

Содержание

1 Меры предосторожности	92
1.1 Общие меры безопасности	92
1.2 Идентификационная табличка	95
1.3 Ответственность производителя	95
1.4 Назначение прибора	95
1.5 Утилизация	95
1.6 Руководство по эксплуатации	96
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	96
2 Описание	97
2.1 Общее описание	97
2.2 Панель управления	98
2.3 Описание механизмов управления	98
2.4 Боковая панель	99
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте	99
2.6 Другие части	100
3 Использование	102
3.1 Первое использование	102
3.2 Первое включение	102
3.3 Главная страница	103
3.4 Главное меню	103
3.5 Параметры и значения по умолчанию	105
3.6 Режимы приготовления	105
3.7 Приготовление в ручном режиме	105
3.8 Поэтапное приготовление	109
3.9 Приготовление по рецепту	111
3.10 Приготовление с температурным датчиком (только в некоторых моделях)	115
3.11 Специальные функции	118
3.12 Рекомендации по приготовлению	120
4 Чистка и уход	121
4.1 Чистка прибора	121
4.2 Очистка дверцы	121
4.3 Чистка рабочей камеры духовки	122
4.4 Внеочередное техобслуживание	124
4.5 Если прибор не работает	127
5 Установка	128
5.1 Подключение к сети электропитания	128
5.2 Гидравлическое подключение	130
5.3 Встраивание	132

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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: www.smegfoodservice.com



1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Открытие дверцы во время приготовления или сразу после него может привести к выходу кипящего пара.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Не распыляйте какие-либо 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.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- 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.
- Если кабель электропитания поврежден, его необходимо заменить. В целях предотвращения возможных рисков замену должен выполнять производитель, сервисная служба или квалифицированный персонал.
- Не ставьте на верхние и плохо просматриваемые уровни контейнеры с жидкостью или блюда, тающие во время приготовления.
- Пол вокруг прибора может быть очень скользким. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Клемма, обозначенная этим символом , соединяет между собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.
- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Используйте провода, рассчитанные на максимальную температуру 75° C типа H07RN-F.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Риск нанесения ущерба прибору

- 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 прибора.
- Не садитесь на прибор.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.



Меры предосторожности

- 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.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- 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.
- 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.
- Во время очистки и техобслуживания отключите прибор от электропитания.
- Постоянное электрическое подключение должно предусматривать устройство для электрического разъединения, согласно правилам монтажа электропроводки.

Для этого прибора

- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Регулярно вызывайте сотрудников сервисного центра для проверки целостности компонентов.
- Уровень уравновешенного звукового давления A ниже 70 дБ (A).



1.2 Идентификационная табличка

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

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.

1.4 Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в профессиональных условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.

Пользование этим аппаратом не разрешается лицам (включая детей) с пониженными физическими и умственными возможностями, или не имеющим опыта пользования электроаппаратурой, без контроля или инструктирования со стороны взрослых лиц, несущих ответственность за их безопасность.

1.5 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



Электрическое напряжение

Опасность поражения электрическим током

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



Меры предосторожности

- 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:



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 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.

1.6 Руководство по эксплуатации

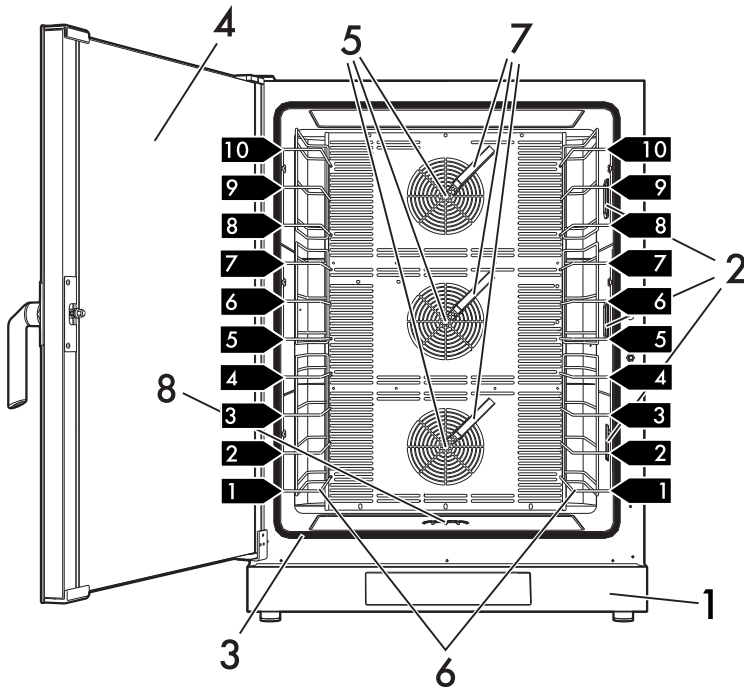
Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



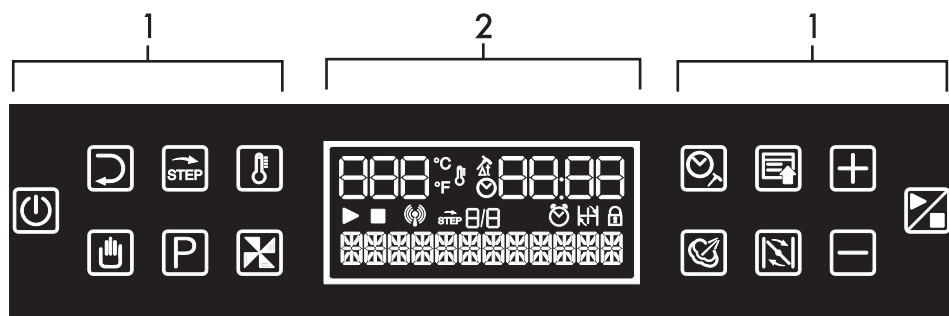
- 1 Панель управления
- 2 Лампочки
- 3 Прокладка
- 4 Дверца
- 5 Вентилятор
- 6 Направляющие для противней
- 7 Канал подачи воды
- 8 Слив воды мойки (только в некоторых моделях)

1,2,3... Уровень направляющих



Описание

2.2 Панель управления



1 Емкостные кнопки с задней подсветкой

2 ЖК-дисплей и иконки

2.3 Описание механизмов управления

Емкостные кнопки с задней подсветкой



Вкл / Ожидание



Назад / предыдущая страница



Поэтапный режим приготовления



Установка температуры



Приготовление в ручном режиме



Установка времени /
приготовление с температурным датчиком



Увлажнение



Приготовление по рецепту



Регулировка скорости
вентиляторов



Запуск / завершение
приготовления - последующий экран



Меню настроек / сохранение
настроек



Увеличение значения



Уменьшение значения



Открытие/закрытие
вентиляционной трубы



ЖК-дисплей и иконки



Буквенно-цифровой
дисплей



Дисплей температуры
и единица измерения



Дисплей времени/
температуры
температурного
датчика



Иконка и дисплей
постепенного
приготовления



Приготовление в процессе



Прекращение приготовления



Температурный датчик



Температурный датчик с Δt



Продолжительность приготовления



Отложенный старт

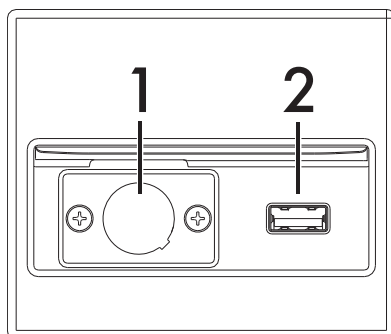


Вентиляционная труба открыта



Вентиляционная труба закрыта

2.4 Боковая панель



Боковая панель находится с правой стороны прибора, возле нижнего левого угла.



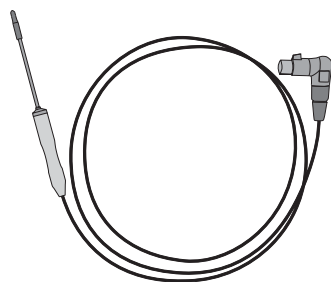
1 Разъем для температурного датчика (только в некоторых моделях).



2 Вход для флешки.

2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Температурный датчик (только в некоторых моделях)



Благодаря температурному датчику приготовление выполняется на основании температуры, измеренной в центре продукта.



2.6 Другие части

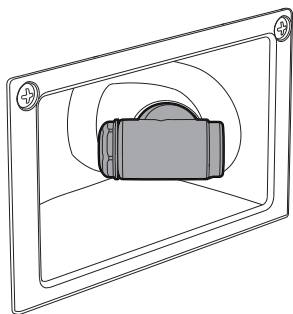
Полки для размещения

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

Внутренняя вентиляция

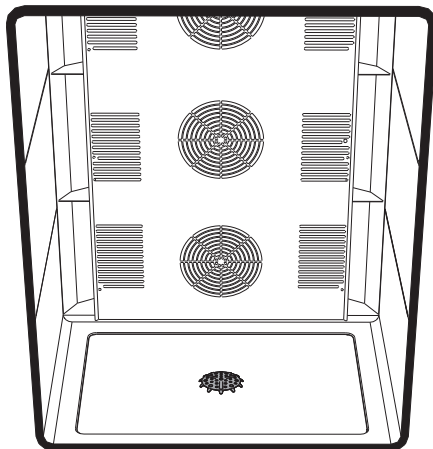
Внутренние вентиляторы (в комплекте с нагревающими элементами) включаются и выключаются в зависимости от выбранного режима приготовления. Скорость внутренних вентиляторов регулируется, в том числе и во время приготовления.

Выдвижной душ (только в некоторых моделях)



Чтобы облегчить операции по очистке, в приборе предусмотрен водяной душ, он расположен справа, внутри специального отделения.

Слив воды мойки (только в некоторых моделях).



Прибор оснащен системой для слива моечной воды, расположенной на дне по центру рабочей камеры духовки и защищенной перфорированной решеткой

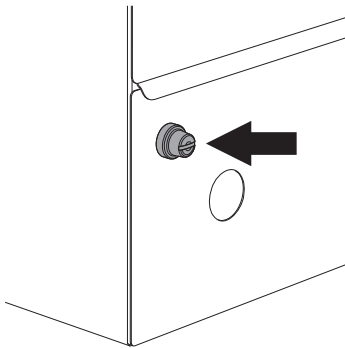


Предохранительный термостат

Прибор снабжен предохранительным устройством, срабатывающим в случае серьезных неисправностей.

Только для монтажника/персонала сервисной службы:

1. Открутите защитную крышку термостата при помощи специального инструмента.
2. Для восстановления работы предохранительного термостата нажмите на кнопку сзади.



После срабатывания предохранительного термостата своевременно обратитесь в сервисный центр для проверки наличия возможных неисправностей.



3 Использование

3.1 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. Снимите и вымойте все принадлежности прибора (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте пустой духовой шкаф до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

3.2 Первое включение



Размеры духовки рассчитаны на максимальную загрузку в 30 кг.

При подключении в сеть загораются все индикаторные лампы и кнопки дисплея приблизительно на 3 секунды.

По истечении этого времени на дисплее остается гореть только одна кнопка  (экран режима ожидания).

Установка языка



По умолчанию фабрикой-производителем установлен английский язык.

1. На экране в режиме ожидания нажмите кнопку .
2. Нажмите  / , чтобы выбрать язык.
3. Нажмите  для подтверждения.

Установка времени, даты и отображение в режиме ожидания

- На буквенно-цифровом дисплее высветится «**Установка часов**».
 - Кнопка  позволят вернуться к предыдущему экрану.
1. На дисплее времени высветится «00:--»; Кнопки  /  используются для установки часов.
 2. Нажмите , чтобы продолжить.
 3. На буквенно-цифровом дисплее высветится «**Установка минут**».
 4. На дисплее времени высветится «00:--»; Кнопки  /  используются для установки минут.
 5. Нажмите , чтобы продолжить.

С помощью аналогичной процедуры устанавливаются текущие год, месяц и день:

- На дисплее последовательно высветится: «**Установка года**», «**Установка месяца**» и «**Установка дня**».
- Кнопки  /  служат для корректировки установки года, месяца и дня.
- Используйте кнопку  каждый раз при установке желаемого значения, чтобы подтвердить выбор.



После установки времени и даты необходимо выбрать способ отображения в режиме ожидания.

- На дисплее высветится «**Ожидание уст. часов**» или «**Ожидание без уст. часов**».

1. Кнопки  /  служат для выбора опции.
2. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор и вернуться в режим ожидания согласно выбранному способу.

 Согласно настройкам по умолчанию, приготовление начинается автоматически после помещения продуктов внутрь и закрытия дверцы (см. «Главное меню»).

3.3 Главная страница

 С главной страницы панель управления возвращается в режим ожидания по прошествии 30 минут бездействия.

После завершения первичных установок нажмите кнопку , чтобы перейти из режима ожидания на главную страницу, на которой вы можете выбрать режим приготовления:

- На дисплее высветится «**Выберите режим приготовления**».
- Кнопка  позволяет войти в меню пользователя (см. «Главное меню»).
- Кнопка  появляется только в том случае, когда температура внутри прибора достигнет 60°C, чтобы обеспечить функцию охлаждения.

3.4 Главное меню

На главной странице нажмите кнопку  не менее 1 секунды; отобразится «**Главное меню**». Нажмите кнопки  и , чтобы отобразить опции для базового управления прибором. Нажмите  для подтверждения выбора или  для возврата на главную страницу.

Запуск приготовления

При выборе опции «**Автоматический режим**», после задания приготовления и размещения продуктов в рабочей камере духовки включается автоматический цикл сразу после закрытия дверцы; при выборе опции «**Ручной режим**» необходимо будет нажать кнопку  для запуска.

Загрузка данных

Благодаря этой опции можно создать файл, загруженный на USB-носитель, на котором будут записываться все события и действия, выполненные прибором; это полезно для анализа службой технической поддержки с целью обнаружения ошибок или сбоев.

- На дисплее отображается «**Вст. usb и нажмите play**».
3. Вставьте USB-носитель и нажмите .
 - На экране температуры появится  и надпись «**Выполняется загрузка данных**»
 - Об окончании загрузки свидетельствуют 4 звуковых сигнала и надпись «**Загрузка данных OK**», после чего прибор возвращается на главную страницу.
 4. Извлеките USB-носитель.



Загруз. рецепты

Эта опция позволяет перенести рецепты, созданные на другой духовке идентичной модели, и загрузить их посредством USB-порта.

Настройка времени

Благодаря этой опции можно изменить текущие время и дату. Процедура идентична установке времени и даты при первом включении (см. «Первое включение»).

См. время

Благодаря этой опции можно выбрать, показывать или нет время на экране режима ожидания. Процедура идентична той, которая используется для показа в режиме ожидания при первом включении (см. «Первое включение»).

Установка языка

Благодаря этой опции можно изменить текущий язык системы. Нажмите кнопки

  для просмотра имеющихся языков и  для подтверждения выбора.

Контраст ЖК-дисплея

Благодаря этой опции можно отрегулировать яркость ЖК-дисплея и соответствующих иконок.

Предусмотрено 8 степеней регулировки, осуществляемой кнопками

 и . Нажмите  для подтверждения выбора или  для возврата в меню пользователя.

LED

Благодаря этой опции можно отрегулировать яркость кнопок с подсветкой по бокам дисплея. Предусмотрено 4 степеней регулировки, осуществляемой кнопками  и . Нажмите  для подтверждения выбора или  для возврата в меню пользователя.

Защита рецептов

Благодаря этой опции можно выбрать, задавать или нет пароль для защиты рецепта от нежелательных изменений.

При нажатии кнопки  появляется «Пароль» и на дисплей времени выводятся опции  или  выбираемые кнопками  и . Если требуется установить пароль, выберите «ДА» и введите его, следуя процедуре, описанной в разделе 3.7 (см. «Внесение изменений в существующий рецепт»). В конце подтвердите кнопкой  для возврата в меню пользователя.



3.5 Параметры и значения по умолчанию

Параметр	Значение по умолчанию
Температура конвекции	170 °C
Температура Поддержания тепла	80 °C
Порог охлаждения	60 °C
Порог увлажнения	130 °C
Скорость вентиляторов (в зависимости от моделей)	Стандартная скорость
Регулировка вентиляционных труб	Открыто
Уровень увлажнения	ВЫКЛ (уровень 0)
Язык	Английский
Предварительный разогрев	Активирован
Запуск приготовления после закрытия дверцы	Автоматический
Пароль для изменения рецептов	Отключен

3.6 Режимы приготовления

Прибор имеет три режима работы:

1 Приготовление в ручном режиме

(кнопка).

2 Поэтапное приготовление (кнопка).

3 Приготовление по рецепту (кнопка).

3.7 Приготовление в ручном режиме



Все установки или изменения параметра должны быть подтверждены нажатием соответствующей мигающей кнопки в течение 10 секунд, иначе будет выбрано значение по умолчанию или то, что было подтверждено ранее.

На начальной странице нажмите :

- На дисплее отобразятся названия доступных функций.

Конвекция

Это основная функция, которая обеспечивает приготовление пищевых продуктов посредством активации нагревательных элементов и вентиляторов.

Охлаждение

Эта функция обеспечивает охлаждение камеры приготовления с помощью активации внутренних вентиляторов.

Поддержание тепла

Эта функция позволяет поддерживать постоянную температуру внутри прибора в течение определенного отрезка времени.

Отложенный старт

Эта функция позволяет отложить время запуска процесса приготовления или довести прибор до определенной температуры и поддерживать ее до заданного времени.



- Кнопка  позволят вернуться к главной странице.
- Кнопки  /  служат для выбора функции.
- Кнопка  подтверждает выбор.

Функции «Охлаждение», «Поддержание тепла» и «Отложенный старт», являются дополнительными и не предназначены для непосредственного приготовления продуктов (см. «Специальные функции»).

Для приготовления блюд выберите «Конвекция», где вручную можно задать параметры приготовления:

- 1 Температура
- 2 Предварительный разогрев
- 3 Продолжительность
- 4 Открытие/закрытие вентиляционной трубы
- 5 Скорость вентилятора (только в некоторых моделях)
- 6 Увлажнение

Первые три параметра являются обязательными, поскольку без них нет возможности активировать режим приготовления, в то время как оставшиеся (факультативные), в случае их игнорирования, будут установлены по умолчанию (см. «Параметры и значения по умолчанию»).

Предварительный разогрев

Сейчас можно включить или выключить предварительный разогрев в приборе перед приготовлением:

- На дисплее высветится «Предварительный разогрев включен» или «Предварительный разогрев выключен».

1. Кнопки  /  служат для выбора опции.

При выборе режима «Предварительный разогрев включен», на панели

отобразится кнопка , с помощью которой устанавливается температура предварительного разогрева:

1. Нажмите кнопку , которая начнет мигать.
2. Кнопки  /  служат для выбора желаемой температуры.
3. Повторно нажмите  в знак подтверждения (кнопка перестанет мигать).
4. Нажмите кнопку , чтобы перейти на следующую страницу.



В случае если температура предварительного разогрева не будет установлена, прибор автоматически установит температуру, идентичную температуре приготовления.



В случае если будет выбран режим **«Предварительный разогрев выключен»**, промежуток времени, соответствующий предварительному разогреву, станет частью заданной продолжительности процесса приготовления.



Иконка  будет мигать каждый раз, когда прибор будет находиться на этапе достижения температуры предварительного нагрева / приготовления.

Температура приготовления

На этом этапе нужно установить температуру приготовления:

- На дисплее высветится надпись **«Установка температуры»**.
1. Кнопки  служат для выбора желаемой температуры.
 2. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.
 - На дисплее температуры высветится только что установленное значение.

Продолжительность приготовления

Для установки времени приготовления:



Если значение продолжительности приготовления не установлено посредством подтверждения начальных значений **«--:--»**, процесс приготовления будет продолжаться бесконечно и должен быть остановлен в ручном режиме.

- Кнопка  начнет мигать.
- На буквенно-цифровом дисплее высветится надпись **«Часы приготовления»**.
- На дисплее времени высветится **«00:--»**.

1. С помощью кнопок   вы можете выбрать часы приготовления.
2. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.
 - На буквенно-цифровом дисплее высветится надпись **«Минуты приготовления»**.
 - На дисплее времени высветится **«--:00»**.
1. С помощью кнопок   вы можете установить минуты приготовления.
2. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.



После того, как будут установлены обязательные параметры, будет возможно активировать процесс приготовления посредством кнопки .

Сейчас можно перейти к установке факультативных параметров приготовления:

Скорость вентилятора (только в некоторых моделях)

Кнопка  позволяет регулировать скорость вентиляторов:

- На дисплее появится надпись: **«Параметры»**.
1. С помощью кнопок   устанавливается желаемая скорость между следующими вариантами: **«Стандарт скорость»**, **«Пониженная скорость»** и **«Пониженная скорость без реверса»**.
 2. Нажмите повторно кнопку , чтобы подтвердить выбор.



Вентиляторы предусматривают изменение направления вращения согласно согласованному циклам, в которых каждые 100 секунд работы чередуются с 20 секундами паузы, по завершении которых вентиляторы возобновляют свою работу в обратном направлении.



Использование

Увлажнение



Увлажнение может быть установлено только в том случае, если температура приготовления составляет не менее 130°C.

Для установки режима увлажнения:

1. Нажмите кнопку .
 - На дисплее появится надпись: «Уровень 0».
2. С помощью кнопок  /  можно выбрать уровень увлажнения (от уровня 0 до уровня 5).
3. Снова нажмите , чтобы подтвердить.



Уровни увлажнения представляют собой частоту активации регулярных циклов, заключающихся в чередовании подачи воды в течение 2 секунд внутрь духового шкафа и 15 секунд остановки, при этом весь цикл повторяется 5 раз.

Уровень увлажнения	Частота активации
0	Деактивирован / ручной
1	1 цикл каждые 10 минут
2	1 цикл каждые 8 минут
3	1 цикл каждые 6 минут
4	1 цикл каждые 4 минут
5	1 цикл каждые 2 минут

При выборе уровня 0 увлажнение может быть активировано вручную путем нажатия кнопки  (только во время приготовления), при котором вода будет подаваться согласно циклу, состоящему из 2 секунд работы, чередующимся с 15 секундами паузы, (во время которой соответствующая иконка погаснет, указывая на то, что подача воды деактивирована).

Открытие/закрытие вентиляционной трубы

Нажмите кнопку .

- На дисплее высветится надпись «Вентиляционная труба открыта».
1. Кнопки  /  позволяют выбрать опции между «Вентиляционная труба открыта» с иконкой  или «Вентиляционная труба открыта» с иконкой .
 - Нажмите повторно кнопку , чтобы подтвердить выбор.

Запуск приготовления



В процессе приготовления или предварительного разогрева есть возможность изменить температуру и длительность приготовления. Остальные параметры (кроме функции) могут быть изменены только в режиме ожидания.

После того, как будут установлены параметры приготовления, нажмите , чтобы активировать режим предварительного разогрева (если был ранее установлен).

- Отображается кнопка приготовления и иконки параметров, которые могут быть изменены.
- На дисплее высветится надпись «ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ» и наименование выбранной функции.
- На соответствующих дисплеях отобразятся внутренняя повышающаяся температура и время приготовления.



Во время предварительного разогрева можно посмотреть заданную температуру, нажав на кнопку  и удерживая ее не менее 3 секунд.



По завершении предварительного нагрева, или если функция предварительного разогрева была деактивирована, прибор подаст 5 звуковых сигналов и останется в ожидании продуктов для запуска функции приготовления:

- На дисплее появится надпись: **«Готово»**.

1. Поместите продукты в прибор.

2. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить запуск.

 Если задан «Автоматический запуск», достаточно поместить продукты внутрь и закрыть дверцу, чтобы функция начала работать (см. «Главное меню»).

- На дисплее времени начнется обратный отсчет установленного времени.
- На дисплее высветится надпись **«Приготовление»** и наименование выбранной функции.

Остановка, возобновление и окончание приготовления

Для того, чтобы прервать приготовление, откройте дверь или нажмите кнопку  (режим ожидания):

- На дисплее высветится надпись **«Стоп приготовление»**.
- Кнопка  позволят вернуться к главной странице.
- С помощью соответствующих кнопок можно изменить все параметры приготовления.
- Чтобы возобновить приготовление, нажмите снова кнопку .
- С помощью кнопки  вы можете сохранить параметры приготовления, заданные в автоматической программе (см. «Приготовление по рецепту»).

По завершении приготовления

-  Иконки  и  указывают, соответственно, находятся ли приготовление / предварительный разогрев в процессе или были прекращены / завершены.
- По завершении приготовления лампы остаются гореть до начала действий с дисплеем.

- Прозвучат 5 звуковых сигналов.
- На дисплее высветится надпись **«Конец приготовления»**.
- На дисплее времени высветится **«00:00»**.
- Кнопкой  можно добавить дополнительное время приготовления (см. «Продолжительность приготовления»).

3.8 Поэтапное приготовление

Поэтапное приготовление представляет собой режим, во время которого приготовление осуществляется последовательными временными интервалами (максимум 9), при чем для каждого этапа можно установить различные параметры приготовления.

1. Нажмите кнопку  на главной странице.
- Появившаяся надпись **«Шаг 1»** указывает на то, что сейчас устанавливается первый из 9 настроенных этапов.
- Кнопка  позволяет вернуться к главной странице.



Использование

2. С помощью кнопок  и  вы можете установить режим приготовления (доступные функции - «Конвекция», «Отложенный старт» и «Поддержание тепла»).



- После установки этапа «Поддержание тепла» добавить дополнительные этапы приготовления будет невозможно.
- В случае установки «Поддержания тепла» в качестве последнего этапа, на дисплее времени отобразится обратный отсчет совокупной продолжительности всех этапов, за исключением «Поддержания тепла».

3. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.

В дальнейшем процедура установки параметров приготовления для функции Конвекция (обязательных и факультативных) будет идентична установкам для приготовления в ручном режиме.

Как только будут установлены параметры для первого этапа, нажмите кнопку , чтобы подтвердить их и вернуться на страницу управления этапами, с которой вы можете управлять этапами приготовления.

- Сейчас на буквенно-цифровом дисплее высветится «Управление этапами».



При достижении каждого из этапов на дисплее времени высвечивается общая продолжительность всех установленных этапов.

- Кнопка  достигает первого этапа, и на буквенно-цифровом дисплее высветится «Шар 2».
- Нажмите кнопку , чтобы настроить новый, только что добавленный этап.

- Кнопка  возвращает к предыдущим уже заданным этапам.
- Кнопка  позволяет внести изменения в уже сконфигурированный этап, действуя согласно описанной процедуре.

В случае если последний этап не был установлен, по крайней мере, в том, что касается обязательных параметров, он будет проигнорирован.

Как только будут установлены как минимум 2 этапа, на странице управления этапами с помощью кнопок  и  вы сможете передвигаться установленными этапами.



- Заданные этапы могут быть изменены, но не могут быть удалены.
- Кроме функции «Поддержания горячим», нельзя установить для одного этапа бесконечную продолжительность по времени «--:--».

После задания этапов нажмите , чтобы начать приготовление. Во время приготовления, на иконке  цифра слева показывает номер текущего этапа, в то время как цифра справа указывает на количество заданных этапов. На дисплее времени начнется обратный отсчет совокупной продолжительности всех этапов, за исключением «Поддержания тепла».

По завершении поэтапного приготовления

- Прозвучат 5 звуковых сигналов.
- На дисплее высветится надпись «Приготовление завершено».
- На дисплее времени высветится «00:00».
- С помощью кнопки  вы можете сохранить параметры приготовления в автоматической программе (см. «Приготовление по рецепту»).



- Кнопка  позволяет вернуться к главной странице.
- Чтобы повторить приготовление, необходимо сохранить ее в качестве рецепта и вызвать (см. «Приготовление по рецепту»).
- Кнопкой  можно добавить дополнительное время приготовления, но только для последнего этапа (см. «Продолжительность приготовления»).

3.9 Приготовление по рецепту

i Все рецепты начинаются с буквы «Р», после которой следует двухзначный порядковый номер. Рецепты могут быть отмечены как «Рецепты пользователя», таким образом, вы сможете быстро найти их в соответствующем списке. В этом случае они будут начинаться с буквы «S»

Этот режим позволяет вызвать автоматическую программу (Рецепт), состоящий из одного или нескольких этапов приготовления.

Все рецепты могут быть созданы пользователем или загружены через USB порт.

Рецепты можно создать тремя способами:

- 1 Установите режим ручного или поэтапного приготовления и сохраните установку как рецепт.
- 2 Вызовите сохраненный ранее рецепт, внесите изменения в его параметры и сохраните его под другим именем.
- 3 Создайте рецепт с помощью другой духовки идентичной модели и загрузите его посредством USB-порта.

Создание нового рецепта

1. Установите режим ручного или поэтапного приготовления (см. «Приготовление в ручном режиме» или «Поэтапное приготовление»).
2. Нажмите кнопку  (начнет мигать).
 - На буквенно-цифровом дисплее высветится «**Сохранить рецепт**».
 - На дисплее температуры отображается порядковый номер, присвоенный рецепту, начинающийся с буквы «Р» (например: P01).
 - На дисплее времени высветится номер уровня, который надо использовать, для осуществления приготовления, начинающегося с буквы «L» (например, L01, см. «Общее описание»), который можно изменить с помощью кнопок  и .
3. Нажмите  для подтверждения.
4. На буквенно-цифровом дисплее отобразится имя рецепта, которое задается с помощью кнопок  и  при этом каждый символ вводится по отдельности.
5. Подтверждайте каждый знак кнопкой .



При наборе нажимайте кнопку , чтобы отменить последний символ, а 3-секундное нажатие кнопки обеспечивает возврат на предыдущую страницу.

6. Нажмите  (горит постоянно), чтобы запомнить рецепт; на буквенно-цифровом дисплее отобразится «**Сохранен**».



Использование

Через 3 секунды прибор вернется к странице только что сохраненного режима приготовления, на которой вы можете изменить, создать новый рецепт, запустить процесс приготовления или вернуться на главную страницу.

Внесение изменений в существующий рецепт



Внесение изменений в рецепт можно защитить с помощью пароля, который по умолчанию не был предусмотрен.

На начальной странице:

1. Нажмите кнопку .
2. Выберите опцию «**Рецепты**» или «**Рецепты пользователя**» с помощью кнопок / и подтвердите с помощью .
- На дисплее отобразится название рецепта, его порядковый номер и номер соответствующей полки (уровня).

Предусмотрены 3 дальнейших опции:

- 1 Запуск рецепта приготовления с помощью кнопки .
- 2 Изменение параметров рецепта с помощью кнопки  (продолжительным нажатием).
- 3 Удаление/переименование рецепта с помощью кнопки  (продолжительным нажатием).

Изменение параметров рецепта

1. Нажмите  не менее, чем на 3 секунды.
2. Если был установлен пароль (см. «Главное меню»), введите его кнопками /, подтвердите введенные знаки с помощью  и затем подтвердите пароль с помощью .
- На дисплее отобразится «**Изменение внесено**».
3. Вслед за этим можно изменить номер соответствующей рецепту полки (мигающий номер меняется в зависимости от модели) с помощью кнопок / и подтвердить с помощью .



Через 10 секунд бездействия прибор вернется к странице запуска рецепта.

В случае внесения изменений в рецепт приготовления в ручном режиме:

4. На следующей странице отобразится название функции для изменяемого рецепта; нажмите , чтобы продолжить.
- Теперь можно изменить температуру предварительного разогрева кнопками / (если это было предусмотрено ранее).



Если в рецепте предусмотрен предварительный разогрев, его невозможно будет отключить.



5. Нажатием на мигающую кнопку  обеспечивается переход на страницу изменения параметров:

- На буквенно-цифровом дисплее высветится «**Параметры**».

6. Измените параметры соответствующими кнопками.

Предусмотрены следующие дальнейшие опции:

1 Кнопка  позволяет вернуться на страницу, открывающую доступ к шагу 4, который служит для повтора процедуры изменения параметров.

2 Кнопка  позволяет запустить рецепт.

3 Кнопка  позволяет выбрать между «**Переписать изменения**» или «**Сохранить как**», и подтвердить

нажатием . При выборе первой опции появится надпись «**Сохранен**».

При выборе второй опции появится надпись «**Сохранить рецепт**»; в этом последнем случае следует набрать по-новой имя и подтвердить кнопкой . Через 3 секунды отобразится только что созданный рецепт. Нажмите  чтобы вернуться к списку рецептов или , чтобы запустить приготовление.

В случае внесения изменений в рецепт поэтапного приготовления:

1. Выберите желаемый рецепт поэтапного приготовления с помощью кнопок  .

2. Подтвердите внесенное изменение кнопкой  и при необходимости введите пароль (см. «Приготовление по рецепту»).

3. Измените   или подтвердите  номер уровня, соответствующего рецепту.

- На дисплее отобразится надпись **Шаг 1** вместе с названием функции.

- Кнопка  позволяет вернуться к странице запуска рецепта.

4. Кнопка  позволяет перейти на следующую страницу, на которой можно изменить температуру предварительного разогрева и подтвердить свой выбор с помощью .

5. Измените параметры выбранного этапа, используя соответствующие параметры.

6. Нажмите на мигающую кнопку , чтобы подтвердить внесенные изменения и перейти на страницу управления этапами (см. «Поэтапное приготовление»).



Невозможно будет добавит этапы приготовления, однако можно будет вносить изменения в существующие этапы.

- На странице управления этапами приготовления с помощью кнопок   осуществляется просмотр этапов.



Использование

- Кнопка  позволяет внести изменения в выбранный этап.
- С помощью кнопки  можно сохранить рецепт для этапов приготовления. Его можно сохранить под новым именем или переписав поверх существующего, как описано ранее.
- Чтобы проигнорировать изменения, нажмите кнопку , чтобы перейти на страницу запуска приготовления по рецепту; снова нажмите , чтобы вернуться к перечню рецептов.

Удаление и переименование рецепта

1. Выберите рецепт.
2. Нажмите  в течение 3 секунд и введите пароль (если запрошен).
- Кнопка  начнет мигать; нажмите эту же кнопку, чтобы подтвердить пароль.
- На дисплее температуры и времени отображаются, соответственно, код, присвоенный рецепту, и номер противня.
3. Кнопки  служат для перемещения между опциями «Удалить рецепт» и «Переименовать рецепт».
4. Нажмите  для подтверждения.

При выборе опции «Удалить рецепт» на дисплее появится «Удаление» и, при повторном подтверждении с помощью кнопки , рецепт будет удален (появится надпись «Рецепт удален») после чего прибор вернется на главную страницу.

В противном случае, при выборе опции «Переименовать рецепт», можно решить, поместить ли рецепт в обычные

(напр., P01) или в рецепты пользователя (напр., S01) с помощью кнопок  .

5. Нажмите  для подтверждения.
6. Наберите новое имя рецепта.
7. Нажмите  для подтверждения, и на дисплее появится «Рецепт сохранен».

После этого осуществляется переход на страницу выбора обычных рецептов и рецептов пользователя.



Если никаких изменений не было осуществлено, с помощью  вы можете подтвердить запрограммированные ранее данные.

Избранные рецепты

1. На начальной странице нажмите .
2. На буквенно-цифровом дисплее высветится «Рецепты».
3. Выберите «Рецепты пользователя» с помощью кнопок  .
4. Нажмите  для подтверждения.
5. Выберите рецепт пользователя с помощью кнопок  .
6. Нажмите , чтобы начать приготовление.
7. Нажмите , чтобы вернуться к предыдущим страницам.



Рецепты пользователя будут высвечиваться также и в общем списке рецептов.



Запуск приготовления по рецепту

1. Выберите рецепт (предварительно заданный или рецепт пользователя).
 - На дисплее отображается порядковый номер рецепта, номер уровня для противня и название.
2. С помощью кнопок   можно просмотреть перечень рецептов.
 - Кнопка  позволяет вернуться на предыдущие страницы.
 - Кнопка  позволяет удалить/переименовать рецепт.
 - Кнопка  позволяет изменить параметры и сохранить/переписать рецепт.



Параметры приготовления могут быть изменены только тогда, когда режим приготовления стоит на паузе.

3. Нажмите , чтобы активировать рецепт или остановить его в любой момент.



Если в рецепте предусмотрен предварительный разогрев, порядок выполнения процессов будет идентичен режиму приготовления.

4. Нажмите , чтобы вернуться к экрану выбора рецептов.

3.10 Приготовление с температурным датчиком (только в некоторых моделях)



Повышенная температура температурного датчика
Опасность ожогов

- Не касайтесь стержня или наконечника датчика после его использования.
- Во время использования датчика защищайте руки термостойкими перчатками.



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не царапайте и старайтесь не повредить наконечником датчика эмалированные или хромированные поверхности.



Неправильное использование
Риск травмирования физических лиц

- Не оставляйте без присмотра температурный датчик.
- Не позволяйте детям играть с температурным датчиком.
- Будьте особо осторожны, чтобы не пораниться острыми частями датчика.



Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность ожогов

- Во время использования датчика защищайте руки термостойкими перчатками.



Неправильное использование Риск повреждения температурного датчика

- Не тяните за кабель, чтобы извлечь датчик из розетки или из продукта.
- Ни одна из частей датчика не должна контактировать со стенками рабочей камеры духовки, с нагревательными элементами, с решетками или противнями, когда они еще не остыли.
- Когда датчик не используется, он не должен храниться внутри прибора.
- Убедитесь, что вилка датчика полностью вставлена в розетку.
- Не используйте датчик, чтобы вставлять или вынимать продукты из рабочей камеры духовки.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Прежде чем вставить вилку датчика, убедитесь, что она полностью сухая.

Температурный датчик представляет собой термометр, который считывает температуру непосредственно по центру продукта и завершает приготовление тогда, когда считываемая им температура достигает той, что была установлена пользователем.

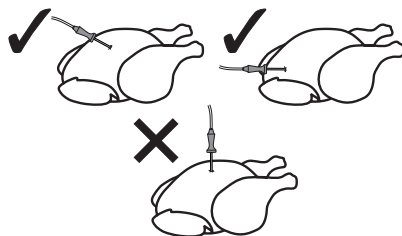
- При первом использовании удалите защитное покрытие из резины с наконечника датчика.

- Перед выбором режима приготовления вставьте датчик-щуп в специальный разъем на правой стороне прибора. Если датчик будет установлен после выбора режима приготовления, датчик не будет опознаваться.

Правильная установка датчика

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник датчика внутрь продукта, когда он еще не в духовке.

Для оптимальных результатов убедитесь, что температурный датчик вставлен в самую объемную часть продукта, в поперечном направлении и не менее чем на 3/4 его длины, при этом он не должен касаться расположенного под ним противня и не выходить за пределы самого продукта.



3. После установки программы приготовления (с предварительным разогревом или без него) вставьте противень с продуктом и датчиком внутри него, кабель должен проходить через дверцу.

Установка приготовления с температурным датчиком

1. После подсоединения датчика появится иконка



2. На буквенно-цифровом дисплее отобразится «**Датчик обнаружен**» в течение 3 секунд.

3. Нажмите кнопку .

4. Выберите функцию «**Конвекция**».

5. Сейчас на дисплее отображается: «**Датчик температуры**».

6. С помощью кнопок   вы можете выбрать среди опции «**Датчик Т**» и «**Датчик Δt**».

7. Подтвердите нажатием .

Если вы выбираете опцию «**Датчик Т**»:

1. По желанию вы можете установить предварительный разогрев (см. «Приготовление в ручном режиме»).
2. С помощью кнопок   установите температуру приготовления (см. «Приготовление в ручном режиме»).
3. Нажмите  для подтверждения.
4. Сейчас на буквенно-цифровом дисплее высветится «**Датчик температуры**».
5. С помощью кнопок   установите нужную температуру (от 30 °C до 99 °C) для температурного датчика, который отображается на дисплее времени.

6. Нажмите  для подтверждения.

Сейчас вы можете установить другие параметры, сохранить их как рецепт и/или активировать приготовление.

Приготовление будет завершено тогда, когда блюдо достигнет заданной температуры, устан. для температурного датчика.

В случае если активируемый рецепт предусматривает задействование температурного датчика, в то время, как этот датчик будет отсоединен, на буквенно-цифровом дисплее отобразится надпись «**Подключите датчик**».

При подключении датчика процесс приготовления будет возобновлен автоматически.



В процессе приготовления / предварительного разогрева нажмите  не менее 3 секунд для того, чтобы отобразилась действительная температура датчика (будет отображаться в течение 5 секунд).

При выборе опции «**Датчик Δt**»:



- При этом режиме, в процессе приготовления будет поддерживаться постоянная разница (**Δt**) между температурой внутри духового шкафа и конкретной температурой датчика.
- Эта функция приготовления не предусматривает предварительного разогрева.

1. Появится иконка .

2. С помощью кнопок   установите нужную температуру (от 30 °C до 99 °C) для температурного датчика, который отображается на дисплее времени.

3. На буквенно-цифровом дисплее высветится «**Температура датчика**».

4. Нажмите  для подтверждения.

5. На буквенно-цифровом дисплее высветится «**Установка Δt**»



6. С помощью кнопок   установите разницу Δt между максимальной и минимальной температурами (отображается на дисплее температуры):

- Δt максимальная: 100°C.
- Δt минимальная: 5°C.

7. Нажмите  для подтверждения.

Сейчас вы можете установить другие параметры, сохранить их как рецепт и/или активировать приготовление.

Приготовление будет завершено тогда, когда блюдо достигнет заданной температуры, устан. для температурного датчика.



Если вынуть датчик во время приготовления, оно будет прекращено автоматически и необходимо установить его заново.

3.11 Специальные функции

Прибор оборудован некоторыми специальными функциями, которые помогут оптимизировать управление процессом приготовления. На

начальной странице нажмите  и выберите желаемую функцию кнопками



Охлаждение



Во время этой функции трубы выхода пара открыты, чтобы способствовать выходу тепла.

Эта функция может быть активирована как отдельная функция сама по себе или же как функция приготовления в ручном режиме.

В первом случае, эта функция может быть активирована с главной страницы:

1. Нажмите кнопку .

- На буквенно-цифровом дисплее высветится: «**Выполн. охлаждение**».
- На дисплее температуры будет отображаться температура внутри духового шкафа в порядке убывания.

2. Как только будет достигнута минимальная температура (60°C), функция завершится и прозвучат 5 звуковых сигналов.

- Сейчас на дисплее отображается: «**Охлаждение завершено**».



- Для того, чтобы остановить функцию в любой момент, нажмите кнопку  когда она будет мигать.
- Для уменьшения времени охлаждения рекомендуется держать дверцу слегка приоткрытой.

Во втором случае эта функция устанавливается для приготовления в ручном режиме (см. «Приготовление в ручном режиме»).

Для установки функции охлаждения:

1. Выбрать функцию «**Охлаждение**».

2. С помощью кнопок  

установите целевое значение температуры, которое должен достичь прибор.

- На дисплее температуры отобразится температура к установке (мин.: 30°C - макс.: 250°C).

3. Нажмите  для подтверждения.



4. Нажмите  для активации функции.

- Кнопка  позволят вернуться к предыдущему экрану.

По завершении этой функции прозвучат 3 звуковых сигнала и высветится надпись «**Завершение охлаждения**».

Поддержание тепла



Эта функция не предусматривает предварительного нагрева.

Для установки Поддержания тепла (для приготовления в ручном режиме и поэтапного приготовления):

1. Выберите функцию «**Поддержание**».
- На дисплее температуры отобразится температура по умолчанию 80°C.
- На буквенно-цифровом дисплее высветится «---:--».

2. С помощью кнопок     и  вы можете устанавливать и изменять соответствующие параметры.



Увлажнение может быть установлено только в том случае, если целевая температура составляет как минимум 130°C.

Если при запуске приготовления дверца открыта, на дисплее появится надпись



в течение 2 секунд, сигнализируя о необходимости закрыть дверцу перед началом работы.

Когда эта функция активирована, можно изменить температуру и время с помощью соответствующих кнопок;

остальные параметры могут быть изменены только в режиме ожидания.

На дисплее отображается фактическая внутренняя температура и обратный отсчет времени, если вами была установлена продолжительность.

По завершении функции появится надпись «**Конец Поддержания тепла**» в сопровождении 5 звуковых сигналов.

Отложенный старт

Для установки отложенного старта (как для приготовления в ручном режиме, так и для поэтапного приготовления):

1. Выберите функцию «**Отложенный старт**»
2. Кнопками   можно выбрать время начала отсроченного старта.

3. Нажмите  для подтверждения.

Как только будет установлен отложенный старт, вы сможете выбрать функцию, предварительный нагрев и все остальные параметры приготовления.

4. Нажмите  для запуска режима ожидания.

5. Во время ожидания на дисплее отобразится только что заданное время пуска и появится иконка .

6. По окончании времени ожидания духовка перезапустится автоматически.



3.12 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению 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.

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 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Не накладывайте продукты 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.

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.

Приготовление при низкой температуре с датчиком

- Данный тип приготовления рекомендуется для нежного и нежирного мяса, температура в центре продукта не должна превышать 65 °C. Установите температуру духовки между 90° и 100 °C. Это увеличит время приготовления, но позволит сохранить качественные характеристики пищевого продукта и воспрепятствует чрезмерному уменьшению его объема.
- Чтобы получить лучший результат, рекомендуется перед приготовлением при низкой температуре подрумянить мясо на большом огне в сковороде 1 или 2 минуты с каждой стороны.



4 Чистка и уход

4.1 Чистка прибора



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Советы по очистке прибора

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

4.2 Очистка дверцы

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

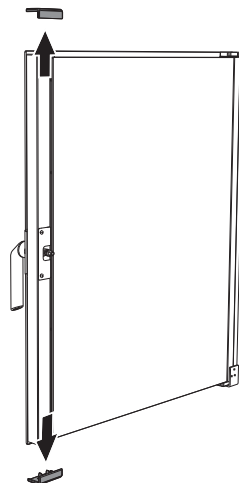


Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Снятие дверцы

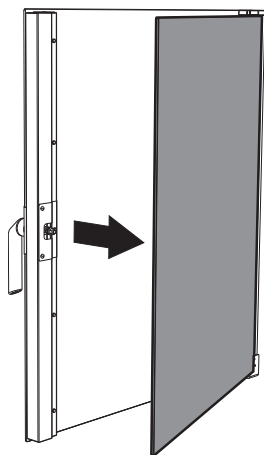
Очистка дверки выполняется очень легко благодаря возможности открывания внутреннего стекла.

1. Откройте дверцу.
2. Потяните верхнюю и нижнюю заглушки, чтобы снять их.



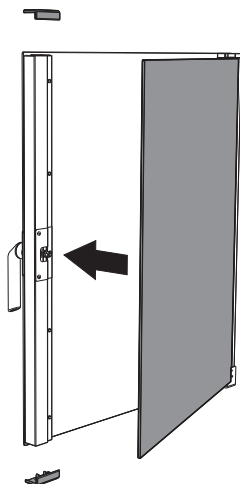


3. Откройте внутреннее стекло.

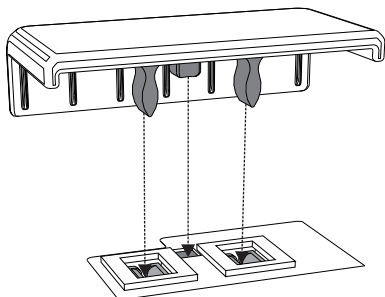


4. Очистите стекла снаружи и изнутри. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

5. По окончании очистки закройте внутреннее стекло.



6. Установите на место верхнюю и нижнюю заглушки, слегка надавив на них.



4.3 Чистка рабочей камеры духовки

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

Старайтесь не оставлять внутри духовки засохшие остатки еды, так как они могут испортить поверхности.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять направляющие для противней.



Система ручной мойки (только в некоторых моделях)



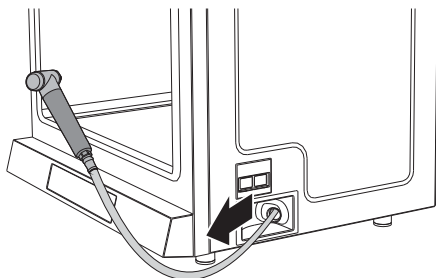
Образование пара при
высокой температуре
Опасность ожогов

- НЕ используйте душ, если духовка горячая.
- Если духовка еще горячая, запустите функцию **Охлаждение** («Специальные функции») и дождитесь ее завершения.

Прибор оснащен системой ручной мойки, облегчающей очистку рабочей камеры духовки.

С помощью выдвижного душа можно выпускать воду непосредственно в рабочую камеру.

1. Выньте душ.



2. Длину выдвижения можно регулировать каждый раз в соответствии с металлическими щелчками (всего 4), просто останавливаясь.
3. Нажмите кнопку, расположенную сзади головки душа для выпуска воды.
4. Чтобы обернуть трубу, слегка потяните душ и мягко придерживайте его до самого гнезда.

5. Удалите вручную все следы и остатки и тщательно высушите.

6. После завершения очистки рекомендуется запустить прибор вхолостую на 15-20 минут при температуре 200°C для удаления имеющихся остатков.



Во время мойки можно лить воду на переднюю панель и по контуру рабочей камеры; это не опасно и не ведет к неисправной работе.



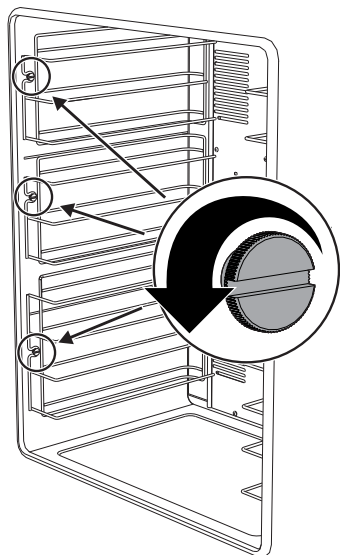
Используйте специальные чистящие средства для профессиональных духовок согласно указаниям на упаковке.



Снятие направляющих для противней

Снятие направляющих для противня дополнительно облегчит процесс очистки боковых частей.

1. Полностью откройте крепежные шайбы.



2. Вытащите направляющие для противня из гнезд, расположенных на дефлекторе, и выньте решетки из духовки.
3. По окончании очистки установите направляющие для противня внутри духовки и зафиксируйте их крепежными шайбами.

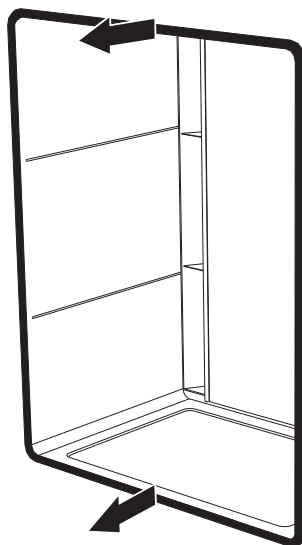
4.4 Внеочередное техобслуживание

Снятие прокладки

Чтобы снять прокладку:

- Потяните прокладку наружу, чтобы

снять ее.



Чтобы установить прокладку:

- Разместите прокладку рядом с передним пазом и осторожно надавите на нее, пока она не будет плотно прилегать к лицевой стороне прибора.

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губкой и теплой воды.

Замена лампочки внутреннего освещения (только в некоторых моделях)



Части под электрическим напряжением

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрического питания.

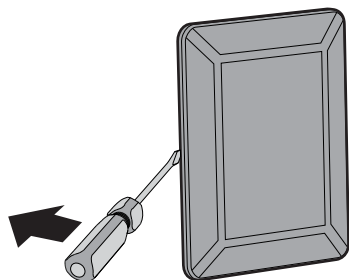


Рабочая камера духовки оснащена тремя лампочками на 40 Вт.

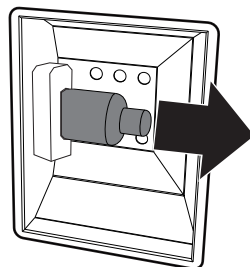
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите направляющие решетки/противней.
3. Снимите крышку лампочки при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



Следите за тем, чтобы не поцарапать поверхности духовки.

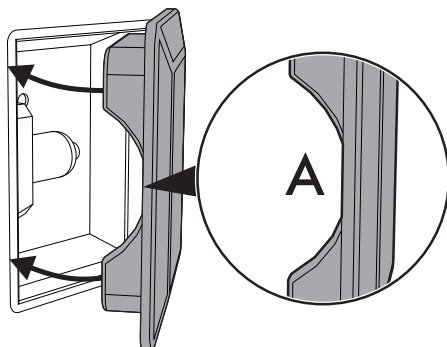


4. Открутите и снимите лампочку.



Не прикасайтесь к галогенной лампочке пальцами, используйте термоизоляционные средства.

5. Вставьте новую лампочку.
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.



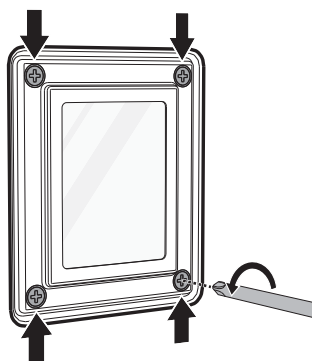
Замена лампочки внутреннего освещения (только в некоторых моделях)



Риск неисправной работы
Риск повреждений прибора

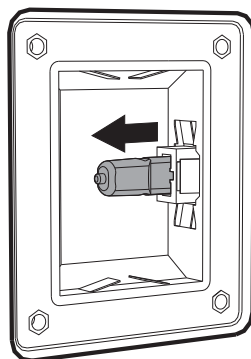
- Расположите надлежащим образом стекло и прокладку на рамку патрона лампочки.
- Следите за тем, чтобы не стекло не потрескалось и не раскололось.

1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите направляющие решетки/противней.
3. Раскрутите винты с 4 углов дверцы лампы.

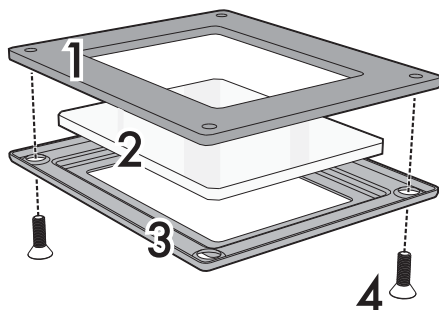


Следите за тем, чтобы не упали внутренняя прокладка и стекло лампочного отсека.

4. Открутите и снимите лампочку.



5. Вставьте новую лампочку.
6. Поместите стекло (2) на внутреннюю стенку рамки для крышки лампочки (3) и на крышку - прокладку (1), затем вставьте 2 ранее снятых винта (4) в 2 диагонально расположенных отверстия.



7. Поместите крышку и зафиксируйте винты.
8. Вставьте оставшиеся 2 винта и зафиксируйте их.



4.5 Если прибор не работает

Неисправность	Возможное решение
Прибор не работает	- Вилка неправильно вставлена в розетку. - Имеется повреждение или неисправность электропроводки. - Имело место срабатывание предохранителей или выключателей.
Прибор тратит слишком много времени для приготовления блюда или, наоборот, готовит слишком быстро.	Неправильно задана температура.
Внутри духовки и над блюдами образуется слишком много влаги	Блюда остаются слишком долго внутри духовки после окончания приготовления. Не оставляйте приготовленные блюда в духовке больше 15-20 минут.

RU

Данное изделие соответствует действующим нормам безопасности, касающимся электрооборудования. Технический контроль или ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом, так как попытки их самостоятельного выполнения опасны для пользователя.

Текущий уход

- Минимум раз в год прибор должен проходить техосмотр, который выполняется квалифицированным техником.
- Любые работы по техобслуживанию должны выполняться квалифицированным техником.
- Перед выполнением любых работ по техобслуживанию необходимо отключить прибор от электропитания и дождаться, пока он остынет.



Если прибор не работает, прежде чем обращаться в сервисный центр, следует лично убедиться в выполнении перечисленных выше операций.



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



Клемма, обозначенная этим символом , соединяет между собой части, которые обычно имеют заземление. Для обеспечения равной мощности приборов подключите их надлежащим образом посредством этой клеммы.



Если фазовое напряжение опускается ниже 190В~, рабочие характеристики духовки могут снизиться, что не зависит от самого прибора.

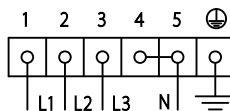
Общая информация

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.

Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей. Прибор оснащен пятижильным кабелем типа H07RN-F (5 x 1,5 мм² - сечение внутреннего проводника).

Способ подключения

- 380-415 В 3N~



Пятиполюсный кабель 5 x 4 мм².



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабеля.

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

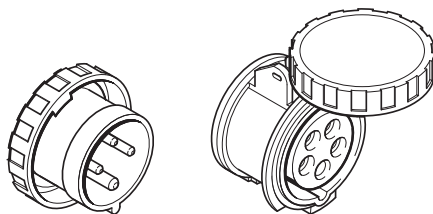
Для подключения:

380-415 В 3N~

Пятиполюсный кабель 5 x 4 мм²

Проверьте вилку (не входит в комплект поставки) и токоподводящую розетку: они должны быть одного типа, а проходящая способность должна соответствовать максимальной потребляющей мощности прибора.

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



(Пример вилки и розетки на 32А)



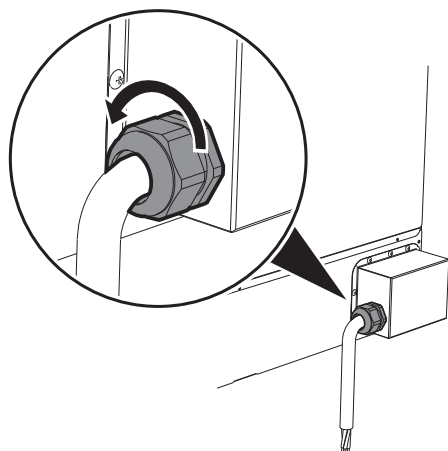
Замена кабеля



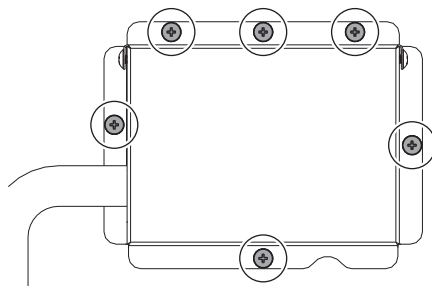
**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.
- **Замена электрического кабеля должна проводиться только квалифицированным электриком или специалистом по ремонту оборудования.**

1. Раскрутите держатель провода с задней части прибора и пропустите его по всей длине провода вплоть до удаления.



2. Раскрутите винты, показанные на рисунке, чтобы снять крышку клеммной панели.



3. Замените кабель.
4. Убедитесь в том, что провода проложены оптимально во избежание любого контакта с духовкой.
5. Чтобы вернуть на место крышку и держатель провода, выполните приведенные операции в обратном порядке.



Установка

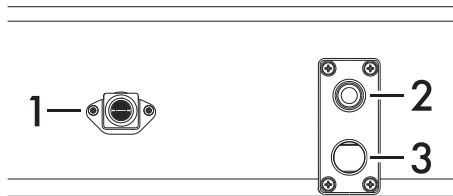
5.2 Гидравлическое подключение



**Неправильное использование
Риск повреждения прибора**

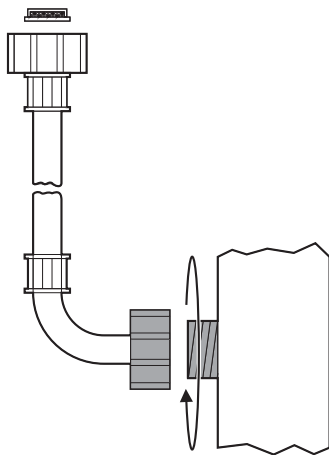
- Если трубопровод подачи воды - новый или долго не использовался, перед выполнением подключения необходимо проверить, что вода из трубы выходит чистой и без загрязнений (пропустить струю воды через трубу).
- Давление на входе должно находиться в диапазоне от мин. 50 кПа до макс. 500 кПа.

На задней панели прибора имеются отверстия для водопроводного подключения, которые, в зависимости от моделей, служат для систем внутреннего увлажнения и ручной мойки.



- 1 Подключение для внутреннего увлажнения.
- 2 Патрубок для воды мойки (только в некоторых моделях).
- 3 Сливной терминал (только в некоторых моделях).

Подсоедините патрубки для воды **1** и **2** к фитингу водопроводной трубы с резьбовым отверстием $\frac{3}{4}$ ".



Слив воды мойки (только в некоторых моделях).



**Вода повышенной температуры
Опасность ожогов**

- Сливающаяся вода может быть очень горячей.
- Трубы, используемые для дренажа воды, должны быть термостойкими (выдерживать не менее 90°C).
- Не используйте металлические трубы.

Слив воды осуществляется самотеком через жесткую или гибкую трубу, прикрепленную к сливному терминалу прибора (**3**) и подсоединенную к дренажной системе сточных вод.

Система дренажа должна иметь следующие характеристики:

- Максимальная длина: 1 метр.
Минимальная длина: 30 см.
- Минимальный наклон: 4°.
- Труба минимального диаметра 30 мм.

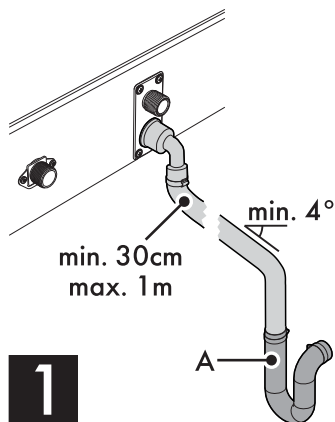


- Система должна оснащаться U-образным сифоном (не входит в комплект поставки, деталь **A** на рисунках далее).



В случае, если готовятся главным образом жирные продукты, чтобы избежать заторов и наслоений в трубопроводах НЕ устанавливайте сифон и удаляйте сточные воды непосредственно в дренажную решетку (Рисунок 3).

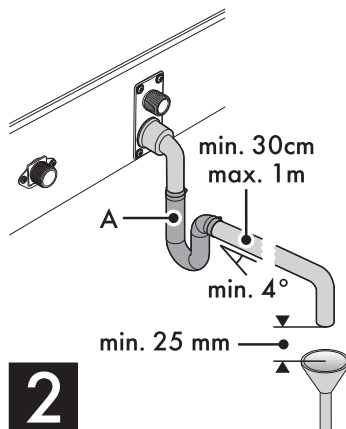
- В системе не должно быть защемлений и закупорок.
- В случае установки нескольких приборов следует убедиться, что сливные трубы имеют нужный размер, обеспечивающий надлежащий сток вод.
- Если прибор не может быть подключен на постоянной основе к дренажной системе, рекомендуется загерметизировать терминал слива съемным покрытием.



1

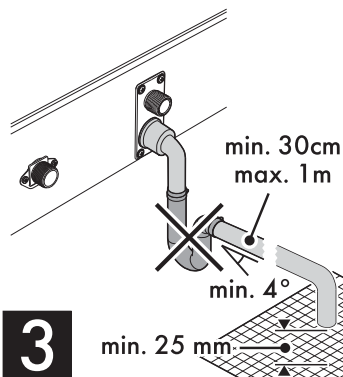
Непосредственный слив в канализацию

- В случаях, показанных на рисунках 2 и 3, соблюдайте расстояние не менее 25 мм между отверстием трубы и зоной слива.



2

Слив через отводной коллектор



3

Слив без сифона через сливную решетку



В случаях, показанных на рисунках 2 и 3, зона слива должна располагаться вдали от периметра духовки, чтобы предотвратить попадание неприятных запахов.



Установка

5.3 Встраивание



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

- Производить установку духовки вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

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



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

- Шпонированные, клееные или пластиковые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть термостойкими (не ниже 90°C).



**Неправильная установка
Опасность получения травм**

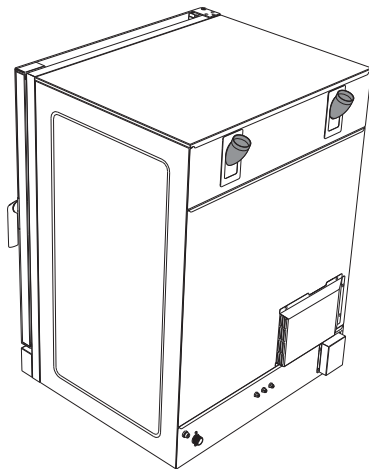
- Опорная поверхность прибора не должна быть выше 1,60 м от пола.

Установка в горизонтальное положение

Отрегулировать положение духовки по горизонтали с помощью регулируемых ножек. Выдвижение ножки составляет около 10 мм.

Трубка для выпуска пара

На задней части прибора (в зависимости от модели) предусмотрены два вывода для выпуска пара, образовавшегося в процессе приготовления.



Они должны оставаться полностью свободными от препятствий. Следите за тем, чтобы они не пережимались и не касались стен.

Установка группы приборов

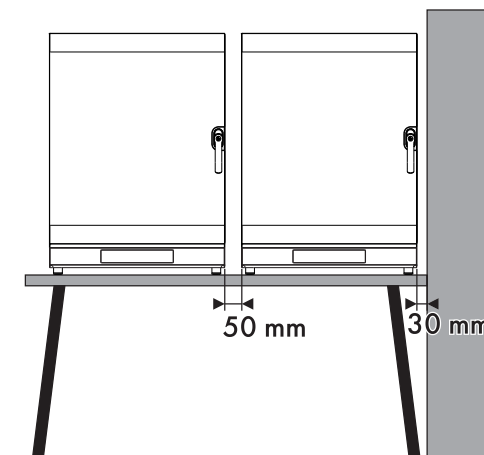


Вес: 100,6 кг

Установите прибор на расстоянии не менее 50 мм от задней стены и не менее 30 мм от боковых стен. В случае установки нескольких приборов в линию сохранять минимальное расстояние между ними в 50 мм.

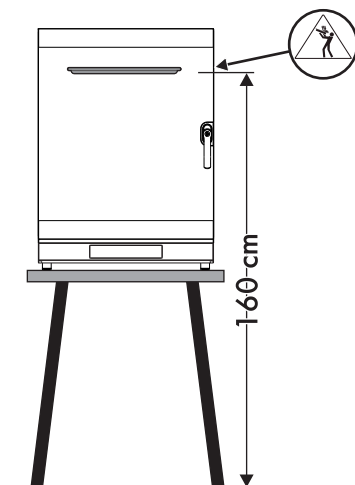
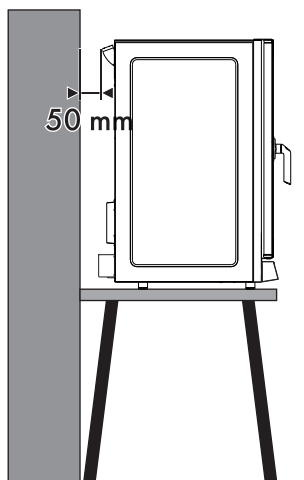


Не устанавливайте прибор на пол.



Высокая температура
продуктов питания
Опасность ожогов

- По соображениям безопасности НЕ устанавливайте последний лоток на высоте выше 160 см.
- В случае необходимости **ОБЯЗАТЕЛЬНО** наклейте наклейку из комплекта на высоте, показанной на рисунке.



Прибор следует установить на рабочем столе.



914778405/C