтаж внутренних стекол

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

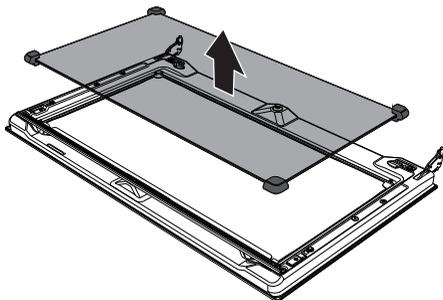
1. Откройте дверцу.
2. Установите блокировочные крючки в отверстия шарниров для предотвращения случайного закрывания дверцы.
3. Осторожно потяните внутреннее стекло вверх в задней части в направлении, указанном стрелками (1).



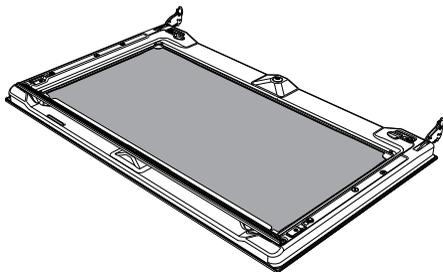
4. Выньте внутреннее стекло из передней рамки (2), чтобы снять его с дверки.



5. Снимите промежуточные стекла по направлению вверх.



6. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



7. По окончании очистки установите промежуточное стекло в свое гнездо в дверце.
8. Чтобы установить на место внутреннее стекло, вставьте верхнюю часть в рамку дверцы и застопорите 2 задних штифта в гнездах, слегка нажав на них.



4.4 Чистка рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

Не оставляйте внутри рабочей камеры духовки остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- прокладку духовки.



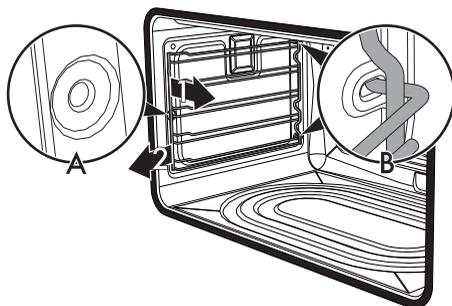
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Снятие опорных рамок для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей.

Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

- потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.



- Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.



4.5 Пиролиз



Пиролиз — это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая приводит к разложению загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть рабочей камеры духовки.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выключайте горелки или электрические плиты варочной панели, которые могут быть установлены над прибором.

Предварительные операции

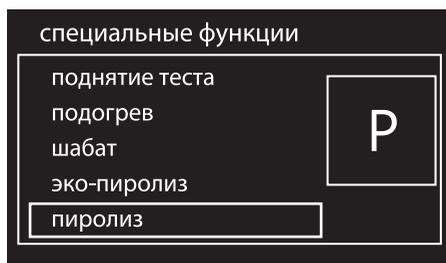
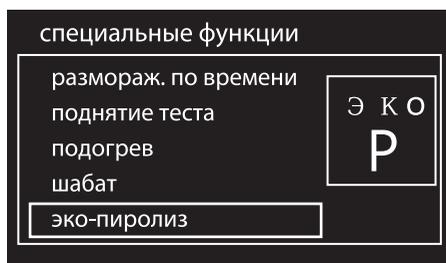
Перед запуском процесса пиролиза:

- очистите внутреннее стекло, следуя указаниям по обычной чистке.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите верхнюю защиту (если имеется).
- Закройте дверцу.

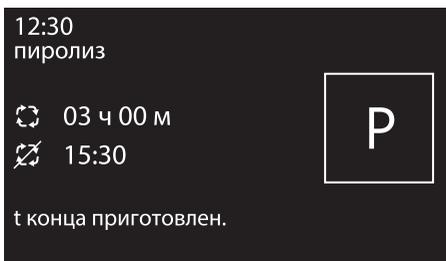
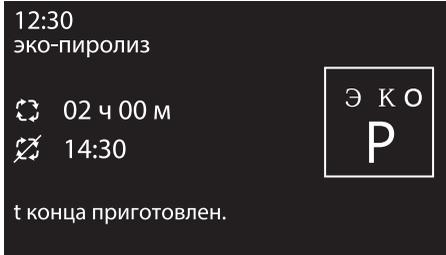
Настройки процесса пиролиза

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



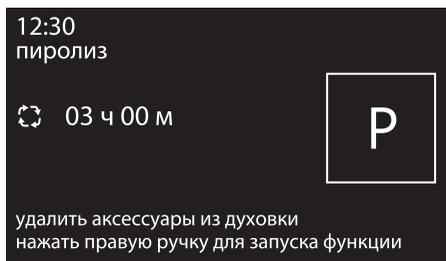


2. Поверните рукоятку управления, чтобы установить продолжительность цикла чистки в диапазоне от 2 до максимум 3 часов (за исключением функции , продолжительность которой установлена на 2 часа).



3. Нажмите на ручку управления.

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



4. Нажмите рукоятку управления, чтобы запустить процесс пиролиза.



Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

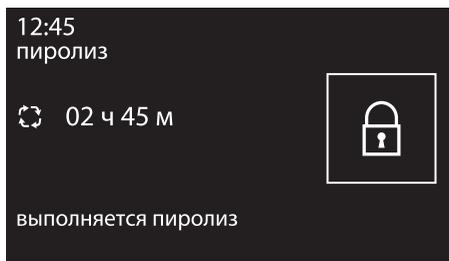
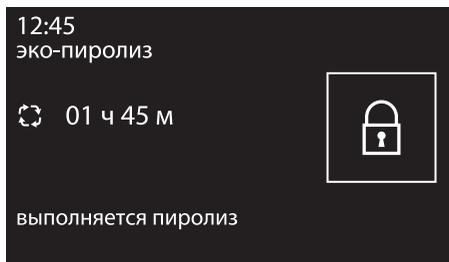
- Слабая загрязненность: 2 часа.
- Средняя загрязненность: 2 с половиной часа.
- Сильная загрязненность: 3 часа.



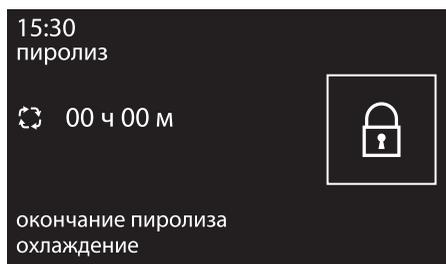
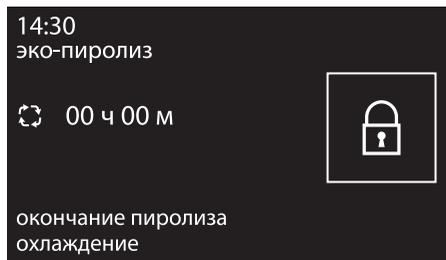
Чистка и уход

Пиролиз

1. На дисплее появится надпись «Выполняется пиролиз», указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки. Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется с помощью приспособления, которое предотвращает любую возможность ее открытия (на дисплее отображается символ )



2. По окончании пиролиза дверка останется заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасных значений.



3. На дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры.



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.



4. Подождите, пока прибор не остынет, и соберите остатки внутри салфеткой из микрофибры.



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



Во время цикла пиролиза вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет автоматически продолжаться в течение периода, необходимого для предотвращения перегрева стенок мебели и лицевой поверхности варочной панели.



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

Установка программированного пиролиза

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

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



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



4.6 Внеплановое техобслуживание

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

Опасность получения электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

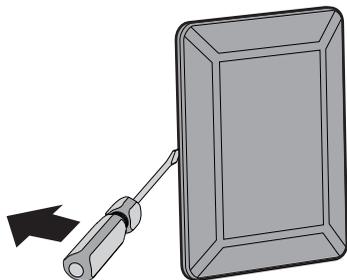


Рабочая камера духовки оснащена лампой на 40 Вт.

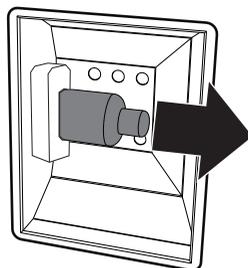
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

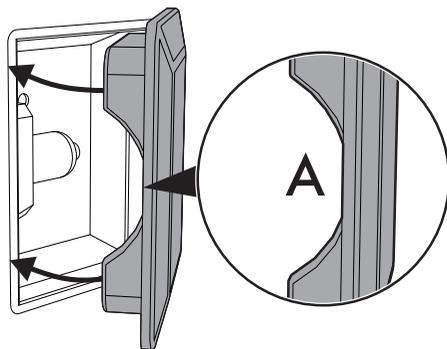


- Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

- Вставьте новую лампу.
- Установите на место крышку.
Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



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



Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «Он» (Вкл.) многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

Прибор не нагревается:

- Проверьте, не установлен ли режим «Демонстрационный» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, был ли установлен режим «блокировка» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверьте, был ли установлен «Эко-режим» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

После цикла автоматической чистки (пиролиза) невозможно выбрать никакую функцию:

- Проверьте, выключена ли блокировка дверцы. В противном случае срабатывает система защиты, которая не позволяет выбрать никакую функцию, пока работает блокировка дверки. Это обусловлено тем, что температура внутри духовки еще очень высокая, при которой невозможно выполнять никакие типы готовки.

На дисплее появится надпись «Ошибка 4»:

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время включения блокировки. Выключите и снова включите прибор, подождя предварительно несколько минут перед выбором нового цикла очистки.

При открывании дверцы во время выполнения режима нагрева с обдувом вентилятора останавливается:

- Это не является неисправностью, а является нормальным функционированием прибора. Эта функция позволяет избежать излишних потерь тепла, когда вы производите действия с блюдами во время приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.



В случае невозможности устранения проблем или при возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.



В случае появления других сообщений об ошибке типа «Ошибка XX»: запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.



Установка

5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

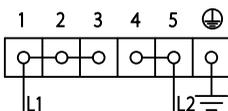
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.

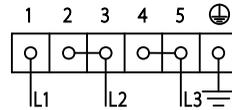
Прибор может работать при следующих условиях:

- **220-240 В 2~**



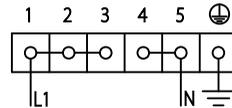
Кабель **трехжильный 3 x 2,5 мм²**.

- **220-240 В 3~**



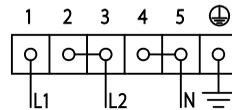
Кабель **четырежильный 4 x 1,5 мм²**.

- **220-240 V 1N~**



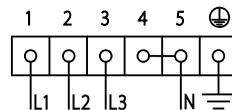
Кабель **трехжильный 3 x 2,5 мм²**.

- **380-415 В 2N~**



Кабель **четырежильный 4 x 1,5 мм²**.

- **380-415 В 3N~**



Кабель **пятижильный 5 x 1,5 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.



Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).



Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

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

5.2 Для монтажника

- После монтажа прибора розетка должна оставаться доступной. Не сгибайте и не зажимайте кабель подключения к сети электропитания.
- Прибор следует устанавливать согласно схемам установки.
- Если вы заметили неполадки в работе прибора, то после проведения всех проверок обратитесь в официальный сервисный центр в вашей зоне.
- После правильной установки прибора просим вас обучить пользователя правильному способу его использования.

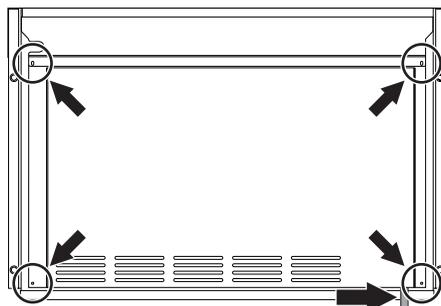
5.3 Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.

1. Открутите 4 винта заднего кожуха.



**Положение винтов и токоподводящего
кабеля**

(вид сзади)

2. Слегка приподнимите верхний кожух и снимите задний кожух, чтобы получить доступ к клеммной панели.
3. Замените кабель.
4. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.



Установка

5.4 Встраивание



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

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

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

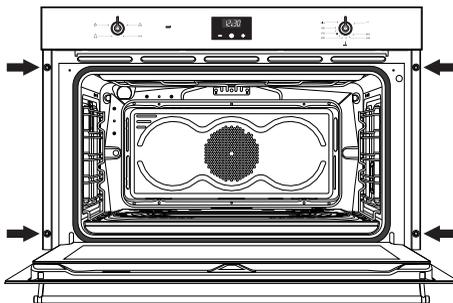


**Распространение тепла во
время работы прибора
Риск возгорания**

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

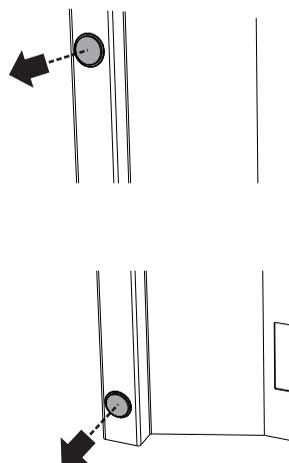
Втулки крепления

1. Вставьте прибор в мебель.
2. Полностью откройте дверцу.



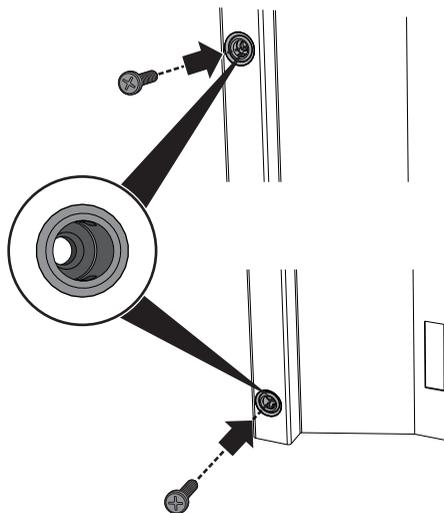
**позиции заглушек
(вид спереди)**

3. Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

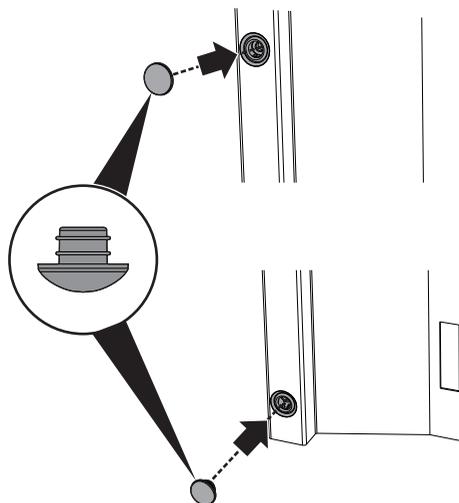




4 Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.

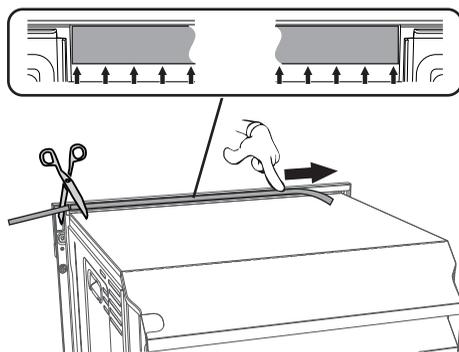


5 Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

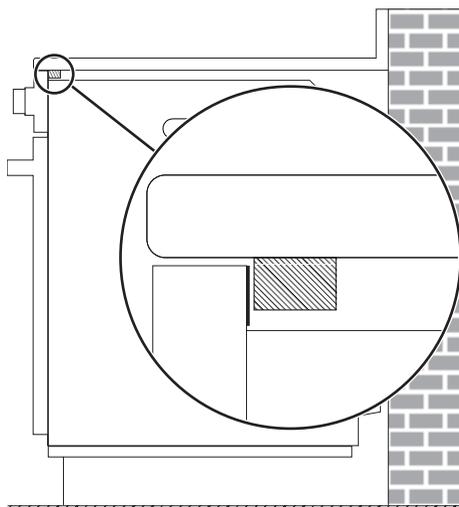


Прокладка передней панели

При установке духовки под рабочим столом необходимо приклеить прокладки из комплекта поставки на заднюю часть передней панели для предотвращения подтеканий воды или других жидкостей, которые могут просочиться с расположенного сверху рабочего стола.



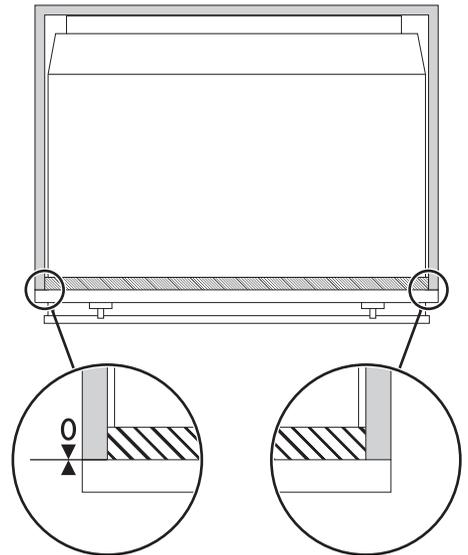
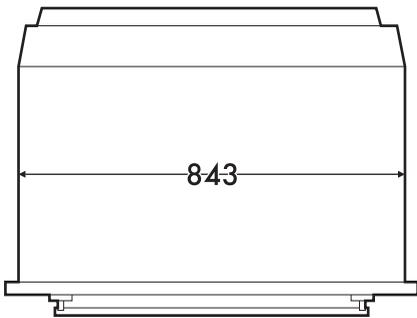
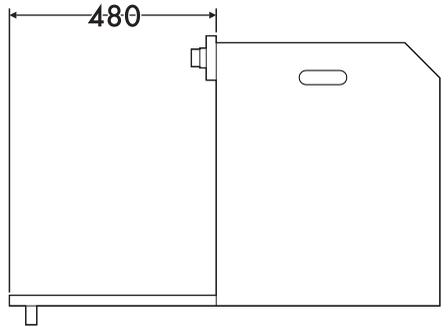
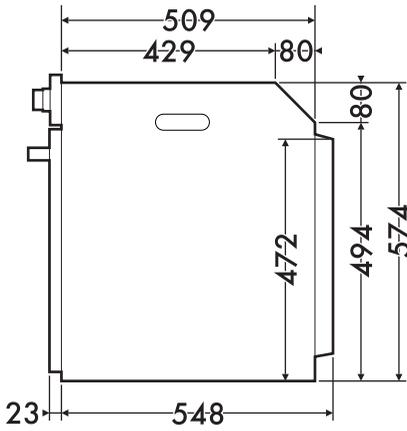
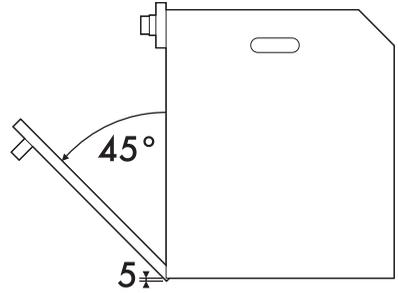
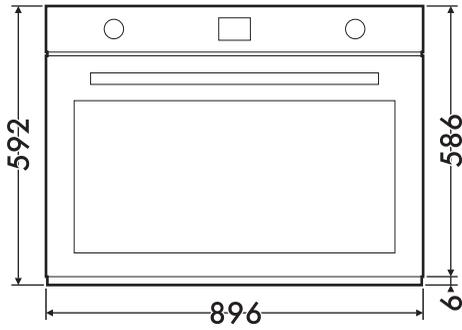
Установите деревянный брус под рабочей поверхностью.





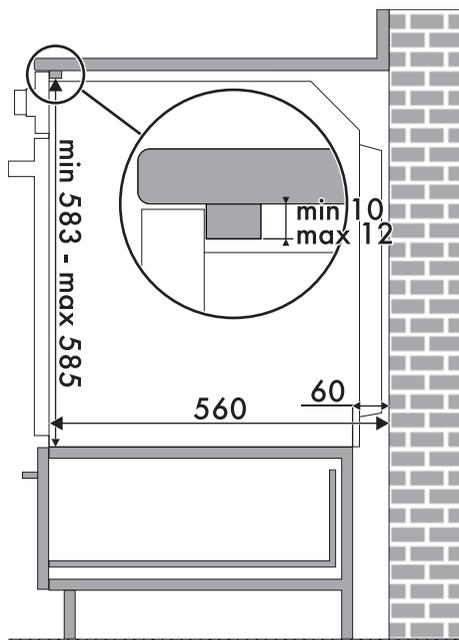
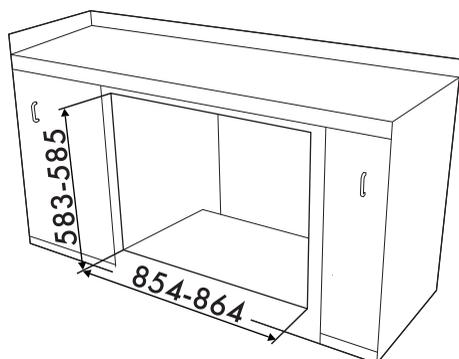
Установка

Габаритные размеры прибора (мм)



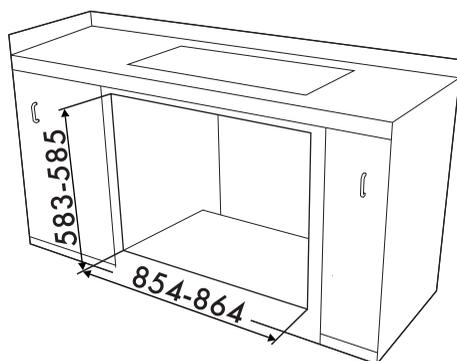
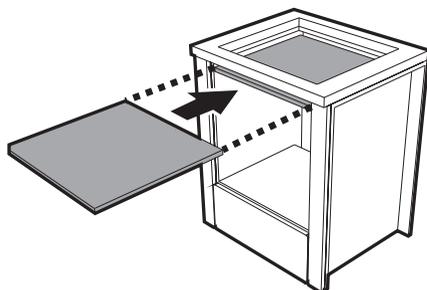


Встраивание под столешницами (мм)



Встраивание полки под варочную панель

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



RU

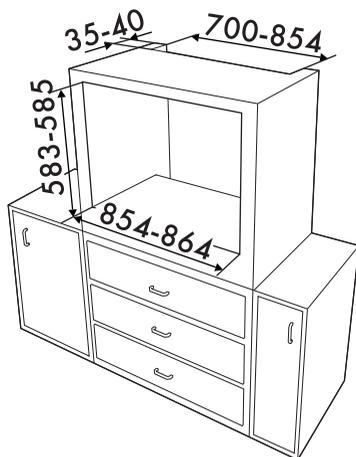


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.

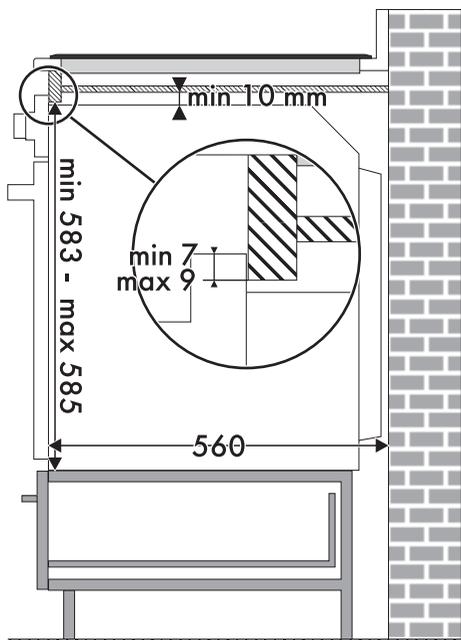


Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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



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

