

Содержание

1	Предупреждения	466
1.1	Общие меры безопасности	466
1.2	Назначение прибора	469
1.3	Ответственность производителя	469
1.4	Руководство по эксплуатации	470
1.5	Идентификационная табличка	470
1.6	Утилизация	470
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	471
2	Описание	472
2.1	Общее описание	472
2.2	Панель управления	473
2.3	Другие части	473
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	475
3	Использование	477
3.1	Предупреждения	477
3.2	Первое использование	478
3.3	Использование принадлежностей	478
3.4	Использование духовки	479
3.5	Рекомендации по приготовлению	484
3.6	Специальные функции	489
3.7	Программы	497
3.8	Персональные программы	504
3.9	Настройки	509
4	Чистка и уход	515
4.1	Предупреждения	515
4.2	Чистка прибора	515
4.3	Чистка стекол дверцы	515
4.4	Пиролиз (только на некоторых моделях)	518
4.5	Внеплановое техобслуживание	521
5	Установка	524
5.1	Подключение к сети электропитания	524
5.2	Для монтажника	524
5.3	Замена кабеля	525
5.4	Встраивание	525

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

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



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

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



- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.



Предупреждения

- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за рукоятку дверки.
- Для обеспечения правильного охлаждения необходимо, чтобы во время работы рукоятка была полностью открыта. Убедитесь, что рабочий радиус не перекрыт и отсутствуют неполадки.

Установка и техобслуживание

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



- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Для этого прибора

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

1.2 Назначение прибора

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

1.3 Ответственность производителя

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

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



Предупреждения

1.4 Руководство по эксплуатации

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/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.



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 удушья

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



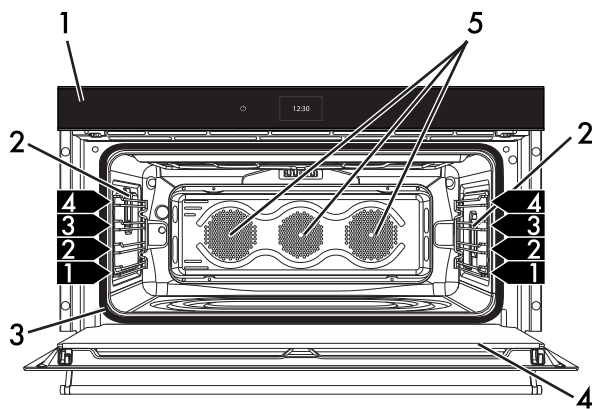
Рекомендация

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



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

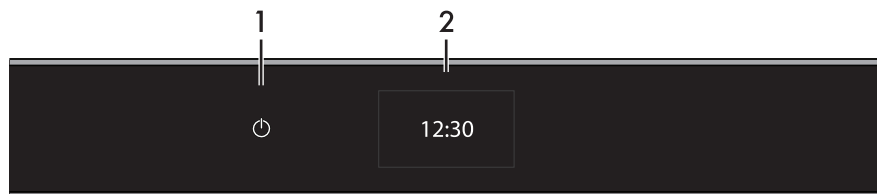
5 Вентилятор

6 Опорные рамки для решеток/противней

1,2,3... Уровень опорной рамки



2.2 Панель управления



1 Кнопка Вкл/Выкл

Позволяет включать и выключать прибор. С помощью этой кнопки можно вернуться из режим ожидания в полноценный рабочий режим.

2 Дисплей

Посредством сенсорного дисплея можно осуществлять взаимодействие с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо нажать на соответствующие иконки. На дисплее будут отображены все параметры, относящиеся к работе прибора, такие как: выбранная функция, настройки времени/температуры или программ приготовления, имеющихся в памяти. В общем, чтобы вернуться в предыдущее меню или завершить какую-либо функцию необходимо нажать символ ; для подтверждения выбора опций нажмите символ .

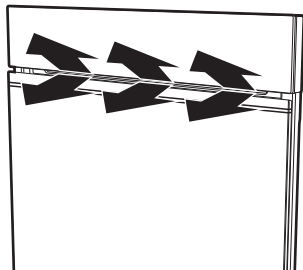
2.3 Другие части

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 духовку и включается во время приготовления.

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 
- во время работы какой-либо функции необходимо нажать символ  для включения или  для выключения внутренней подсветки.



Неправильное использование

Риск повреждения прибора

- Для обеспечения правильного охлаждения необходимо, чтобы во время работы рукоятка была полностью открыта. Убедитесь, что радиус действия не прегражден и отсутствуют неполадки.

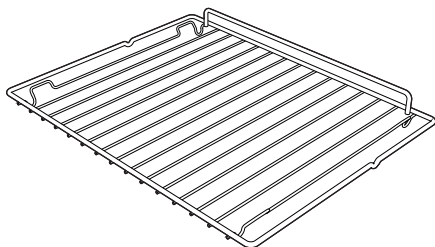


2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте



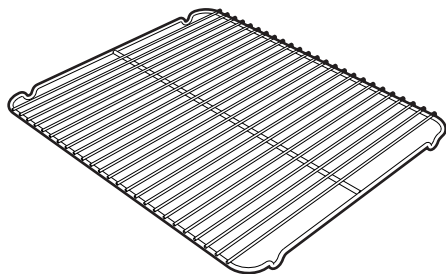
Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



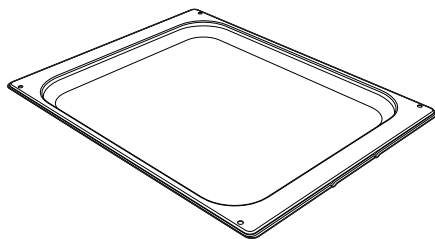
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



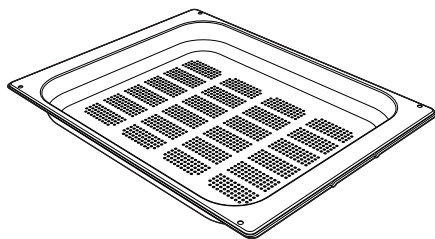
Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

Противень



Служит для приготовления десертов (с продолжительностью приготовления менее 25 минут или приготовления без пара), риса, бобовых и зерновых. Необходим также для сбора жидкостей, образующихся при приготовлении на пару или при размораживании пищевых продуктов, содержащихся в расположенных выше противнях с отверстиями.

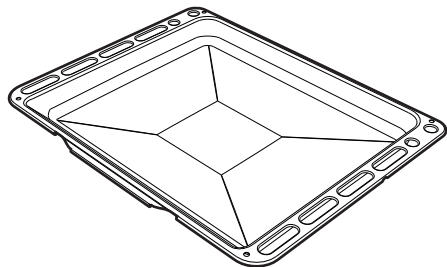
Противень с отверстиями



Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.



Противень для глубокой жарки



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

i

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

i

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



3 Использование

3.1 Предупреждения



Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Используйте термостойкие рукавицы для защиты рук во время перемещения блюд внутри духовки.
- 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 возгорания или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Не пользуйтесь и не оставляйте воспламеняемые 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 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 вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки. В духовку разрешается устанавливать только оригинальный противень для пиццы, предоставленный производителем.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



Неправильное использование
Риск повреждения ручки

- Не блокируйте/задерживайте ручку во время открытия или закрытия.
- Не перекрывайте радиус действия ручки.
- Не подвешивайте тряпки или инструменты на ручку.
- Не позволяйте детям играть с подвижной ручкой.



Использование



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Для обеспечения правильного охлаждения необходимо, чтобы во время работы рукоятка была полностью открыта. Убедитесь, что рабочий радиус не перекрыт и отсутствуют неполадки.
- Если прибор работает и после нескольких попыток не удалось открыть ручку, необходимо выключить прибор.

3.2 Первое использование

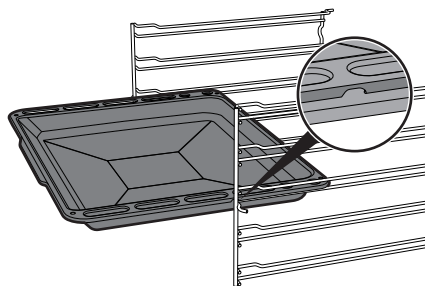
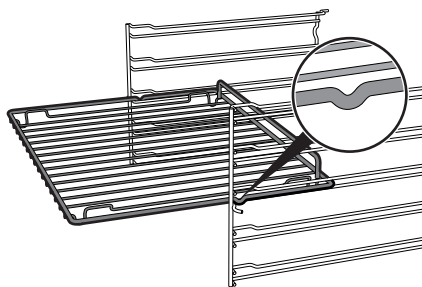
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте пустую духовку до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

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие 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 до упора.

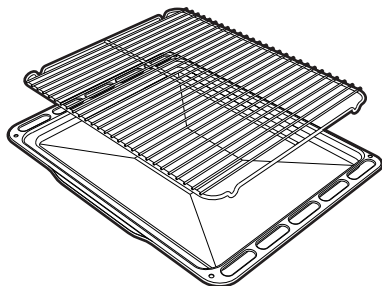


Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



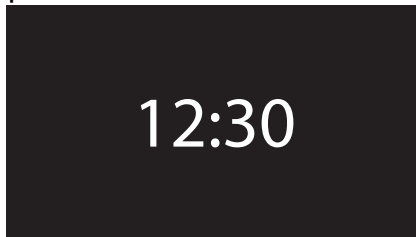
Решетка для противня

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).

Прикоснуться к дисплею для входа в меню настроек.



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



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



Использование

Включение дисплея

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

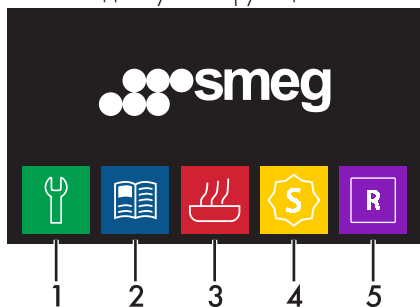
Для включения дисплея:

- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» в левой части дисплея: .

Прибор издаст несколько гудков и через несколько секунд дисплей включится. При включении на дисплее появится текущее время.

Стартовое окно


Нажмите на дисплее на показываемое время. Теперь в «стартовом окне» прибора можно осуществлять выбор различных доступных функций.



- 1 Настройки
- 2 Программы
- 3 Режимы приготовления
- 4 Специальные функции
- 5 Персонал. программы

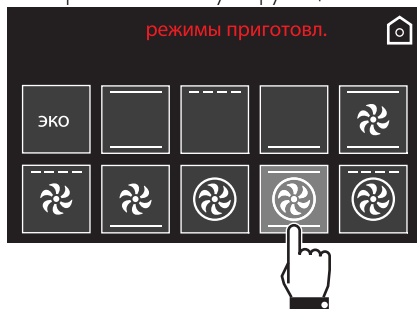
Режимы приготовления

1. В «стартовом окне» выбрать иконку

режимы приготовл. 



2. Выберите желаемую функцию.

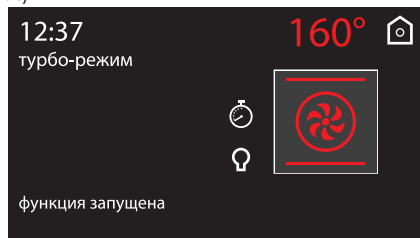


3. Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображаться выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и текущее значение температуры (предварительный нагрев).





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




До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку.

Прерывание функции

Для прерывания какого-либо режима приготовления нажмите на символ возврата  и удерживайте его примерно в течение 2 с. Необходимо выбрать желаемую опцию.



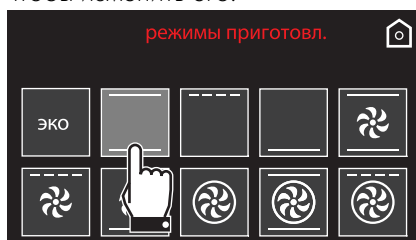
Удерживайте нажатым символ возврата  в течение нескольких секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в любой момент и возврата в главное меню.

Изменить режим во время цикла приготовления

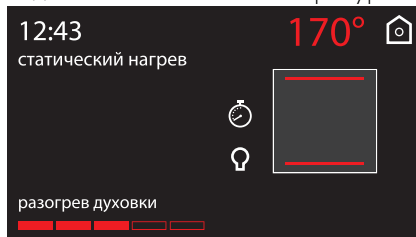
1. Нажмите символ режима, чтобы изменить его.



2. Нажмите символ нового режима, чтобы изменить его.



3. На дисплее будет отображаться новый выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и процесс достижения нового заданного значения температуры.





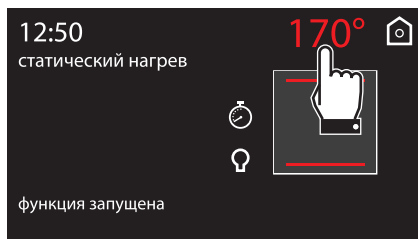
Использование





Во избежание случайного выхода из функции или из отображенного экрана необходимо нажать на символ  чуть дольше обычного. При трехминутном нажатии на символ будет выполнен выход из экранного окна и из работы.


Измените предварительно установленную температуру

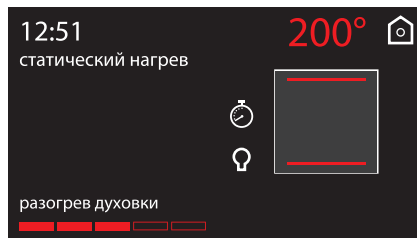
1. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.



2. Воспользуйтесь символами  и  для настройки значения необходимой температуры.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.



Перечень режимов приготовления

Эко

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

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

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



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



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



Стат. нагрев

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

Гриль

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

Нижний нагрев

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



Верх+низ+конвекция

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



Гриль + конвекция

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



Низ+конвекция

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



Задний нагрев+конв.

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает 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.



Турбо-режим

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



Задн.нагрев+конвекц + гриль + конвекция

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

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 продолжить приготовление 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 продолжительность 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 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

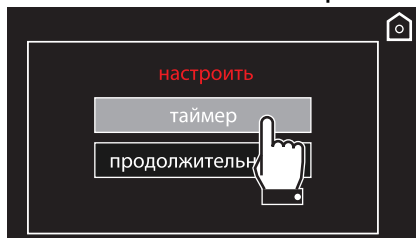
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора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

Таймер во время функции



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

1. Нажмите на символ  во время приготовления.
2. Нажмите на надпись **таймера**.

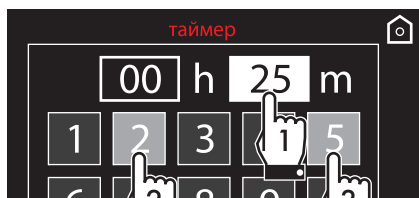



Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.



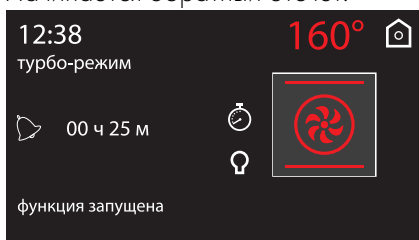
Использование

3. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.




5. Начинается обратный отсчет.



6. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Символ  мигает.



Нажмите на символ  или  для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительного таймера снова нажмите на символ .


Приготовление по таймеру



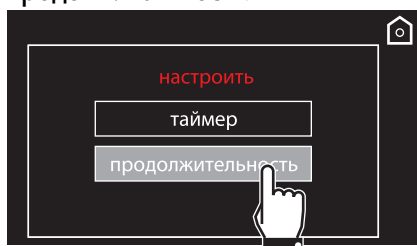
Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.



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

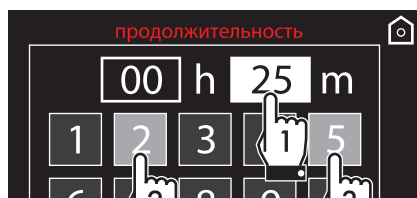
1. Нажмите на символ  во время приготовления.

2. Нажмите на надпись **продолжительность**.




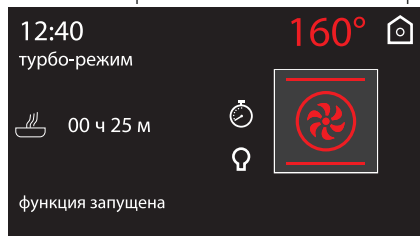
Приготовление по таймеру можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.



3. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).

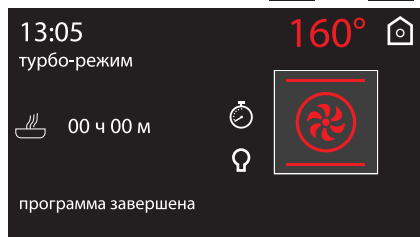






4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Начнется приготовление по таймеру.




6. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы  или .

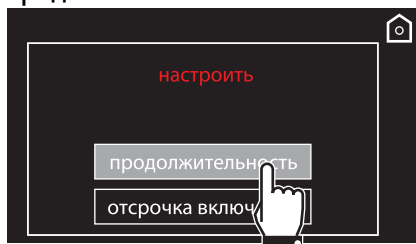



Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, нажмите на символ  и затем на символ . Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

Изменение выбранных установок при приготовлении по таймеру

Во время работы прибора можно изменить продолжительность приготовления по таймеру:

1. Нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **продолжительность**.




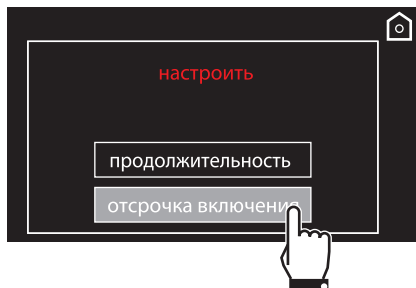
3. Наберите новую продолжительность и нажмите на символ  для подтверждения.

Отсрочка включения



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

1. После задания продолжительности приготовления нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.






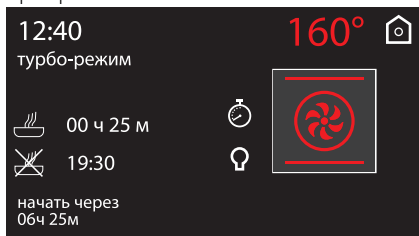
Использование

3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19:30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).

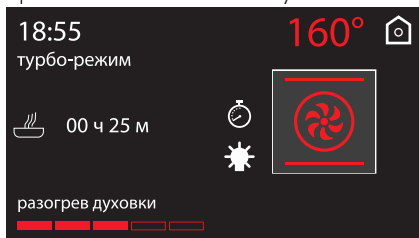


4. Нажмите на символ  для подтверждения.

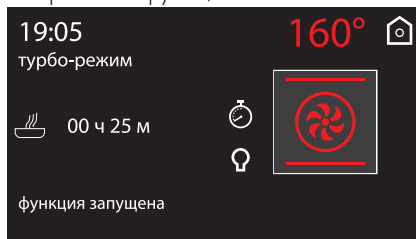
5. Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.





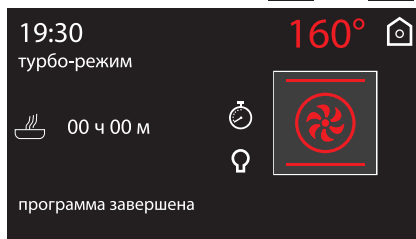
6. В зависимости от выбранных настроек прибор начинает предварительный нагрев, который длится приблизительно 10 минут...





7. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



8. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы  или .



Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, нажмите на символ 

и затем на символ . Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



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





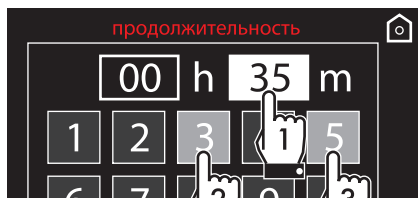
Изменение выбранных установок в режиме запрограммированного приготовления





После изменения продолжительности приготовления необходимо заново установить время окончания приготовления.

Во время работы духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Нажмите на символ .
2. Наберите новую продолжительность (например, 35 минут) и нажмите на символ .



3. Нажмите еще раз на символ .
4. Наберите новое время желаемого конца приготовления (например, в 19.00) и нажмите на символ .



3.6 Специальные функции

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

В «стартовом окне» выберите иконку

специальных функций



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.



Использование



Поднятие теста

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



Подогрев

Служит для разогрева блюд или поддержания их горячими.



Шабат

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



Эко-пиролиз (только на некоторых моделях)

При выборе этой функции в духовке осуществляется пиролиз при температуре 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки рабочей камеры, если она не слишком загрязнена.



Пиролиз (только на некоторых моделях)

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



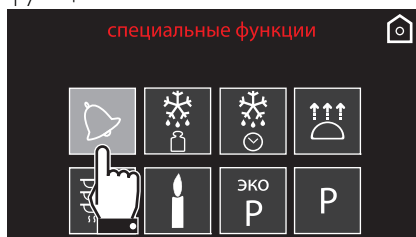
Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Для функций Пиролиз и Эко-пиролиз см. «4 Чистка и уход».

Таймер



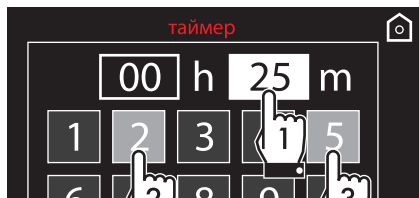
Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.


1. Выберите **таймер** в меню специальных функций.



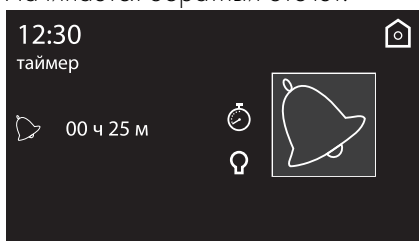


2. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).







3. Нажмите на символ  для подтверждения.


4. Начинается обратный отсчет.

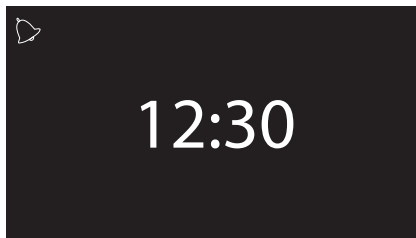


5. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Символ  мигает.

 Нажмите на символ  или  для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительного таймера снова нажмите на символ .

6. 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.



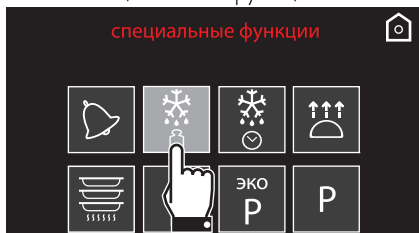
Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.



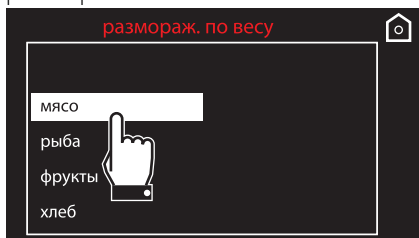
Использование

Размораживание по весу

1. Поместите блюдо в печь.
2. Выберите **Размораживание по весу** в меню специальных функций.



3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания.

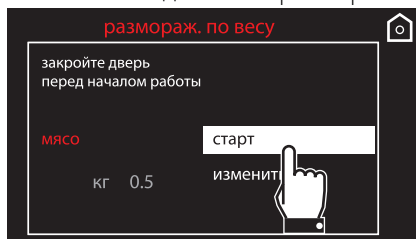


4. Используйте символы **+** и **-** чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.

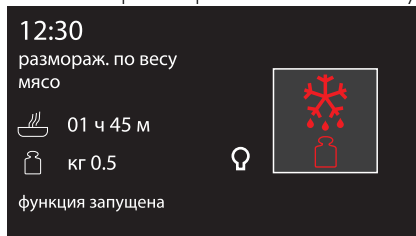


5. Нажмите на символ **✓** для подтверждения.

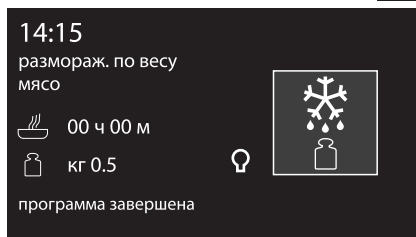
6. Выберите **старт** чтобы начать размораживание, или выберите **изменить** для дополнительного изменения заданных параметров.



7. Нажмите на символ **✓**, чтобы запустить размораживание по весу.
8. Начнется размораживание по весу.



9. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ **💡**.



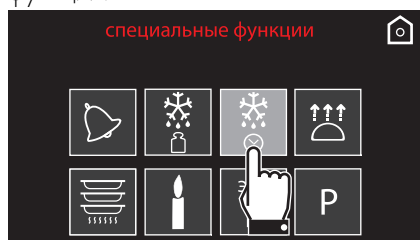


Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время
Мясо	0.5	01 ч 45 м
Рыба	0.4	00 ч 40 м
Фрукты	0.3	00 ч 45 м
Хлеб	0.3	00 ч 20 м


Размораживание по времени


1. Поместите блюдо в печь.
2. Выберите **размораживание по времени** в меню специальных функций.

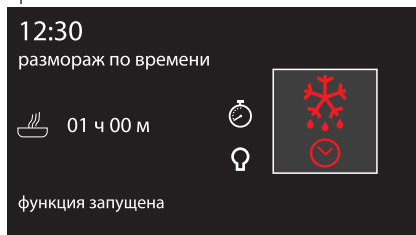


3. Наберите нужную продолжительность (например, 1 час: коснитесь вначале поля часов и затем цифр 0 и 1).




4. Нажмите на символ  для подтверждения.

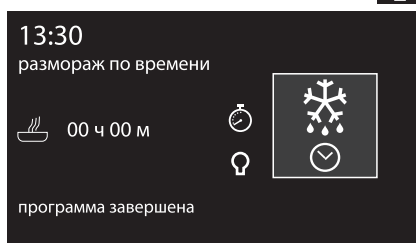
5. Нажмите еще раз на символ , чтобы запустить размораживание по времени.
6. Начнется размораживание по времени.



7. Во время выполнения функции можно дополнительно изменить продолжительность размораживания (см. «Приготовление по таймеру»).

Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

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



Продолжительность размораживания по времени можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

RU

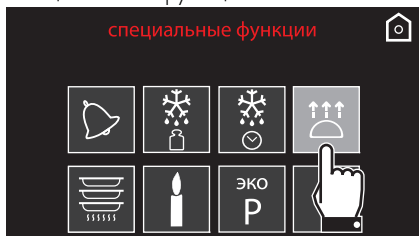



Использование

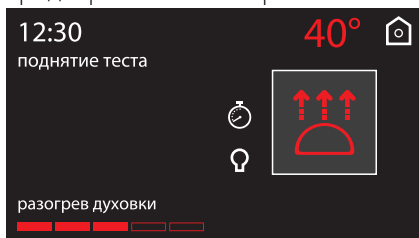
Поднятие теста

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

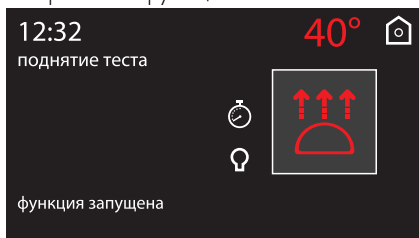
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Выберите **подъем теста** в меню специальных функций.




3. Нажмите на символ , чтобы запустить подъем теста.
4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.





5. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.




6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Таймер во время функции»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление по таймеру») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Отсрочка включения»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

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

i Для оптимального подъема теста лампочка внутри духовки выключена, но ее можно включить в любой момент нажатием на символ .

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

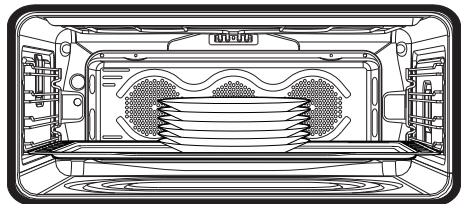


 Для функции поднятия теста изменение температуры по умолчанию (40°C) невозможно.



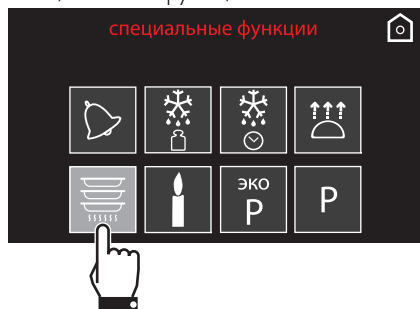
Подогрев


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.

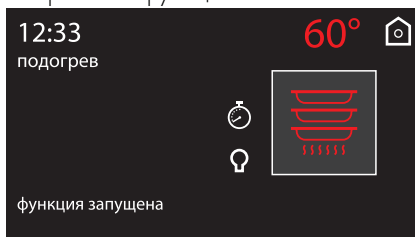
2. Выберите **подогрев** в меню специальных функций.



3. Нажмите на символ , чтобы запустить функцию подогрева блюд, или нажмите на значение температуры и измените его (от 40° до 80°).
4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.




5. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.





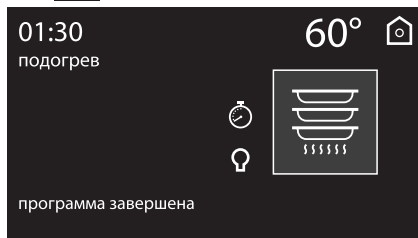


Использование

6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Таймер во время функции»), продолжительность нагревания (см. «Приготовление по таймеру») либо нагревания с отсрочкой (см. «Отсрочка включения»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

i Если не установлено иное, максимальная продолжительность функции подогрева блюд будет 13 часов.

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



Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Звуковая сигнализация отключена.

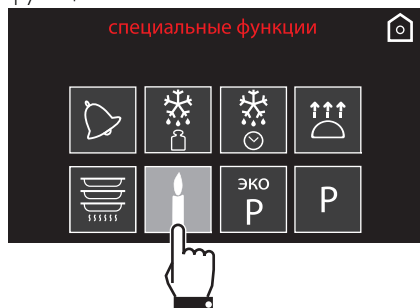



После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

Такие действия не будут иметь никаких последствий; активной будет оставаться только символ возврата  чтобы можно было вернуться в главное меню.




1. Выберите **Шабат** в меню специальных функций.



2. Нажмите на символ , чтобы запустить функцию Шабат, или нажмите на значение температуры и измените его (от 60° до 100°).



3. В конце придержите символ возврата , 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.

В «стартовом окне» выберите иконку

программы .



Запуск программы

1. Нажмите на символы  и  для выбора типа блюд из меню «Программы». Затем нажмите на название блюда для подтверждения.



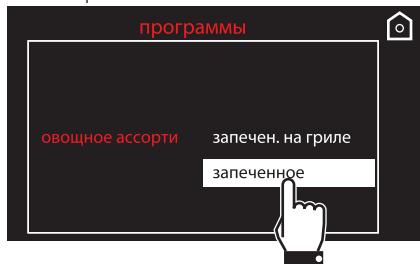



Использование

2. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите на название для подтверждения.





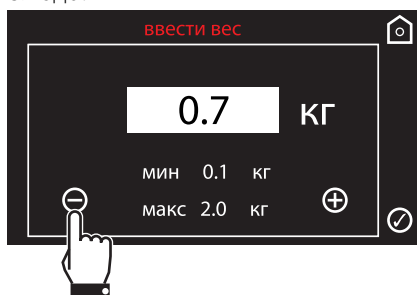
3. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите на название обработки для подтверждения.





4. Нажмите на символ  для изменения веса блюда.



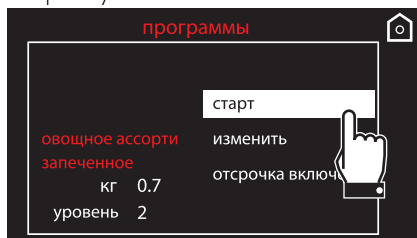
5. Используйте символы  и , чтобы задать вес (в килограммах) блюда.



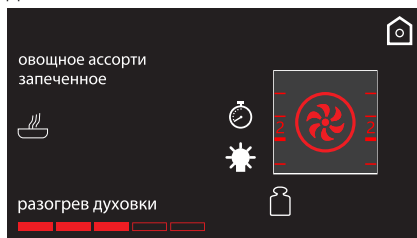
6. Нажмите на символ  для подтверждения.

7. Нажмите еще раз на символ  для перехода к следующему экрану.

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



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






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

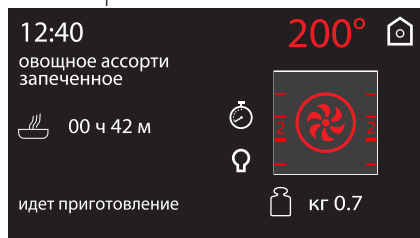


В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить предопределенные установки параметров приготовления.

10. Звуковой сигнал и специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.



11. Нажмите на символ , чтобы начать приготовление.




Завершение программы

1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звукового сигнала и мигания

символа .



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



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 и придержите символ

возврата .



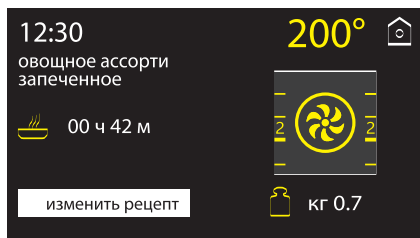
Использование

Циклическое изменение программы

1. Внутри выбранной программы выберите **изменить** из меню выбранного блюда.



В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.

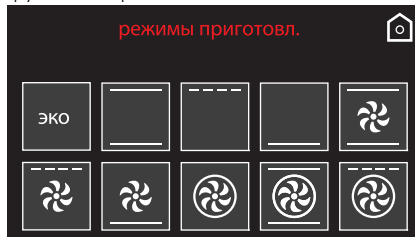


2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

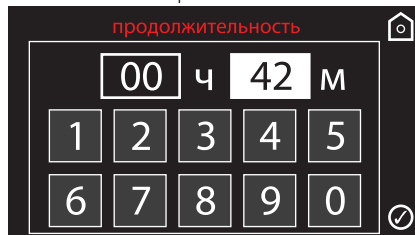
- температура приготовления



- функция приготовления



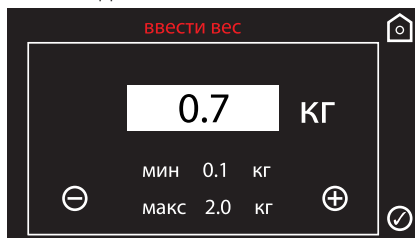
- длительность приготовления




- полка опорной рамки



- вес блюда





3. Внесите желаемые изменения.
4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ . Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

5. 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	Задний нагрев+конв.	2	200	35
	средняя прожарка	1	Задний нагрев+конв.	2	200	40
	хорошая прожарка	1	Задний нагрев+конв.	2	200	45
Свиная грудинка	-	1	Турбо-режим	2	190	75
Баранина	средняя прожарка	1	Турбо-режим	2	190	100
	хорошая прожарка	1	Турбо-режим	2	190	110
Телятина	-	1	Верх+низ+конвекция	2	190	65
Свинные ребрышки	-	1	Гриль + конвекция	4	250	16
Свинные отбивные	-	1	Гриль + конвекция	4	280	15
Свинные колбаски	-	1	Гриль + конвекция	4	280	12
Бекон	-	0,5	Гриль + конвекция	4	250	7
Индейка	запеченный	3	Верх+низ+конвекция	1	190	110
Курица	запеченная	1	Турбо-режим	2	200	64
Кролик	запеченный	1,5	Задний нагрев+конв.	2	190	80

РЫБА

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

ОВОЩИ

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



ДЕСЕРТЫ

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

ХЛЕБ

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

ПИЦЦА

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

ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста	-	2	Стат. нагрев	1	220	40
Лазанья	-	2	Стат. нагрев	1	230	35
Паэлья	-	0,5	Верх+низ+конвекция	2	190	25
Пирог киш	-	0,5	Стат. нагрев	1	200	30
Суфле/флан	-	0,5	Задний нагрев+конв.	2	180	25



Использование

РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	-	1	Турбо-режим	2	90	360
Говядина	с кровью	1	Стат. нагрев	2	90	105
	хорошая	1	Стат. нагрев	2	90	380
Свинина	-	1	Турбо-режим	2	90	330
Баранина	-	1	Турбо-режим	2	90	360



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



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



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

3.8 Персональные программы

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

В «стартовом окне» выберите иконку

персонал. программы 

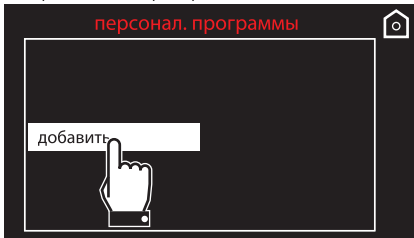


Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

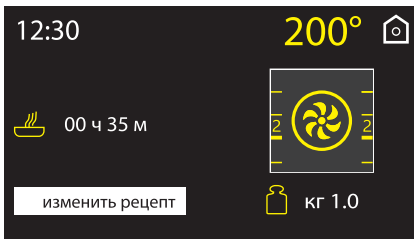


Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** в меню «персонал. программы».



В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.

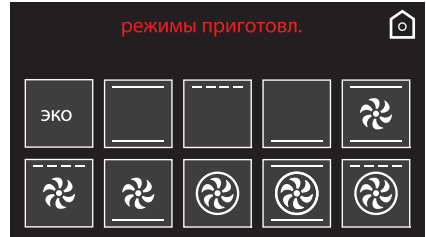


2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

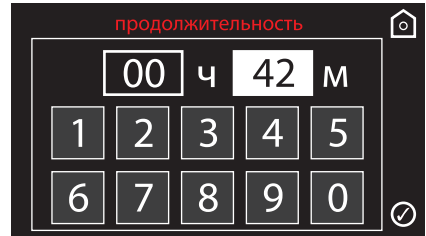
- температура приготовления



- функция приготовления



- длительность приготовления



- полка опорной рамки




- вес блюда

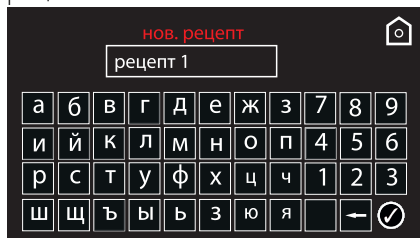



3. Внесите желаемые изменения.





Использование


4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ . Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.



5. Введите название рецепта. Знак  отменяет предыдущую букву (в примере в память внесен рецепт, **рецепт 1**).


 Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

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

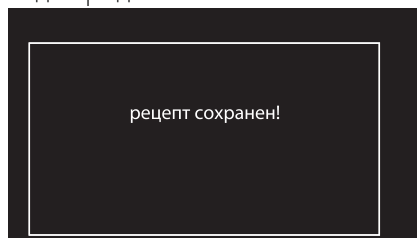
6. После ввода названия нового рецепта нажмите на символ  для подтверждения.

7. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений. Выберите надпись **ДА** для запоминания рецепта.



 Выбор надписи **НЕТ** повлечет за собой отказ от сохранения.

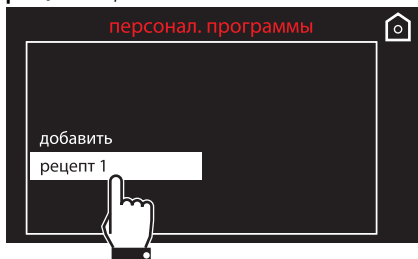
8. Если сохранение рецепта будет сохранено, на дисплее появится подтверждение.



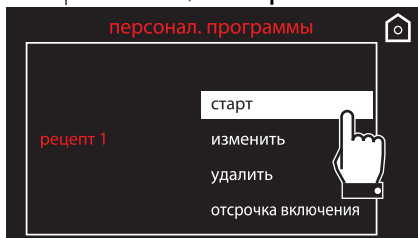


Запуск персонального рецепта

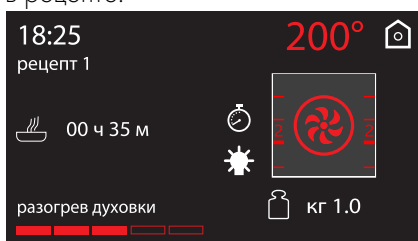
1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **старт**.



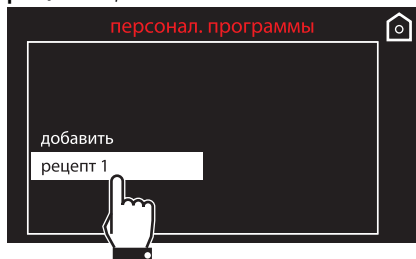
3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.



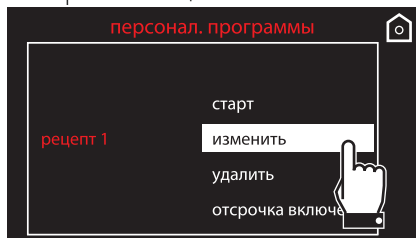
Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.

Изменение персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).



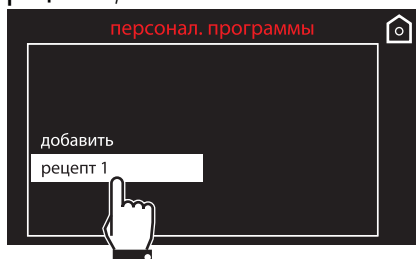
2. Выберите позицию **изменить**.



3. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

Удаление персонального рецепта

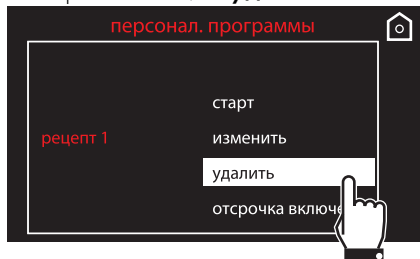
1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).



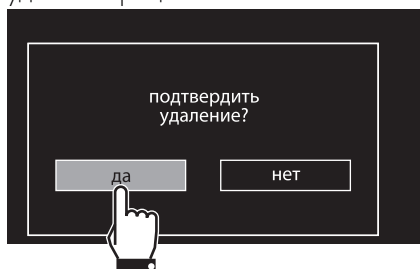


Использование

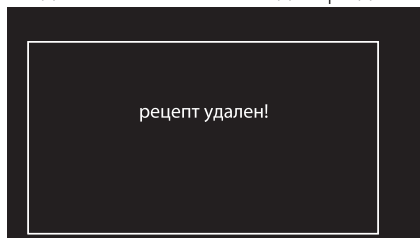
2. Выберите позицию **удалить**.



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

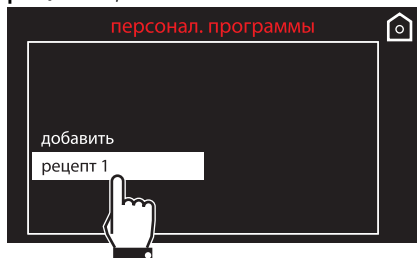


4. Если удаление будет подтверждено, на дисплее появится подтверждение.

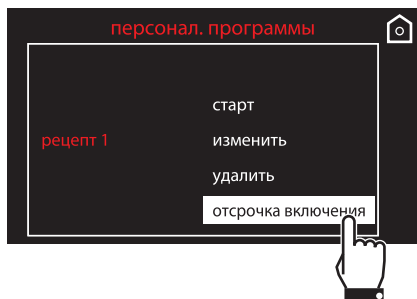


Отсрочка включения

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).




2. Выберите позицию **отсрочка включения**.

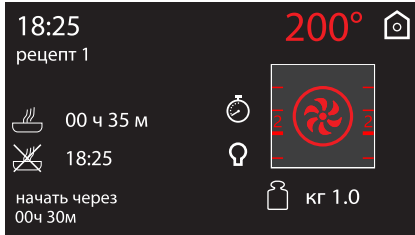


3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19.30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).





4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.



3.9 Настройки

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора. В «стартовом окне» выберите иконку

настройки 



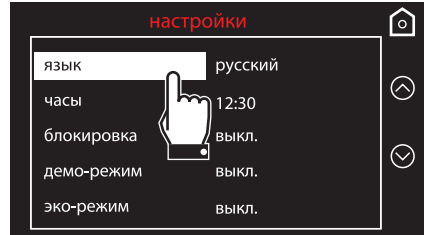
В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.



Язык

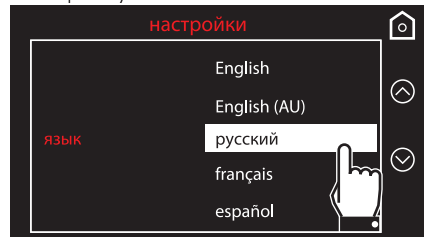


Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Выберите **язык** в меню «настройки».



2. Нажмите на символы  и  для выбора нужного языка.





3. Подтвердите выбранный язык.

RU



Часы


i Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **часы** в меню «настройки».





2. Наберите текущее время.

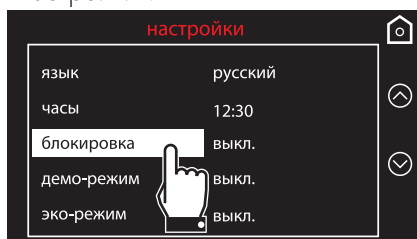


3. Нажмите на символ  для подтверждения.

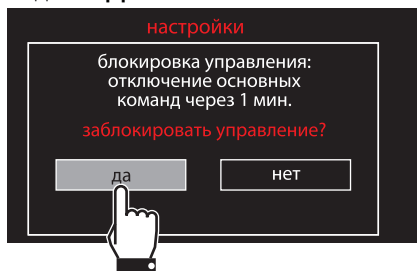
Блокировка


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



1. Нажмите на символы  или  и выберите **блокировка** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения блокировки команд следует выбрать надпись **ДА**.





При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

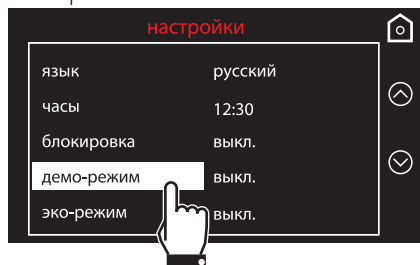
 Для временного отключения блокировки во время варки держать нажатым символ  не менее 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



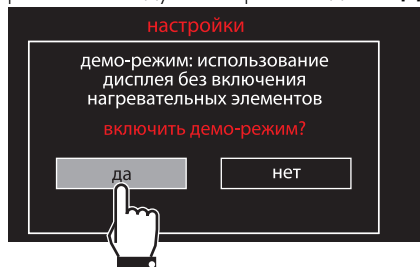
Демо-режим (только для выставочных моделей)

i Позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.


1. Нажмите на символы  или  и выберите **Демо-режим** в меню «настройки».




2. Для подтверждения включения Демо-режима следует выбрать надпись **ДА**.





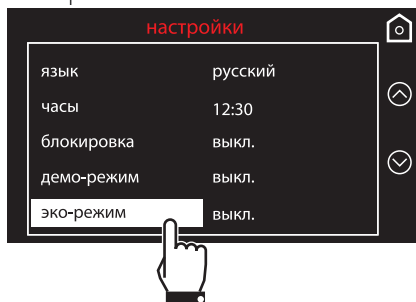
i Если данный режим включен, на дисплее отображается надпись «Демо-режим».

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

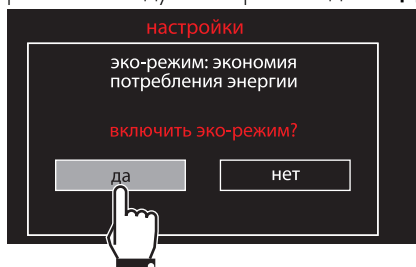
Эко-режим (только для некоторых моделей)


i Позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно. При включении этого режима на дисплее появляется символ  рядом с функцией.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **Эко-режим** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения Эко-режима следует выбрать надпись **ДА**.



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





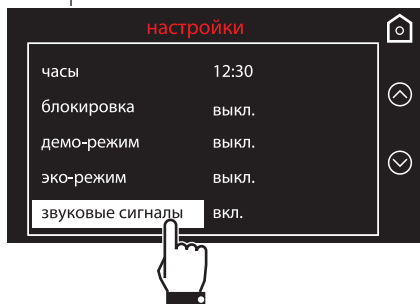
Использование

Звуковые сигналы

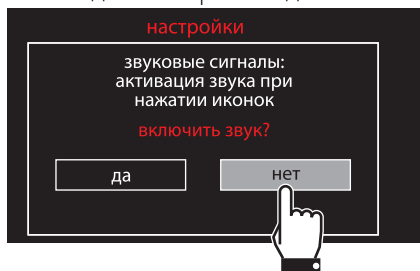
i При каждом нажатии на символы дисплея прибор издает звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.

i Пользователь не может отключить звуковые сигналы, оповещающие о перемещении ручки.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **звуковые сигналы** в меню «настройки».



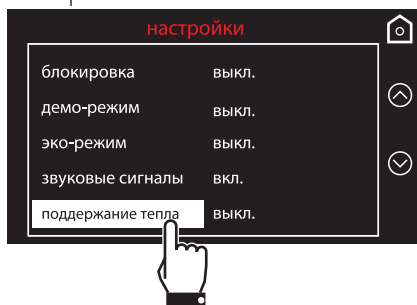
2. Чтобы отключить звук, связанный с нажатием на символ на дисплее, необходимо выбрать надпись **НЕТ**.



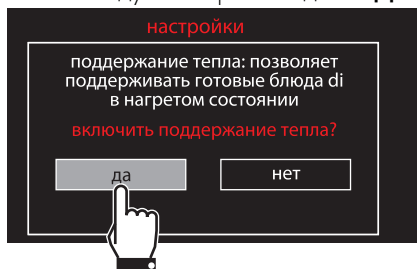
Поддержание тепла

i В данном режиме духовка после окончания приготовления, для которого была установлена продолжительность (если оно не было прервано вручную), будет поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии (при невысокой температуре), сберегая органолептические характеристики и вкусовые свойства, полученные при приготовлении.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **поддержание тепла** в меню «настройки».

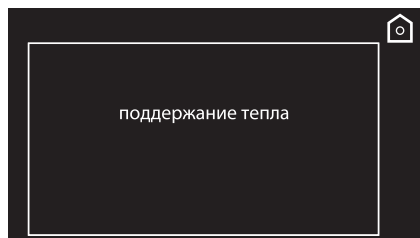


2. Для подтверждения поддержания тепла следует выбрать надпись **ДА**.







Поддержание тепла активируется сразу по окончании приготовления, о нем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция завершена). Через несколько минут на дисплее отображается показанные ниже экран.

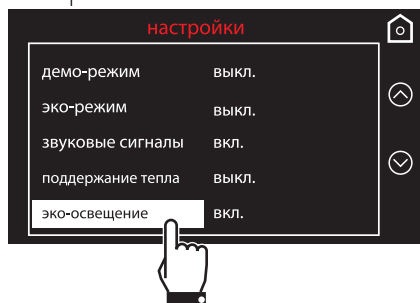


Эко-освещение

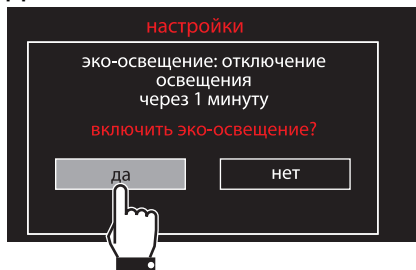


Для эффективного энергосбережения лампа автоматически отключается через одну минуту после начала приготовления.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **Эко-освещение** в меню «настройки».





2. Для подтверждения включения Эко-освещения следует выбрать надпись **ДА**.



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



Ручной контроль включения/выключения всегда доступен.

Необходимо нажать символ  для включения или символ  для выключения вручную внутреннего освещения.





Функция Эко-освещения задана а завода как активная - «**ВКЛ.**».

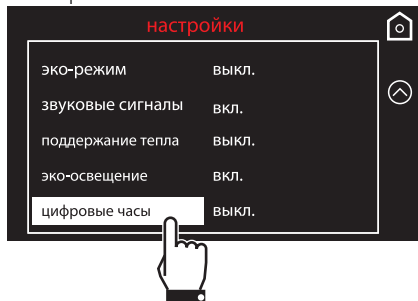


Цифровые часы

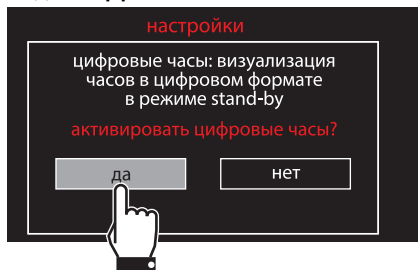


Позволяют отобразить время в цифровом формате.

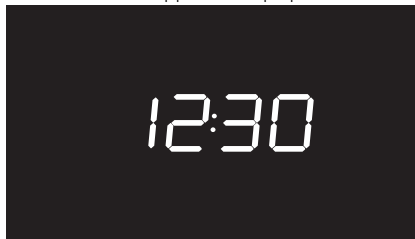
1. Нажмите на символы  или  и выберите **цифровые часы** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения цифровых часов следует выбрать надпись **ДА**.



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



В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.



4 Чистка и уход

4.1 Предупреждения



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

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:

- 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 Чистка стекол дверцы

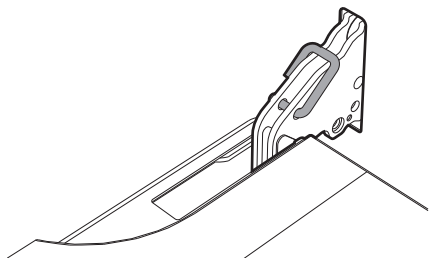
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла в идеальной чистоте. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



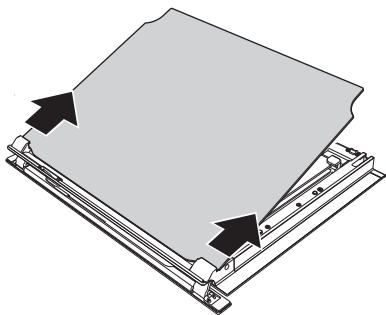
Демонтаж внутренних стекол

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

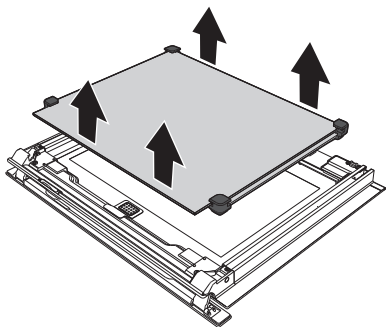
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме. Данная операция позволяет заблокировать дверцу для облегчения операций по демонтажу стекол.



3. Затем потяните вверх переднюю часть стекла. Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



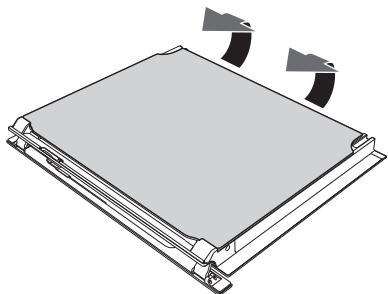
4. На некоторых моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его кверху.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

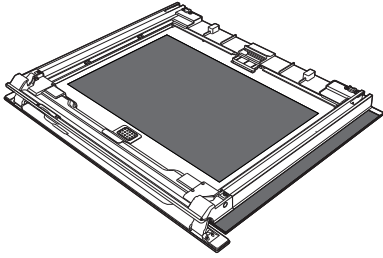
- Не поднимайте дверцу при вставленных штифтах.
- Не предпринимайте попыток снять дверцу с прибора.

2. Снимите внутреннее стекло, аккуратно потянув его заднюю часть вверх в указанном стрелками направлении.

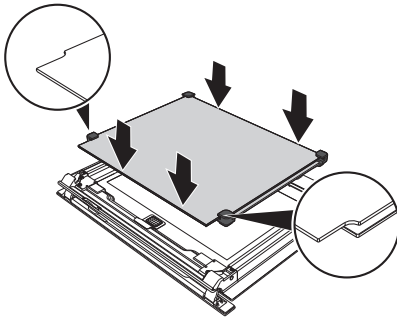




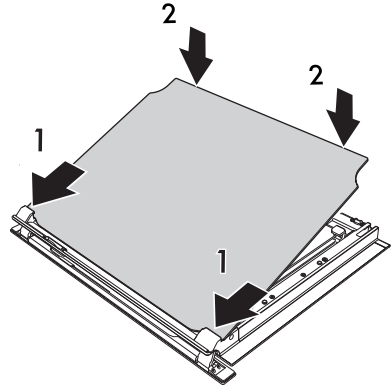
5. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



6. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке. Внимательно следите за тем, чтобы фигурная обработка промежуточного верхнего стекла была направлена вверх в направлении ручки.



7. Установите внутреннее стекло. Вставьте переднюю панель в специальные гнезда (1). Затем опустите заднюю часть и зафиксируйте 2 штифта в их гнездах на дверце с помощью легкого нажатия (2).



8. Извлеките штифты из шарниров.

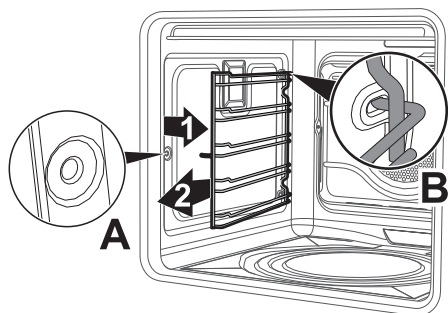


Снятие опорных рамок для решеток/противней

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.



4.4 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 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

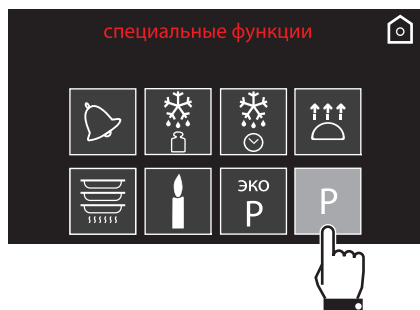
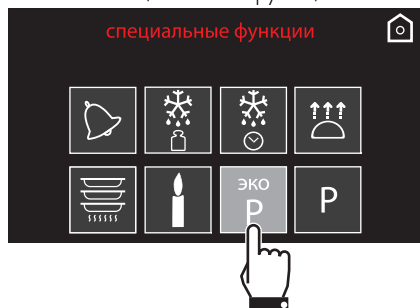
Перед запуском процесса пиролиза:

- очистите внутреннее стекло, следуя указаниям по обычной чистке.
- 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 духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Снимите верхнюю защиту (если имеется).
- Закройте дверцу.

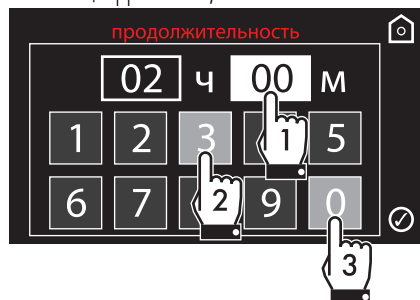



Настройки процесса пиролиза


1. Выберите **Эко-пиролиз** или **пиролиз** в меню специальных функций.

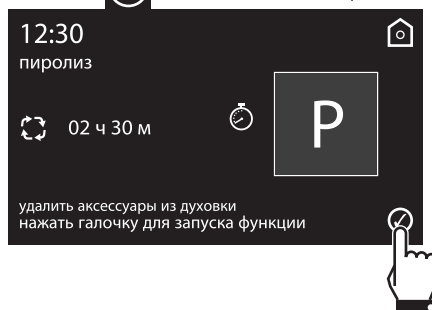



2. Наберите нужную продолжительность цикла чистки (например, 2 часа и 30 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 3 и 0).





3. Нажмите на символ  для подтверждения.

4. Прибор готов для начала цикла автоматической чистки. Сигнализация напоминает о необходимости вынуть аксессуары из духовки. Нажмите на символ , чтобы начать пиролиз.



 Рекомендуемая продолжительность пиролиза:


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

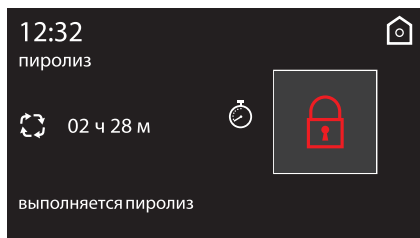
 В функции **Эко-пиролиз**  длительность задана на 2 часа и не подлежит изменениям.





Чистка и уход

Пиролиз

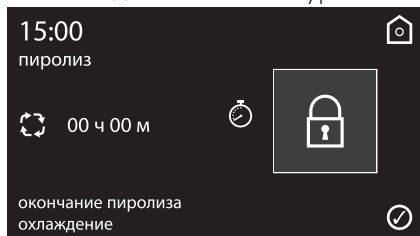
На дисплее появится надпись «Выполняется пиролиз», указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки. Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется с помощью приспособления, которое предотвращает любую возможность ее открытия (на дисплее отображается символ )



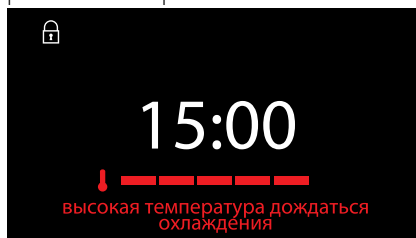
 Открытие задвижной ручки произойдет только после активации устройства блокировки дверцы.

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


5. По завершении пиролиза дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не снизится до безопасного уровня.





6. Примерно через 20 секунд на дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры.



7. 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.

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

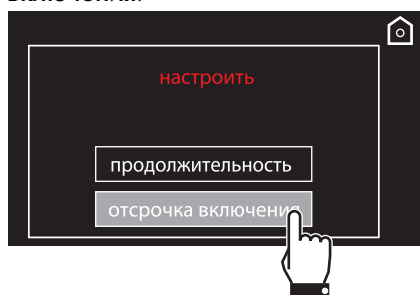


Установка программированного пиролиза

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


1. После выбора продолжительности пиролиза и нажатия на символ  для подтверждения следует нажать на символ .

2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.



3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19:30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.

5. Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для цикла чистки.

4.5 Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.



Части под электрическим напряжением

Опасность получения электрического удара

- Отключите электрическое питание духовки.

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

Опасность получения электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

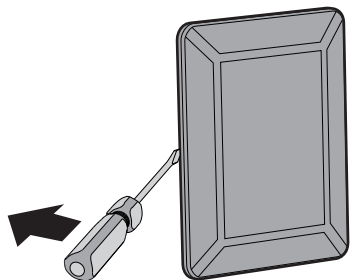
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



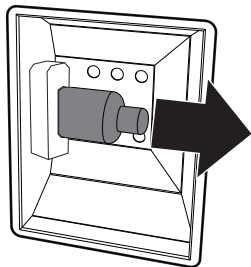
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.



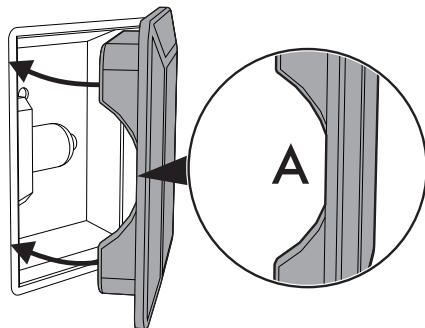
Чистка и уход



4. Извлеките и снимите лампу.



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.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).



Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

- Проверьте, был ли установлен режим «Демо» (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. Духовка обладает механизмом защиты, который не позволяет выбирать какие-либо функции, пока блокировка дверцы включена. Это делается по причине того, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволяет выполнять приготовление любого типа блюд.

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 духовку, сделайте паузу на несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

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

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

Задвижная ручка не открывается/закрывается автоматически:

- Убедитесь, что радиус действия не перекрыт.
- Выполните ручное открытие/закрытие из «стартового окна» нажатием на логотип «SMEG» для проверки функционирования.
- Отключите электропитание прибора (минимум на 2 минуты), чтобы принудительно выполнить новую начальную калибровку.



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 сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

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

Общая информация

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

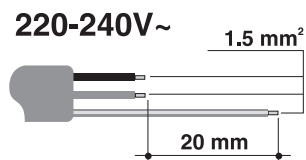
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220—240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм², 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 Для монтажника

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



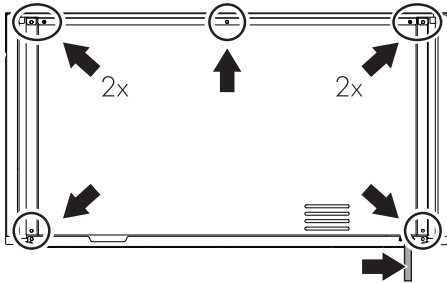
5.3 Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.

1. Открутите 6 винта заднего кожуха.



**Положение винтов и токоподводящего
кабеля
(вид сзади)**

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

5.4 Встраивание



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

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

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



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

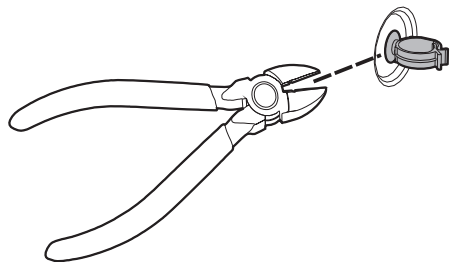
- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створкой нише или в шкафчике.



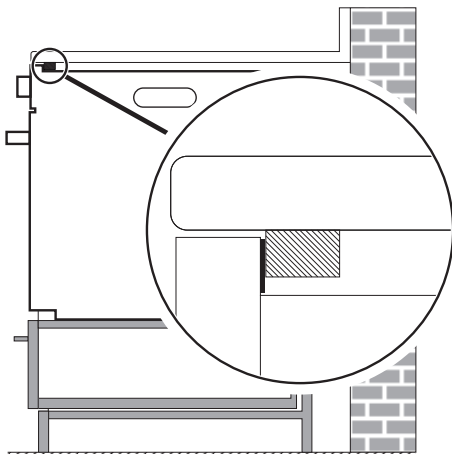
Установка

Удаление заднего крючка

Перед встраиванием прибора необходимо удалить ножницами или специальным приспособлением крючок для удерживания кабеля, расположенный на задней защитной панели.

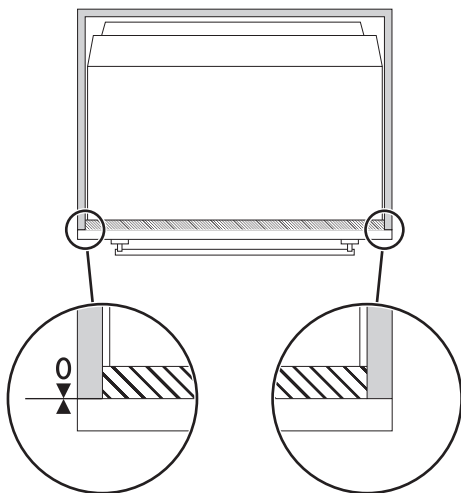
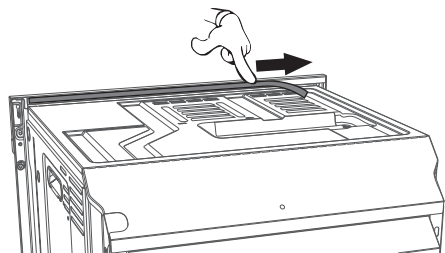


Установите деревянный брус под рабочей поверхностью.



Прокладка передней панели

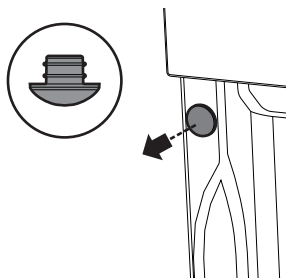
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней панели, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



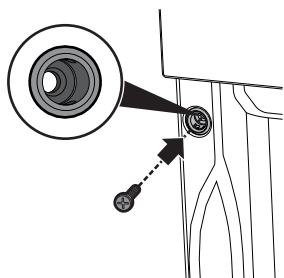


Втулки крепления

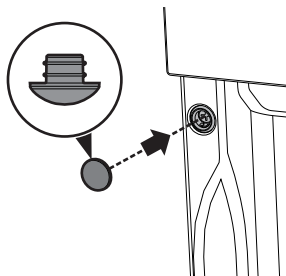
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



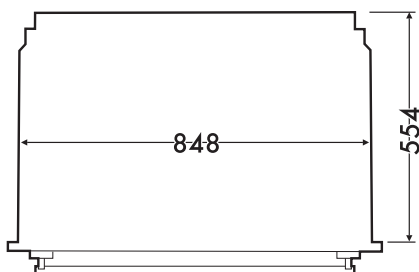
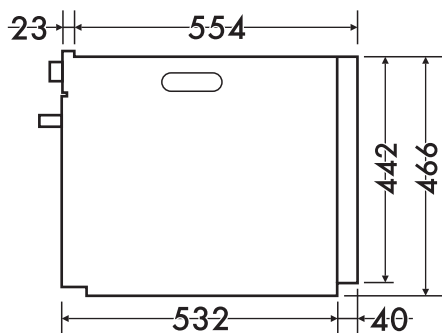
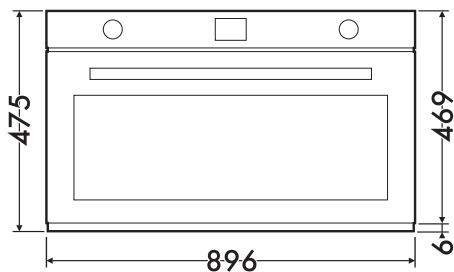
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



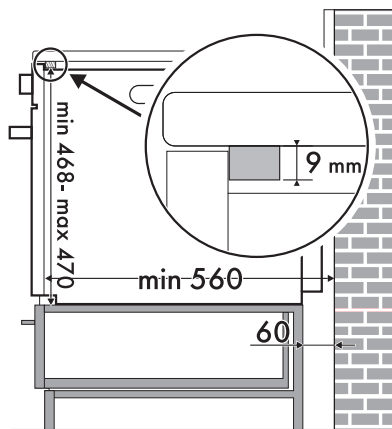
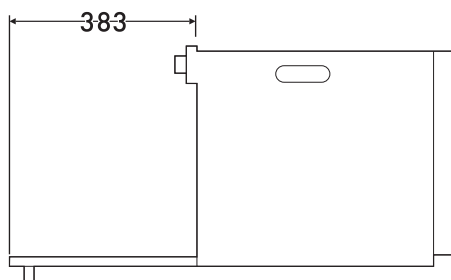
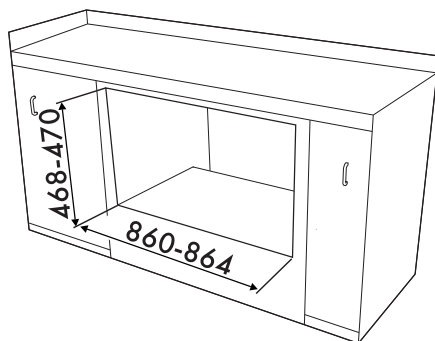
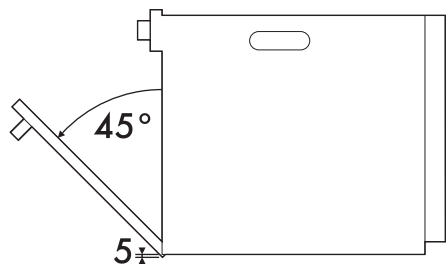
Габаритные размеры прибора (мм)





Установка

Встраивание под столешницами (мм)

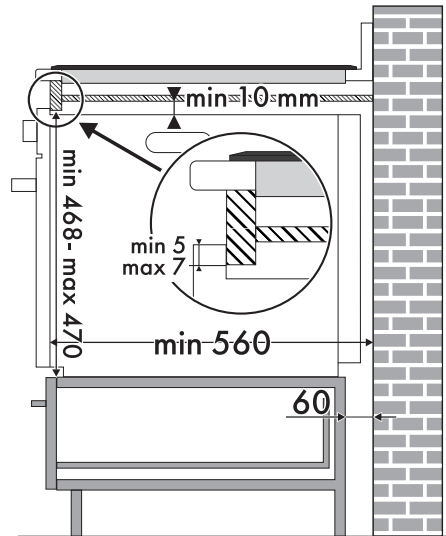
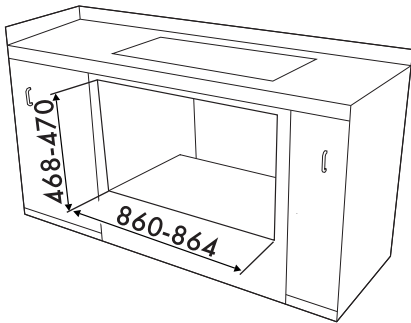
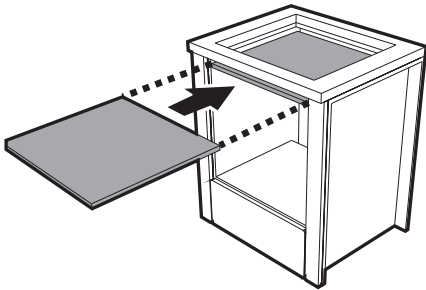


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



Встраивание полки под варочную панель

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

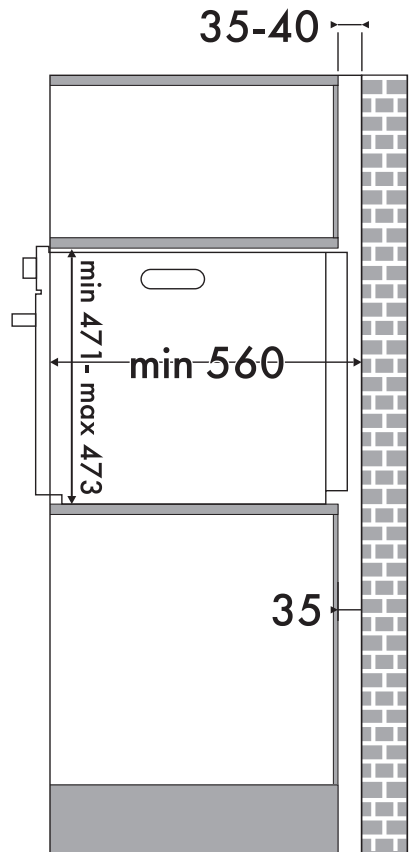
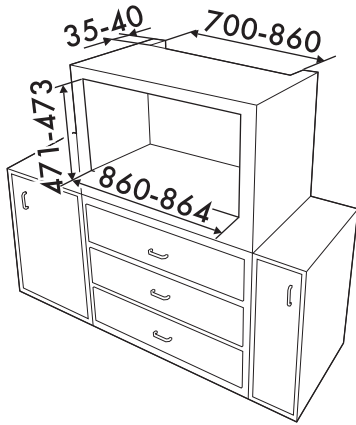


Снизу полки следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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