

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>548</b>
1.1	Общие меры безопасности	548
1.2	Ответственность производителя	549
1.3	Назначение прибора	549
1.4	Утилизация	549
1.5	Идентификационная табличка	550
1.6	Руководство по эксплуатации	550
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	550
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>551</b>
2.1	Общее описание	551
2.2	Панель управления	551
2.3	Другие части	552
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	553
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>554</b>
3.1	Меры предосторожности	554
3.2	Первое использование	554
3.3	Использование принадлежностей	555
3.4	Использование духовки	555
3.5	Рекомендации по приготовлению	560
3.6	Специальные функции	566
3.7	Программы	575
3.8	Персональные рецепты	584
3.9	Настройки	591
<b>4</b>	<b>Чистка и уход</b>	<b>596</b>
4.1	Меры предосторожности	596
4.2	Чистка прибора	596
4.3	Снятие дверцы	596
4.4	Чистка стекол дверцы	597
4.5	Паровая очистка (только на некоторых моделях)	599
4.6	Пиролиз (только на некоторых моделях)	602
4.7	Внеочередное техобслуживание	606
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>609</b>
5.1	Подключение к электропитанию	609
5.2	Замена кабеля	609
5.3	Встраивание	610

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

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



# Меры предосторожности

## 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 нахождения вблизи прибора детей младше 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.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Действия 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 прорези 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 застряли предметы.

## 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 Назначение 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/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС). 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 получения  
электрического удара**

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

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



## Меры предосторожности

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 душения

- 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 началом использования 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 уход



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

### Установка



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



### Меры предосторожности



### Информация



### Предложения

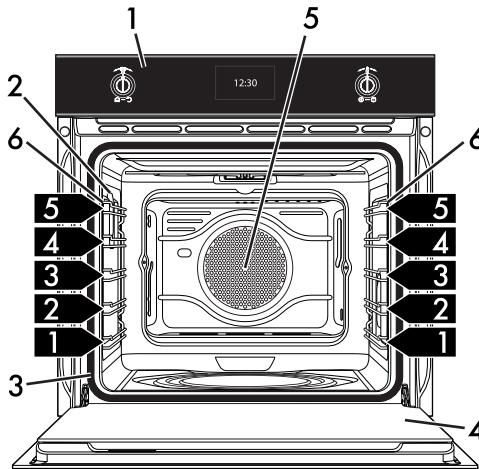
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

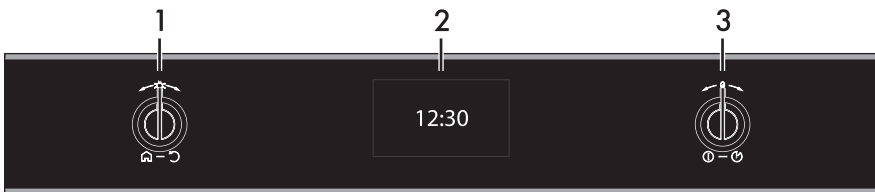
5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

7 Плитка для приготовления пиццы

**1,2,3** → Уровень опорной рамки

### 2.2 Панель управления



#### 1 Ручка возврата

Используя данную ручку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Кроме того, с ее помощью можно вручную включить или выключить лампу внутри духовки.

#### 2 Дисплей

Показывает текущее время, параметры приготовления и все функции прибора.



## 3 Ручка управления

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

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



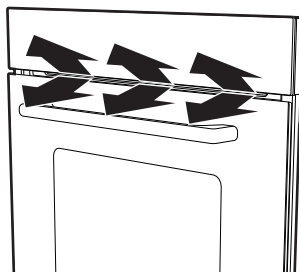
Необходимо удерживать ручку нажатой в течение минимум 5 секунд для немедленного завершения возможного процесса приготовления.

## 2.3 Другие части

### Полки для размещения

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

## Охлаждающий вентилятор





Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

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

### Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, за исключением функций   и .
- при повороте ручки возврата вправо или влево, когда не выбрана ни одна из функций (повторное поворачивание ручки регулирования температуры вправо или влево приведет к выключению внутреннего освещения).

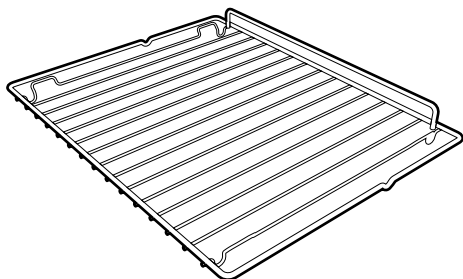


## 2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте



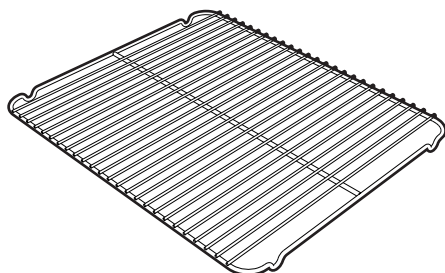
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

### Решетка



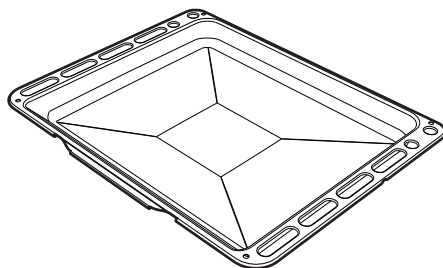
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

### Решетка для противня



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

### Противень для глубокой жарки



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на решетке выше, и для выпечки пирогов, печенья и т. д.



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми 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 получения ожогов**

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



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

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



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

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

### 3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления остатков производства.



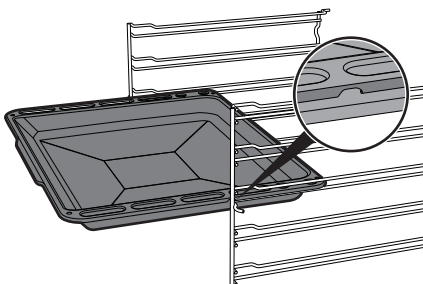
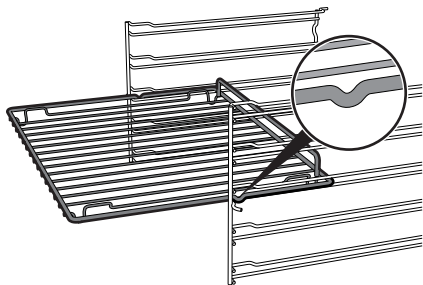


## 3.3 Использование принадлежностей

### Решетки и противни

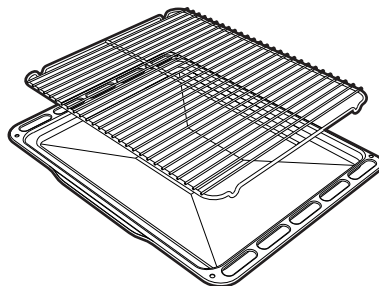
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



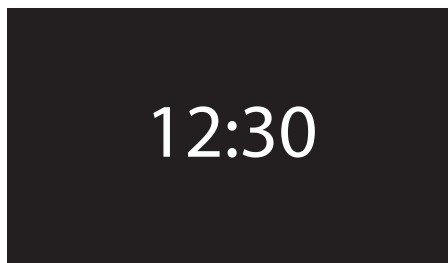
### Решетка для противня

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



## 3.4 Использование духовки

### Первое использование



При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ **00:00**. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).



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



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



## Использование

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



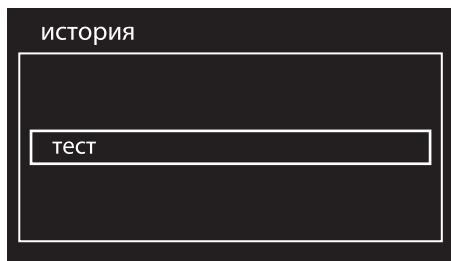
При первом использовании прибор по умолчанию настроен на отображение информации на английском языке «English».



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

### История

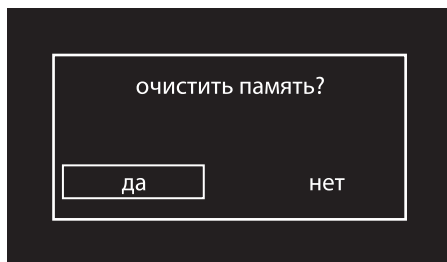
При изображении часов на дисплее нажмите рукоятку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.



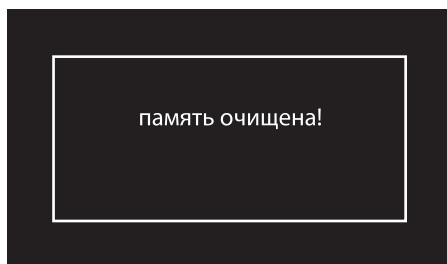
### Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

1. При изображении часов на дисплее нажмите рукоятку возврата для отображения последних использованных программ или персональных рецептов.
2. Нажмите на рукоятку управления на несколько секунд.



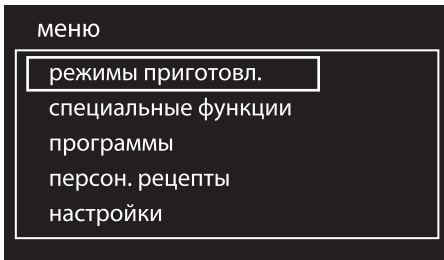
3. Выберите **ДА**, если необходимо удалить историю.



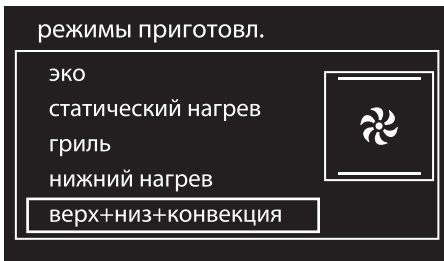


## Режимы приготовления

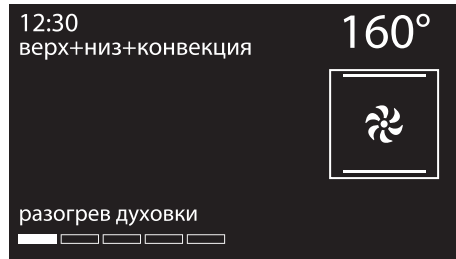
1. Нажмите на дисплее часов рукоятку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **режимов приготвл.** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



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



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

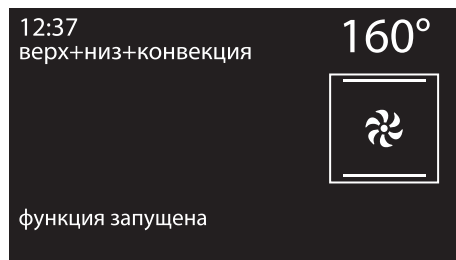


Для изменения температуры можно в любой момент повернуть рукоятку управления. Нажмите для подтверждения или подождите 5 секунд.



До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.

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

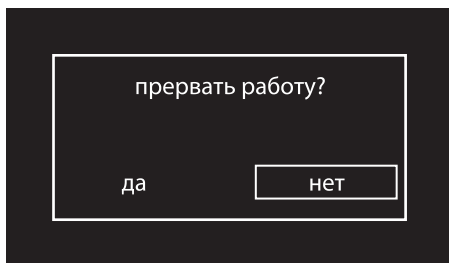




## Прерывание функции

Чтобы прервать какую-либо функцию приготовления:

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



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

## Перечень режимов приготовления



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.



### Эко

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

Идеален для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не подходит для блюд, где требуется подход теста.

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



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



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



### Стат. нагрев

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



## Гриль

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

## Верх+низ+конвекция

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

## Гриль + конвекция

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

## Низ+конвекция

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

## Турборежим

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



## Задний нагрев+конв.

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



## Задн.нагрев+конвекц + гриль + конвекция

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

## 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).
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле духовки, после окончания приготовления не оставляйте горячие блюда внутри камеры на длительное время.

### Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

### Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + 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.



## Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления 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 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.

## Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

## Для экономии энергии

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.
- В случае неиспользования противня для пиццы (если он входит в комплект) выньте его и установите крышку в соответствующем гнезде.

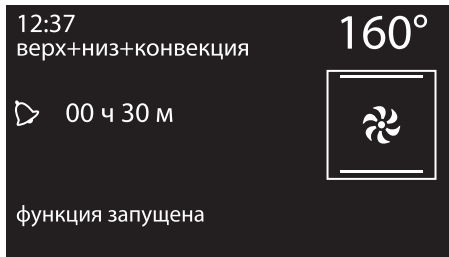



## Использование


### Функция таймера

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

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



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

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

### Приготовление с установкой времени

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


**i** Включение функции приготовления с установкой времени отключает таймер, если он был установлен ранее.

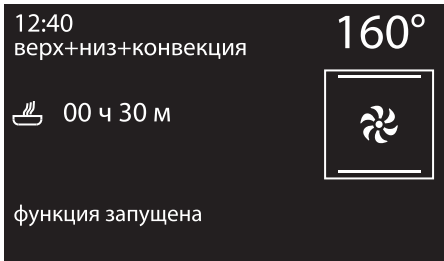
1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите дважды на рукоятку управления.
2. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте рукоятку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



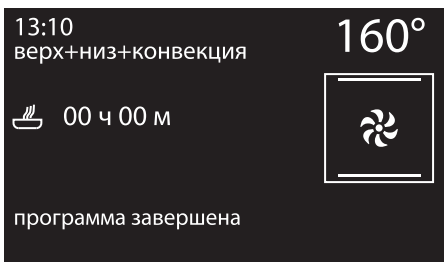




3. Через несколько секунд после выбора длительности символ  перестает мигать и начинается приготовление с установкой времени.



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



Чтобы увеличить длительность приготовления, поверните рукоятку управления.



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



Для выключения прибора см. «Прерывание функции».

## Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

Во время функционирования прибора можно изменить продолжительность приготовления с установкой времени:

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



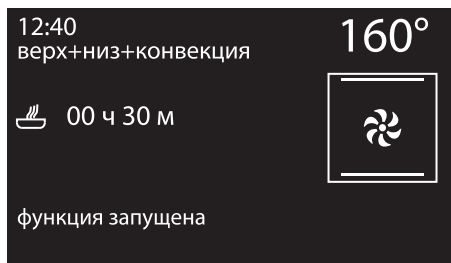
## Использование


### Отсрочка включения






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

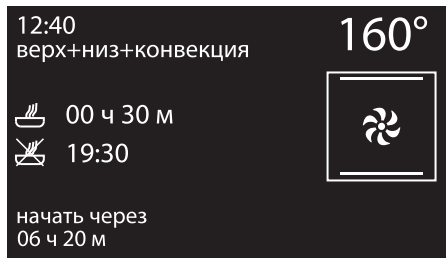
1. После выбора функции и температуры нажмите на рукоятку управления для настройки длительности приготовления.



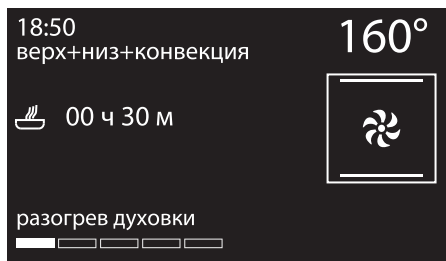
2. Прежде чем символ  перестанет мигать, нажмите на рукоятку управления для настройки времени окончания программы.

3. Символ  мигает. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.

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



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

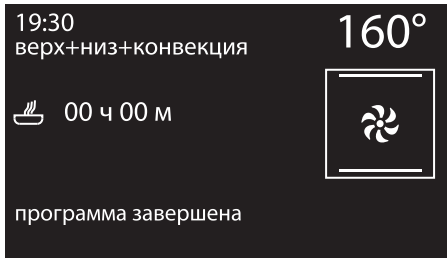


6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.





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



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










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

## Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления



После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

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



При изменении длительности приготовления время окончания программы аннулируется.

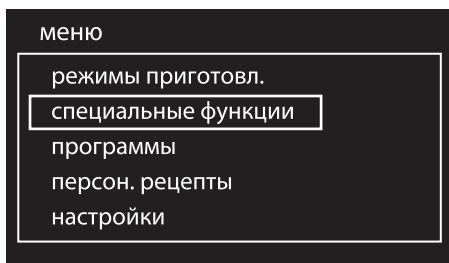


## 3.6 Специальные функции



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

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



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

## Список специальных функций



### Таймер

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



### Размораживание по весу

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



### Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



### Поднятие теста

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



### Подогрев

Служит для разогрева блюд или поддержания их горячими.



### Шабат

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



## Паровая очистка (только на некоторых моделях)

Эта функция облегчает очистку посредством использования пара, создаваемого небольшим количеством воды, налитой на установленную на дне штамповку.

ECO  
P

## Эко-пиролиз (только на некоторых моделях)

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

P

## Пиролиз (только на некоторых моделях)

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

i

Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции.

Информацию о функциях **Паровая очистка**, **Эко-пиролиз** и **Пиролиз** см. в «4 Чистка и уход».

## Таймер


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

### специальные функции


таймер

размороз. по весу  
размороз. по времени  
поднятие теста  
подогрев



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

12:30  
таймер


 00 ч 35 м

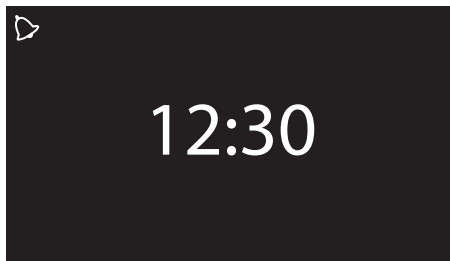


RU



## Использование

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



Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.



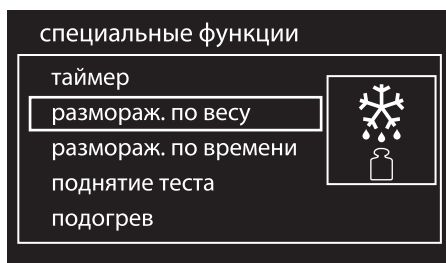
Если после выбора длительности работы таймера включается какая-либо функция, выбранная длительность будет автоматически установлена в качестве таймера для активной функции, за исключением некоторых специальных функций, автоматических программ и персональных рецептов.



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

### Размораживание по весу

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

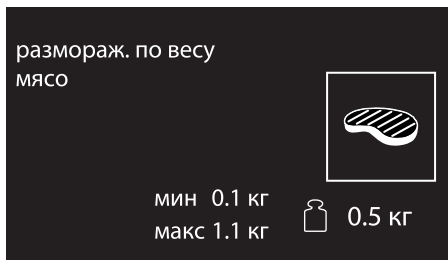


4. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.





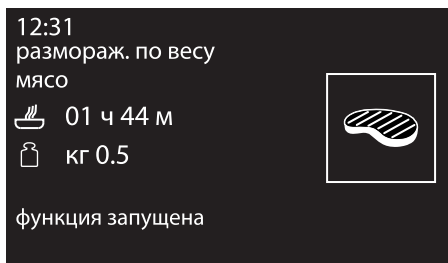
5. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.



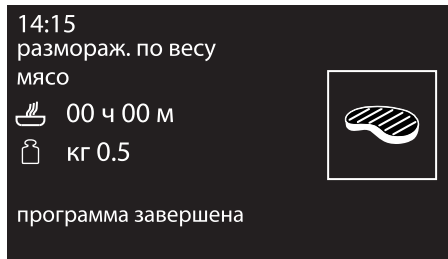
6. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбранных параметров.



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



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



Заранее заданные параметры:

	Тип	Вес (кг)	Время (по умолчанию)
	Мясо	от 0.1 до 1.1 (по умолчанию 0.5)	01 часов 45 минут
	Рыба	от 0.1 до 0.7 (по умолчанию 0.4)	00 часов 40 минут
	Фрукты	от 0.1 до 0.5 (по умолчанию 0.3)	00 часов 45 минут
	Хлеб	от 0.1 до 0.5 (по умолчанию 0.3)	00 часов 20 минут

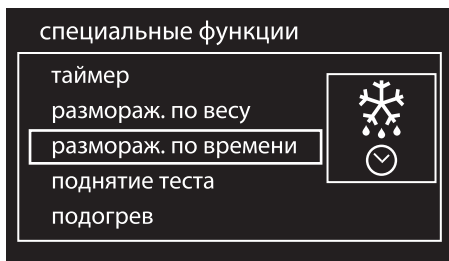
\* Время разморозки зависит от формы и размера размораживаемого продукта.



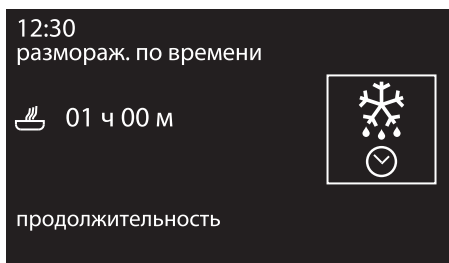
## Использование

### Размораживание по времени

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



4. Поверните рукоятку управления для изменения длительности (от 1 минуты до 13 часов).



5. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбранных параметров.



6. Снова нажмите на рукоятку, чтобы запустить разморозку.
7. Длительность размораживания можно изменить во время выполнения функции. Поверните рукоятку управления вправо или влево для внесения желаемых изменений.
8. Нажмите на рукоятку для подтверждения новых настроек длительности. В любом случае, через 5 секунд после внесения последних изменений продолжится выполнение функции размораживание.
9. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.







## Поднятие теста



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

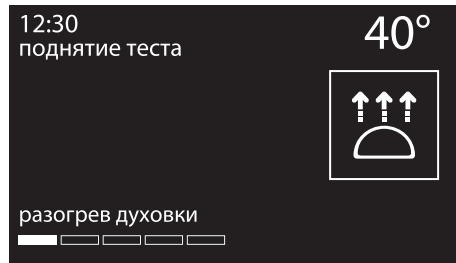
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **поднятие теста** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



4. Нажмите на рукоятку управления для активации функции.



5. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.



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

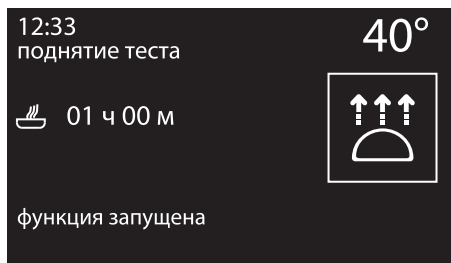


Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Функция таймера»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление с установкой времени») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Отсрочка включения»).



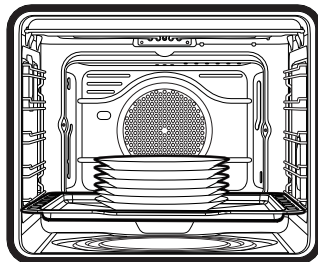
## Использование

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



### Подогрев

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

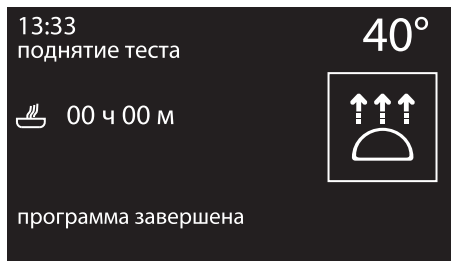


Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Устанавливайте друг на друга не более 5-6 емкостей.

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

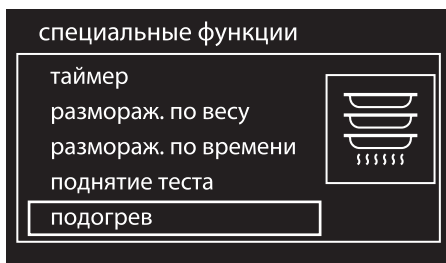
**i** Во время выполнения функции поднятия теста свет в печи выключен.

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



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать **подогрев** в меню «Специальные функции».

3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



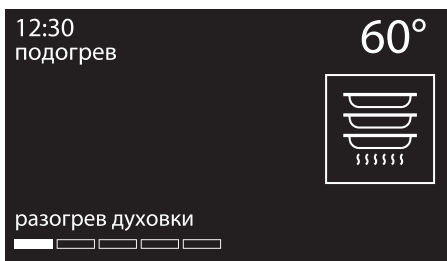
В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.



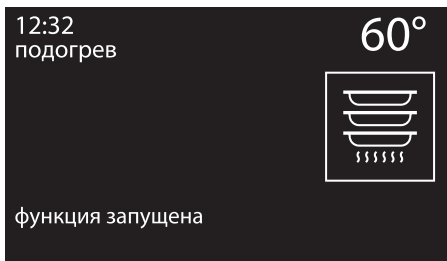
4. Нажмите на рукоятку управления для включения функции или поверните ее для регулировки предустановленной температуры (от 40° до 80°).



5. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

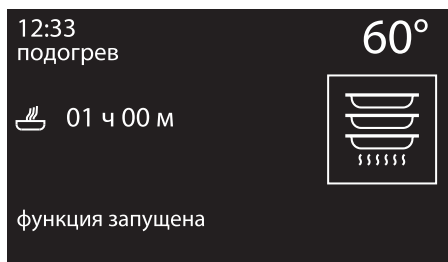


6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.

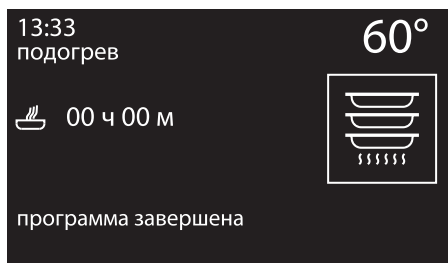


Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Функция таймера»), продолжительность нагревания (см. «Приготовление с установкой времени») либо нагревания с отсрочкой (см. «Отсрочка включения»).

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



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



В функции «подогрев» нельзя изменить температуру.



## Использование

### Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

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

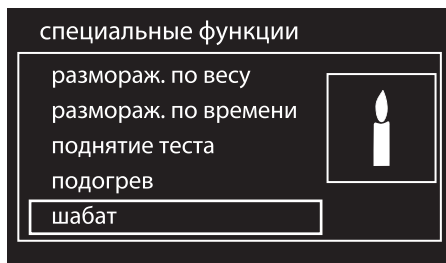


После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

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

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

2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



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



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



5. По окончании удерживайте нажатой рукоятку управления минимум 5 секунд, чтобы вернуться в главное меню.

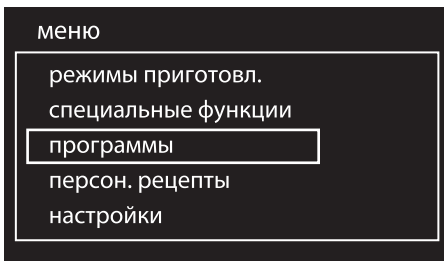


## 3.7 Программы



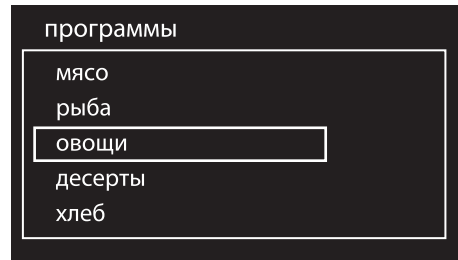
Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

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

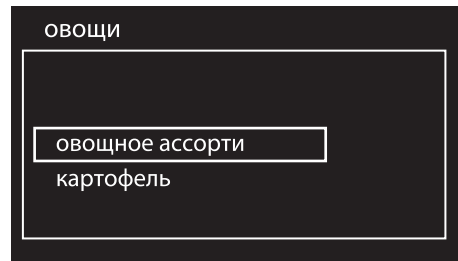


## Запуск программы

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



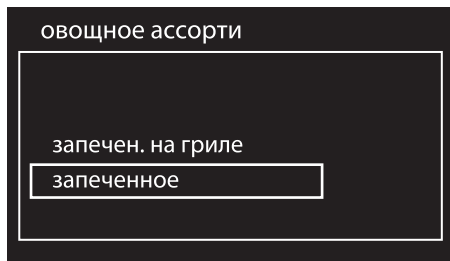
3. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите рукоятку управления для подтверждения.



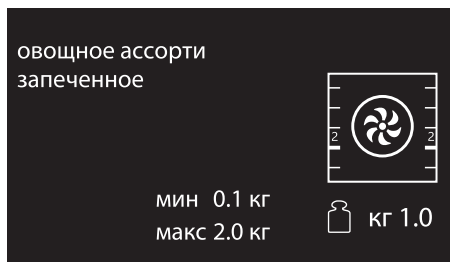


## Использование

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



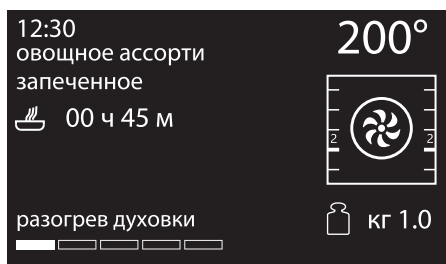
5. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес блюда.



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



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

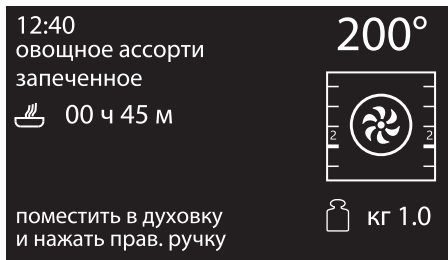


**i** Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.

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




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

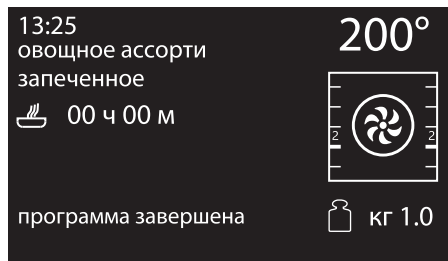


8. Нажмите ручку управления, чтобы начать приготовление.




## Завершение программы

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



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

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

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

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



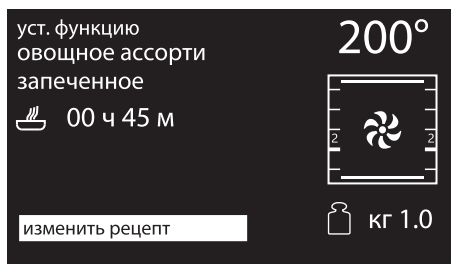
## Использование

### Циклическое изменение программы

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

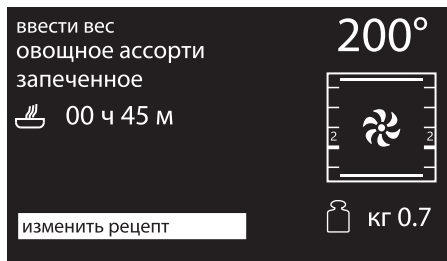


3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **функции**, которая должна быть связана с программой.

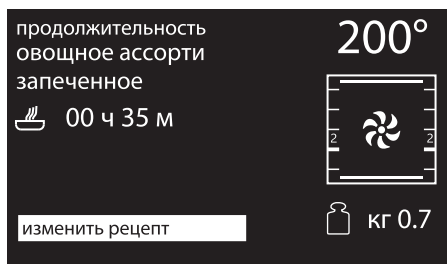


4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

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



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

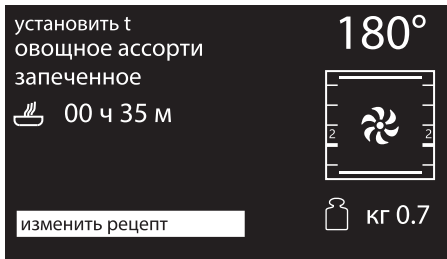


8. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

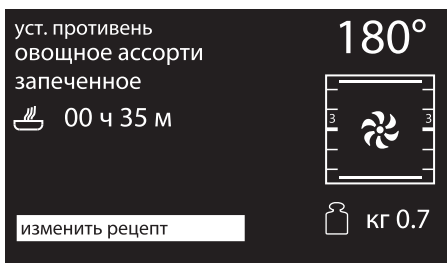




9. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **температуры** приготовления блюда, которая должна быть связана с программой.

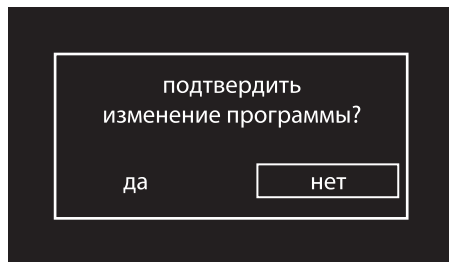


10. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
11. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **уровня**, который должен быть связан с программой.



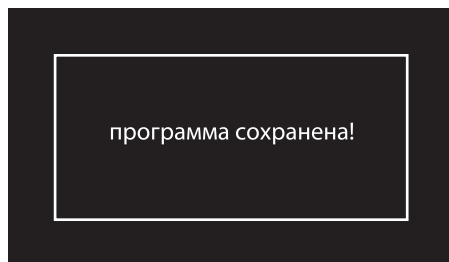
12. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

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



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

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



















# Использование

## Таблица программ по умолчанию

### МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Ростбиф	с кровью	1		2	200	35
	средняя прожарка	1		2	200	40
	хорошая прожарка	1		2	200	45
Корейка	-	1		2	190	75
Баранина	средняя прожарка	1		2	190	100
	хорошая прожарка	1		2	190	110
Телятина	-	1		2	190	65
Свинные ребрышки	-	1		4	250	16
Свинные отбивные	-	1		4	280	15
Свинные колбаски	-	1		4	280	12
Бекон	-	0,5		4	250	7
Индейка	запеченная	3		1	190	110
Курица	запеченная	1		2	200	64
Кролик	запеченный	1,5		2	190	80



## РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Свежая рыба	-	0,5		2	160	35
Рыба замороженная	-	0,5		2	160	45
Сибас	-	1		2	160	45
Морской черт	-	0,8		2	160	60
Люциан	-	1		2	180	30
Палтус	-	1		2	160	35

## ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Овощное ассорти	запечен. на гриле	0,5		4	250	25
	запеченное	1		2	200	45
Картофель	запеченный	1		2	220	40
	замороженный	0,5		2	220	13



# Использование

## ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пончики	-	1		2	160	60
Печенье	-	0,6		2	160	18
Кекс	-	0,5		2	160	18
Заварное печенье	-	0,5		2	180	70
Безе	-	0,3		2	120	90
Бисквит	-	1		2	160	60
Штрудель	-	1		2	170	40
Песочное тесто	-	0,8		2	170	40
Булочки	-	1		2	180	40
Круассан	-	0,6		2	160	30

## ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Хлеб дрожжевой	-	1		2	200	30
Фокачча	-	1		2	180	25



## ПИЦЦА

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

## ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста	-	2		1	220	40
Лазанья	-	2		1	230	35
Паэлья	-	0,5		2	190	25
Пирог киш	-	0,5		1	200	30
Суфле	-	0,5		2	180	25

## РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ


Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	-	1		2	90	360
Говядина	с кровью	1		2	90	105
	хорошая прожарка	1		2	90	380
Свинина, филе	-	1		2	90	330
Баранина	-	1		2	90	360



## 3.8 Персональные рецепты

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

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

 При включении эко-режима (см. 3.8 Персональные рецепты) время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.

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

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

меню

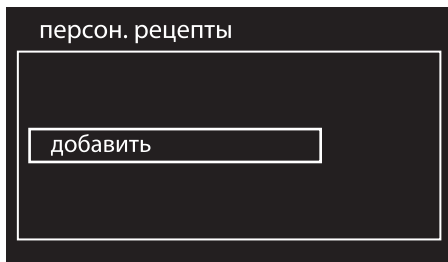
режимы приготовл.  
специальные функции  
программы  
**персон. рецепты**  
настройки

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



## Добавление рецепта

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



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

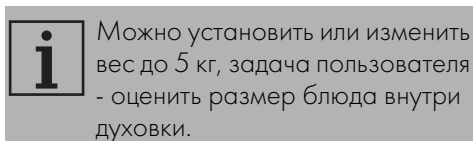


3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

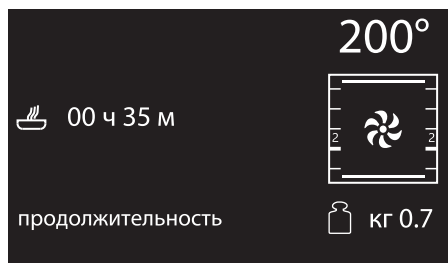
4. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда для данного рецепта.



5. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



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



7. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

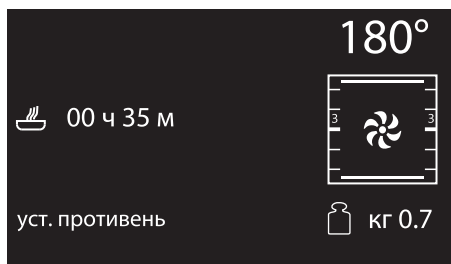


## Использование

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




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



11. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

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



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

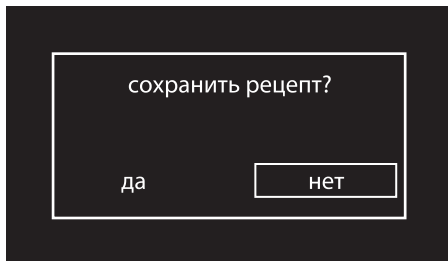
**i** Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

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



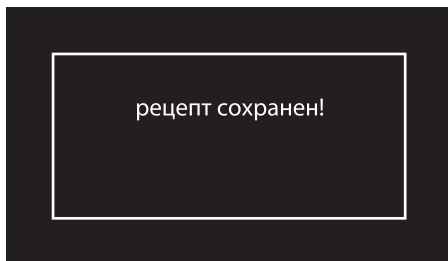


14. После введения названия персонального рецепта нажмите на рукоятку возврата для подтверждения внесения программы в память или отказа от него. Выберите **ДА** для сохранения рецепта.



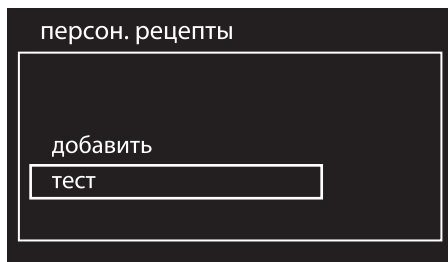
Выбор пункта «НЕТ» повлечет за собой отказ от выполненных изменений.

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



## Запуск персонального рецепта

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



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

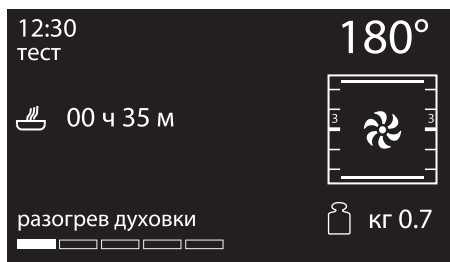


4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



## Использование

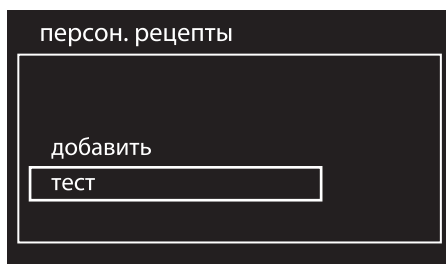
Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.



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

### Изменение персонального рецепта

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



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

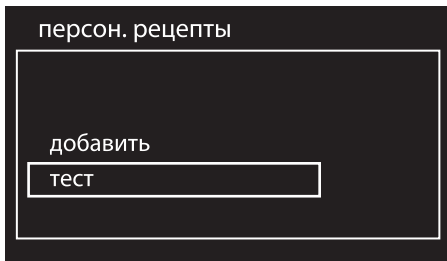


4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
5. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».



## Удаление персонального рецепта

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

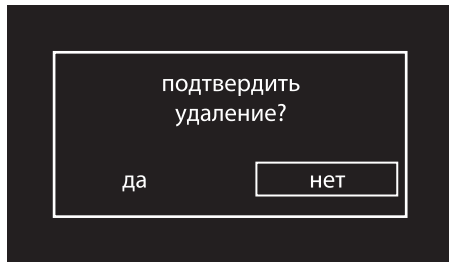


2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите позицию **удалить**.

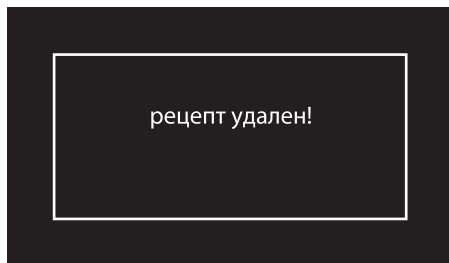


4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

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



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

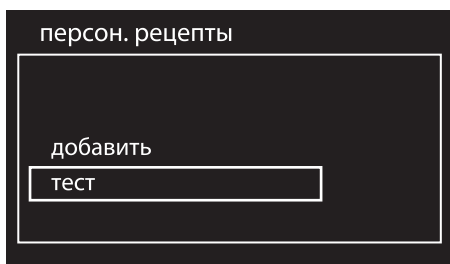




## Использование

### Отсрочка включения

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



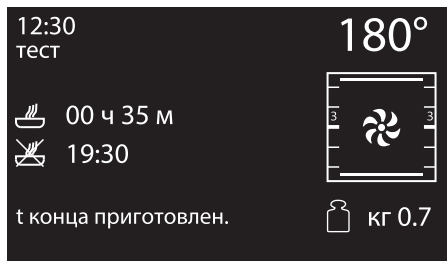
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **отсрочка включения**.



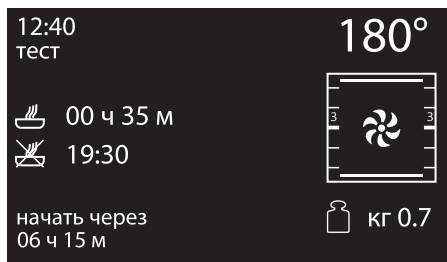
4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.


5. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать время окончания приготовления с помощью рукоятки управления.

Символ  мигает.



6. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



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

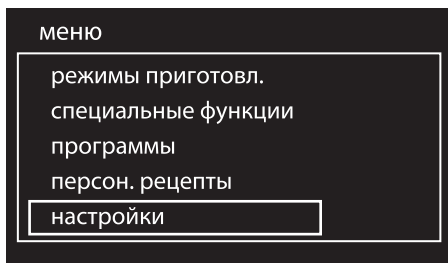


## 3.9 Настройки



В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

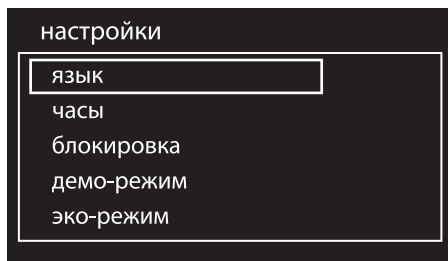
1. Нажмите на дисплее часов рукоятку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **настройки** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



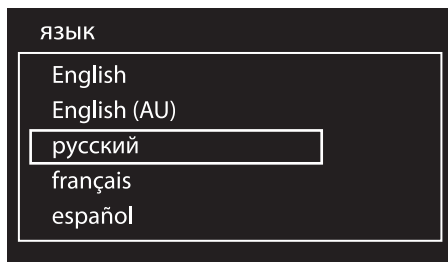
## Язык

Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

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



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

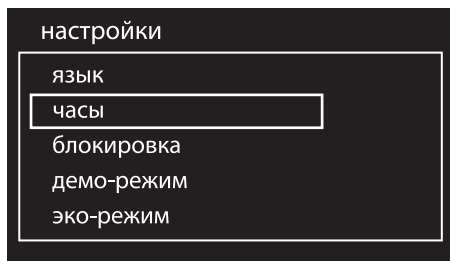


4. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить выбранный язык.

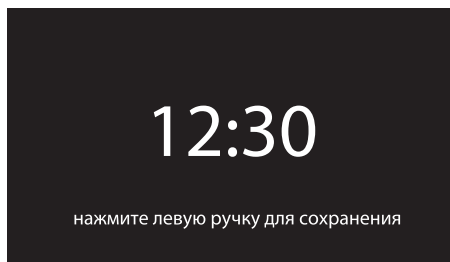


## Часы

Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.



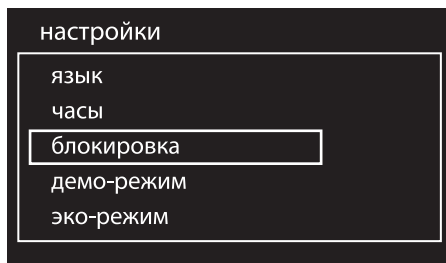
1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения часов.
2. Нажмите на рукоятку управления, чтобы перейти к установке значения минут.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.



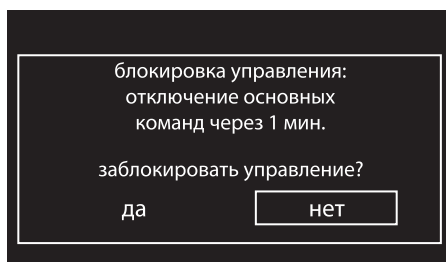
4. Нажмите на рукоятку возврата для подтверждения.


## Блокировка

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



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



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

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

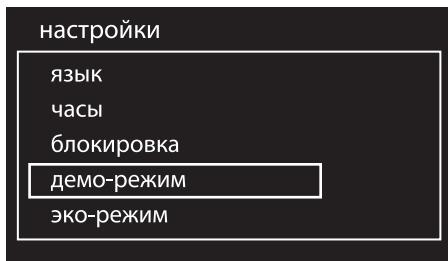


При изменении положения рукояток управления или возврата на дисплее на две секунды появляется предупреждение.

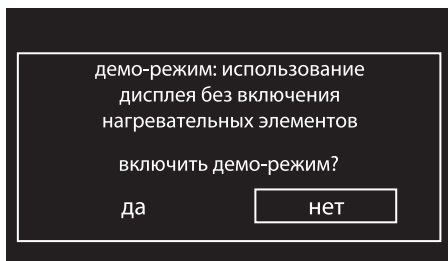



## Демо-режим (только для выставочных моделей)


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



- Для подтверждения включения демонстрационного режима выберите ДА.




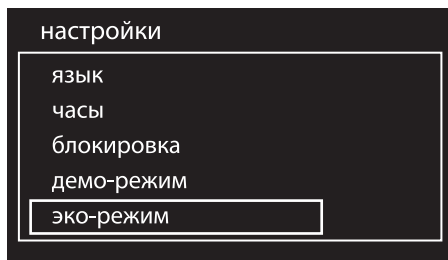
 Если данный режим включен, на дисплее отображается надпись «Деморежим».

 При нормальной работе с прибором следует установить на OFF этот режим.

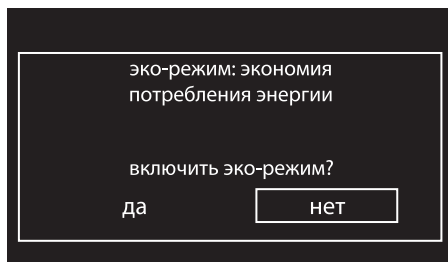
## Эко-режим (только для некоторых моделей)


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

При включении этого режима на дисплее появляется символ .



- Для подтверждения включения экорежима выберите ДА.

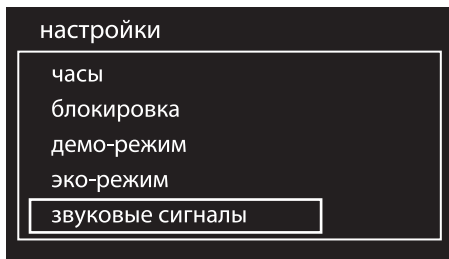


 Во время работы экорежима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.

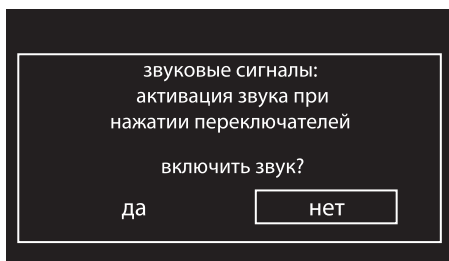


## Звуковые сигналы

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

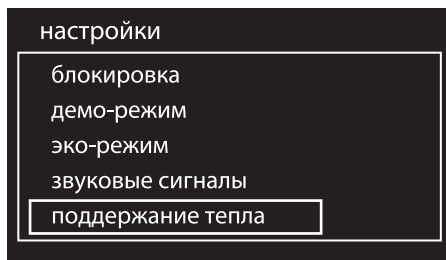


- Для отключения звукового сигнала, сопровождающего нажатие рукояток, выберите НЕТ.

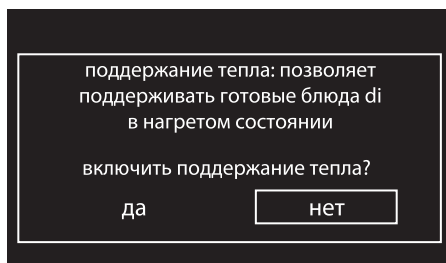


## Поддержание тепла

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



- Для подтверждения поддержания тепла выберите ДА.

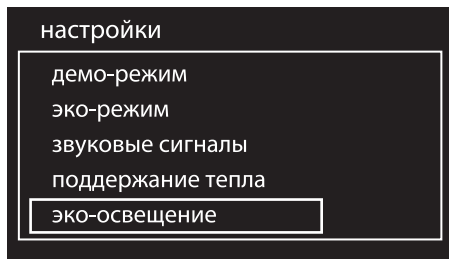




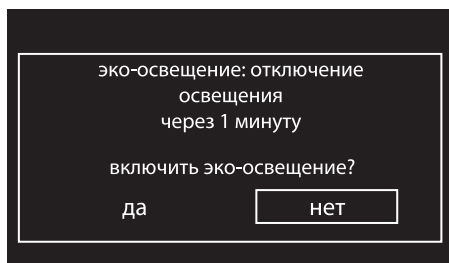


## Эко-освещение

Для обеспечения оптимального энергосбережения лампочка отключается автоматически через минуту после начала приготовления.



- Для подтверждения включения экоосвещения выберите ДА.



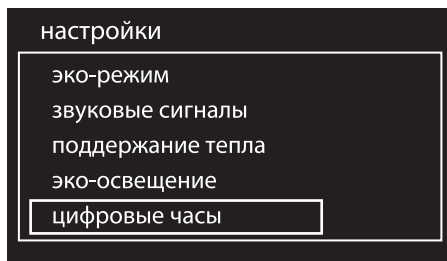
Для предотвращения автоматического отключения лампы по прошествии одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ. (OFF).



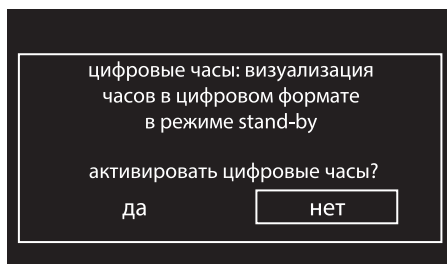
В ручном режиме управление включением и выключением осуществляется путем поворачивания рукоятки возврата вправо для обоих видов настроек.

## Цифровые часы

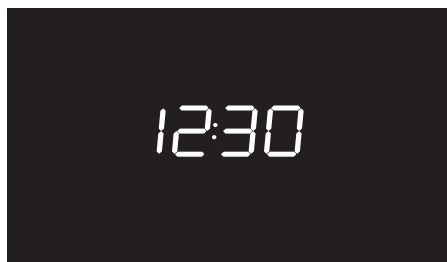
Позволяют отобразить время в цифровом формате.



- Для подтверждения включения цифровых часов выберите ДА.



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





## 4 Чистка и уход

### 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, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

### 4.2 Чистка прибора



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

#### Рекомендации по чистке рабочей камеры духовки

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

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- прокладку (за исключением пиролизных моделей).



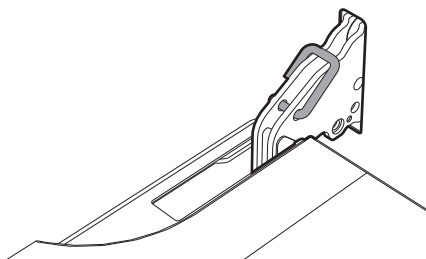
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

### 4.3 Снятие дверцы

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

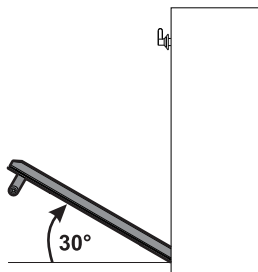
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

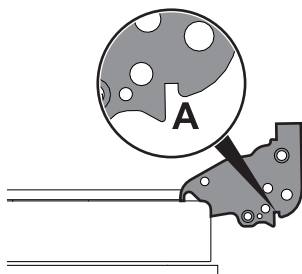




2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно  $30^\circ$  и извлеките.



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



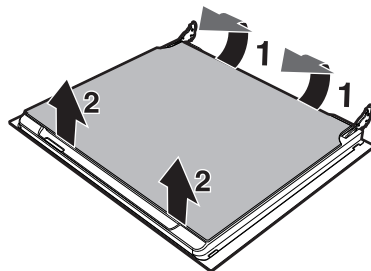
## 4.4 Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

### Демонтаж внутренних стекол

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

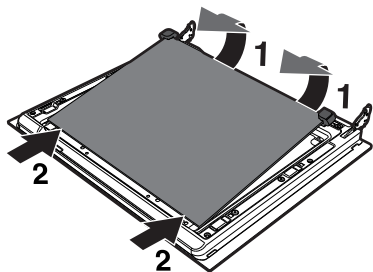
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



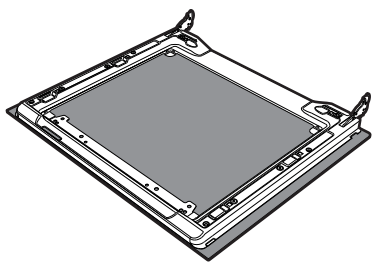


## Чистка и уход

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

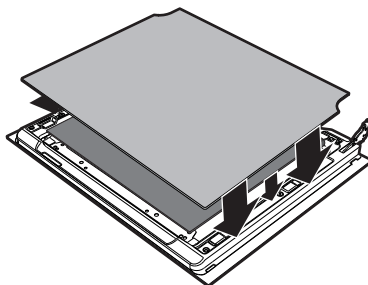


4. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



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.

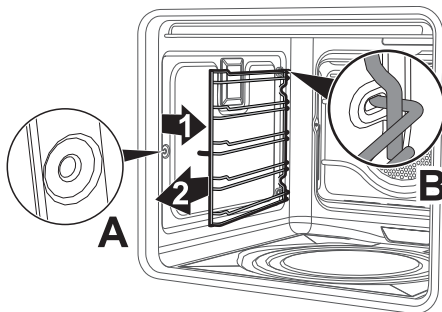


### Снятие опорных рамок для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

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

1. Потяните рамку в направлении внутрь духовки, чтобы высвободить ее из гнезда **A**.
2. Затем выньте ее из гнезд, расположенных в задней части **B**.
3. Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.





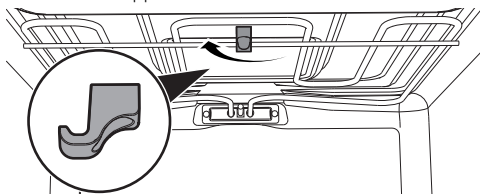
## Чистка верхней части (за исключением пиролизных моделей)

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

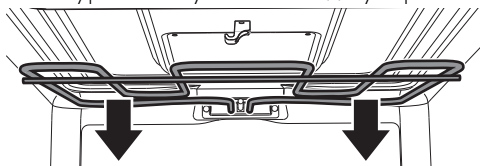
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной печи.

Прибор оснащен качающимся ТЭНом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части печи.

1. Слегка приподнять верхний ТЭН и повернуть стопор на 90°, чтобы высвободить ТЭН.



2. Аккуратно опустить ТЭН до упора.



**Неправильное использование**  
**Риск повреждения прибора**

- Не сгибать чрезмерно ТЭН во время очистки.

3. По окончании операции по очистке вернуть ТЭН на место и повернуть стопор для блокировки.

## 4.5 Паровая очистка (только на некоторых моделях)

**i** Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть рабочей камеры духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.

**!** **Неправильное использование**  
**Риск повреждения поверхностей**

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

### Предварительные операции

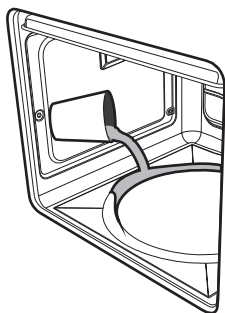
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности. Верхняя защита может оставаться внутри духовки.

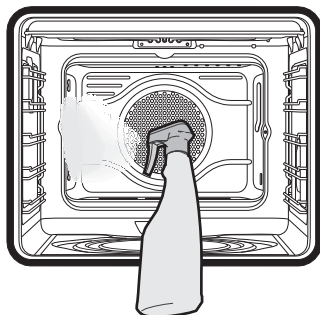


## Чистка и уход

- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью 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 Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите функцию **паровая очистка** в меню «специальные функции». Затем нажмите на рукоятку для подтверждения.

#### специальные функции

размороз. по времени  
поднятие теста  
подогрев  
шабат  
**паровая очистка**



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

12:30  
паровая очистка

60°

00 ч 18 м

12:48

t конца приготовлен.



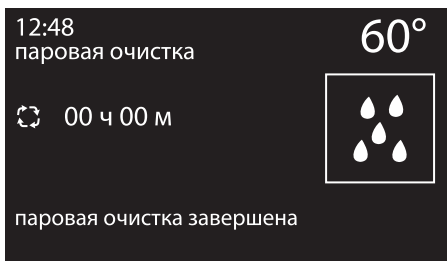


Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

3. Нажмите 2 раза рукоятку управления для запуска цикла очистки.






4. По окончании цикла Паровой очистки раздастся звуковой сигнал.



## Установка программируемой функции «Паровая очистка»

Время начала паровой очистки может быть запрограммировано, как и остальные функции приготовления.

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



### Окончание цикла Паровой очистки

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Стойкие остатки удалите при помощи нецарапающей губки с латунными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.

Для достижения максимальной гигиены и для предотвращения впитывания продуктами питания неприятных запахов просушите духовку при помощи функции вентиляции при температуре 160°C в течение 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

### 4.6 Пиролиз (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 рабочей камеры духовки.



#### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

### Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

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



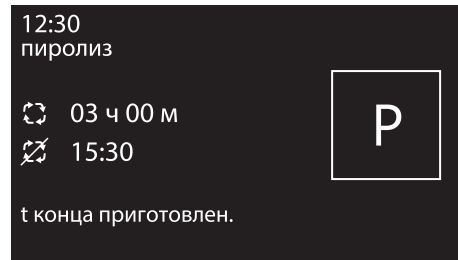
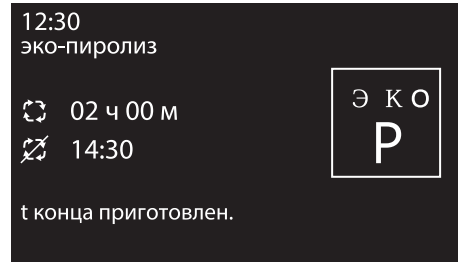
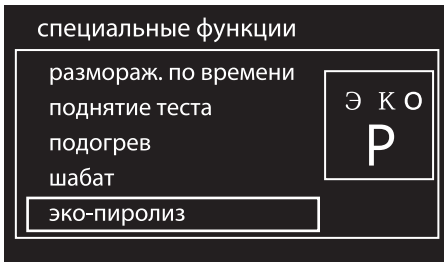


- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите верхнюю защиту (если имеется).
- Закройте дверцу.

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

## Настройки процесса пиролиза

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

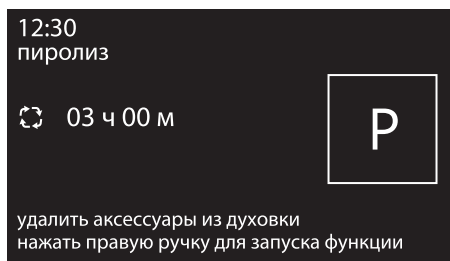




## Чистка и уход

3. Нажмите на рукоятку управления.

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



4. Нажмите рукоятку управления, чтобы запустить процесс пиролиза.

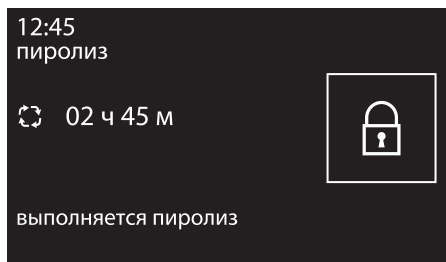
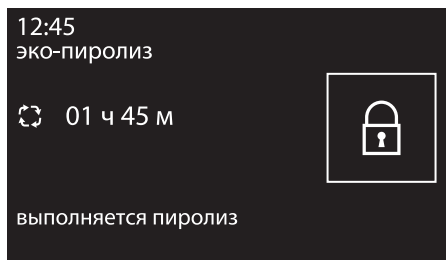


Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

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

## Пиролиз

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



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.



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

14:30  
эко-пиролиз

00 ч 00 м



окончание пиролиза  
охлаждение

15:30  
пиролиз

00 ч 00 м



окончание пиролиза  
охлаждение

3. На дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры.
4. Подождите, пока прибор не остынет, и соберите остатки внутри салфеткой из микрофибры.



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



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



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.



### Установка программированного пиролиза

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

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

**i**

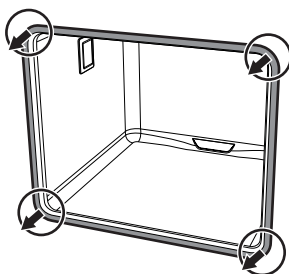
Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор с помощью соответствующих органов управления.

### 4.7 Внеочередное техобслуживание

#### Демонтаж и монтаж прокладок (за исключением пиролитических моделей)

Чтобы снять прокладку:

- Открепите крючки, расположенные по 4 углам, и потяните наружу прокладку.



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки.

#### Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.



## Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

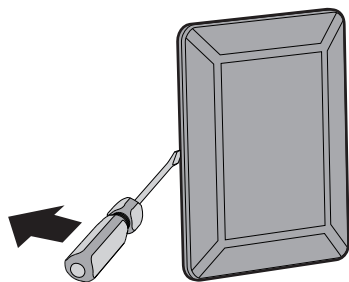
**Опасность получения электрического удара**

- Отключите прибор от электрического питания.

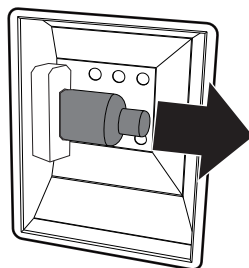
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

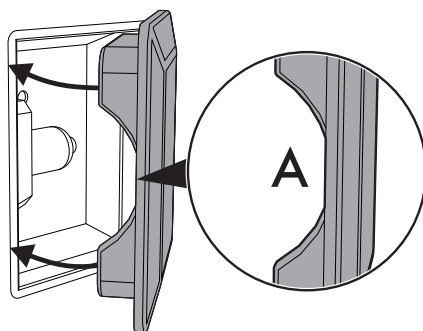


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



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



### Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

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

Органы управления не выполняют своих функций:

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

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

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

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

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

На дисплее появится надпись «Ошибка 4»:

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

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

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



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



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



## 5 Установка

### 5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность получения  
электрического удара**

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

#### Общая информация

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

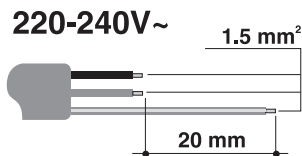
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видимом месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220–240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>, в зависимости от сечения внутреннего проводника).

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



### 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.

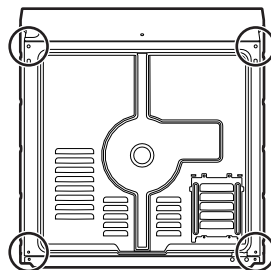
### 5.2 Замена кабеля



**Электрическое напряжение  
Опасность получения  
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.

RU



# Установка

## 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**

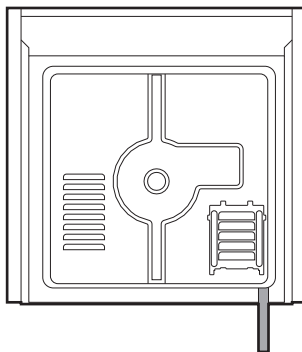
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



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

- Убедитесь, что материал, из которого изготовлена мебель, термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створкой нише или в шкафчике.

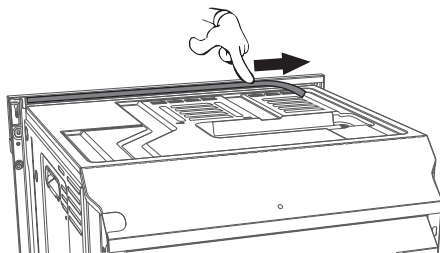
## Положение кабеля питания



(вид сзади)

## Прокладка передней дверцы

Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней дверцы, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.

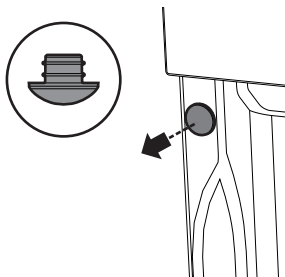




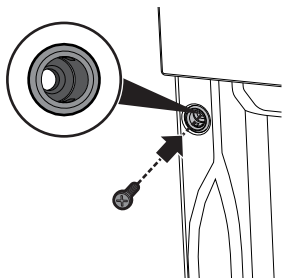


## Втулки крепления

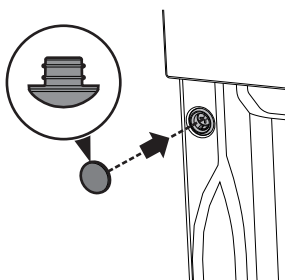
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



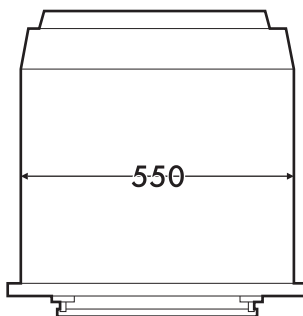
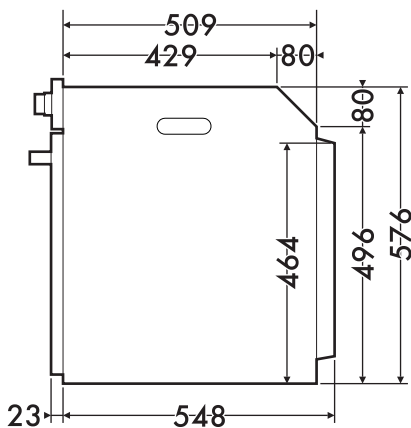
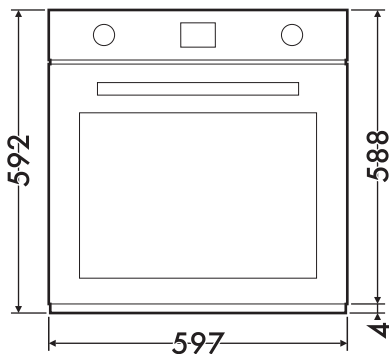
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



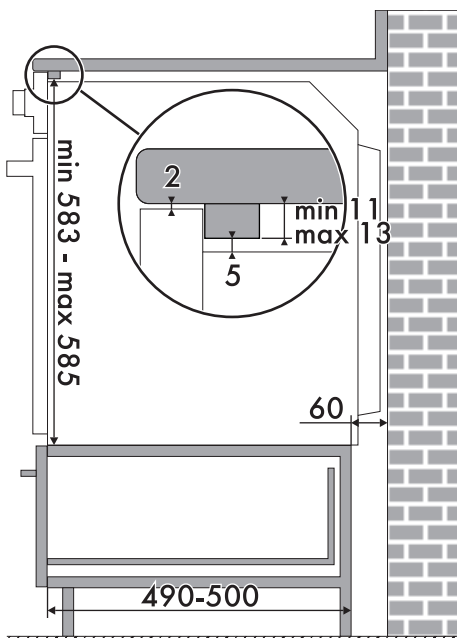
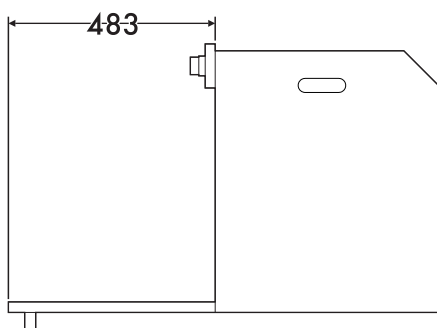
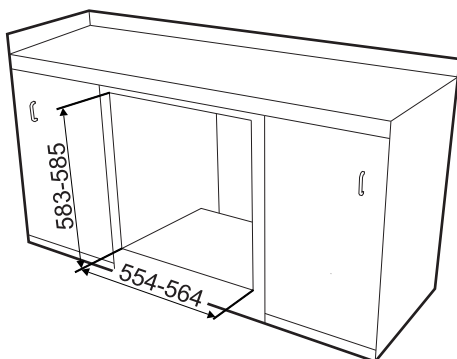
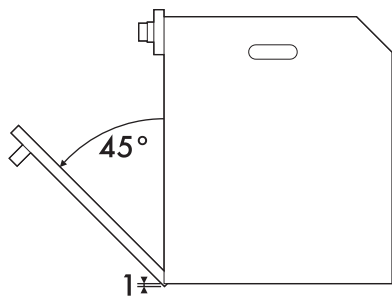
## Габаритные размеры прибора (мм)





## Установка

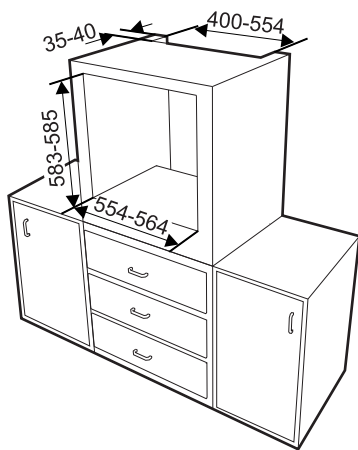
### Встраивание под столешницами (мм)



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



## Вертикальное встраивание (мм)



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

