

# Содержание

|                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Меры предосторожности</b>                                                   | <b>404</b> |
| 1.1 Общие меры безопасности                                                      | 404        |
| 1.2 Ответственность производителя                                                | 405        |
| 1.3 Функция прибора                                                              | 405        |
| 1.4 Переработка                                                                  | 405        |
| 1.5 Табличка идентификации                                                       | 406        |
| 1.6 Руководство по эксплуатации                                                  | 406        |
| 1.7 Как читать руководство по эксплуатации                                       | 406        |
| <b>2 Описание</b>                                                                | <b>407</b> |
| 2.1 Общее описание                                                               | 407        |
| 2.2 Панель управления                                                            | 408        |
| 2.3 Другие части                                                                 | 408        |
| 2.4 Комплектующие в наличии                                                      | 409        |
| <b>3 Использование</b>                                                           | <b>411</b> |
| 3.1 Меры предосторожности                                                        | 411        |
| 3.2 Первое использование                                                         | 411        |
| 3.3 Использование принадлежностей                                                | 412        |
| 3.4 Использование духовки                                                        | 415        |
| 3.5 Рекомендации для приготовления                                               | 419        |
| 3.6 Специальные функции                                                          | 424        |
| 3.7 Программы                                                                    | 427        |
| 3.8 Персональные рецепты                                                         | 433        |
| 3.9 Настройки                                                                    | 436        |
| <b>4 Чистка и техническое обслуживание</b>                                       | <b>438</b> |
| 4.1 Меры предосторожности                                                        | 438        |
| 4.2 Чистка поверхностей                                                          | 438        |
| 4.3 Обычная ежедневная чистка                                                    | 438        |
| 4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи                                         | 438        |
| 4.5 Демонтаж дверцы                                                              | 438        |
| 4.6 Чистка стекол дверцы                                                         | 439        |
| 4.7 Демонтаж внутренних стекол                                                   | 439        |
| 4.8 Чистка внутри духовки                                                        | 440        |
| 4.9 Паровая очистка: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях) | 442        |
| 4.10 Пиролиз: автоматическая чистка духовки                                      | 445        |
| 4.11 Внеочередное техобслуживание                                                | 448        |
| <b>5 Монтаж</b>                                                                  | <b>450</b> |
| 5.1 Подключение к электропитанию                                                 | 450        |
| 5.2 Замена кабеля                                                                | 450        |
| 5.3 Расположение                                                                 | 451        |

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)



## 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/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС).

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

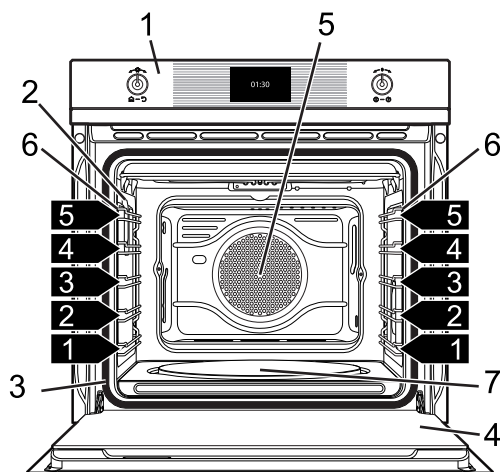
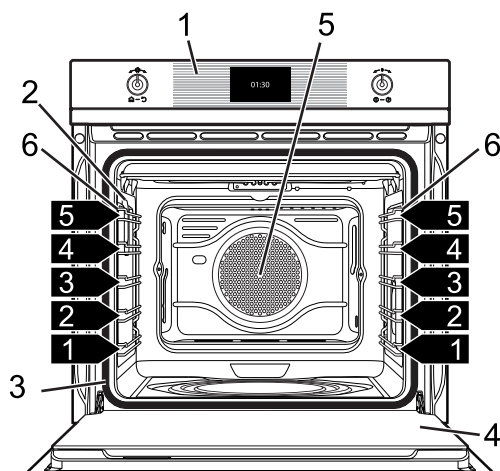
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

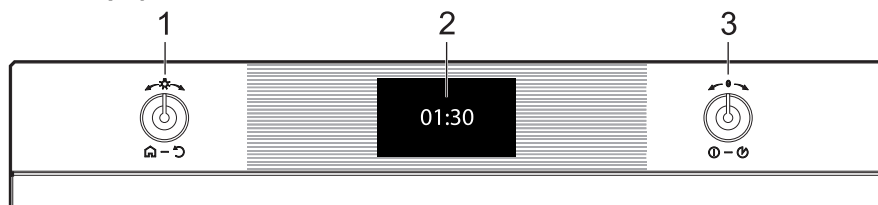
6 Опорные рамки для решеток/противней

7 Противень для пиццы

1,2,3... Полка рамки



## 2.2 Панель управления



### Рукоятка возврата (1)

Используя данную рукоятку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Кроме того, она позволяет включать и выключать лампу внутри духовки в ручном режиме.

### Дисплей (2)

Показывает текущее время, параметры приготовления и все функции прибора.

### Рукоятка управления (3)

При помощи этой рукоятки можно включать/выключать прибор и выбирать различные доступные функции.

Поверните рукоятку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции. Нажмите для подтверждения.

## 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 .

Поверните рукоятку возврата вправо или влево на короткое время, чтобы включить или выключить освещение внутри духовки.



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

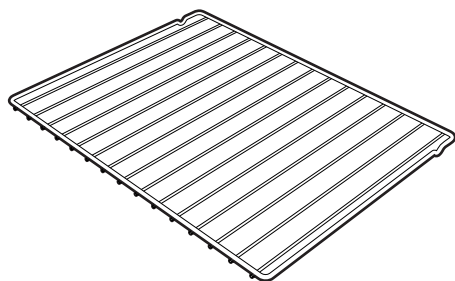
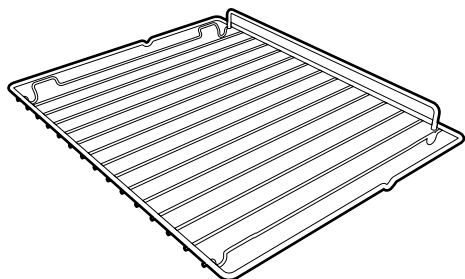


## 2.4 Комплектующие в наличии



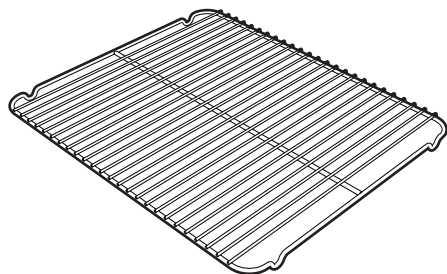
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

### Решетка



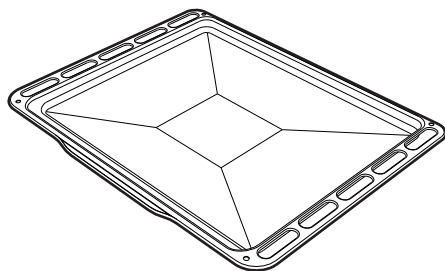
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

### Решетка для противня



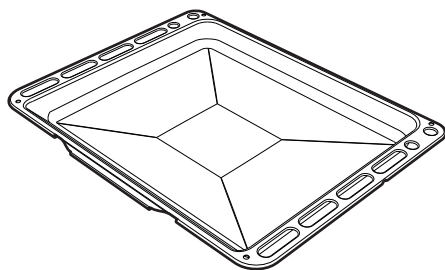
Кладется сверху на противень духовки, служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

### Противень для жарки



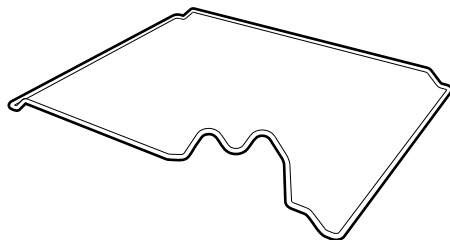
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку.

### Противень для глубокой жарки



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

### Опора для шампура

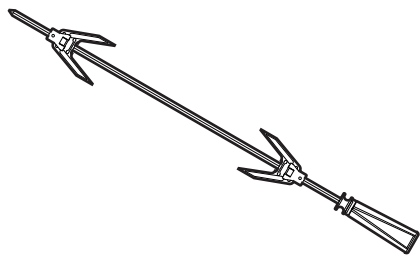


Применяется как опора для шампура.



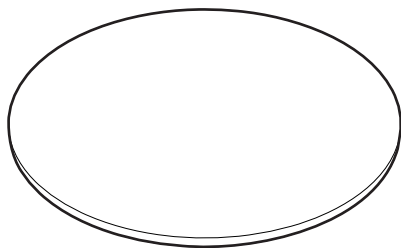
## Описание

### Шампур для гриля



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

### Противень для пиццы

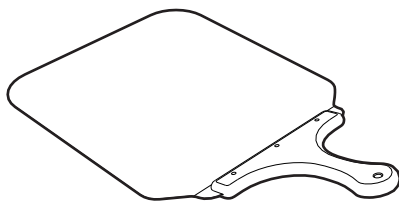


Разработан специально для приготовления пиццы и производных продуктов.



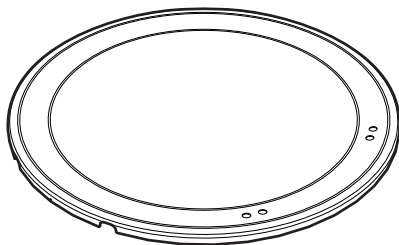
Противень для пиццы должен использоваться исключительно для выпечки пиццы и производных продуктов. Для других процессов приготовления необходимо извлечь противень для пиццы из шкафа и заменить его на соответствующую крышку противня для пиццы.

### Лопатка для пиццы



Удобна для выпечки пиццы в специальном противне.

### Крышка противня для пиццы



Предназначена для замены противня пиццы, когда он не используется.



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



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.

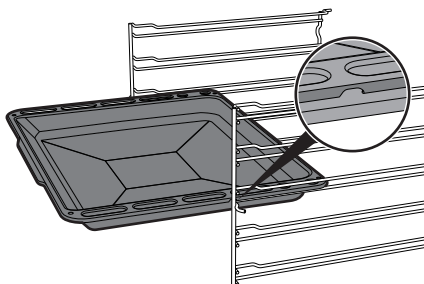
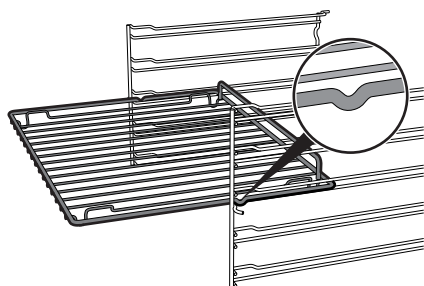


## 3.3 Использование принадлежностей

### 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.



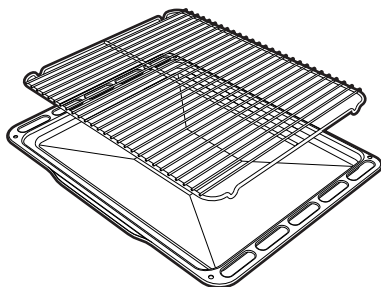
Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку вплоть до упора.



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

### Решетка для противня

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



### Шампур для гриля



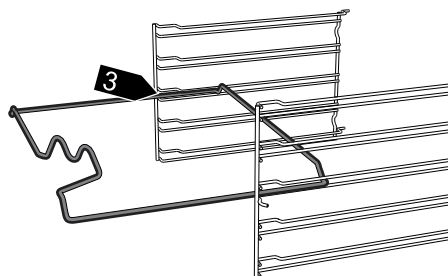
**Неправильное использование  
Риск повреждения прибора**

- 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.

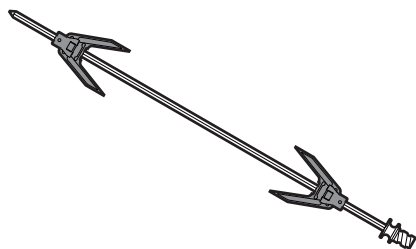
Для готовки с шампуром установите опору для шампура на третьем уровне. Профилированная часть после установки круглого проката должна



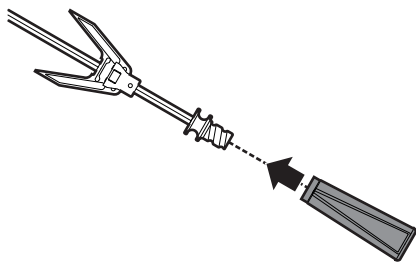
оставаться повернутой к внешней стороне.



Используйте вилки и клип, чтобы подготовить шампур для гриля.



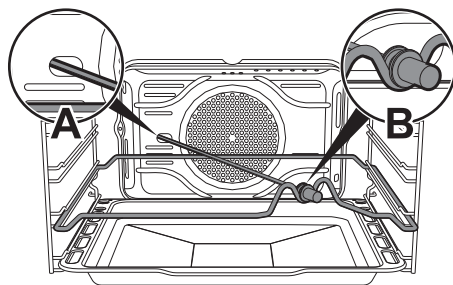
Привинтите специальную ручку для удобного перемещения шампура для гриля.



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)



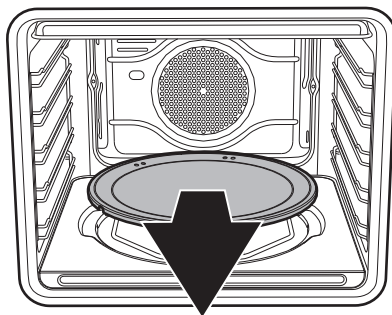
#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- 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.

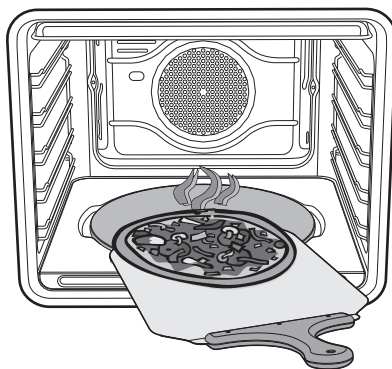
Для приготовления пользуйтесь соответствующими программами из

памяти, см. «Программы»



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

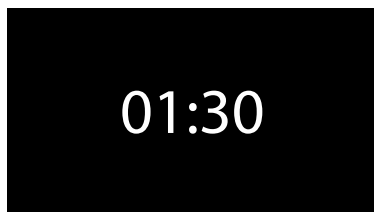
Чтобы ставить или вынимать из духовки пиццу, необходимо брать лопатку для пиццы только за ручку. Рекомендуется слегка посыпать стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипнуть к стальной поверхности.





## 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).

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

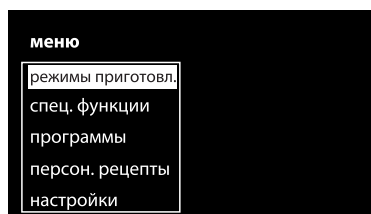
### Избранное

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

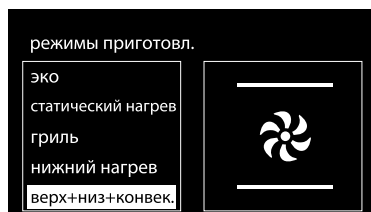


### Режимы приготовления

1. Выберите в меню позицию «режимы приготовления», нажав на рукоятку управления.



2. Поверните рукоятку управления для выбора желаемой функции. Нажмите на рукоятку для подтверждения выбора.





## Использование

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



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



Во время разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.

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



### Прерывание функции

Для прерывания какой-либо функции приготовления нажмите на рукоятку возврата. Выберите желаемую функцию и подтвердите с помощью рукоятки возврата.



Держите нажатой рукоятку возврата в течение не менее 5 секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в любой момент и возврата в главное меню.



## Список режимов



На некоторых моделях отдельные функции отсутствуют.

ECO

### Эко

Сочетание вентилятора и нагрева сзади 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 большом 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 большом 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 большом 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.



## Использование

### 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



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

1. Нажмите рукоятку управления во время приготовления.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы установить период времени (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ прекращает мигать и начинается обратный отсчет.
3. Подождите, пока звуковой сигнал не предупредит пользователя о прошествии установленного периода времени. Символ начнет мигать.



Поверните рукоятку вправо или влево для выбора дополнительного таймера либо нажмите рукоятку управления для отключения звукового сигнала.



## Приготовление с установкой времени



Под приготовлением с установкой времени понимается функция, позволяющая начать жарку и закончить ее в течение определенного периода времени, установленного пользователем.



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

1. После того, как были выбраны функция и температура приготовления, нажмите два раза на рукоятку управления.
2. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживайте рукоятку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.
3. Через несколько секунд после выбора желаемой продолжительности символ  прекращает мигать и начинается приготовление с установкой времени.



4. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



Для добавления дополнительных минут приготовления поверните рукоятку управления.



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



Для отключения прибора см. «Прерывание функции».



## Использование

### Изменение установленных данных в приготовлении с установкой времени

Во время функционирования можно изменить продолжительность приготовления с установкой времени:

1. Когда символ  светится не мигая и прибор находится в фазе приготовления, нажмите на ручку выбора управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните ручку управления вправо или влево, чтобы изменить продолжительность предварительно установленного приготовления.

### Запрограммированное приготовление



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

1. После выбора режима и температуры приготовления нажмите ручку управления для установки времени приготовления.



2. До того как символ  прекратит мигать, нажмите на ручку управления для установки окончания программы.
3. Символ  начнет мигать. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.



4. Через несколько секунд символы  и  прекратят мигать. Прибор



остается в режиме ожидания  
программированного времени пуска.



5. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



## Изменение установленных данных в режиме запрограммированного приготовления



После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания программы.

Во время функционирования можно изменить продолжительность запрограммированного приготовления:

1. Когда символы и горят не мигая и прибор находится в режиме ожидания начала приготовления, нажмите рукоятку температуры два раза. Символ начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить продолжительность предварительно установленного приготовления.
3. Снова нажмите на рукоятку управления. Символ гаснет, а начинает мигать. На дисплее отображается время окончания программы.
4. Поверните рукоятку управления для продления времени окончания программы.
5. Через несколько секунд символы и прекратят мигать и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми установками.



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

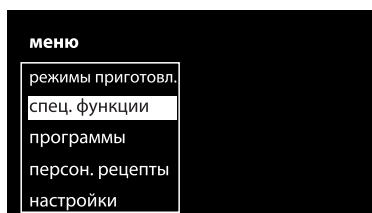


По причинам безопасности, невозможно установить только время окончания программы без программирования его продолжительности.



## 3.6 Специальные функции

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



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.



#### 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.



#### 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, доходящих до 500°C, разрушая все загрязнения и жиры, образовавшиеся на ее внутренних стенках.



ЭКО  
Р

## Эко-пиролиз

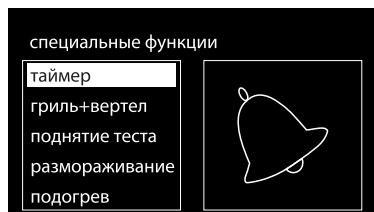
При выборе этой функции в духовке осуществляется пиролиз при 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки форм, когда они не слишком загрязнены.



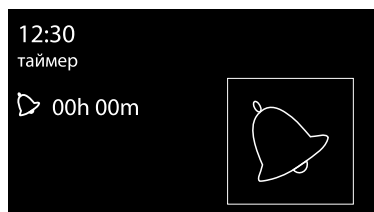
Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях Паровая очистка, Пиролиз, Эко-пиролиз см. в разделе «4 Чистка и техническое обслуживание».

## Таймер

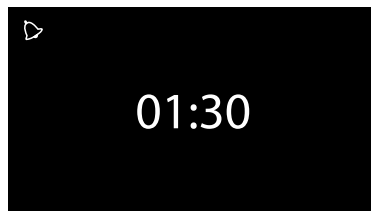
1. Выбрать таймер в меню специальных функций.



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы установить период времени (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ прекращает мигать и начинается обратный отсчет.



3. При выходе из режима отображения таймера в верхнем левом углу будет выведен символ , указывающий, что таймер активирован.



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.

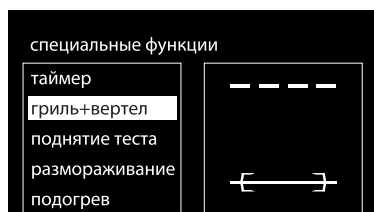
RU



## Использование

### Гриль + вертел

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

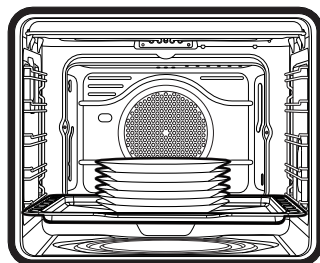


3. Нажмите рукоятку управления для активации функции или поверните ее для регулировки установленной по умолчанию температуры.

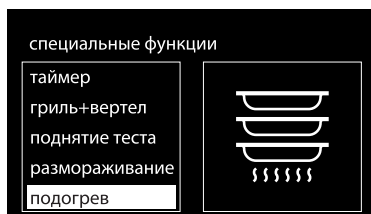


### Подогрев

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 рукоятку управления для активации функции или поверните ее для регулировки установленной по умолчанию температуры.



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

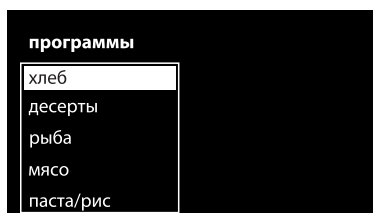


## 3.7 Программы

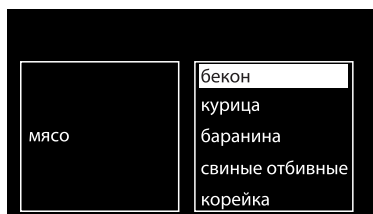
Данный режим позволяет выбрать программу приготовления из памяти. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

### Запуск программы

1. Выберите с помощью рукоятки управления желаемую программу.



2. Выберите подвид блюда для приготовления.



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



4. Выберите вес блюда для приготовления, вращая рукоятку управления.



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



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



Указанное время не включает период предварительного нагрева для достижения установленной температуры. После достижения необходимой температуры приготовление будет длиться указанное на дисплее время.

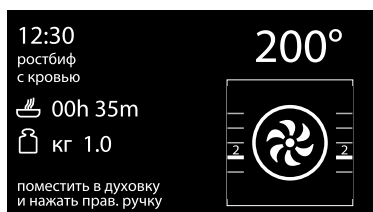


## Использование



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

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



### 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 рукоятку управления (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.

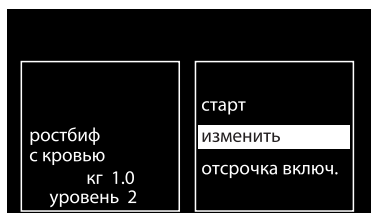


Во время разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите рукоятку возврата.

### Постоянное изменение программы

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



2. Выберите функцию для присвоения программе, используя рукоятку управления.





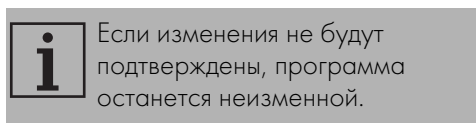
3. Выберите вес.



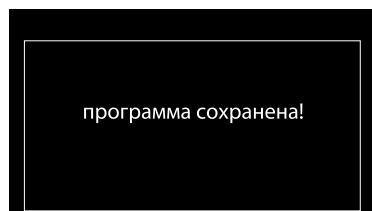
нажать на рукоятку возврата. Будет запрошено подтверждение выбранных изменений.



4. Выберите длительность приготовления.



8. Если изменение будет подтверждено, на дисплее появится подтверждение.



5. Выберите температуру для присвоения программе.



6. Выберите уровень.



7. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для запоминания программы необходимо



# 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   | 1,5.     | Турбо-режим.         | 2.      | 190.             | 100.           |
|                  | хорошо пропеченное | 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.            |
|                  | средней прожарки   | 1.       | Задн.нагрев+конвекц. | 2.      | 200.             | 40.            |
|                  | хорошо пропеченное | 1        | Задн.нагрев+конвекц. | 2       | 200              | 45             |
| Индейка          | запеченная         | 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 пропеченное | 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

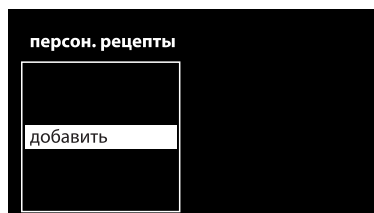
С помощью данного меню можно ввести персональный рецепт с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено ввести новый рецепт. После запоминания собственных рецептов, они будут предлагаться в соответствующем меню.



Возможно ввести в память до 10 персональных рецептов.

### Добавление рецепта

1. Выберите «добавить» в меню персональных рецептов.



2. Выберите функцию, которая будет использована в рецепте, вращая рукоятку управления.



3. Выберите вес.



4. Выберите длительность



приготовления.

5. Выберите температуру.



6. Выберите уровень.





## Использование

7. Для запоминания рецепта необходимо нажать на рукоятку возврата. При нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы.
8. Введите название рецепта; вращая рукоятку управления можно выбирать буквы для ввода. Знак  удаляет ранее введенную букву. Нажмите для подтверждения введенной буквы.



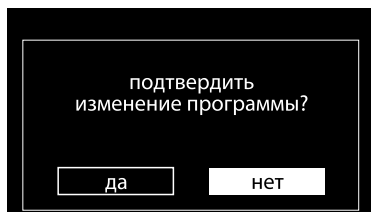
Название рецепта может состоять максимум из 10 символов, включая пробелы.



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

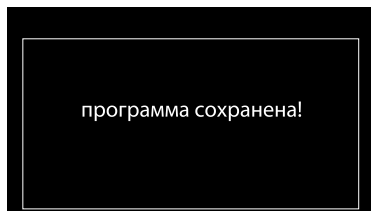
9. После введения названия собственного рецепта нажмите на рукоятку возврата для подтверждения или отказа от осуществленного

программирования. Выберите «ДА» для запоминания рецепта.



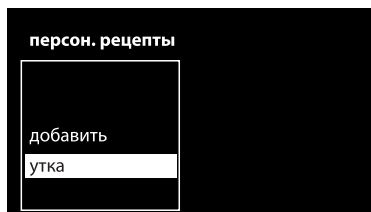
Выбор позиции «НЕТ» повлечет за собой отказ от осуществленных модификаций.

10. Если изменение будет подтверждено, на дисплее появится подтверждение.



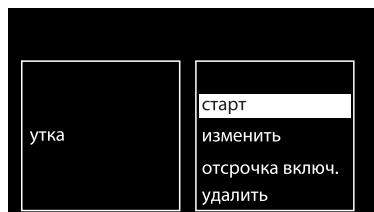
### Запуск персонального рецепта

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

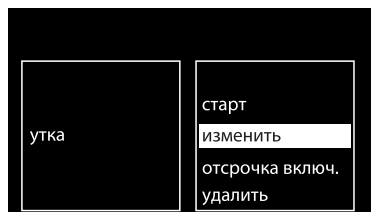




2. Выберите в подменю позицию «Старт».



2. Выберите в подменю позицию «изменить».



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

3. Повторите те же операции, что описаны в главе «Добавление рецепта», начиная с пункта 2.



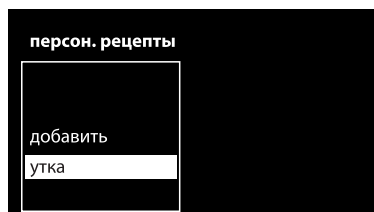
Во время приготовления можно всегда изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память для последующего использования рецепта.

## Отсрочка включения

1. Выберите один из персональных рецептов.
2. Выберите в подменю позицию «Отсрочка включения».
3. Выберите время окончания программы с помощью рукоятки управления. Символ  начнет мигать.

## Изменение персонального рецепта

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



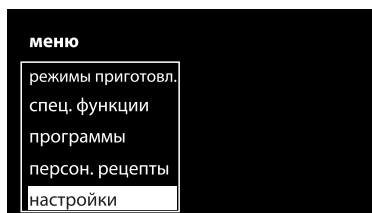
## Удаление персонального рецепта

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.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения времени.
2. Нажмите на рукоятку управления для перехода к изменению значения минут.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.

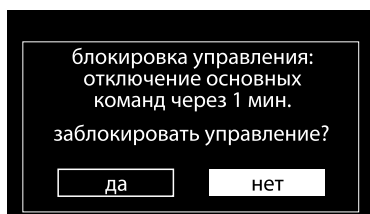
4. Нажмите рукоятку возврата для подтверждения.



## Блокировка

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

Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, держите нажатой рукоятку возврата в течение 3 секунд. Через одну минуту после последней установки блокировка снова включается.



Если изменяются положения рукояток управления или возврата, на дисплее на две секунды появляется предупреждающая надпись.



## Демо-режим

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

демо-режим: использование  
дисплея без включения  
нагревательных элементов  
включить демо-режим?

да

нет



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



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

## Звуковые сигналы

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

звуковые сигналы:  
активация звука при  
нажатии переключателей  
включить звук?

да

нет

## Эко-режим

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

эко-режим: экономия  
потребления энергии

включить эко-режим?

да

нет



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.

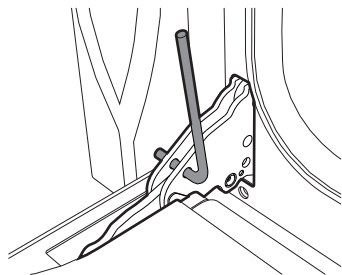
Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

### 4.5 Демонтаж дверцы

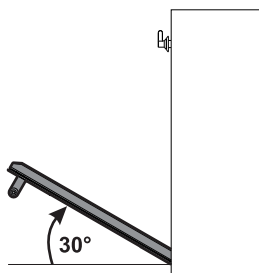
Для облегчения операции чистки снимите дверцу и поместите ее на парусину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

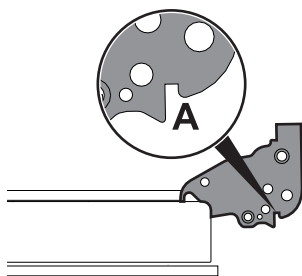
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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.

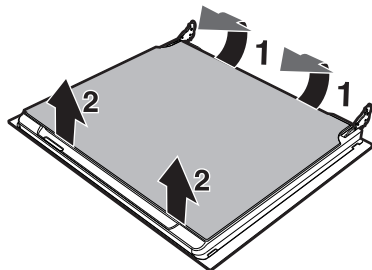


Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых изготовителем.

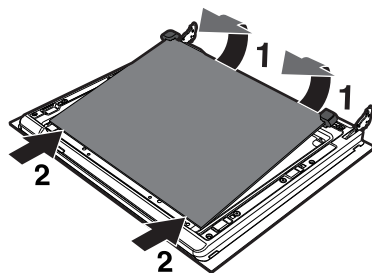
## 4.7 Демонтаж внутренних стекол

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.



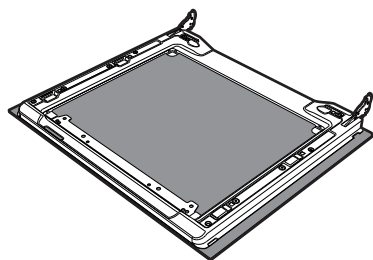
3. На multifunctional моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.





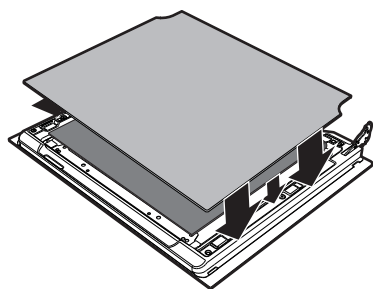
## Чистка и техническое обслуживание

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.

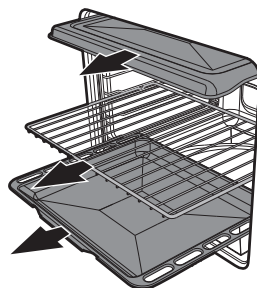


### 4.8 Чистка внутри духовки

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.

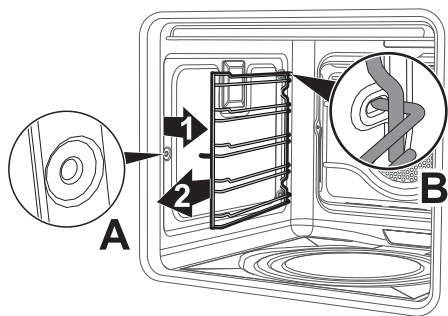


## Удаление опорных рамок для решеток/противней

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

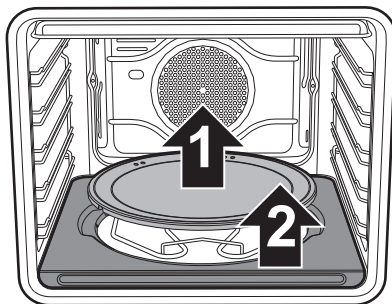
Для удаления направляющих рамок. Для удаления направляющих рамок потяните рамку во внутреннюю сторону таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

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

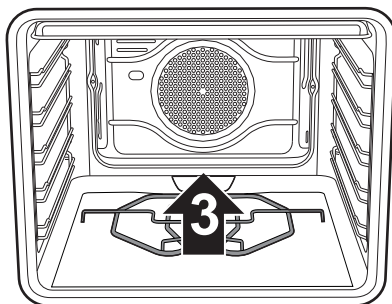


## Только на моделях для пиццы:

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 вынуто.



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 и техническое обслуживание

### 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 пиролиза; по ее окончании, когда камень остынет и станет прохладным, удалить возможные остатки пищи влажной салфеткой из микрофибры.

#### **Многофункциональные модели:**

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

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

после его чистки.

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

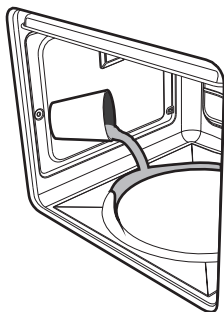
- Удалите с внутренних поверхностей духовки значительные остатки пищи и стекшего жира, оставшиеся от предыдущей готовки.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

### Предварительные операции

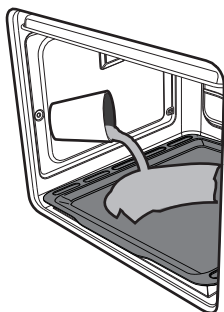
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.

- **Для multifunctional моделей:** Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.

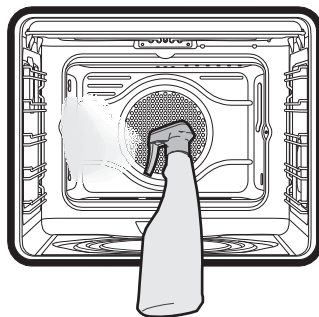


- **Для моделей «пицца»:** Установите противень на дно духовки.
- Налейте в него примерно 40 куб. см воды. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.



- 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.

## Установка режима Паровая очистка



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 очистка в меню специальных функций.





## Чистка и техническое обслуживание

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



3. Нажмите рукоятку возврата для запуска цикла.



4. По окончании цикла чистки Паровая чистка раздастся звуковой сигнал.



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.

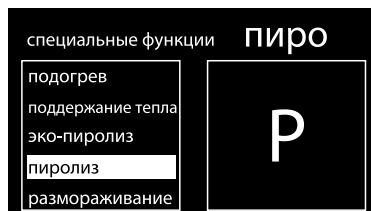
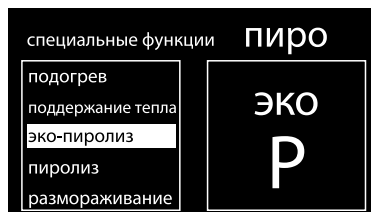
### Предварительные операции

Перед тем, как активировать пиролиз:

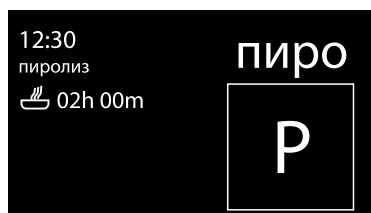
- Выполните чистку внутреннего стекла следуя обычным указаниям по чистке.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на этикетке); оставьте на 60 минут, затем прополощите и вытрите стекло бумагой или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

### Установка пиролиза

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



2. Поверните рукоятку возврата, чтобы установить продолжительность цикла чистки в диапазоне от минимум 2 часов до максимум 3 часов (за исключением функции **ECO P**, продолжительность которой установлена на значении 120 минут).



RU



## Чистка и техническое обслуживание

3. Нажмите рукоятку возврата, чтобы начать пиролиз. Символ  начнет светиться не мигая.



Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

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

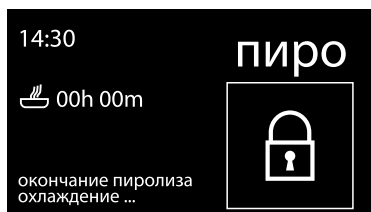
### Пиролиз



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 ).



Невозможно выбрать какую-либо функцию, когда дверца заблокирована.



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



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.



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 выбора продолжительности пиролиза нажмите на рукоятку управления. На дисплее появится текущее время и включится символ



7. Поверните рукоятку управления, чтобы установить желаемое время окончания пиролиза.
8. Через несколько секунд загорятся символы  и , и прибор войдет в режим ожидания наступления установленного времени запуска цикла чистки.



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



## Чистка и техническое обслуживание

### 4.11 Внеочередное техобслуживание



Части под электрическим напряжением

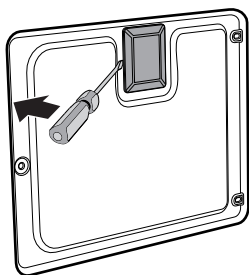
**Опасность электрического удара**

- Отключите электрическое питание духовки.

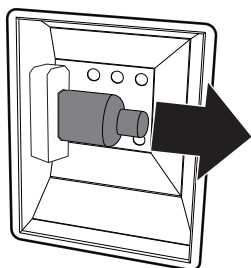
5. Заменить лампочку на такую же (40 Вт).
6. Корректно установите крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

### Замена лампочки внутреннего освещения

1. Выньте из духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.



## 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.

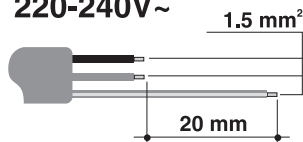
Запрещается удалять эту табличку.

Прибор работает на 220–240 В~.

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.

**220-240V~**



### 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.

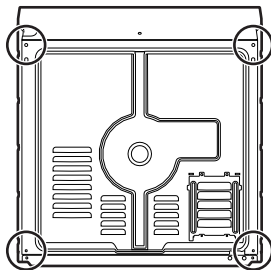
### 5.2 Замена кабеля



**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**

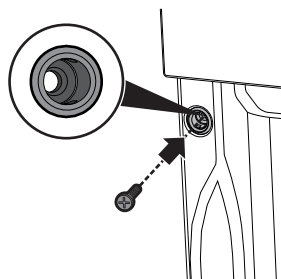
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



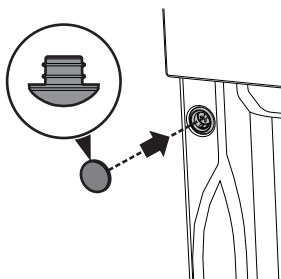
**Распространение тепла во время функционирования прибора**  
**Риск пожара**

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

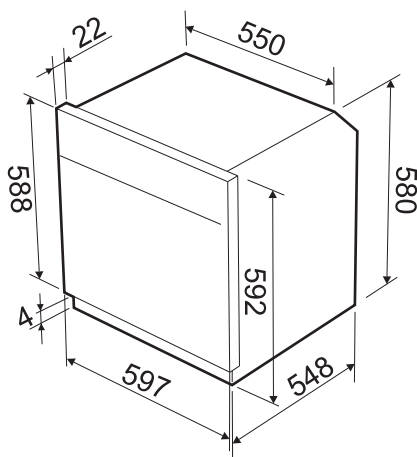
Вставьте прибор во встроенную мебель.  
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



Закройте втулки прилагающимися заглушками.

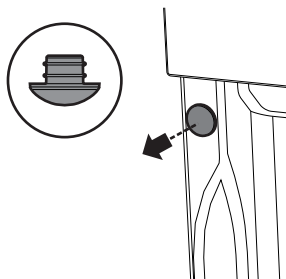


**Размеры прибора (мм)**



## Муфты крепления

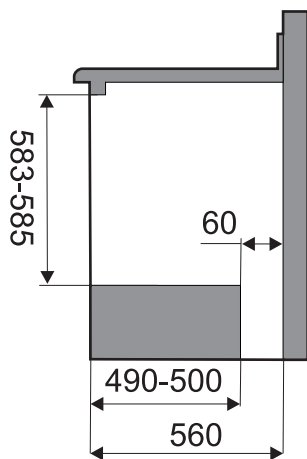
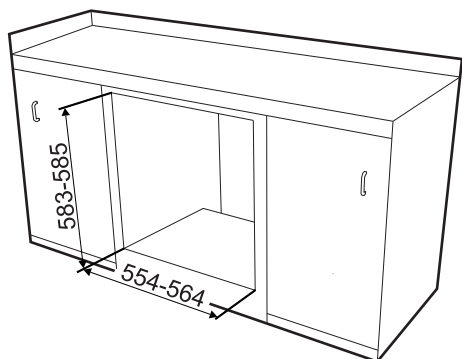
Снимите пробки-муфты, находящиеся в передней части духовки.



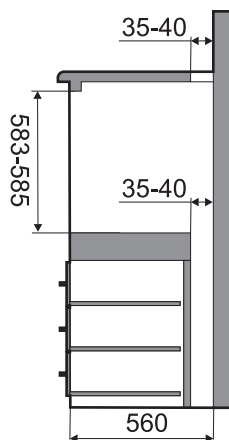
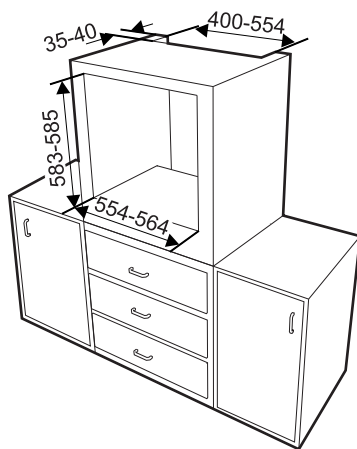


## Монтаж

### 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.