

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>421</b>
1.1	Общие меры безопасности	421
1.2	Ответственность производителя	422
1.3	Функция прибора	422
1.4	Переработка	422
1.5	Табличка идентификации	423
1.6	Руководство по эксплуатации	423
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	423
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>424</b>
2.1	Общее описание	424
2.2	Панель управления	425
2.3	Другие части	425
2.4	Комплекующие в наличии	426
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>428</b>
3.1	Меры предосторожности	428
3.2	Первое использование	428
3.3	Использование принадлежностей	429
3.4	Использование духовки	432
3.5	Рекомендации для приготовления	436
3.6	Специальные функции	442
3.7	Программы	446
3.8	Персональные рецепты	452
3.9	Настройки	455
<b>4</b>	<b>Чистка и техническое обслуживание</b>	<b>457</b>
4.1	Меры предосторожности	457
4.2	Чистка поверхностей	457
4.3	Обычная ежедневная чистка	457
4.4	Пятна от продуктов или остатков пищи	457
4.5	Демонтаж дверцы	457
4.6	Чистка стекол дверцы	458
4.7	Демонтаж внутренних стекол	458
4.8	Чистка внутри духовки	459
4.9	Паровая очистка: поддерживаемая чистка духовки	461
4.10	Пиролиз: автоматическая чистка духовки	464
4.11	Внеочередное техобслуживание	467
<b>5</b>	<b>Монтаж</b>	<b>469</b>
5.1	Подключение к электропитанию	469
5.2	Замена кабеля	469
5.3	Расположение	470

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

Для получения дополнительной информации о продукте: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Меры предосторожности

## 1 Меры предосторожности

### 1.1 Общие меры безопасности

#### Вред, причиненный людям

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагретых элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Дети не должны играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора.

- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без поддержки квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.

#### Ущерб, причиненный оборудованию

- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Если это необходимо, пользуйтесь деревянными или пластиковыми принадлежностями.
- Запрещено садиться на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира и масел.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочной поверхности.
- Никогда не пользуйтесь прибором, чтобы нагреть помещение.



## 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 осталось никаких предметов.

## 1.2 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в результате несоблюдения вышеупомянутых предписаний:

- использование прибора, которое отличается от предусмотренного;
- несоблюдение предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушение целостности какой-либо части прибора;
- использование неоригинальных запчастей.

## 1.3 Функция прибора

- Прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование должно считаться несоответствующим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или лицам с недостаточным опытом и знаниями в случае, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

## 1.4 Переработка



Этот прибор должен быть переработан отдельно от других отходов (директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC).

Прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

Для переработки прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и снимите кабель вместе с разъемом.



### Электрическое напряжение Опасность электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической установки.
- Пользователь по окончании срока службы прибора должен передать его в соответствующие центры утилизации электрических и электронных отходов или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному.



## Меры предосторожности

Необходимо уточнить, что для упаковки прибора применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры утилизации.



### Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

## 1.5 Табличка идентификации

Табличка идентификации с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Запрещается удалять табличку.

## 1.6 Руководство по эксплуатации

Это руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью электроприбора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед тем как пользоваться оборудованием, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

## 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

### Меры предосторожности



Общая информация в этом руководстве по эксплуатации, по безопасности и утилизации.

### Описание



Описание прибора и принадлежностей.

### Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

### Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и техобслуживания прибора.

### Монтаж



Информация для квалифицированного техника: монтаж, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

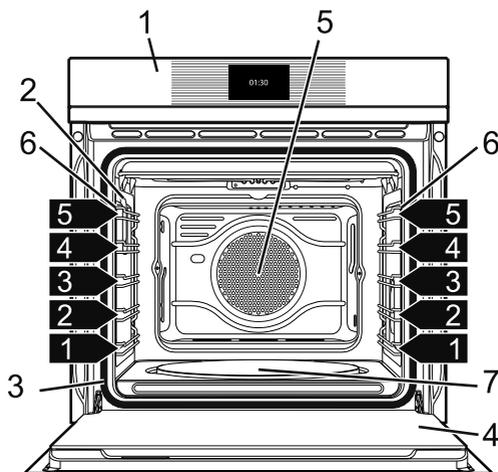
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

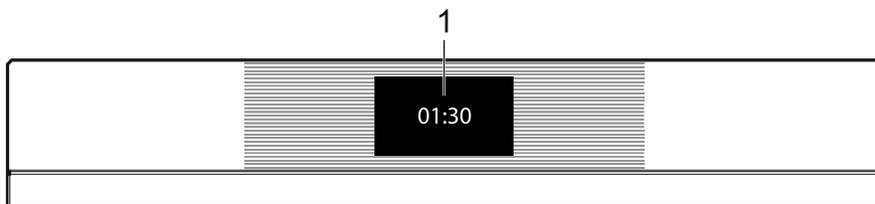
6 Опорные рамки для решеток/противней

7 Плитка для приготовления пиццы  
(только на некоторых моделях)

**1,2,3...** Полка рамки



## 2.2 Панель управления



### Дисплей (1)

Посредством сенсорного дисплея можно осуществлять взаимодействие с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо нажать на соответствующие иконки. На дисплее будут визуализированы все параметры, относящиеся к работе прибора, такие как: выбранная функция, настройки, касающиеся времени/температуры или программ приготовления, имеющих в памяти.

В общем случае, чтобы вернуться в предыдущее меню или завершить какую-либо функцию необходимо нажать символ ; для подтверждения выбора опций нажать символ .

## 2.3 Другие части

### Полки для размещения

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

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления. Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать также после выключения духовки.

### Внутреннее освещение

Внутреннее освещение духовки включается при открытии дверцы или когда выбирается любая функция, за исключением функций ,  и . Чтобы включить подсветку в ручном режиме во время работы какой-либо функции, необходимо нажать символ , для выключения подсветки нажать символ .

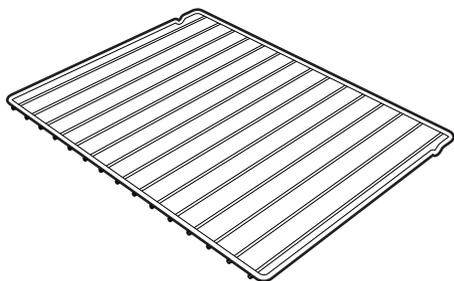
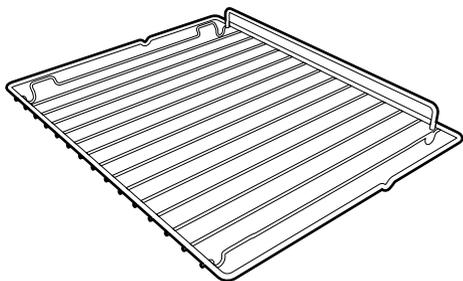


## 2.4 Комплектующие в наличии



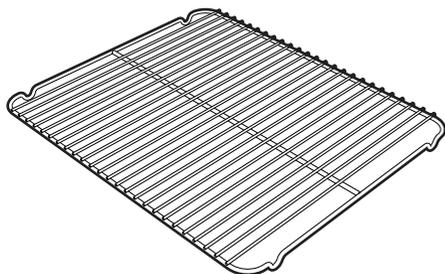
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

### Решетка



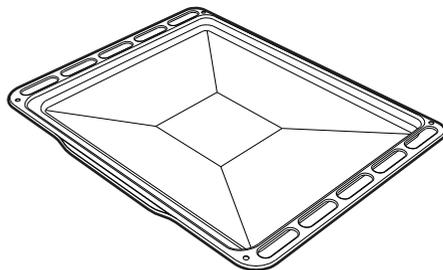
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

### Решетка для противня



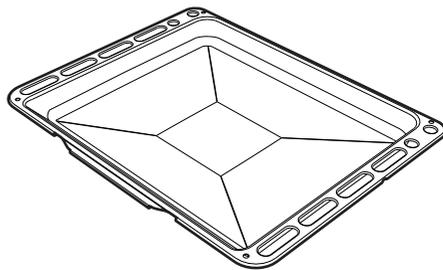
Кладется сверху на противень духовки, служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

### Противень для жарки



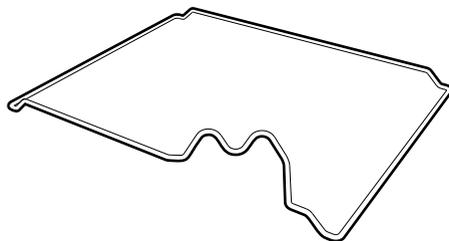
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку.

### Противень для глубокой жарки



Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку.

### Опора для шампура

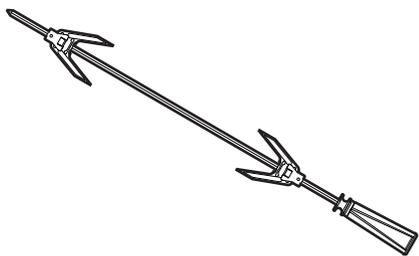


Применяется как опора для шампура.



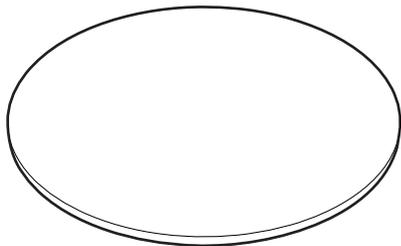
## Описание

### Шампур для гриля



Служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют единообразной обжарки по всей поверхности.

### Противень для пиццы

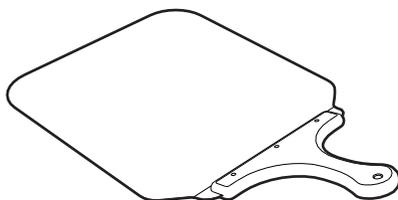


Разработан специально для приготовления пиццы и производных продуктов.



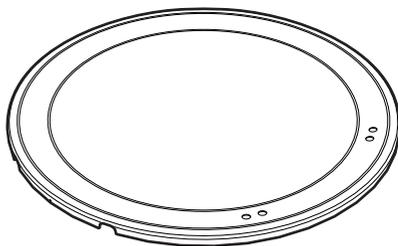
Противень для пиццы должен использоваться исключительно для выпечки пиццы и производных продуктов. Для других процессов приготовления необходимо извлечь противень для пиццы из шкафа и заменить его на соответствующую крышку противня для пиццы.

### Лопатка для пиццы



Удобна для выпечки пиццы в специальном противне.

### Крышка противня для пиццы



Предназначена для замены противня пиццы, когда он не используется.

**i**

Принадлежности духовки, которые могут оказаться в контакте с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих распоряжениям действующих законов.

**i**

Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



## 3 Использование

### 3.1 Меры предосторожности



**Высокая температура внутри духовки во время использования**  
**Опасность ожогов**

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- При перемещении пищи внутри духовки защитите руки термическими перчатками.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время функционирования.



**Высокая температура внутри духовки во время использования**  
**Опасность пожара или взрыва**

- Не распыляйте никакие спреи вблизи электробытового прибора.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Снимите с рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время готовки.



**Неправильное использование**  
**Риск повреждения**  
**эмалированных поверхностей**

- Не накрывайте дно работающей духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

### 3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей и духовки.
3. Снимите и вымойте все принадлежности прибора (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).
4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры с целью удаления всех возможных следов производства.

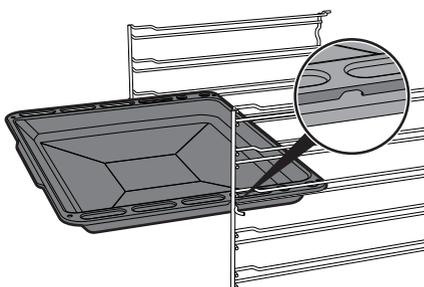
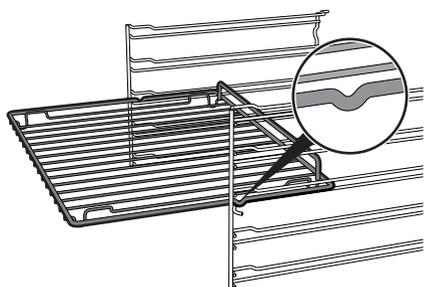


## 3.3 Использование принадлежностей

### Решетки и противни

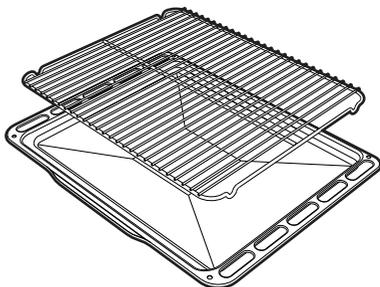
Решетки и противни должны быть вставлены в направляющие вплоть до точки упора.

- Предохранительные механические блоки, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и к задней части духовки.



### Решетка для противня

Решетка для противня должна быть вставлена внутри противня. Таким образом, можно собрать жир отдельно от приготавливаемой пищи.



### Шампур для гриля



**Неправильное использование  
Риск повреждения прибора**

- Не используйте рукоятку шампура для гриля, если температура установлена на значение выше 250°C.
- Во избежание повреждения рукоятки используйте ее в привинченном к штанге положении не более чем в течение 15 секунд.



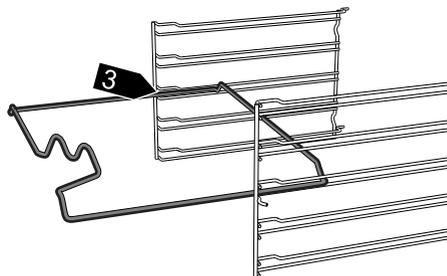
Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку вплоть до упора.



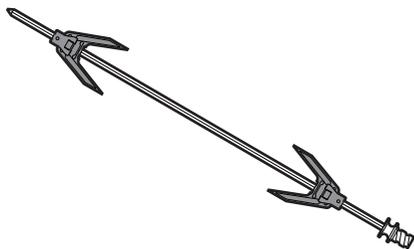
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные следы производства.



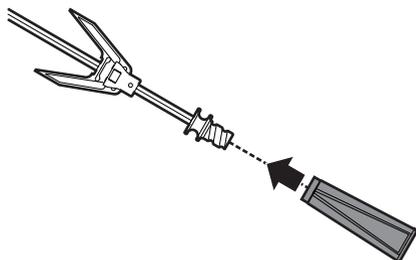
Для готовки с шампуром установите опору для шампура на третьем уровне. Профилированная часть после установки круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне.



Используйте вилки и клип, чтобы подготовить шампур для гриля.



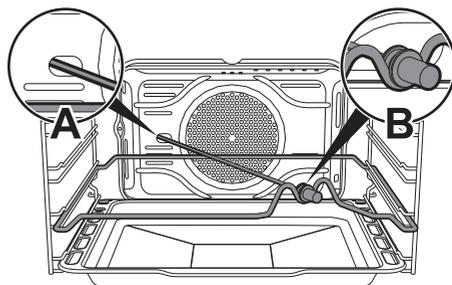
Привинтите специальную ручку для удобного перемещения шампура для гриля.



После подготовки шампура для гриля установите его на соответствующей опоре для шампура.

Вставьте шампур в отверстие **A** так, чтобы включился моторчик шампура.

Проверьте, чтобы защелка была корректно вставлена в направляющую рамку **B**.



Снимите рукоятку перед закрытием дверцы.



Рекомендуется установить противень для сбора жиров на первом уровне.



## Использование

### Крышка и противень для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

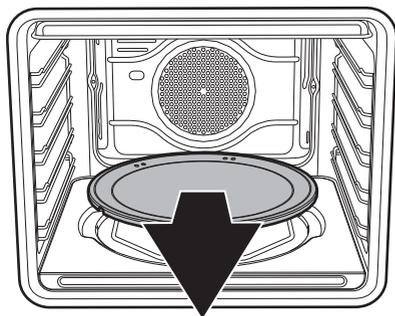


#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте противень для приготовления пиццы способом, отличающимся от описанного выше (например, не используйте его в духовках с газовыми горелками, или на стеклокерамических полках, или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).
- Заправляйте пиццу маслом после того, как она извлечена из духовки, поскольку пятна масла, которые могут образоваться, ухудшат эстетическое и функциональное состояние противня для приготовления пиццы.
- Если противень для пиццы не используется, его следует накрыть крышкой.

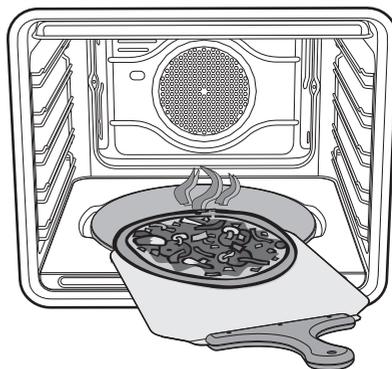
Выньте со дна холодной духовки крышку и вставьте плитку для приготовления пиццы. Постарайтесь корректно установить противень в специальное гнездо.

Для приготовления пользуйтесь соответствующими программами из памяти, см. "Программы".



### Лопатка для пиццы (только на некоторых моделях)

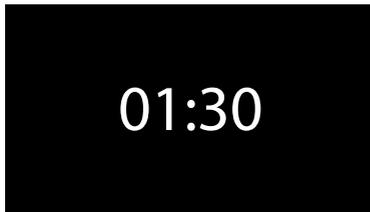
Чтобы ставить или вынимать из духовки пиццу, необходимо брать лопатку для пиццы только за ручку. Рекомендуется слегка посыпать стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипнуть к стальной поверхности.





## 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 выставить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).

Прикоснуться к дисплею для входа в меню настроек, смотри «3.9 Настройки».



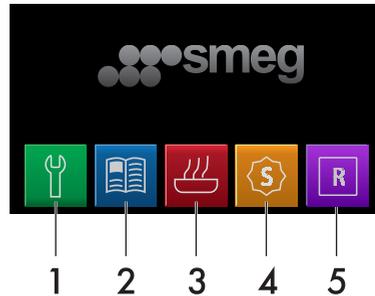
При первом использовании прибор настроен по умолчанию на английском языке.



При первом включении или после перерыва в электропитании необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.

### Home screen

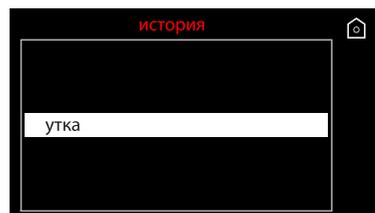
Нажать на дисплее на изображение времени. Теперь в home screen прибора можно осуществлять выбор различных доступных функций.



- 1 Настройки
- 2 Программы
- 3 Режимы приготовления
- 4 Специальные функции
- 5 Персональные рецепты

### История

Для визуализации последних использованных программ или персональных программ необходимо коснуться символа «Smeg» в «Home screen».

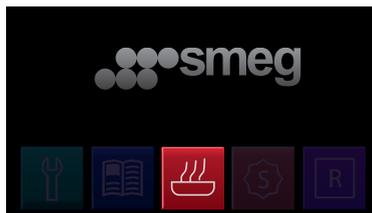




# Использование

## Режимы приготовления

1. В «home screen» выбрать раздел «режимы приготовления».



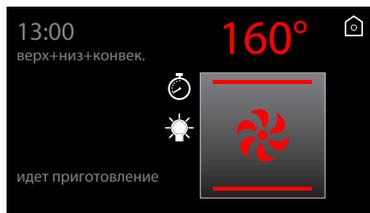
2. Выбрать желаемую функцию.



3. Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображена выбранная функция, заданная температура, текущее время и текущее значение температуры (предварительный нагрев).



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



## Изменить предварительно установленную температуру

1. Нажать на значение температуры, чтобы изменить его.
2. Посредством изображенной на дисплее числовой кнопочной панели ввести новое значение и затем подтвердить его, нажав на символ



Для изменения функции во время приготовления необходимо нажать на символ функции и выбрать новую.

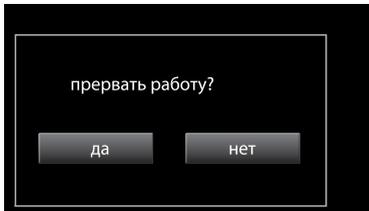


Во время разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.



## Прерывание функции

Для прерывания какой-либо функции приготовления нажмите на символ возврата . Теперь необходимо выбрать желаемую опцию и подтвердить.



Для немедленного прерывания программы приготовления в любой момент удерживать нажатым символ  не менее 5 секунд. При выполнении данных действий подтверждение операции запрашиваться не будет.



## Список режимов



На некоторых моделях отдельные функции отсутствуют.

ECO

### Эко

Сочетание вентилятора и нагрева снизу в режиме ЭКО особенно подходит для приготовления блюд на одной полке, обеспечивая при этом малое потребление электроэнергии.



### Статический нагрев

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



### Гриль

Тепло, производимое сопротивлением (нагревательным элементом) гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней/малой толщины и в сочетании с шампуром (если входит в комплект) позволяет создать в конце приготовления равномерную корочку. Идеален 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 приготовление блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеален для сладких или соленых пирогов, десертов с фруктовой начинкой и пиццы.



### Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных блюд. Идеален для приготовления печенья, тортов и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-ю и 4-ю полки.



### Турбо-режим

Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 1-ю и 4-ю полки.



### Гриль + конвекция

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



## Низ + конвекция

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



## Задн.нагрев+конвекц

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и однородное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



## Задн.нагрев+конвекц + гриль + конвекция

Сочетание вентилируемой варки с традиционной варкой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеален для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

## 3.5 Рекомендации для приготовления

### Общие рекомендации

- Пользуйтесь функцией с обдувом для готовки на нескольких уровнях.
- Нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- После окончания приготовления, во избежание образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не оставляйте горячие блюда внутри углубления на длительное время.

### Рекомендации для приготовления мяса

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно твердое, значит оно готово, в противном случае следует дожаривать еще несколько минут.

### Советы для жарки в режиме гриля или гриля с конвекцией

- В режиме гриль жарка мяса на гриле может выполняться также при холодной духовке, если желаете изменить качество приготовления, рекомендуется предварительный нагрев.
- В режиме гриля с конвекцией, напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки.
- Рекомендуется размещать пищу по центру решетки.



## Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Предпочтительно использовать темные металлические формы, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпекания зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующей жарке уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

## Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Избегайте наложения блюд друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, расположенной на втором уровне, и противнем, расположенным на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.

## Для экономии энергии

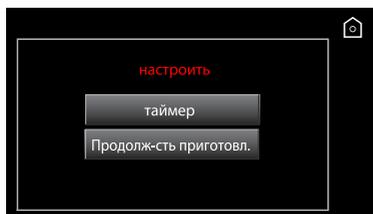
- Выключите духовку на несколько минут раньше окончания обычного времени. В течение нескольких минут готовка продолжится за счет тепла, скопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла сведите к минимуму открытие дверцы.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.
- В случае неиспользования противня для пиццы (если он входит в комплект) выньте его и установите крышку в соответствующем гнезде.



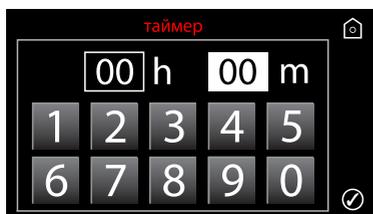
## Функция таймера

**i** Эта функция не прерывает процесс приготовления, а приводит в действие только звуковой сигнал.

1. Нажмите на символ  на дисплее во время приготовления.
2. Выберите позицию «таймер».



3. Установите продолжительность, выбрав соответствующее количество минут и часов (от 1 минуты до 4 часов).



4. Для подтверждения нажмите , при этом на дисплее визуализируется время, оставшееся до момента активации звукового сигнала.

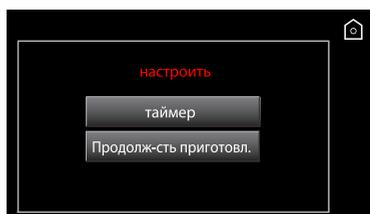


## Продолжительность приготовления

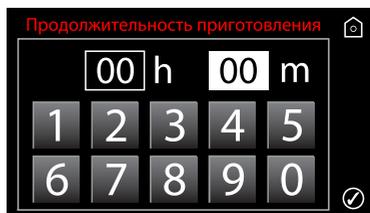
**i** Продолжительность приготовления — это функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по прошествии определенного периода времени, установленного пользователем.

**i** Активирование функции приготовления с установкой времени окончания отключает возможно установленный ранее таймер.

1. Нажмите на символ  на дисплее во время приготовления.
2. Выберите позицию «продолжительность приготовления».



3. Установите продолжительность, выбрав соответствующее количество минут и часов (от 1 минуты до 13 часов).



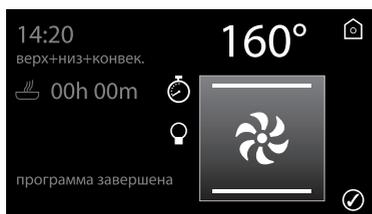


## Использование

4. Для подтверждения нажмите , при этом на дисплее визуализируется время, оставшееся до окончания процесса приготовления.



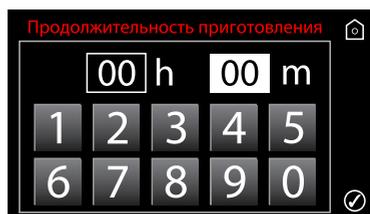
5. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить, нажав на символ  или .



### Изменение выставленных данных

Во время функционирования можно изменить продолжительность приготовления с установленной времени:

1. Нажать на символ .
2. Выбрать позицию «продолжительность».
3. Посредством изображенной на дисплее числовой кнопочной панели ввести новое значение и затем подтвердить его, нажав на символ .



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



Для отключения прибора см. «Прерывание функции».



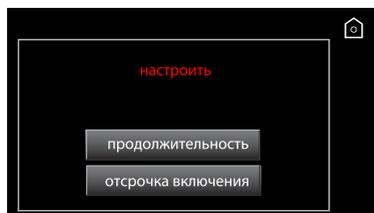
## Отсрочка включения

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

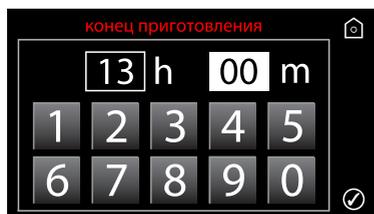
1. После выбора продолжительности приготовления во время работы какой-либо функции нажать на символ



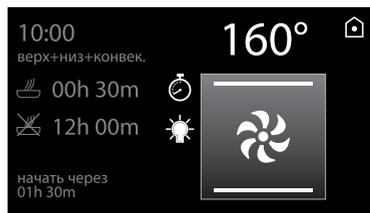
2. Выберите позицию «отсрочка включения».



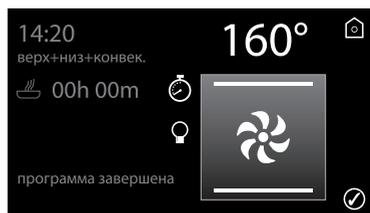
3. Установите время окончания приготовления.



4. Прибор остается в режиме ожидания программированного времени пуска.



5. По окончании процесса приготовления на дисплее будет визуализировано сообщение «программа завершена». Выдается последовательность звуковых сигналов, предупреждающих пользователя об окончании приготовления. Для возвращения в «home screen» нажмите на символ



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



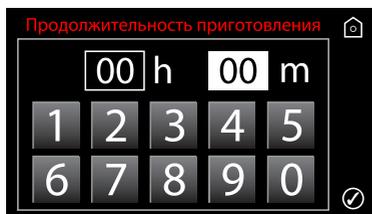
По причинам безопасности, невозможно установить только время окончания программы без программирования его продолжительности.



## Изменение выставленных данных

Во время функционирования можно изменить продолжительность приготовления с отсрочкой включения:

1. Нажать на символ .
2. Выбрать позицию «продолжительность» или «отсрочка включения» для изменения соответствующих параметров.
3. Посредством изображенной на дисплее числовой кнопочной панели ввести новое значение и затем подтвердить его, нажав на символ





## 3.6 Специальные функции

В меню специальных функций собраны некоторые опции прибора, такие как: таймер при выключенной духовке, режимы приготовления (только в некоторых моделях), функции поддержания тепла или чистки (только в некоторых моделях).



**i** На некоторых моделях отдельные функции отсутствуют.

### Список специальных функций

**Таймер**  
 Данная функция включает звуковой сигнал по истечении установленного времени.

**Гриль + вертел**  
 Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.

**Поднятие теста**  
 При активации данной функции осуществляется подача тепла сверху, что благоприятствует процессу поднятия теста любого вида, гарантируя таким образом оптимальный результат в короткие сроки.

**i** Во время поднятия теста подсветка деактивируется во избежание негативного влияния на результат функции. При необходимости можно включить лампочку в ручном режиме.

**Размораживание**  
 Быстрому размораживанию способствует активация специального вентилятора и верхн. нагрева, которые обеспечивают равномерное распределение слегка нагретого воздуха внутри духовки.

**Подогрев**  
 Для разогревания или поддержания блюд горячими.

**Поддержание тепла**  
 используется для уже приготовленной пищи, сохраняя ее органолептические характеристики, достигнутые в процессе приготовления.



# Использование



## Паровая очистка

Данная функция упрощает чистку при помощи использования пара, создаваемого небольшим количеством воды, налитой на штамповку, установленную на дно.



## Пиролиз

При выборе этой функции духовка достигает температур, достигающих до 500°C, разрушая все загрязнения и жиры, образовавшиеся на ее внутренних стенках.



## Эко-пиролиз

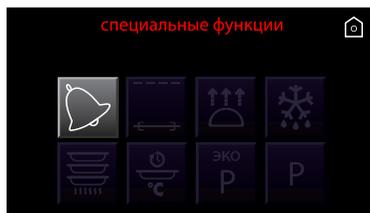
При выборе этой функции в духовке осуществляется пиролиз при 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки форм, когда они не слишком загрязнены.



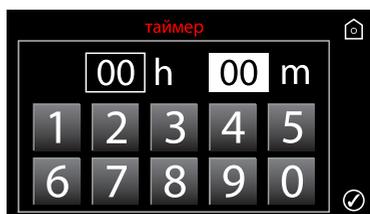
Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях Паровая очистка, Пиролиз, Эко-пиролиз см. в разделе «4 Чистка и техническое обслуживание».

## Таймер

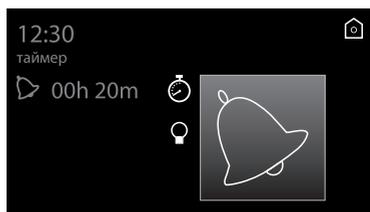
1. Выбрать таймер в меню специальных функций.



2. Установите продолжительность, выбрав соответствующее количество минут и часов (от 1 минуты до 4 часов).

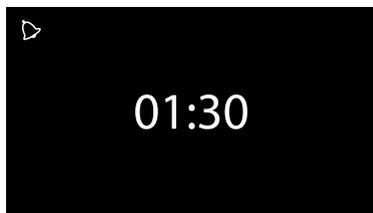


3. На дисплее визуализируется отсчет оставшихся минут.



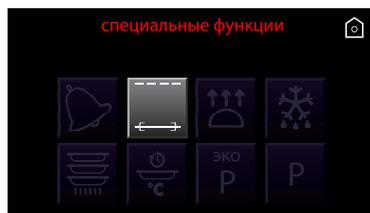


4. Для возврата в режим визуализации времени необходимо нажать на символ . Таймер продолжит работу и слева вверху будет визуализирован символ .



## Гриль + вертел

1. Подготовьте продукты с использованием вертела, следуя инструкциям раздела «3.3 Использование принадлежностей».
2. Выберите функцию «гриль + вертел» в меню специальных функций.



3. Нажмите на символ , чтобы активировать функцию.



-  При желании можно изменить температуру приготовления, нажав на нее.



Для выхода из режима специального таймера необходимо выставить счетчик на ноль.



Если после установки времени таймера будет активирована какая-либо функция, данное время будет автоматически установлено в качестве таймера для этой функции.

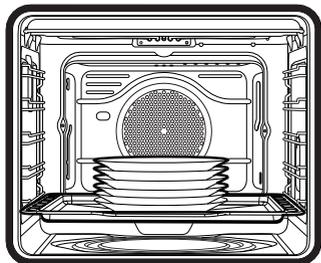


Эта функция не прерывает процесс приготовления, а приводит в действие только звуковой сигнал.

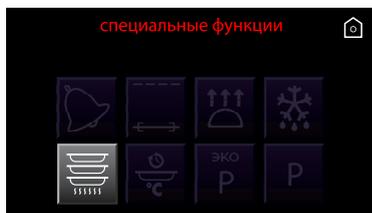


## Подогрев

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



2. Выберите функцию «подогрев» в меню специальных функций.



3. Нажмите на символ , чтобы активировать функцию.



При желании можно изменить температуру приготовления, нажав на нее.



Не устанавливайте слишком много емкостей с пищей одновременно. Устанавливайте максимум 5/6 емкостей друг на друга.



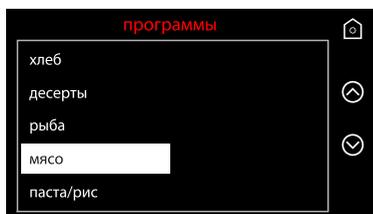
## 3.7 Программы

Данный режим позволяет выбрать программу приготовления из памяти. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

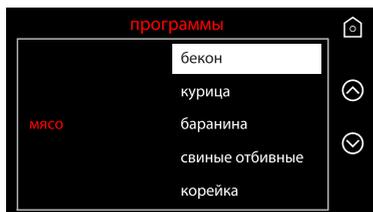


### Запуск программы

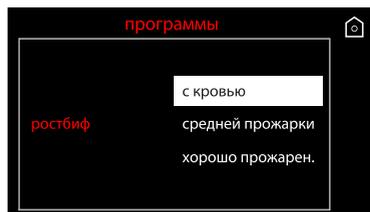
1. Выберите желаемую программу, используя курсоры   для перемещения по списку доступных программ.



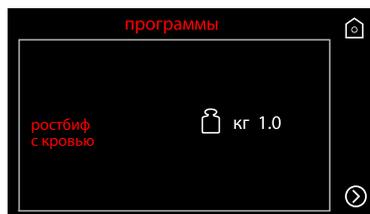
2. Выберите подвид блюда для приготовления.



3. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда).



4. Выберите вес блюда для приготовления.



5. Теперь можно запустить выбранную программу, изменить установки для сохранения в памяти или запрограммировать отложенное приготовление.

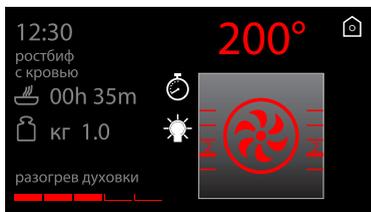


RU



## Использование

6. При выборе опции «Старт» начнется приготовление с установленными по умолчанию параметрами программы, которые будут отображены на дисплее.



## Завершение программы

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

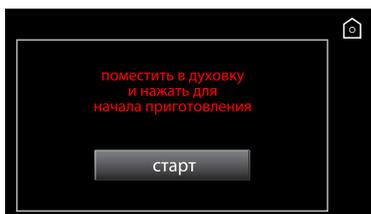


2. Для выполнения нового процесса приготовления с уже заданными параметрами нажмите на символ (нажать два раза, если включена звуковая сигнализация). Если прибор еще нагрет, он автоматически начнет процесс приготовления, в противном случае он начнет фазу предварительного нагрева.

Последовательное приготовление служит для готовки нескольких блюд одного и того же вида. Например, для приготовления друг за другом нескольких пицц.

Во время разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

7. После достижения необходимой температуры приготовление будет длиться указанное на дисплее время. Специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.



В любой момент, в том числе и при запущенном процессе приготовления, можно изменить установленные по умолчанию параметры приготовления.

3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите на символ



## Постоянное изменение программы

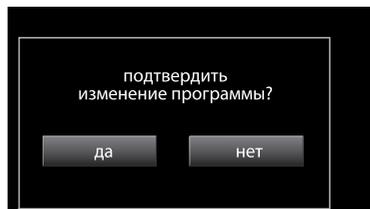
1. Выберите программу для внесения изменений и позицию «изменить».



2. Выберите параметр, значение которого необходимо изменить, например: Температура приготовления, функция, продолжительность, уровень, вес.



3. По завершении внесения изменений нажмите на символ , при этом будет запрошено подтверждение осуществленных модификаций.



Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.



Максимальный допустимый вес для каждого рецепта зависит от выбранного блюда.



# Использование

## Таблицы предустановленных программ

### ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Фокачча	-	1	Турбо-режим	2	180	25
Хлеб дрожжевой	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	200	30

### ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Печенье	-	0,6	Турбо-режим	2	160	18
Булочки	-	1	Верх+низ+конвекция	2	180	40
Пончики	-	1	Верх+низ+конвекция	2	160	60
Круассаны	-	0,6	Задн.нагрев+конвекц	2	160	30
Безе	-	0,3	Турбо-режим	2	120	90
Кекс	-	0,5	Задн.нагрев+конвекц	2	160	18
Заварное печенье	-	0,5	Турбо-режим	2	180	70
Бисквит	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	60
Штрудель	-	1	Статический нагрев	2	170	40
Песочное тесто	-	0,8	Статический нагрев	2	170	40

### РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Свежая рыба	-	0,5	Верх+низ+конвекция	2	160	35
Рыба замороженн	-	0,5	Задн.нагрев+конвекц	2	160	45
Морской черт	-	0,8	Задн.нагрев+конвекц	2	160	60
Сибас	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	45
Люциан	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	180	30
Палтус	-	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	35



## МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Бекон	-	0,5	Гриль + конвекция	4	250	7
Курица	запеченная	0,5	Турбо-режим	2	190	40
Баранина	средней прожарки хорошо	1,5	Турбо-режим	2	190	100
		1,5	Турбо-режим	2	190	110
Свинные отбивные	-	1	Гриль + конвекция	4	280	15
Корейка	-	1	Турбо-режим	2	190	75
Свинные шпикачки	-	1	Гриль + конвекция	4	280	12
Свинные ребрышки	-	1	Гриль + конвекция	4	250	16
Кролик	запеченный	1,5	Задн.нагрев+конвекц	2	190	80
	с кровью	1	Задн.нагрев+конвекц	2	200	35
	Ростбиф	средней прожарки хорошо	1	Задн.нагрев+конвекц	2	200
1			Задн.нагрев+конвекц	2	200	45
Индейка	жаркое	3	Верх+низ+конвекция	1	190	110
Телятина	-	1,2	Верх+низ+конвекция	2	190	70

## ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Лазанья	-	2	Статический нагрев	1	230	35
Пазлья	-	0,5	Верх+низ+конвекция	2	190	25
Запеченная паста	-	2	Статический нагрев	1	220	40
Пирог киш	-	0,5	Статический нагрев	1	200	30

## СУФЛЕ/ФЛАН

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Суфле/флан	-	0,5	Задн.нагрев+конвекц	2	180	25

## ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пицца на противне	-	1	Верх+низ+конвекция	1	280	7
Пицца на камне	свежая	0,5	Верх+низ+конвекция	1	280	4
	замороженная	0,3	Верх+низ+конвекция	1	230	6



# Использование

## РЕЖИМ НИЗКОЙ Т

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Говядина	с кровью	1	Статический нагрев	2	90	105
	средней прожарки	1	Статический нагрев	2	90	300
	хорошо	1	Статический нагрев	2	90	380
Баранина	-	1	Турбо-режим	2	90	360
Свинина	-	1	Турбо-режим	2	90	330
Телятина	-	1	Турбо-режим	2	90	360

## ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Овощное ассорти	запеченные на гриле	0,5	Гриль	4	250	25
	запеченное	1	Задн.нагрев+конвекц	2	170	45
Картофель	замороженный	0,5	Верх+низ+конвекция	2	220	13
	запеченный	1	Турбо-режим	2	200	40



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



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



При активации режима ЭКО (см. 3.8 Персональные рецепты) время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.



## 3.8 Персональные рецепты

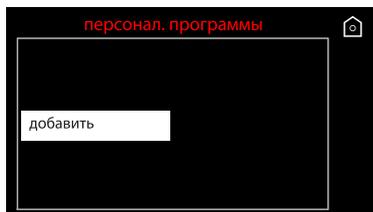
С помощью данного меню можно ввести персональный рецепт с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено ввести новый рецепт. После запоминания собственных рецептов, они будут предлагаться в соответствующем меню.



**i** Возможно ввести в память до 10 персональных рецептов.

### Добавление рецепта

1. Выберите «добавить» в меню персональных рецептов.



2. Выберите параметр, значение которого необходимо изменить, например: Температура приготовления, функция, продолжительность, уровень, вес.

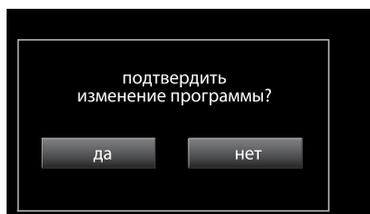


3. Нажмите на символ , при этом будет запрошен ввод названия рецепта.



**i** Для запоминания рецепта необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

4. По завершении внесения изменений нажмите на символ , при этом будет запрошено подтверждение осуществленных модификаций.



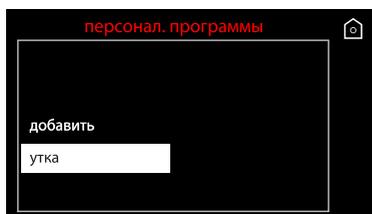
**i** Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

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

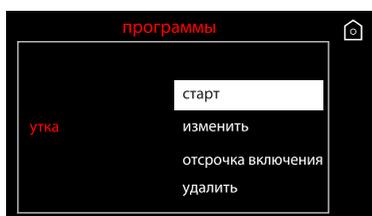


## Запуск персонального рецепта

1. Выберите один из персональных рецептов, запомненных ранее, с помощью рукоятки управления (в примере был внесен в память рецепт «утка»).



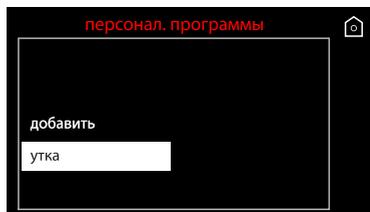
2. Выберите в подменю позицию «Старт».



3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее для рецепта.

## Изменение персонального рецепта

1. Выберите один из персональных рецептов, запомненных ранее, с помощью рукоятки управления (в примере был внесен в память рецепт «утка»).



2. Выберите в подменю позицию «изменить».



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

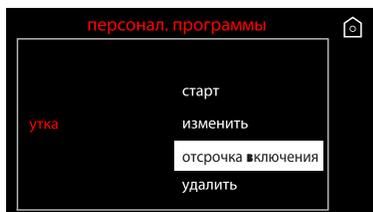


Во время приготовления можно всегда изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память для последующего использования рецепта.

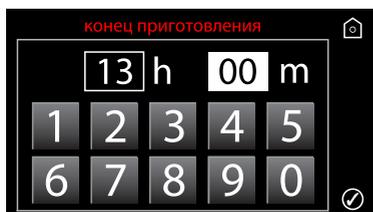


## Отсрочка включения

1. Выберите один из персональных рецептов.
2. Выберите в подменю позицию «Отсрочка включения».



3. Выберите время окончания приготовления.



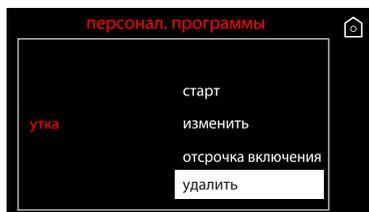
**i** Невозможно установить время окончания приготовления, меньшее чем продолжительность рецепта + текущее время.

4. Прибор находится в ожидании времени начала процесса приготовления с установленными параметрами.

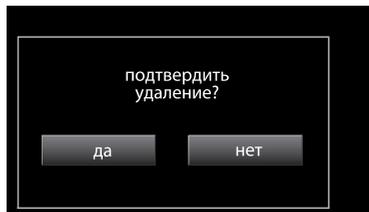


## Удаление персонального рецепта

1. Выберите один из персональных рецептов.
2. Выберите в подменю позицию «удалить».



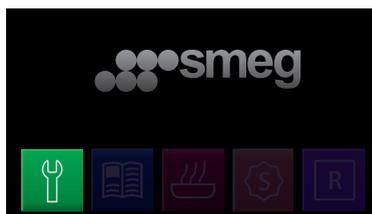
3. Подтвердите удаление. Выберите ДА для окончательного удаления рецепта.





## 3.9 Настройки

С помощью данного меню можно задать параметры конфигурации прибора.



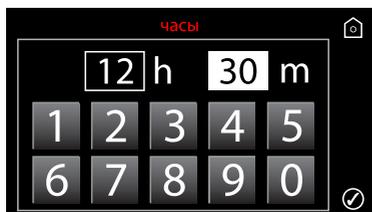
### Язык

Позволяет выбрать язык интерфейса из списка доступных.



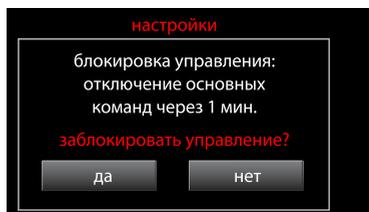
### Часы

Позволяет изменить отображенное текущее время.



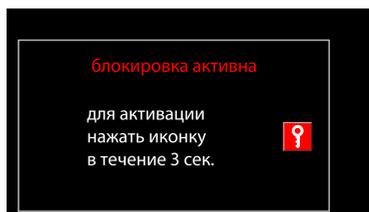
## Блокировка

Позволяет прибору автоматически блокировать управления через одну минуту нормального функционирования без какого-либо вмешательства со стороны пользователя.



Для временного отключения блокировки во время приготовления нажать на любую установку.

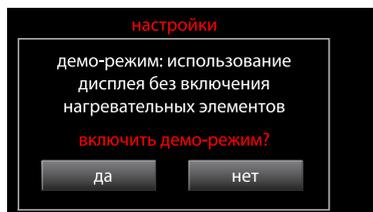
При этом будет запрошено снятие блокировки посредством нажатия в течение 3 секунд на боковую иконку.





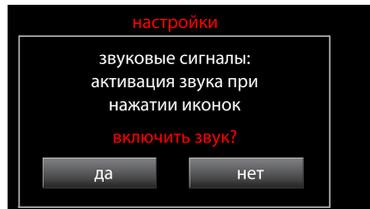
## Демо-режим

Данный режим позволяет прибору деактивировать нагревательные элементы, но при этом держать активной панель управления.



## Звуковые сигналы

При каждом нажатии на кнопки дисплея прибор издает звуковой сигнал. С помощью этой настройки его можно отключить.



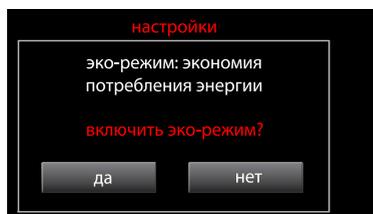
Если данный режим активирован, на дисплее появится надпись «демо-режим».



При обычной работе с духовкой этот режим следует установить на OFF (Выкл).

## Эко-режим

Данный режим позволяет ограничить используемую мощность прибора. Если подключается этот режим, на дисплее появляется символ .



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



## 4 Чистка и техническое обслуживание

### 4.1 Меры предосторожности



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающее средство.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки.

### 4.2 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после остывания.

### 4.3 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и защиты поверхностей всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

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

### 4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи

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

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополощите и протрите насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

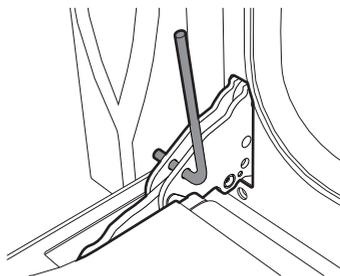
Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

### 4.5 Демонтаж дверцы

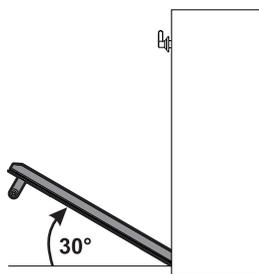
Для облегчения операции чистки снимите дверцу и поместите ее на парусину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

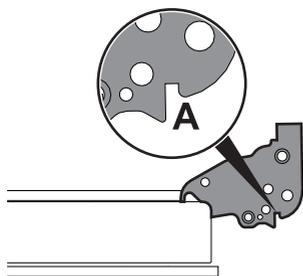
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и выньте.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в подходящие пазы, расположенные на духовке, так, чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз и после ее установки выньте стержни из отверстий петель.



## 4.6 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте кухонную впитывающую бумагу. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

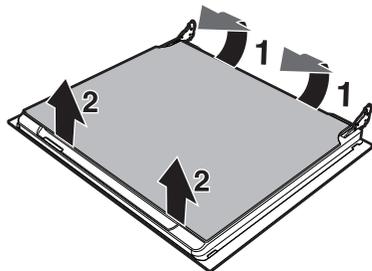


Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых изготовителем.

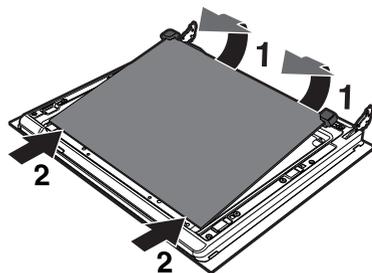
## 4.7 Демонтаж внутренних стекол

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

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



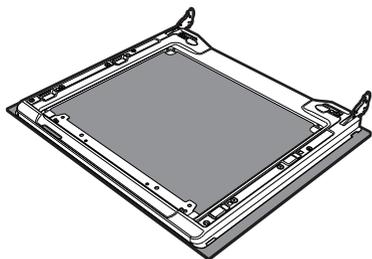
3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.



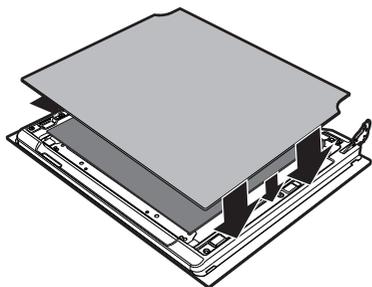


## Чистка и техническое обслуживание

4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте кухонную впитывающую бумагу. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



### 4.8 Чистка внутри духовки

Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после остывания.

Выньте все съемные части.

Промойте решетки горячей водой и очистите не абразивными чистящими средствами, сполоснете и вытрите насухо.



После использования специальных составов рекомендуется включить духовку на максимальный режим приблизительно на 15–20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.



Чтобы облегчить операции чистки, дверцу можно снять.

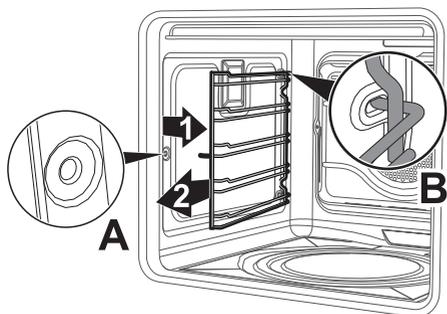


## Удаление опорных рамок для решеток/противней

Удаление направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

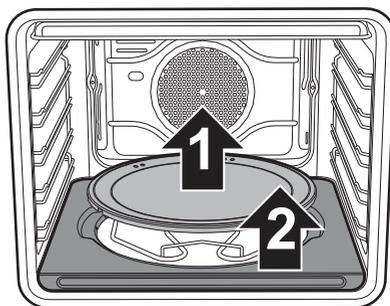
Для удаления направляющих рамок. Для удаления направляющих рамок потяните рамку во внутреннюю сторону таким образом, чтобы отсоединить ее от места вкливания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

По окончании чистки повторите описанные операции для повторной установки направляющих рамок.

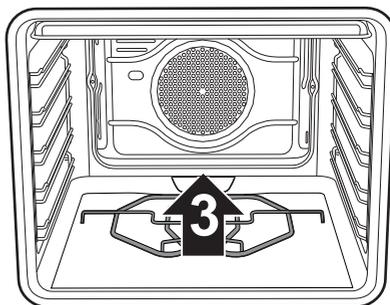


## Только на моделях для пиццы:

Последовательно удалите крышку противня для пиццы (**1**) и дно (**2**), на котором она установлена. Основание должно быть поднято вверх на несколько миллиметров и затем полностью вынuto.



Поднимите на несколько сантиметров вверх конец нижнего нагревательного элемента (**3**) и почистите дно духовки.



Поставьте на место основание противня для пиццы, подталкивая его до упора к задней части плиты и давая вклиниться в пластинку сопротивления на основании плиты.



### Чистка плитки для приготовления пиццы

Плитка для приготовления пиццы промывается отдельно в следующем порядке:

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

**Многофункциональные модели:**

Камень необходимо чистить после каждого использования. Не начинать новое нагревание, если камень еще покрыт остатками пищи. Для чистки налить 50 куб./см уксуса на плиту, оставить на 10 минут, затем почистить абразивной мочалкой или мочалкой из металлической сетки. Прополоскать водой и дать высохнуть.

- До начала чистки удалить грязь, нагоревшую на камне, с помощью металлического шпателя или скребка для чистки стеклокерамических жарочных полок.
- Для оптимальной чистки камень должен быть еще теплым или, в качестве альтернативы, должен промываться горячей водой.
- Использовать мочалки из металлической сетки или не абразивные мочалки фирмы Scotch Brite, пропитанные лимонным раствором или уксусом.
- Запрещается использовать моющие средства.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается помещать камень в воду надолго для размочания и размягчения грязи.
- Запрещается пользоваться влажным камнем раньше, чем через 8 часов

после его чистки.

- Со временем на поверхности камня могут появиться точки морщинистости. Это всего лишь результат нормального расширения, которое при высоких температурах возникает в эмалированном покрытии камня.

### 4.9 Паровая очистка: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях)



Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

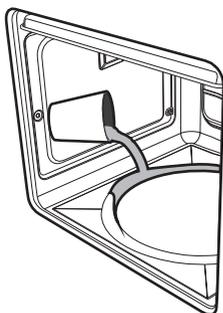
- Удалите с внутренних поверхностей духовки значительные остатки пищи и стекшего жира, оставшиеся от предыдущей готовки.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.



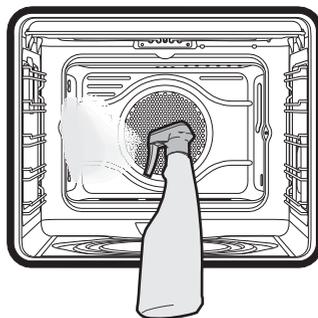
## Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.
- **Для многофункциональных моделей:** Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью специального распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закройте дверцу.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

- **Для моделей «пицца»:** Установите противень на дно духовки.
- Налейте в него примерно 40 куб. см воды. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.





## Чистка и техническое обслуживание

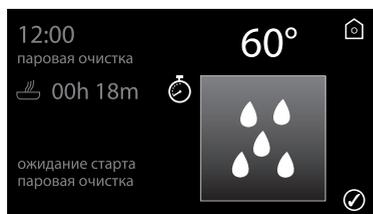
### Установка режима Паровая очистка

**i** Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла чистки Паровая очистка, он будет немедленно остановлен, и на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

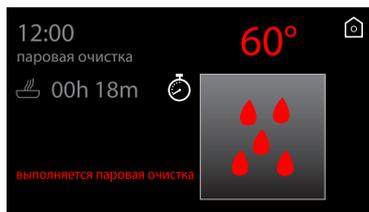
1. Выберите функцию чистки Паровая чистка в меню специальных функций.



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



3. Нажмите на символ , чтобы запустить цикл.



4. По окончании цикла чистки Паровая чистка раздастся звуковой сигнал, который будет прерван только при нажатии символов  или .



**i** Параметры продолжительности и температуры цикла чистки не могут быть изменены пользователем.



## Окончание цикла чистки Паровая чистка

5. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
6. Трудноудаляемые остатки удалите при помощи не царапающей губки с медными волокнами.
7. Жирные остатки можно отмыть специфическими средствами для чистки духовок.
8. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.

Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

## 4.10 Пиролиз: автоматическая чистка духовки



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



### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Удалите с внутренних поверхностей духовки значительные остатки пищи и стекшего жира, оставшиеся от предыдущей готовки.
- Выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

### Предварительные операции

Перед тем, как активировать пиролиз:

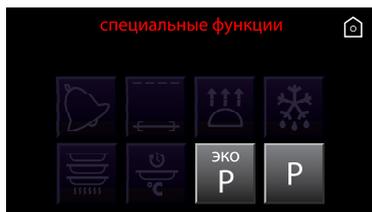
- Выполните чистку внутреннего стекла следуя обычным указаниям по чистке.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на этикетке); оставьте на 60 минут, затем прополощите и вытрите стекло бумагой или тряпкой из микрофибры.
- Выньте из духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите верхнюю защиту (если имеется).
- Закройте дверцу.



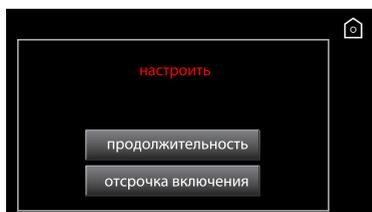
# Чистка и техническое обслуживание

## Установка пиролиза

1. Выберите в специальных функциях позицию пиролиз или эко-пиролиз.



2. Нажмите на символ  при необходимости выбора продолжительности, отличной от заранее установленной.

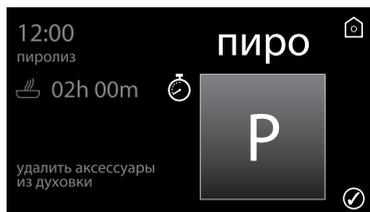


 Продолжительность может быть изменена в диапазоне от минимум 2 часов до максимум 3 часов (за исключением функции , продолжительность которой установлена на значении 120 минут).

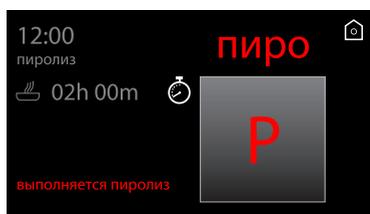
 Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

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

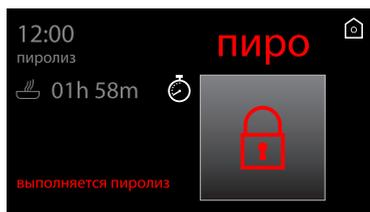
3. Нажмите на символ , чтобы активировать пиролиз.



## Пиролиз

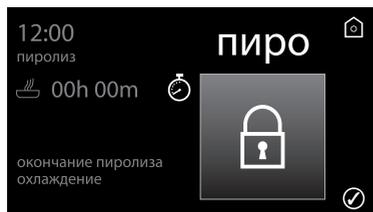


4. На дисплее появится надпись «выполняется пиролиз», указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки. Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется с помощью приспособления, которое предотвращает любую возможность ее открытия (на дисплее отображается символ ).





5. В конце пиролиза дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не вернулась на безопасный уровень. Подождите, пока прибор не остынет, и соберите остатки внутри салфеткой из микрофибры.



**i** Во время остывания невозможно осуществлять выбор каких-либо функций.

**i** Во время самого первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ заводского консервационного покрытия. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла чистки.

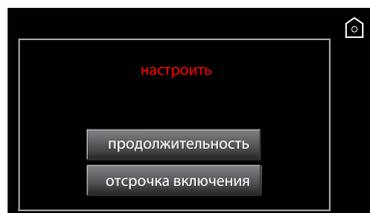
**i** Во время цикла автоматической чистки вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это вполне нормальное функционирование, чтобы способствовать рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически на период времени, достаточный для предотвращения перегревов стенок мебели и передней части духовки.

 Если результат пиролиза при минимальной продолжительности неудовлетворительный, рекомендуется установить большее время для следующих циклов чистки.

## Установка программированного пиролиза

Время начала пиролиза может быть запрограммировано, как и все остальные режимы приготовления.

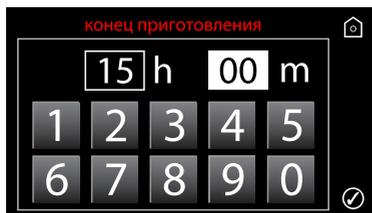
6. После того, как вы выбрали продолжительность пиролиза, нажать на символ  и выбрать функцию «отсрочка включения».



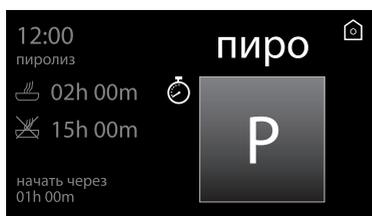


## Чистка и техническое обслуживание

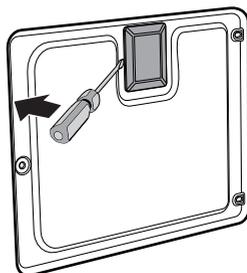
7. Выберите время суток, в которое вы желаете закончить пироллиз.



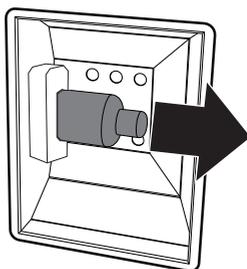
8. Прибор остается в режиме ожидания программированного времени пуска.



3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



4. Извлеките и снимите лампу.



Невозможно выбрать какую-либо функцию, когда дверца заблокирована. При этом возможно выключить прибор с помощью соответствующих команд.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

### 4.11 Внеочередное техобслуживание



Части под электрическим напряжением  
**Опасность электрического удара**

- Отключите электрическое питание духовки.

### Замена лампочки внутреннего освещения

1. Выньте из духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.

5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место стеклянную крышку.
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.



## Что делать если...

Дисплей полностью отключается:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «Он» многополосный выключатель перед питанием прибора.

Прибор не нагревает:

- Проверьте, была ли установлена функция «show room» (для получения дополнительной информации см. абзац “Настройки”).

Не отвечает на команды:

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

Время приготовления завышено по сравнению с указанным в таблице:

- Проверьте, был ли установлен «эко-режим» (для получения дополнительной информации см. абзац “Настройки”).

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

- Проверьте, деактивирована ли блокировка дверцы. Духовка обладает механизмом защиты, который не позволяет выбрать функцию, пока блокировка дверцы активна. Это вызвано тем, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволит выполнять какую-либо варку.

На дисплее появится надпись «Ошибка 4»:

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время активации блокировки. Выключите и снова включите духовку, сделайте паузу в несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

При открывании дверцы во время выполнения режима с обдувом вентилятор останавливается:

- Это не представляет собой неисправность, а является нормальным функционированием прибора. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.



В случае невозможности решения проблем или при возникновении других неисправностей немедленно свяжитесь с сервисной технической службой.



В случае появления других сообщений об ошибке «Ошибка ХХ»:

запишите информацию о сообщении об ошибке, установленных функциях и температуре и свяжитесь с зональной службой технической поддержки.



## 5 Монтаж

### 5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключите общее электрическое питание.

### Общая информация

Проверьте, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным в табличке.

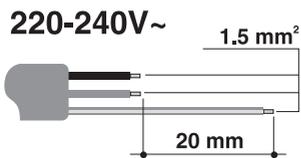
Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

Запрещается удалять эту табличку.

Прибор работает на 220–240 В $\sim$ .

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

Выполните заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее, чем другие.



### Неподвижное соединение

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

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

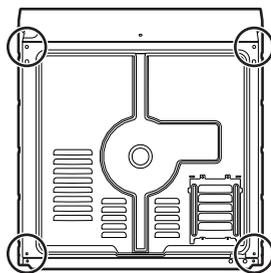
### 5.2 Замена кабеля



**Электрическое напряжение  
Опасность электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы иметь доступ к клеммнику.



2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, что кабели (духовка или возможная варочная панель) имеют оптимальный проход во избежание любого контакта с духовкой.



## 5.3 Расположение



**Тяжелый прибор  
Опасность травмирования**

- Производите установку духовки вдвоем.



**Давление на открытую дверцу  
Риск повреждения прибора**

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

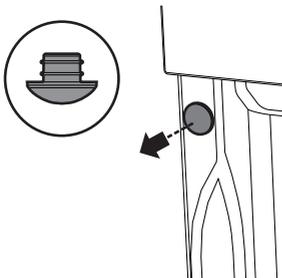


**Распространение тепла во время функционирования прибора.  
Риск пожара**

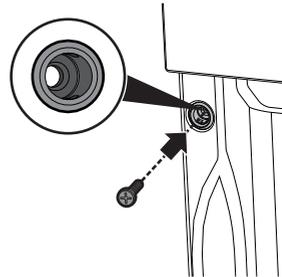
- Убедитесь, что материал мебели теплостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

### Муфты крепления

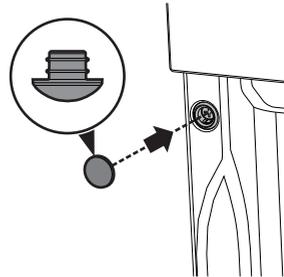
Снимите пробки-муфты, находящиеся в передней части духовки.



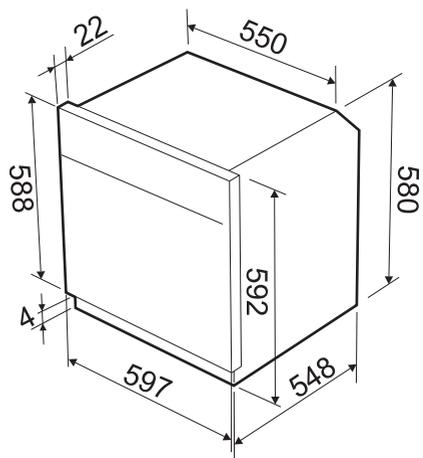
Вставьте прибор во встроенную мебель.  
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



Закройте втулки прилегающими заглушками.



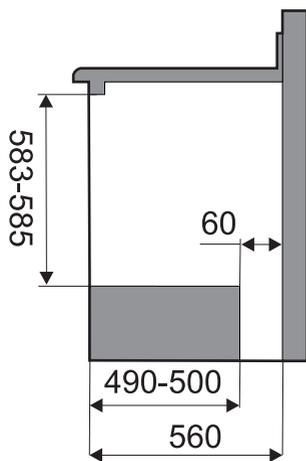
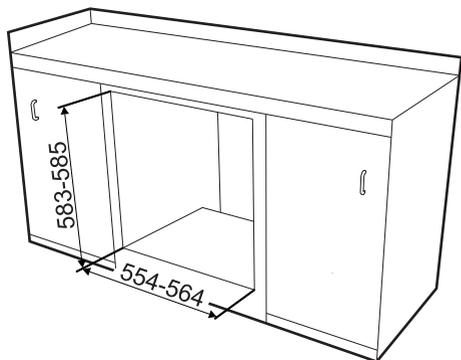
### Размеры прибора (мм)



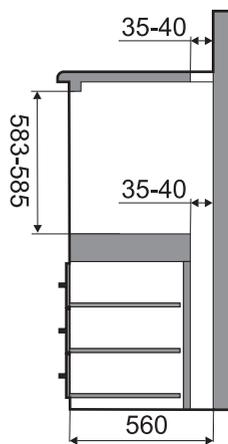
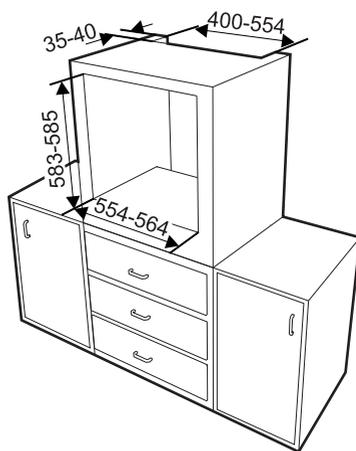


# Монтаж

## Встраивание под столешницами (мм)



## Вертикальное встраивание (мм)



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



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