Содержание

1 Меры предосторожности 228

1.1 Общие меры безопасности 228
1.2 Ответственность производителя 229
1.3 Функция прибора 229
1.4 Утилизация 229
1.5 Идентификационная табличка 230
1.6 Руководство по эксплуатации 230
1.7 Как читать руководство по эксплуатации 230

2 Описание 231

2.1 Общее описание 231
2.2 Панель управления 232
2.3 Другие части 233
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте 233

3 Использование 235

3.1 Меры предосторожности 235
3.2 Первое использование 235
3.3 Использование принадлежностей 236
3.4 Использование духовки 237
3.5 Рекомендации по приготовлению 239
3.6 Аналоговый программатор (многофункциональный) 241
3.7 Аналоговый программатор (пиролитический) 242

4 Чистка и техническое обслуживание 245

4.1 Меры предосторожности 245
4.2 Чистка поверхностей 245
4.3 Обычная ежедневная чистка 245
4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи 245
4.5 Демонтаж дверцы 245
4.6 Чистка стекол дверцы 246
4.7 Демонтаж внутренних стекол 246
4.8 Чистка внутренней части духовки 247
4.9 Паровая очистка: поддерживаемая чистка духовки (только на некоторых моделях) 248
4.10 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях) 249
4.11 Внеочередное техобслуживание 251

5 Установка 252

5.1 Подключение к электропитанию 252
5.2 Замена кабеля 252
5.3 Встраивание 253

RU

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

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

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям 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 установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь 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, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.

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 застряло никаких предметов.

1.2 Ответственность производителя

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

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

1.3 Функция прибора

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

1.4 Утилизация

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

Для утилизации прибора:

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

Электрическое напряжение

Опасность электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

RU

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушения

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Руководство по эксплуатации

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

Перед тем использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности

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

Описание

Описание прибора и принадлежностей.

Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание

Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка

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

Меры предосторожности

Информация

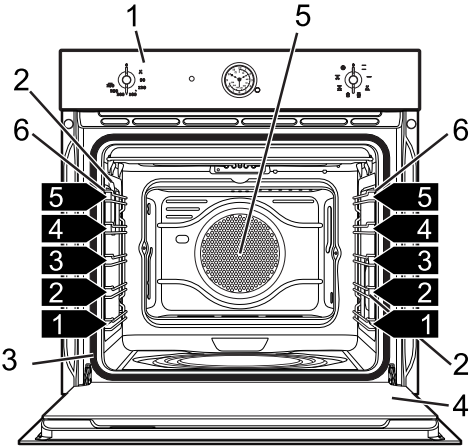
Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

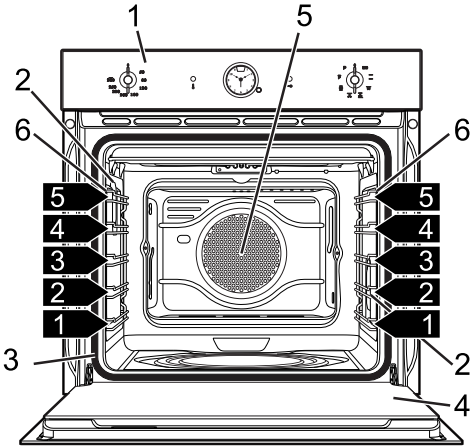
- Отдельная инструкция по эксплуатации.

2 Описание

2.1 Общее описание



Многофункциональные модели



Пиролитические модели

1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

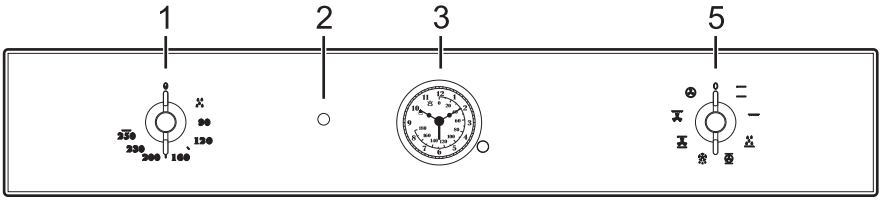
5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

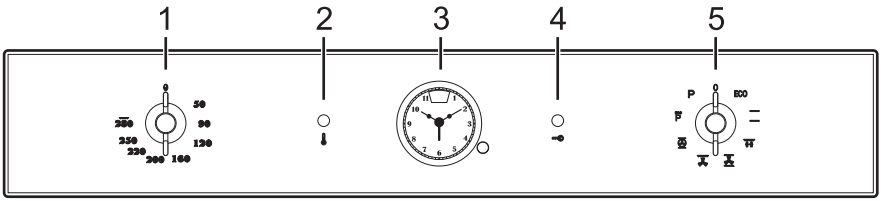
1,2,3... Полка опорной рамки

RU

2.2 Панель управления



Многофункциональные модели



Пиролитические модели

Ручка температуры (1)

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

Индикаторная лампа термостата (2)

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Регулярное мигание означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной.

В пиролитических моделях индикатор включается, когда начинается цикл автоматической чистки (пиролиз) и остается зажженным, пока цикл не закончится.

Часы программатор (3)

Служит чтобы увидеть текущее время, установить программируемые приготовления и установить таймер.

Индикаторная лампа блокирования дверцы (4)

В пиролитических моделях этот индикатор зажигается только тогда, когда активируется цикл автоматической чистки (пиролиз).

Ручка функций (5)

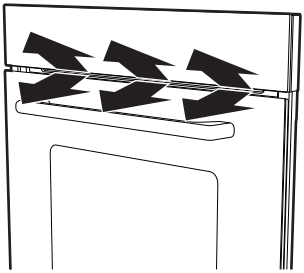
Различные функции духовки подходят к различным режимам приготовления. Выбрав необходимую функцию, выставьте температуру приготовления ручкой температуры.

2.3 Другие части

Полки для размещения

Прибор комплектуется разными полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются 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 кратковременно также после выключения духовки.

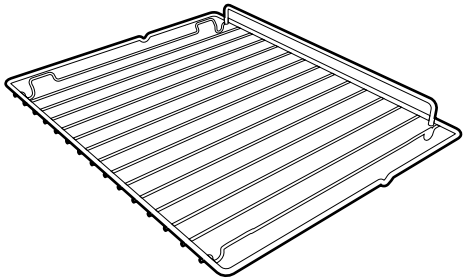
Внутреннее освещение

Внутреннее освещение духовки включается, открывая дверь или когда выбирается любая функция за исключением функций ECO P и P.

2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

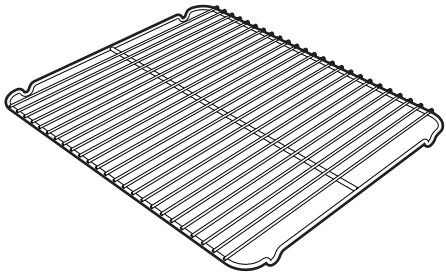
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

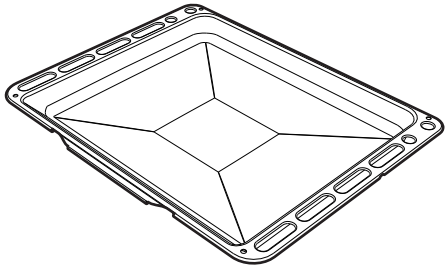
Решетка для противня



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

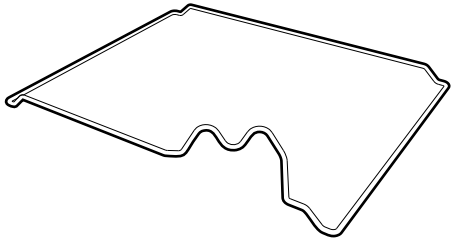
RU

Противень для глубокой жарки



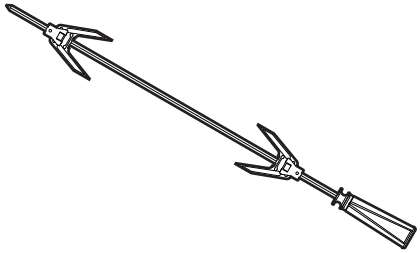
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

Опора для вертела



Применяется как опора для шампура.

Вертел для гриля



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

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

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 ее функционирования.

Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие спреи вблизи духовки.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

Неправильное использование
Риск повреждения эмалированных поверхностей

- Не накрывайте дно рабочей камеры духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы 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, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).
4. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

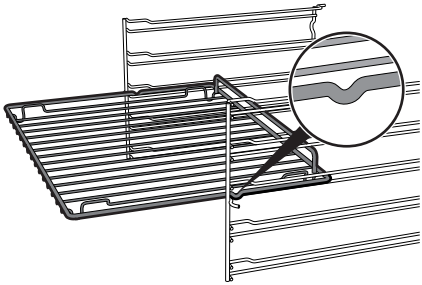
RU

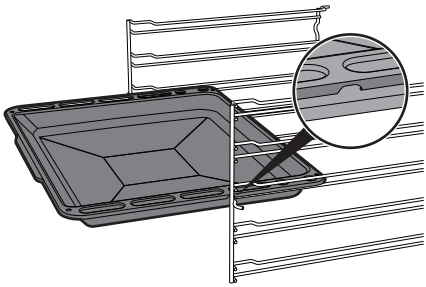
3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части духовки.



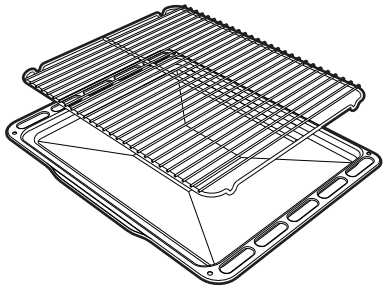


Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку вплоть до упора.

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

Решетка для противня

Решетка для противня вставляется во внутреннюю часть противня. Таким образом можно собрать жир отдельно от приготавливающейся пищи.

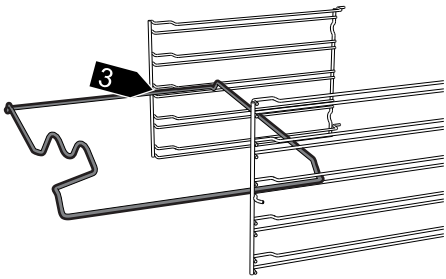


Вертел для гриля

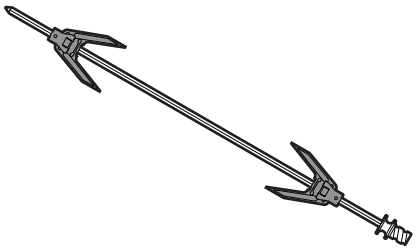
Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- 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.

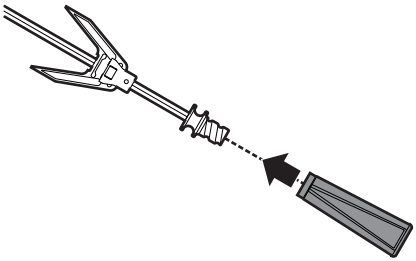
Для готовки с шампуром установите опору для шампура на третьем уровне. Профилированная часть после установки круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне.



Используйте вилки и клип, чтобы подготовить шампур для гриля.



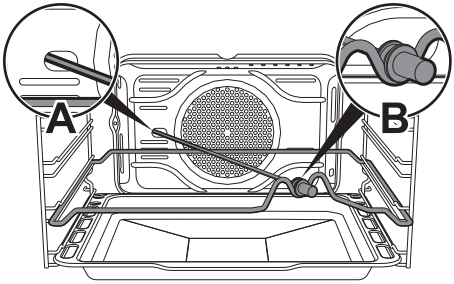
Привинтите специальную ручку для удобного перемещения шампура для гриля.



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

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

Обратите внимание, чтобы задвижка возвратилась в правильное положение на профилированной части опоры для гриля **B**.



Рекомендуется установить противень для сбора жиров на первом уровне.

3.4 Использование духовки

Включение духовки

Чтобы включить духовки:

1. Выбрать функцию приготовления при помощи ручки функций.
2. Выбрать температуру при помощи ручки температуры.

RU

Список режимов приготовления

Статический нагрев

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

Гриль

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

Нижний нагрев

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

Турбо-режим

Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях, без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

Размораживание

Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор и верхний нагревательный элемент, которые гарантируют однородное распределение воздуха низкой температуры внутри духовки.

Верх+низ+конвекция

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

Гриль + конвекция

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

Задний нагрев + конвекция

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

Гриль + вертел

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

Эко

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

паровая очистка

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

Эко-пиролиз

Выбирая эту функцию в духовке, осуществляется пиролиз при 500°C в течение одного часа и 30 минут. Используется для чистки рабочей камеры, если она не слишком загрязнена.

Пиролиз

При выборе этой функции духовка нагревается до температур, доходящих до 500°C, которые разрушают все жировые загрязнения, образовавшиеся на ее внутренних стенках.

3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

Рекомендации по приготовлению мяса

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

RU

Советы по приготовлению в режиме гриля и гриля + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется повернуть рукоятку температуры на самое высокое значение в соответствии с символом для оптимизации жарки.

Рекомендации по выпечке тортов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как 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 приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10°C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

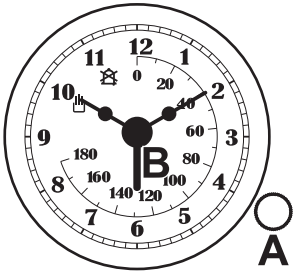
Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте 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 поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

3.6 Аналоговый программатор (многофункциональный)



A Ручка для регулирования

B Стрелка начала приготовления

Установка времени суток

Для настройки точного времени потянуть и повернуть по часовой стрелке ручку регулятора **A**.

Ручной режим приготовления

Повернуть по часовой стрелке ручку регулятора **A** до совпадения стрелки начала приготовления **B** с символом ✋.

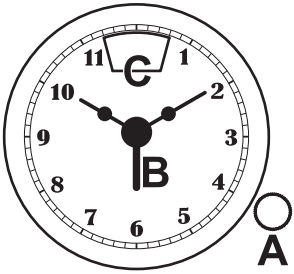
Приготовление с установкой времени

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

1. После выбора функции и температуры приготовления, повернуть ручку регулятора **A**.
2. Установить стрелку начала приготовления **B** на желаемое значение времени, указанное в центре часов (**0... 180** минут).
3. По истечении установленного времени все нагревательные элементы отключаются и срабатывает звуковой сигнал.
4. Для отключения звукового сигнала повернуть ручку регулятора **A** по часовой стрелке до совмещения с символом ⏰.

RU

3.7 Аналоговый программатор (пиролитический)



A Ручка для регулирования

B Стрелка начала приготовления

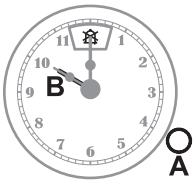
C Окошко обозначения режима приготовления

Установка времени суток

Для настройки точного времени нажать и повернуть по часовой стрелке ручку регулятора **A**.

Ручной режим приготовления

1. Повернуть ручку регулятора **A** до появления символа в окошке обозначения режима приготовления **C**.
2. Потянуть на себя ручку регулятора **A**, повернуть его по часовой стрелке и установить стрелку начала приготовления **B** на значение, соответствующее текущему времени.

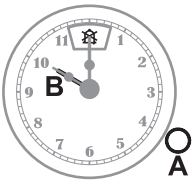


3. Установить ручку регулятора **A** на символ виднеющийся в окошке обозначения режима приготовления **C**, повернув ее по часовой стрелке.
4. Выбрать функцию и температуру приготовления посредством соответствующих ручек для запуска процесса приготовления в ручном режиме.
5. По окончании приготовления вернуть ручки выбора функций и температуры в позицию **0**.

Приготовление с установкой времени

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

1. Повернуть ручку регулятора **A** до появления символа в окошке обозначения режима приготовления **C**.
2. Потянуть на себя ручку регулятора **A**, повернуть его по часовой стрелке и установить стрелку начала приготовления **B** на значение, соответствующее текущему времени.

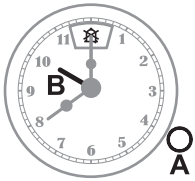


3. Повернуть по часовой стрелке ручку регулятора **A** до желаемого значения длительности приготовления (**0... 180** минут) в окошке обозначения режима приготовления **C**.
4. Выбрать функцию и температуру приготовления посредством соответствующих ручек. В установленное время начнется полуавтоматическое приготовление.
5. По истечении установленного времени все нагревательные элементы отключаются и срабатывает звуковой сигнал.
6. Для отключения звукового сигнала повернуть ручку регулятора **A** по часовой стрелке до совмещения с символом .

Программируемое приготовление

Под запрограммированным приготовлением понимается функция, которая позволяет начать приготовление с заданной установкой времени и закончить по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Повернуть ручку регулятора **A** до появления символа в окошке обозначения режима приготовления **C**.
2. Потянуть на себя ручку регулятора **A**, повернуть его по часовой стрелке и установить стрелку начала приготовления **B** на значение, соответствующее времени **начала приготовления**.



3. Повернуть по часовой стрелке ручку регулятора **A** до желаемого значения длительности приготовления (**0... 180** минут) в окошке обозначения режима приготовления **C**.
4. Выбрать функцию и температуру приготовления посредством соответствующих ручек. В установленное время начнется автоматическое приготовление.
5. По истечении установленного времени все нагревательные элементы отключаются и срабатывает звуковой сигнал.
6. Для отключения звукового сигнала повернуть ручку регулятора **A** по часовой стрелке до совмещения с символом .

отсрочка начала приготовления не может превышать 12 часов

RU

Указательная таблица жарок

Блюда	Вес (кг)	Режим	Положение направляющей снизу	Температура (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Запеченная паста	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50	
Жаркое из телятины	2	Турбо-режим	2	180 - 190	90 - 100	
Свиное филе	2	Турбо-режим	2	180 - 190	70 - 80	
Свиные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	250 - 280	15	
Ростбиф	1	Турбо-режим	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Задн.нагрев+конвекц	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Турбо-режим	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч. задн. часть свин. гол.	2 - 3	Турбо-режим	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Турбо-режим	2	180 - 190	65 - 70	
					Сторона 1	Сторона 2
Свиные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4	250 - 280	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4	250 - 280	10	10
Свиная корейка	0,7	Гриль	5	250 - 280	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4	250 - 280	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	250 - 280	10	7
Сима (из лососевых)	1,2	Турбо-режим	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Турбо-режим	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Турбо-режим	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Турбо-режим	2	250 - 280	8 - 9	
Хлеб	1	Задн.нагрев+конвекц	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Турбо-режим	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Задн.нагрев+конвекц	2	160 - 170	55 - 60	
Тортеллини (пельмени с начинкой)	1	Турбо-режим	2	160	20 - 25	
Бисквит парадиз	1,2	Задн.нагрев+конвекц	2	160	55 - 60	
Заварное печенье	1,2	Турбо-режим	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Задн.нагрев+конвекц	2	150 - 160	55 - 60	
Рисовый пирог	1	Турбо-режим	2	160	55 - 60	
Булочки	0,6	Задн.нагрев+конвекц	2	160	30 - 35	

Время, указанное в таблицах, дано без учета длительности предварительного разогрева и ориентировочно.

4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности

Неправильное использование
Риск повреждений поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.
- 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 того, как они остынут.

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.
Налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

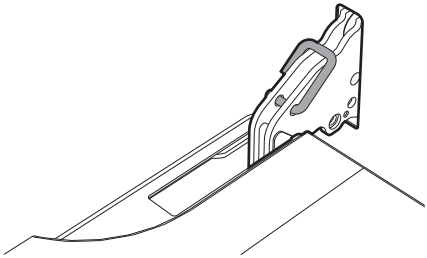
4.4 Пятна от продуктов или остатков пищи

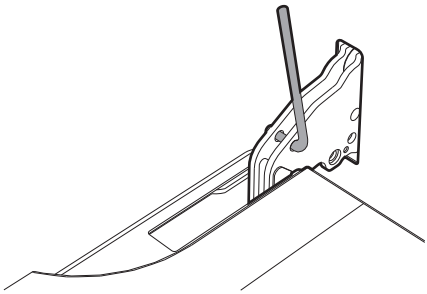
Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки. Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.
Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.

4.5 Демонтаж дверцы

Для облегчения операции чистки снять дверцу и поместить ее на парусину.
Для снятия двери необходимо выполнить следующие операции:

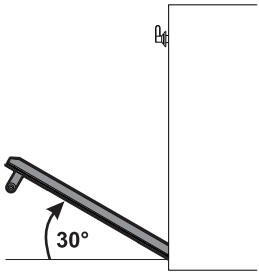
1. Полностью открыть дверь и вставить два штифта в отверстия шарниров, указанные в фигуре.



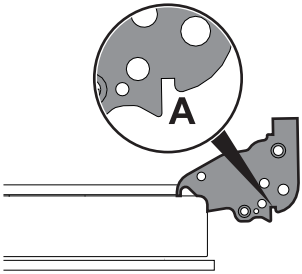


RU

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



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



4.6 Чистка стекол дверцы

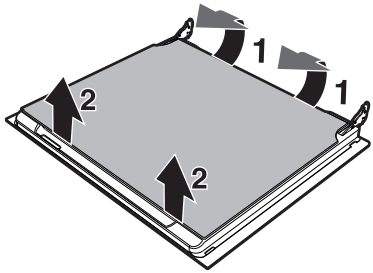
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

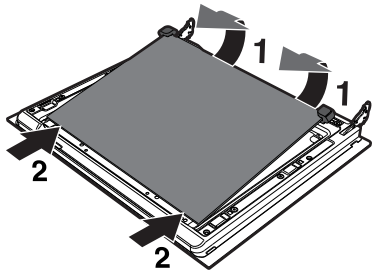
4.7 Демонтаж внутренних стекол

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.

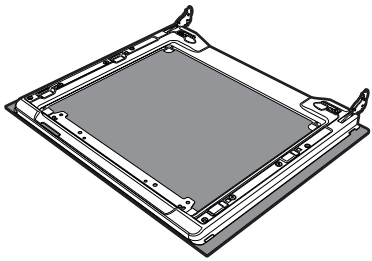


3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.

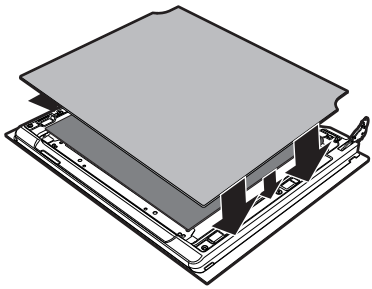


4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно

отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



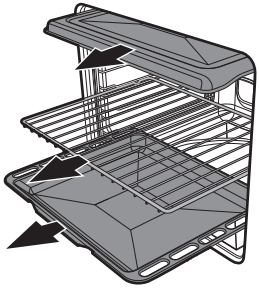
5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



4.8 Чистка внутренней части духовки

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

Извлеките все съемные части.



Промойте решетки горячей водой и очистите их неабразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.

После использования специальных средств рекомендуется включить духовку на максимальный нагрев приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.

Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

Снятие опорных рамок для решеток/противней

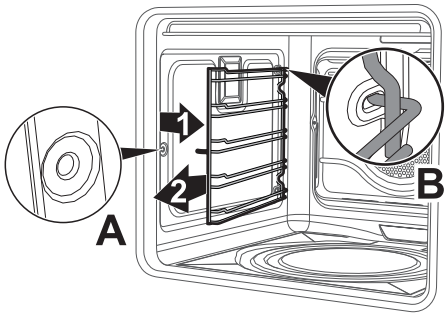
Удаление направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для удаления направляющих рамок. потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места

RU

вклинивания A, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади B.

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



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

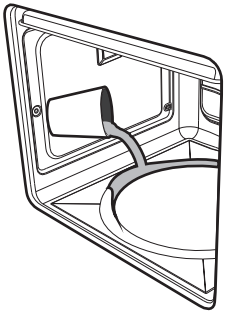
Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

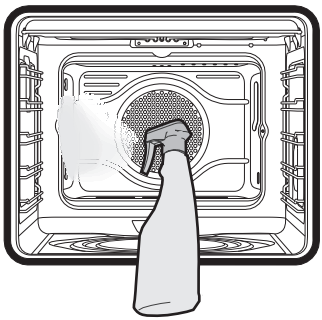
Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

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

Установка Vapor Clean (паровая очистка)

1. Повернуть ручку функций и ручку температуры в положение .
2. Установить долготу приготовления на 18 минут посредством процедуры долготы приготовления, лучше показанной в параграфе “Приготовление с установкой времени”;
3. В конце цикла чистки Vapor Clean (Паровая очистка) таймер выключает нагревательные элементы духовки, срабатывает звуковой сигнал.
4. Для отключения звукового сигнала повернуть ручку регулятора **A** по часовой стрелке до совмещения с символом .

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.
9. 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 (только на некоторых моделях)

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

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- очистите внутреннее стекло, следуя указаниям по обычной чистке.
- Разбрызгать средство для очистки духовок на стекло (необходимо уделять внимание предупреждениям, имеющимся на продукте); оставить на 60 минут, затем смыть и вытереть стекло бумажной салфеткой или тканью из микрофибры.
- Выньте из духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Закройте дверцу.

RU

Настройки процесса пиролиза

1. Повернуть ручку выбора функций на символ P.
2. Повернуть против часовой стрелки ручку регулятора **A** для установления в окошке обозначения режима приготовления **C** значения продолжительности пиролиза.

Рекомендуемая продолжительность пиролиза:
- Слабая загрязненность: 120 минут.
- Средняя загрязненность: 150 минут.
- Сильная загрязненность: 180 минут.

3. После выбора продолжительности пиролиза, индикаторная лампа термостата начинает мигать и духовка начнет нагреваться.
4. Через 2 минуту после начала пиролиза, устройство дверцы препятствует каждой попытке открывания (индикаторная лампа блокирования двери включается).

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

5. В конце пиролиза звуковой сигнал обозначит конец цикла автоматической чистки.
6. Возвратить ручку функций в положение **0**.
7. Дверь остается заблокированной до того, как температура внутри духовки возвращается на уровни безопасности.
8. Подождите, пока духовка не остынет, и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

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

Во время цикла пиролиза вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.

Отсроченный пиролиз

Начало пиролиза может быть запрограммировано на определенное время.

После установления продолжительности пиролиза, потянуть на себя и повернуть против часовой стрелки ручку регулировки **A** и установить стрелку **B** в соответствии с желаемым значением времени.

4.11 Внеочередное техобслуживание

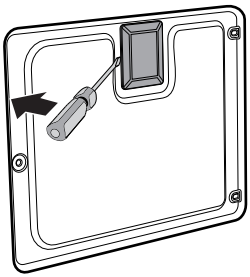
Части под электрическим напряжением

Опасность электрического удара

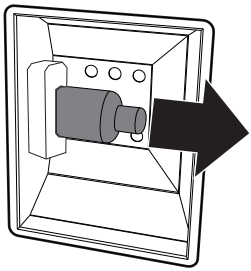
- Отключите электрическое питание духовки.

Замена лампы 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.

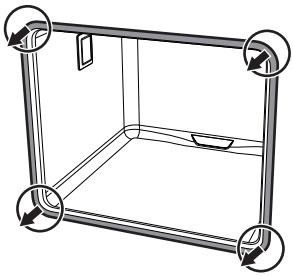


Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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.

Демонтаж прокладки (за исключением пиролитических моделей)

Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы. С четырех сторон расположены крючки крепления к краю духовки. Потянуть во внешнюю сторону края прокладки на 4 уголках для отсоединения крючков.



RU

5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию

Электрическое напряжение
Опасность электрического удара

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

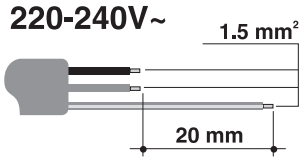
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм^2, маркировка определяется по сечению внутреннего проводника).

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



Стационарное подключение

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

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

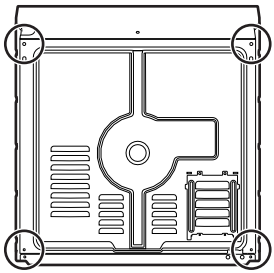
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

5.2 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, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.

5.3 Встраивание

Тяжелый прибор
Опасность получения травм из-за раздавливания

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.

Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

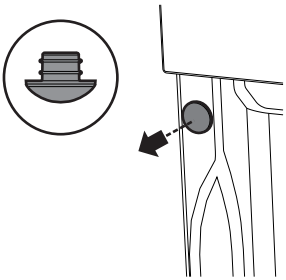
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.

Распространение тепла во время функционирования прибора.
Риск пожара

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

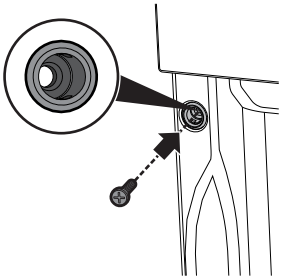
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

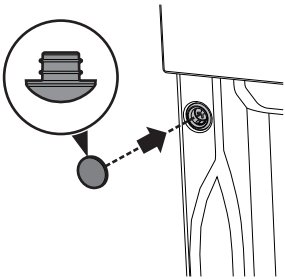


Вставьте прибор в мебель.

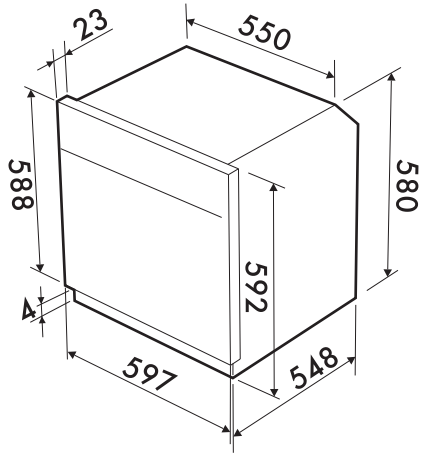
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

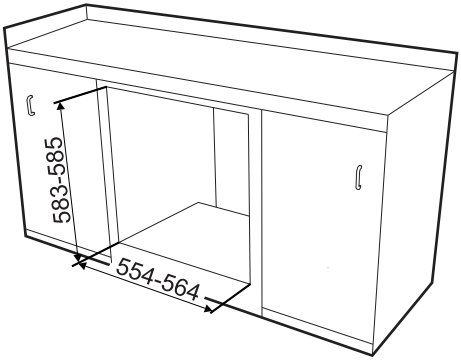


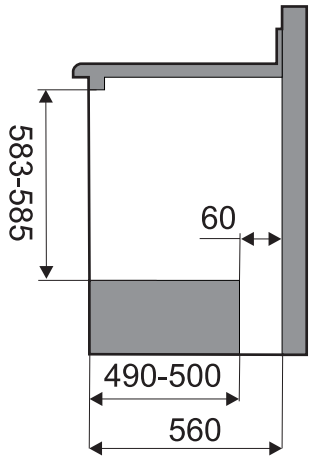
Габаритные размеры прибора (мм)



RU

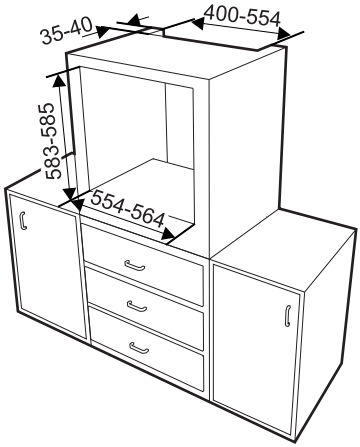
Встраивание под столешницами (мм)

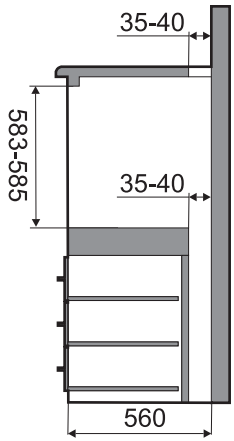




Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием размером примерно 60 мм.

Вертикальное встраивание (мм)





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