

---

# ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА SMEG SO6301TX



ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

---

<b>ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ</b>	<b>243</b>	Використання аксесуарів	253
Загальні заходи безпеки	243	Цифровий програматор	253
Для цього пристрою	247	Використання духовки	253
Призначення пристрою	248	Рекомендації з приготування	258
Посібник з експлуатації	248	Міні-посібник з використання аксесуарів	259
Відповідальність виробника	248	Знайомство з рецептами	259
Ідентифікаційна табличка	248	Вказівки для наглядових органів	259
Утилізація	248	Спеціальні функції	260
Інформація для європейських контролюючих органів	249	Налаштування	262
Технічні дані з енергоефективності	249	<b>ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>	<b>264</b>
Для економії енергії	249	Чищення пристрою	264
Джерела світла	249	Очищення дверцят	265
Робота з посібником з експлуатації	249	Чищення робочої камери	267
<b>ОПИС</b>	<b>250</b>	Спеціальні функції чищення	269
Загальний опис	250	Парове чищення (лише на деяких моделях)	269
Панель керування	251	Піроліз (лише на деяких моделях)	270
Інші частини	251	Позапланове техобслуговування	272
Аксесуари	252	<b>ВСТАНОВЛЕННЯ</b>	<b>273</b>
<b>ВИКОРИСТАННЯ</b>	<b>252</b>	Підключення до електроживлення	273
Попередні операції	252	Вбудування	274

Рекомендуємо уважно прочитати даний посібник, у якому містяться всі вказівки для збереження незмінними зовнішнього виду та функцій купленого пристрою. Для отримання додаткової інформації про пристрій див. [www.smeq.com](http://www.smeq.com)

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

### Загальні заходи безпеки

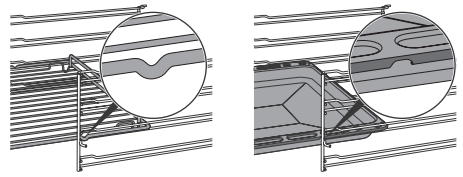
#### Ризик отримання травм

- УВАГА! Під час експлуатації цей пристрій й його доступні частини сильно нагріваються: слідкуйте за тим, щоб діти перебували на безпечній відстані.
- УВАГА! Під час експлуатації цей пристрій й його доступні частини сильно нагріваються: не торкайтеся нагрівальних елементів в цей час.
- Одягніть термостійкі рукавички під час поводження зі стравами всередині духової шафи.
- Не намагайтеся у жодному випадку загасити полум'я чи пожежу водою: вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою чи покривалом з вогнестійкого матеріалу.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти з 8 років, а також особи з обмеженими фізичними,

- сенсорними та розумовими можливостями, з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або були навчені користуванню особою, яка відповідає за їхню безпеку.
- Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм.
  - Не допускайте перебування поблизу пристрою дітей молодше 8 років без нагляду дорослих.
  - Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до пристрою, який працює.
  - Чищення та догляд не мають здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
  - Процес приготування завжди має бути під контролем. Процес швидкого приготування має бути під безперервним контролем.
  - Не залишайте пристрій без нагляду під час приготування страв, якщо при цьому виділяється масло чи жир, що в разі сильного перегрівання можуть спалахнути. Необхідно дотримуватися максимальної обережності.
  - Не наливайте воду на дуже гарячі дека.
  - Під час приготування тримайте дверцята зачиненими.
  - Перед здійсненням маніпуляцій зі стравою, що готується, або по закінченню процесу приготування необхідно випустити пару з печі, відкривши дверцята на 5 см. Почекайте кілька секунд, потім відкрийте дверцята повністю.
  - Не вставляйте металеві предмети з гострим кінцем (столові прибори чи інструменти) в пази та щілини.
  - Вимикайте пристрій після використання.
  - НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ І НЕ ЗБЕРІГАЙТЕ ГОРЮЧІ МАТЕРІАЛИ ПОРУЧ З ПРИСТРОЄМ.
  - НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ БАЛОНЧИКИ З АЕРОЗОЛЯМИ ПОРУЧ З ПРИСТРОЄМ, ЩО ПРАЦЮЄ.
  - ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВНОСИТИ ЗМІНИ В КОНСТРУКЦІЮ ПРИСТРОЮ.
  - Дії зі встановлення та ремонту мають виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до чинних норм.
  - Не намагайтеся відремонтувати пристрій самостійно або без допомоги кваліфікованого техника.
  - Ніколи не виймайте вилку, смикаючи за кабель.

## Ризик пошкодження пристрою

- Забороняється використовувати абразивні чи корозійні очисні засоби (наприклад, порошки, плямовивідники і металеві мочалки) для чищення скляних частин пристрою. Також забороняється використовувати грубі, абразивні матеріали або металеві гострі скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню і спричинити роздроблення скла. За необхідності користуйтеся дерев'яним або пластмасовим кухонним приладдям.
- Не сідайте на пристрій.
- Для чищення компонентів зі сталі або з металевим покриттям (наприклад, анодованих, нікельованих або хромованих) не користуйтеся мийними засобами, що містять хлор, нашатирний спирт або відбілюючі речовини.
- Решітки та дека слід ставити в напрямні до повної зупинки. Механічні запобіжні блокування, що перешкоджають їхній виїмці, мають бути повернуті вниз і в бік задньої стінки духовки.



- Не використовуйте для чищення пристрою струменя пари.
- Не розпилюйте жодних аерозолів поблизу пристрою.
- Не затуляйте отвори та прорізи, які призначені для вентиляції та відведення тепла.
- Небезпека пожежі: не залишайте нічого всередині робочої камери духовки.
- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРИСТРІЙ ДЛЯ ОБІГРІВУ ПРИМІЩЕННЯ.**
- Не користуйтеся приладдям або ємностями з пластмаси для приготування їжі.
- Не встановлюйте всередині духовки закриті банки або ємності.
- Витягніть з робочої камери всі дека та решітки, які не використовуються під час приготування.
- Не накривайте дно робочої камери алюмінієвою або олов'яною фольгою.

- Не ставте каструлі або дека безпосередньо на дно робочої камери.
- За необхідності можна використовувати решітку для дек (входить до комплекту постачання або продається окремо залежно від моделі), помістивши її на дно як опору.
- Якщо використовується папір для випічки, його слід розташувати таким чином, щоб він не заважав циркуляції гарячого повітря всередині робочої камери духовки.
- Не дозволяється використовувати поверхню внутрішнього скла відчинених дверцят як підставку під каструлі або дека.
- Забороняється використовувати дверцята як важіль під час вбудовування духовки в меблі.
- Забороняється докладати надмірне зусилля на відкриті дверцята.
- Не піднімайте і не переміщуйте пристрій за рукоятку дверцят.
- Перед запуском піролізу видаліть із духової шафи великі залишки їжі, які утворилися в процесі приготування, або засохлу рідину, що перелилася.
- Перед запуском піролізу виміть із робочої камери духовки все приладдя.
- Перед запуском піролізу вимкніть пальники або електричні конфорки варильної панелі, яка встановлена на духовці.

### **Встановлення та техобслуговування**

- **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВСТАНОВЛЮВАТИ ЦЕЙ ПРИСТРІЙ НА КАТЕРАХ АБО В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Пристрій не можна встановлювати на підставку.
- Вбудовування духовки в меблі слід здійснювати вдвох.
- Для запобігання перегріву пристрою не рекомендується встановлювати його за декоративними дверима або панелями.
- Дії зі встановлення та ремонту мають виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до чинних норм.
- Підключення до мережі електроживлення має здійснюватися уповноваженим технічним персоналом.

### **Для піролітичних пристроїв**

- Під час піролізу поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж зазвичай. Не підпускайте близько дітей.

- Потрібне обов'язкове заземлення відповідно до процедур, передбачених нормами з безпеки електричних пристроїв.
- Використовуйте кабелі, що витримують температуру не менше 90°C.
- Момент затягування гвинтів провідників живлення клемної панелі має становити 1,5-2 Нм.
- Щоб уникнути будь-якої небезпеки, в разі пошкодження шнура електроживлення, необхідно негайно зв'язатися зі службою технічної підтримки для його заміни.
- Перед проведенням будь-яких робіт на пристрої (монтаж, техобслуговування, розміщення або переміщення) завжди використовуйте засоби індивідуального захисту.
- Перед проведенням будь-яких робіт на пристрої необхідно відключити загальне електроживлення.
- Після встановлення забезпечте вимкнення пристрою за допомогою штепсельної вилки або вимикача в разі стаціонарного підключення.
- На лінії живлення необхідно передбачити багатополісний пристрій, що забезпечує вимкнення від мережі та має відстань між контактами, яка дозволяє повне вимкнення за умов перенапруги категорії III, згідно з правилами монтажу.
- **УВАГА!** Перед тим як замінювати лампи внутрішнього освітлення, перевірте, щоб пристрій був вимкнений і від'єднаний від електричної мережі або було вимкнено загальне живлення.
- На цьому пристрої встановлено спеціальні лампи для електропобутових пристроїв. Не використовуйте їх для домашнього освітлення.
- Цей пристрій можна використовувати в місцях, які розташовані на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

### Для цього пристрою

- Не спирайтеся на відчинені дверцята і не сідайте на них.
- Переконайтеся, що в дверцятах духовки не застрягли предмети.
- Не встановлюйте та не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- (лише в деяких моделях) Використовуйте тільки

той щуп-термометр, який постачається виробником або рекомендується ним.

## Призначення пристрою

Цей пристрій призначений для приготування їжі в домашніх умовах. Будь-яке інше використання пристрою вважається неналежним. Крім того, він не призначений для використання:

- в кухонній зоні для персоналу в магазинах, в офісах та в інших робочих приміщеннях;
- на фермах та агротуристичних комплексах;
- клієнтами в готелях, мотелях і житлових комплексах;
- в закладах типу «ночівля та сніданок».

## Посібник з експлуатації

- Цей посібник є невід'ємною частиною пристрою і має бути доступним користувачеві протягом всього терміну служби пристрою.
- Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте цей посібник.
- До пояснень цього посібника включено зображення, які описують те, що відбувається на екрані. Проте слід мати на увазі, що пристрій може бути обладнаний новою версією системи, тому екранні зображення можуть мати інший вигляд.

## Відповідальність виробника

Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за заподіяну людям і майну шкоду в разі:

- використання пристрою в цілях, відмінних від передбачених;
- недотримання положень посібника з експлуатації;
- порушення цілісності будь-якої частини пристрою;
- використання неоригінальних запчастин.

## Ідентифікаційна табличка

Ідентифікаційна табличка з технічними даними, паспортним номером і маркуванням. Ніколи не знімайте ідентифікаційну табличку.

## Утилізація



Цей пристрій відповідає вимогам європейської директиви з утилізації електронних та електричних відходів WEEE (2012/19/UE) і після закінчення свого терміну служби підлягає утилізації окремо від інших видів відходів.

Цей пристрій не містить будь-яких речовин в кількостях, що вважаються небезпечними для здоров'я і довкілля, відповідно до чинних європейських директив.



### Електрична напруга Небезпека ураження електричним струмом

- Вимкніть загальне електричне живлення.
- Від'єднайте кабель живлення від електричної мережі.

Для утилізації пристрою:

- Відріжте кабель електроживлення та приберіть його.
- По закінченню терміну служби пристрою його слід передати до відповідних центрів диференційованого збору електричних та електронних відходів або ж передати продавцю в момент купівлі аналогічного пристрою, у співвідношенні один до одного.

Візьміть до уваги, що для пакування пристрою застосовуються нешкідливі

матеріали, придатні для повторного використання.

- Передайте матеріали пакування до відповідних центрів диференційованого збору відходів.



### Упаковка з пластику Небезпека задушення

- Забороняється викидати упаковку або її частини.
- Не дозволяйте дітям гратися з упаковкою з пластику.

## Інформація для європейських контролюючих органів

### Режим приготування з конвекцією

Функція ЕКО слугує для економії енергії та відповідає вимогам європейського стандарту EM 60350-1.

### Стандартний режим нагріву

Для перевірки функції «СТАТИЧ.НАГРІВ» необхідно дочекатися розігрівання духовки до робочої температури (див. п. «Попередній розігрів» розділу «ВИКОРИСТАННЯ»).

## Технічні дані з енергоефективності

Інформацію відповідно до європейських норм енергетичного маркування та екодизайну представлено в окремому документі, що додається до інструкції з експлуатації виробу.

Ці дані містяться в «Паспорті виробу», який можна завантажити з сайту на сторінці, яка присвячена цьому продукту.

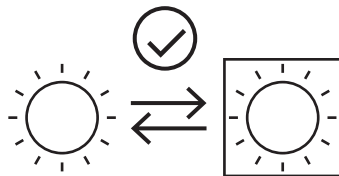
### Для економії енергії

- Попередньо нагріти духовку, тільки якщо це вимагається рецептом. Стадію попереднього нагріву можна вимикати в усіх функціях (див. розділ «Стадія попереднього нагріву»), за винятком функції ПІЦА (попередній нагрів не вимикається) і ЕКО (попередній нагрів відсутній).
- Не відчиняйте дверцята під час приготування, це стосується всіх функцій (включно з ЕКО).
- Якщо інше не вказано на упаковці, розморожуйте заморожені продукти перед тим, як поміщати їх всередину духової шафи.

- В разі застосування кількох видів приготування рекомендується готувати страву по черзі, щоб оптимально використовувати вже нагріту духову шафу.
- Рекомендується використовувати темні металеві форми, оскільки вони забезпечують краще поглинання тепла.
- Витягніть з духовки всі дека та решітки, які не використовуються під час приготування.
- Вимикайте духовку за кілька хвилин до закінчення звичайного часу приготування. Протягом декількох хвилин приготування триватиме за рахунок тепла, що акумулювалося всередині духовки.
- Щоб уникнути розсіювання тепла якомога рідше відкривайте дверцята духовки.
- Підтримуйте духову шафу в чистоті.

## Джерела світла

- Цей пристрій містить джерела світла, які користувач може замінювати.



- Джерела світла, що встановлені в пристрої, заявлені як такі, що придатні для роботи за температури довкілля  $> 300^{\circ}\text{C}$  і призначені для використання в таких високотемпературних агрегатах, як печі.
- В цьому пристрої встановлені джерела світла класу енергоефективності C.

## Робота з посібником з експлуатації

Для полегшення розуміння в цьому посібнику використовуються наступні поняття:



Попередження/Увага

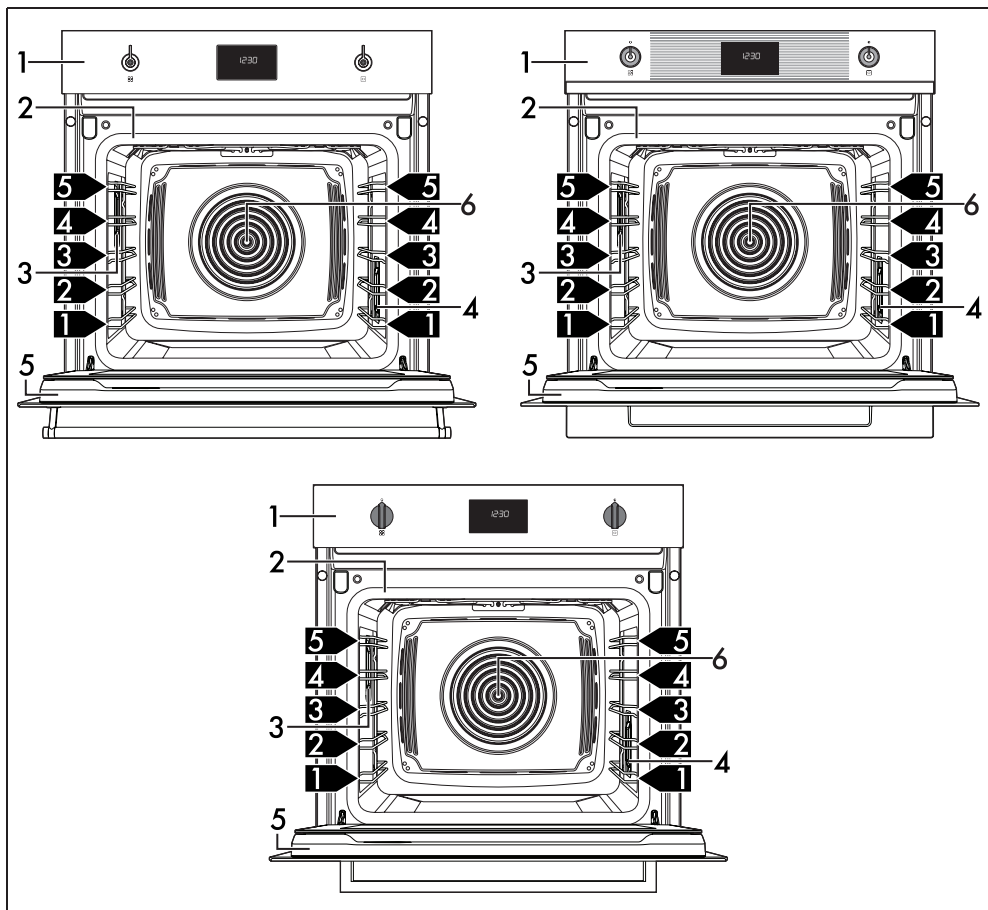


Інформація/Рекомендації



# ОПИС

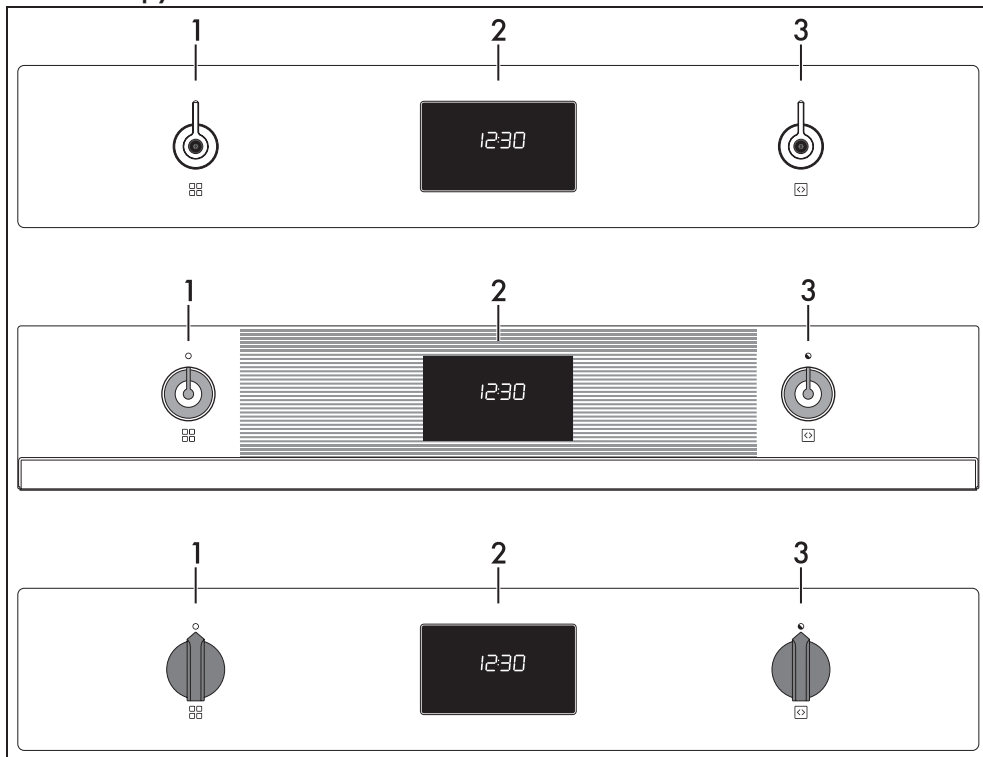
## Загальний опис



- 1 Панель керування
- 2 Ущільнення
- 3 Лампа
- 4 Лампа (лише в деяких моделях)
- 5 Дверцята
- 6 Вентилятор

**1,2,3** → Рівень для розміщення

## Панель керування



### 1 Перемикач функцій

За допомогою цієї ручки можна:

- ввімкнути/вимкнути пристрій;
- вибрати функцію.



Поверніть перемикач функцій у положення «0», щоб миттєво завершити приготування.

### 2 Цифровий програматор

Відображає поточний час, таймер, обрані функцію, потужність і температуру приготування, а також встановлений час.

### 3 Ручка температури

За допомогою цієї ручки можна задати:

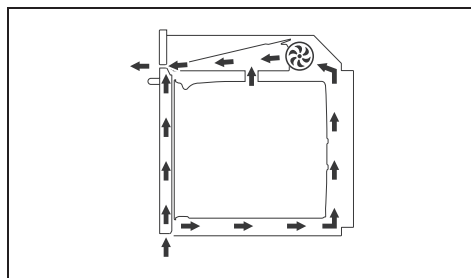
- температуру приготування;
- тривалість функції;
- запрограмовані режими приготування;
- поточний час.

### Інші частини

#### Напрявні для розміщення

В пристрої передбачено спеціальні напрямні для розміщення дек і решіток на різній висоті. Рівні висот встановлення враховуються від низу до верху.

#### Охолоджувальний вентилятор



Вентилятор відповідає за охолодження пристрою і вмикається під час приготування. Вентилятор створює нормальний потік повітря, який виходить над дверцятами,

і може продовжувати надходити короткочасно також після вимкнення пристрою.

### Освітлення духової шафи

- Підсвічування робочої камери духової шафи вмикається після вибору будь-якої функції приготування, за винятком функції **ECO**.
- Внутрішнє підсвічування залишається вимкненим під час роботи спеціальних функцій **DEFROST - PROU** - **SAAB** і функцій очищення **CLEAR - Puro** (залежно від моделі).
- Після відкриття дверцят, за винятком функції **SAAB**, вмикається підсвічування робочої камери духової шафи. Підсвічування негайно вимикається.
- Коли дверцята відчинені, вимкнути внутрішнє освітлення неможливо.

### Акcesуари

- В деяких моделях можуть бути не всі зазначені акcesуари.
- Акcesуари, які можуть контактувати з харчовими продуктами, виготовлені з матеріалів, що відповідають нормам чинного законодавства.
- Оригінальні комплектуючі або додаткове приладдя можна замовити в уповноважених сервісних центрах з технічного обслуговування.

## ВИКОРИСТАННЯ

### Попередні операції

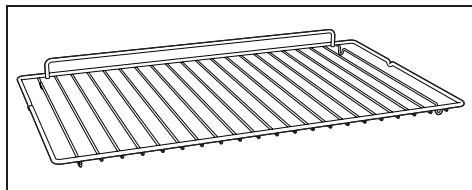


Див. «Загальні заходи безпеки»

- Видаліть всю захисну плівку зовні та всередині пристрою, а також з пристрою.
- Зніміть наявні етикетки (за винятком ідентифікаційної таблички з технічними даними) з додаткового приладдя та з полиць.
- Вийміть з пристрою та вимийте всі

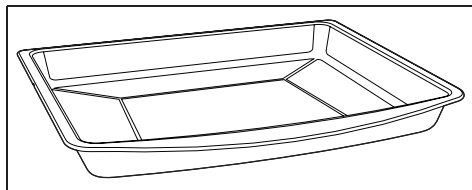
Використовуйте лише оригінальні акcesуари від виробника.

### Решітка



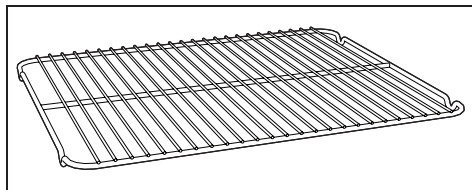
Слугує в якості підставки для емностей зі стравами, що готуються.

### Глибоке деко



Слугує для збирання жирів, що стікають зі страв, покладених на решітку вище, і для випікання піц, тортів, печива та солодощів.

### Решітка для дека



Кладеться зверху на деко і призначена для приготування страв, які можуть стікати.

акcesуари (див. розділ «ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»).

### Перший нагрів

1. Встановіть час приготування не менше однієї години (див. п. «Використання духовки»).
2. Нагрійте робочу камеру духовки без продуктів, встановивши максимальну температуру з метою видалення виробничих залишків.

Під час нагріву пристрою:

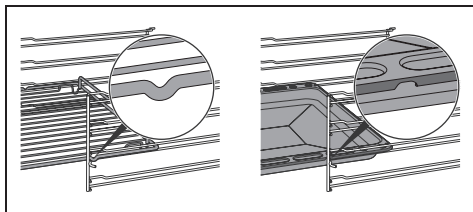
- провітрійте приміщення;
- не знаходьтеся поруч.


## Використання аксесуарів


### Решітки та дека

Решітки та дека слід вставляти в бічні напрямні до упору.

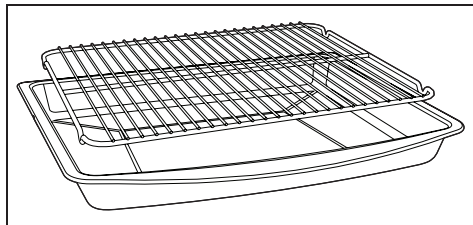
- Захисні механічні стопори, що перешкоджають випадковому витягненню решітки, мають бути повернуті вниз і до задньої стінки робочої камери духовки.



 Обережно вставте до упору решітки та дека в робочу камеру духовки.

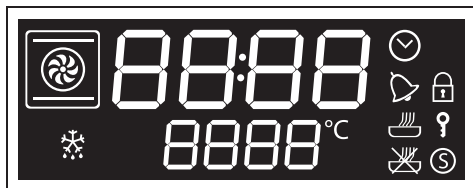
 Вимийте дека перед першим використанням, щоб видалити можливі виробничі залишки.

### Решітки для дека



Решітка для дека вставляється всередину самого дека. Таким чином, можна зібрати жир, що стікає, окремо від їжі, що готується.

### Цифровий програматор





На дисплеї відображаються параметри і значення, які стосуються обраної функції. Для роботи з дисплеєм достатньо повернути ручку функцій і ручку регулювання температури, щоб потім вибрати зазначені значення.


 Індикатор годинника

 Індикатор таймера

 Індикатор приготування

 Індикатор запрограмованого приготування

 Індикатор блокування дверцят (тільки на піролітичних моделях)


 Індикатор блокування панелі керування

 Індикатор демо-режиму Show Room

 Індикатор розморожування


 Індикатор температури


### Перше використання

 Якщо час не встановлений, не можна запустити духовку в роботу.


Під час першого використання або після тривалого переривання електроживлення на дисплеї пристрою з'явиться миготливий напис . Для початку будь-якого приготування необхідно встановити поточний час.

- Поверніть ручку температури, щоб вибрати години поточного часу.
- Натисніть на ручку температури, щоб встановити години поточного часу і перейти до вибору хвилин.
- Поверніть ручку температури, щоб вибрати хвилини поточного часу.
- Натисніть ручку температури для завершення регулювання.

 За необхідності можна змінити поточний час, наприклад, під час переходу на зимовий/літній час.

 Під час відображення поточного часу дисплей знижує яскравість через 2 хвилини після останньої дії з ручками.


### Використання духовки

 Див. «Загальні заходи безпеки»

## Традиційне приготування



Можна перервати приготування в будь-який момент, повернувши ручку функцій на «0».

1. Поверніть ручку функцій праворуч або ліворуч для вибору бажаної функції (наприклад, «КОНВЕКЦІЯ» ).
2. Поверніть ручку температури праворуч або ліворуч для вибору бажаної температури приготування (наприклад, «200°C»).

Зачекайте протягом 3 секунд (або натисніть на ручку регулювання температури перед очікуванням протягом 3 секунд), щоб запустити приготування.

Після запуску приготування натисніть на ручку регулювання температури, щоб задати параметри тривалості приготування, часу завершення приготування тощо.



При відкритті дверцят функція, яка виконується, тимчасово зупиняється. Функція відновиться автоматично після закриття дверцят.

### Фаза попереднього нагріву

Приготуванню передують фаза попереднього нагріву, під час якої духовка швидше досягає потрібної температури.

Про цю фазу сигналізує миготіння індикатора .



Фазу попереднього нагріву можна пропустити, натиснувши на ручку регулювання температури й утримуючи її натиснутою протягом кількох секунд.

Після завершення фази попереднього нагріву індикатор  продовжує горіти, символ робочої камери духової шафи



миготить з'являється звуковий сигнал.

1. Відкрийте дверцята.
  2. Поставте страву в робочу камеру духовки.
  3. Закрийте дверцята.
- або

Якщо страва вже знаходиться в робочій камері духовки, натисніть на ручку регулювання температури, щоб розпочати приготування.

### Приготування за таймером



Під приготуванням із встановленням часу за таймером мається на увазі функція, що дає змогу розпочати приготування і закінчити його після закінчення певного періоду часу, встановленого користувачем.



Ввімкнення приготування за таймером вимикає таймер, якщо він був встановлений раніше.

1. Після вибору функції та температури приготування натисніть на ручку регулювання температури.



На дисплеї з'являється миготливі цифри



2. Протягом 3 секунд поверніть ручку регулювання температури, щоб змінити температуру
- або
3. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб задати тривалість приготування (від 1 хвилини до 13 годин) (наприклад, «25 хвилин»).




4. Почекайте 3 секунди.


Індикатор  перестане миготіти, символ  загориться і запуститься приготування за таймером.

Наприкінці приготування на дисплеї з'явиться миготливий напис **STOP** і пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути відчиненням дверцят або натисканням/поворотом однієї з двох ручок.



 Щоб подовжити встановлений час, необхідно знову повернути ручку регулювання температури.

#### Як обнулити приготування з таймером

1. Натисніть на ручку регулювання температури. На дисплеї починає миготіти індикатор .
2. Протягом наступних 3 секунд поверніть ручку регулювання температури проти годинникової стрілки, щоб обнулити тривалість приготування.
3. Зачекайте 3 секунди або натисніть на ручку регулювання температури, щоб вийти з функції приготування за таймером і повернутися до відображення поточного часу.

## Програмоване приготування



Під запрограмованим приготуванням мається на увазі функція, яка дає змогу розпочати приготування із заданим встановленням часу і закінчити після закінчення певного періоду часу, встановленого користувачем.



З міркувань безпеки, не можна встановити тільки час закінчення приготування без завдання тривалості приготування.

1. Після вибору функції та температури приготування натисніть на ручку регулювання температури.

На дисплеї з'являться миготливі цифри

**00:00**.



2. Протягом 3 наступних секунд поверніть ручку регулювання температури, щоб задати тривалість приготування (від 1 хвилини до 13 годин) (наприклад, «25 хвилин»).



3. Натисніть на ручку регулювання температури.

На дисплеї відобразиться миготливий рекомендований час для негайного приготування.




В разі підтвердження без змін, приготування розпочнеться негайно. Якщо до рекомендованого часу буде додано додатковий час, приготування зупиниться.

UA


4. Протягом наступних 3 секунд поверніть ручку регулювання температури, щоб задати час закінчення приготування (наприклад, «13:15»).



5. Почекайте 3 секунди.

Індикатор  і пристрій залишаться в очікуванні запрограмованого часу запуску.




 В часі до кінця приготування вже пораховані хвилини, необхідні для попереднього нагріву.

Наприкінці приготування на дисплеї з'явиться миготливий напис **STOP** і пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути відчиненням дверцят або шляхом натискання/повороту однієї з двох ручок.



### Яким чином скасувати програмане приготування

1. Натисніть на ручку регулювання температури.
- На дисплеї починає миготіти індикатор .
2. Протягом наступних 3 секунд поверніть ручку регулювання температури за годинниковою або проти годинникової стрілки, щоб задати новий час приготування.

На цьому етапі запрограмований режим приготування скасовується.



Можна перервати приготування в будь-який момент, повернувши ручку функцій на «0».

### Таймер під час приготування




Таймер не перериває процес приготування, але попереджає користувача про закінчення заданих хвилин.



Неможливо налаштувати таймер під час приготування, якщо раніше було задано приготування із встановленням часу.


1. Після вибору типу та температури приготування натисніть двічі ручку регулювання температури.

На дисплеї з'являться цифри **0000**, почне блимати індикатор .



Можна задати таймер і під час приготування.

2. Протягом 3 секунд поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити тривалість таймера (від 1 хвилини до 13 годин).
3. Почекайте 3 секунди.

Індикатор  перестає блимати, і таймер запускається.


4. Про закінчення виконання функції сповіщає звуковий сигнал.

Починають блимати цифри **0000** та індикатор .

5. Поверніть ручку регулювання температури, щоб продовжити таймер або натисніть на ручку регулювання температури, щоб вимкнути звуковий сигнал і вийти з таймера під час приготування.

За кілька секунд на дисплеї відображається поточний час і продовжується розпочате приготування.

## Порядок скасування таймера під час приготування

1. Під час приготування натисніть двічі на ручку регулювання температури.
- На дисплеї починає миготіти індикатор .
2. Протягом 3 секунд поверніть ручку регулювання температури проти годинникової стрілки, щоб обнулити значення таймера.
3. Зачекайте 3 секунди, щоб вийти з функції таймера під час приготування.

## Перелік традиційних функцій приготування



На деяких моделях немає всіх функцій.

## СТАТИЧ. НАГРІВ



Традиційне приготування, підходить для приготування однієї страви за раз. Ідеально підходить для приготування печені, жирного м'яса, хліба, пирогів з начинкою.

## КОНВЕКЦІЯ



Інтенсивне та рівномірне готування. Ідеально підходить для випікання печива та тортів, а також для приготування на кількох рівнях одночасно.

## ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ



Тепло поширюється швидко та рівномірно. Підходить для всіх страв, ідеально для приготування на декількох рівнях без перемішування ароматів і смакових характеристик.

## ТУРБО



Дозволяє швидке приготування на кількох рівнях і без змішування ароматів. Ідеально підходить для приготування страв великих об'ємів, які потребують інтенсивного смаження.

## ГРИЛЬ



Дозволяє отримати чудово засмажені та запечені страви. На фінальному етапі цей режим сприяє появі рівномірної золотистої скоринки.

## ГРИЛЬ+КОНВЕКЦІЯ



Забезпечує оптимальний режим приготування на грилі навіть найтовстіших шматків м'яса. Ідеально для крупно нарізаного м'яса.

## ОСНОВА



Тепло надходить тільки з основи робочої камери. Ідеально підходить для випікання солодких, солоних і пісочних пирогів та піци.

## НИЖНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ



Дозволяє швидко завершити готування страв з вже підрум'яненою скоринкою, але сирих усередині. Ідеально підходить для приготування кіша та будь-яких інших страв.

## ЕКО



Ця функція ідеально підходить для приготування на одному рівні та гарантує низьке енергоспоживання. Рекомендується для всіх типів харчових продуктів, за винятком тих, які можуть створювати багато вологи (наприклад, овочів). Для досягнення максимальної енергоефективності та зниження часу приготування рекомендується ставити страви в нерозігріту духовку.



Намагайтеся не відкривати духовку під час роботи функції ЕКО.



У функції ЕКО приготування (і можливий попередній нагрів) займає більше часу і залежить від кількості продуктів у духовці.





Функція ЕКО є функцією делікатного приготування, за рекомендованої температури не вище 210°C. Для приготування при більш високій температурі рекомендується вибрати іншу функцію.

## Рекомендації з приготування

### Загальні рекомендації

- Користуйтеся режимом із конвекцією для приготування страв на кількох рівнях.
- Підвищення температури не дає змоги скоротити час приготування (страва може виявитися пересмаженою зовні та недосмаженою всередині).

### Рекомендації щодо приготування м'ясних страв

- Час приготування залежить від товщини, якості продукту та від смакових уподобань споживача.
- Рекомендується використовувати термометр для м'яса під час приготування смажених страв або просто натискати ложкою на м'ясо, що підсмажується. Якщо воно щільне, значить, воно готове, в іншому разі слід досмажити протягом ще кількох хвилин. Поради щодо приготування в режимі гриль і гриль + конвекція.
- Приготування м'яса на грилі може виконуватися як у не розігрітій, так і в попередньо розігрітій духовці, якщо ви бажаєте змінити режим приготування.
- Для використання режиму Гриль + Конвекція рекомендується розігріти духовку перед початком смаження.
- Рекомендується розміщувати продукти по центру решітки.
- У функції гриля рекомендується задати температуру на найвище значення для оптимізації приготування.

### Рекомендації щодо приготування десертів і печива

- Рекомендується використовувати темні металеві форми, оскільки вони забезпечують краще поглинання тепла.
- Температура і тривалість приготування залежать від якості та консистенції тіста.

- Щоб перевірити готовність: після закінчення випікання вставте зубочистку в найвищу точку виробу, що готується. Якщо тісто не прилипне до зубочистки, значить, випічка готова.
- Якщо після виймання з духовки випічка осідає, то під час наступного випікання зменшити встановлену температуру приблизно на 10°C, встановивши в разі потреби більший час приготування.

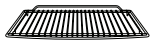
### Рекомендації щодо розморожування та підняття тіста

- Рекомендується розміщувати заморожені харчові продукти без пакування, у ємності без кришки на першому рівні робочої камери духовки.
- Не накладайте страви одна на одну.
- Для розморожування м'яса користуйтеся решіткою, встановленою на другому рівні, і деком, встановленим на першому рівні. Таким чином, страва не контактуватиме з рідиною, що утворюється під час розморожування.
- Найчутливіші до тепла частини можна накрити тонкою алюмінієвою фольгою.
- Для гарного підняття тіста розмістіть на дні духовки ємність із водою.

### Для економії енергії

- Вимикайте пристрій за кілька хвилин до закінчення звичайного часу приготування. Протягом декількох хвилин приготування триватиме за рахунок тепла, що акумулювалося всередині печі.
- Щоб уникнути розсіювання тепла якомога рідше відкривайте дверцята печі.
- Завжди підтримуйте внутрішню частину пристрою в чистоті.

## Міні-посібник з використання аксесуарів



Решітка

Рекомендується використовувати решітку як опорну поверхню для форм/ємностей для випічки.

За відсутності спеціальної решітки для дека цю решітку можна використовувати як основу для гриля, водночас рівнем нижче слід розмістити глибоке деко для збирання рідин, що витікають.

Під час готування на кількох рівнях дві решітки слід розміщувати так, щоб між ними залишався один незаповнений рівень. Слід використовувати функцію

«ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ»  та/або «НИЖНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ» .



Глибоке деко

Рекомендується використовувати глибоке деко для випічки на одному рівні.

В разі використання функцій з обдувом глибоке деко слід розміщувати на

центральному рівні. В разі використання функції «СТАТИЧНИЙ НАГРІВ» 

Глибоке деко слід розміщувати на бажаному рівні.

В разі використання функції «ГРИЛЬ» решітку слід розміщувати на останньому рівні з

решіткою для дека 



Решітка для дека

Рекомендується використовувати решітку для дека як основу для стікання рідин під час приготування на грилі.


## Знайомство з рецептами

Щоб ознайомитися з рецептами, створеними для різних категорій продуктів, і отримати додаткову інформацію з порадами щодо приготування, рекомендується відвідати спеціальну сторінку на веб-сайті [www.smeg.com](http://www.smeg.com), доступну через QR-код на флаєрі, який постачається з продуктом.

## Вказівки для наглядових органів

### Режим вимушеної вентиляції

Функція ЕКО, що використовується для визначення класу енергоефективності, відповідає вимогам європейського стандарту EN 60350-1.

Див. розділ «Для економії енергії » глава ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ.

### Традиційний режим нагріву

Для виконання функції СТАТИЧНИЙ НАГРІВ необхідно пропустити стадію попереднього нагріву (див. розділ «Стадія попереднього нагріву» глави ЕКСПЛУАТАЦІЯ).

Див. розділ «Для економії енергії » глава ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ.

## Таймер




Ця функція вмикає тільки будильник по закінченню зворотного відліку часу.

1. Ручку вибору функцій встановити в положення «0», натисніть на ручку вибору.

На дисплеї з'являться цифри .

почне блимати індикатор .

2. Протягом 3 секунд поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити тривалість таймера (від 1 хвилини до 13 годин).
3. Почекайте 3 секунди.

Індикатор  перестав блимати, і таймер запускається.



По закінченню 2 хвилин бездіяльності з ручками дисплея показуватиме поточний час із низьким рівнем яскравості.

## Завершення роботи таймера

1. Зачекайте, поки звуковий сигнал не попередить користувача про закінчення

встановленого періоду часу.  
Починають блимати цифри **0000** та

індикатор 

2. Для продовження дії таймера на бажаний час необхідно повернути ручку регулювання температури.

або

3. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб вимкнути звуковий сигнал і вийти з функції таймера.

По закінченні декількох секунд на дисплеї відобразиться поточний час.

### Порядок обнулення таймера

1. Натисніть на ручку регулювання температури.

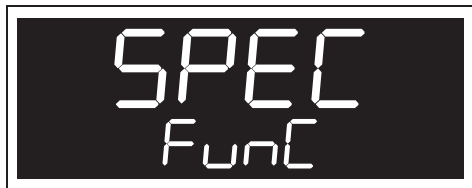
На дисплеї починає миготіти індикатор 

2. Протягом 3 секунд поверніть ручку регулювання температури проти годинникової стрілки, щоб обнулити значення таймера.

3. Зачекайте 3 секунди, щоб вийти з функції таймера.

### Спеціальні функції

1. Повертайте перемикач функцій до появи на дисплеї наступного напису.



2. Натисніть ручку регулювання температури для входу до меню «Спеціальні функції».



Для отримання інформації про функції **CLEAR**/**PYRO** (залежно від моделі) і **DESC** див. розділ «Спеціальні функції очищення».

### Швидке розморожування



Ця функція дозволяє розморожувати продукти протягом заданого часу.



1. Помістіть страву, що розморожується, в робочу камеру духовки.

2. Після входу до меню «Спеціальні функції» поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію «Розморожування».



3. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб підтвердити запуск функції.

На дисплеї з'являться цифри **0000** та

індикатори,  які почнуть  блимати.



4. Поверніть ручку температури, щоб задати тривалість розморожування (від 1 хвилини до 13 годин) (наприклад, «1:30»).

5. Зачекайте 3 секунди або натисніть на ручку регулювання температури, щоб запустити функцію.



Наприкінці на дисплеї з'явиться миготливий напис **STOP** і пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути відчиненням дверцят або шляхом натискання/повороту однієї з двох ручок.



6. Поверніть перемикач функцій у положення «0», щоб вийти з функції.

## Підняття тіста



Для гарного підняття тіста розмістіть на дні духовки ємність із водою.

1. Поставте тісто на другий рівень.
2. Після входу до меню «Спеціальні функції» поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію «Підняття тіста».



3. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб підтвердити запуск функції.
4. Зачекайте 3 секунди, щоб запустити приготування, або натисніть на ручку регулювання температури, щоб задати параметри тривалості функції, часу завершення приготування тощо.



5. Після завершення приготування поверніть перемикач функцій у положення «0», щоб вийти з функції.

## Шаббат



В цьому режимі пристрій дотримується певних особливих процедур:

- Приготування може тривати протягом максимум 73 годин, в цьому режимі не передбачено встановлення тривалості приготування.
- Жодний попередній нагрів не виконується.
- Температуру приготування можна вибрати в межах 60-150°C.



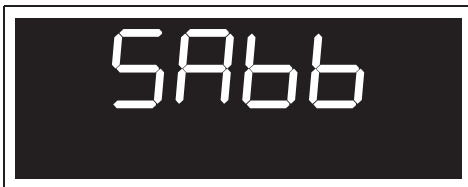
В цьому режимі пристрій дотримується певних особливих процедур:

- Вимкнення лампи духовки, такі дії як відчинення дверцят (де вони передбачені) або ручне вимкнення за допомогою ручки не призведуть до вимкнення лампи.
- Внутрішній вентилятор вимкнено.
- Підсвічування ручок і звукова сигналізація вимкнені.

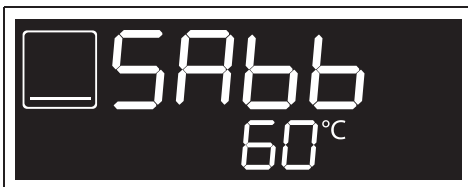


Після активації режиму «Шаббат» зміна параметрів більш неможлива. Дії з ручками не матимуть жодних наслідків; активним залишатиметься тільки перемикач функцій, щоб можна було повернутися в положення «0» з метою вимкнення функції.

1. Поставте страву в робочу камеру духовки.
2. Після входу до меню «Спеціальні функції» поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію «Шаббат».

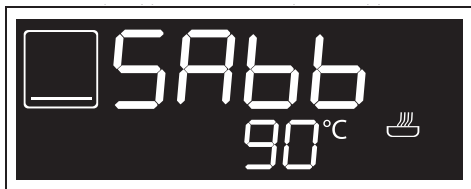


3. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб підтвердити запуск функції.



4. Поверніть ручку температури, щоб вибрати необхідну температуру (наприклад, «90°C»).
5. Натисніть на ручку регулювання

температури, щоб підтвердити запуск функції.



6. По завершенню поверніть перемикач функцій у положення «0», щоб завершити приготування.

## ПІЦА



Спеціальна функція для приготування піци. Ідеальна не тільки для піци, а й для печива та тортів.

1. Після входу до меню «Спеціальні функції» поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію «ПІЦА».



2. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб підтвердити запуск функції.
3. Зачекайте 3 секунди, щоб запустити приготування, або натисніть на ручку регулювання температури, щоб задати параметри температури, тривалості приготування, часу завершення приготування тощо.




Приготуванню передує фаза попереднього нагріву, під час якої духовка швидше досягає потрібної температури.

Про цю фазу сигналізує миготіння

індикатора .

Наприкінці попереднього нагріву індикатор

 продовжує горіти і вмикається звуковий

сигнал, який вказує на те, що страви можна ставити до робочої камери духовки.



Під час вибору цієї функції неможливо пропустити фазу попереднього нагріву.

Наприкінці приготування на дисплеї з'явиться миготливий напис **SETP** і пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути під час відчинення дверцят або натисканням/поворотом однієї з двох ручок.

Щоб продовжити приготування наступної піци, після вимкнення звукового сигналу необхідно:

- знову натиснути на перемикач функцій, щоб перезапустити функцію або
  - повернути перемикач функцій, щоб задати новий час приготування і перезапустити функцію.
4. Поверніть перемикач функцій у положення «0», щоб вийти з функції.

## Налаштування

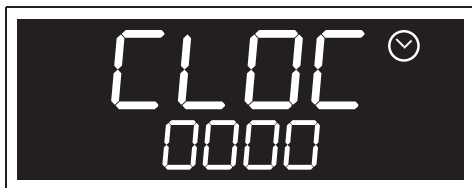
1. Поверніть перемикач функцій до появи на дисплеї наступного напису.



2. Натисніть на ручку температури, щоб увійти в меню налаштувань.

## Поточний час

Після входу до меню налаштувань поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію Поточний час.



1. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб почати налаштування поточного часу (наприклад, «12:30»).

Під час виконання цієї процедури індикатор

 і символи  миготітимуть.



2. Поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати поточний час.



3. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб задати поточний час в годинах і перейти до вибору хвилин.



4. Поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати хвилини для поточного часу.



5. Натисніть на ручку регулювання температури для завершення налаштування.



6. Поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати нові налаштування, або зачекайте протягом 10 секунд.

## Блокування панелі керування (безпека дітей)



Цей режим дає змогу пристрою автоматично блокувати органи керування за одну хвилину нормального функціонування, без будь-якого втручання з боку користувача.

1. Після входу до меню налаштувань поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію Блокування панелі керування.



2. Натисніть на ручку регулювання температури для підтвердження.

Індикаторна лампа  миготітиме.


3. Протягом 10 секунд поверніть ручку температури, щоб ввімкнути функцію Блокування панелі керування.



4. Натисніть на ручку регулювання температури для підтвердження.

5. Поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати нові налаштування.



Під час звичайної роботи Блокування панелі керування супроводжується індикатором , що горить.



При торканні або зміні положення ручок, на дисплеї на дві секунди з'явиться напис **BLOC**.



Щоб тимчасово вимкнути блокування під час приготування, утримуйте натиснутою ручку регулювання температури протягом 5 секунд. Через одну хвилину після останнього введення параметрів блокування знову вмикається.

### Show room (лише для виставкових моделей)



Цей режим дає змогу пристрою вимкати нагрівальні елементи, але водночас підтримувати ввімкненою панель керування.

1. Після входу до меню налаштувань поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію Show room.




2. Натисніть на ручку регулювання температури для підтвердження.
3. Поверніть ручку температури, щоб увімкнути функцію Show room.



4. Натисніть на ручку температури, щоб підтвердити, або почекати 10 секунд.



Про функцію Show room, що працює, сигналізує індикатор , що горить на дисплеї.



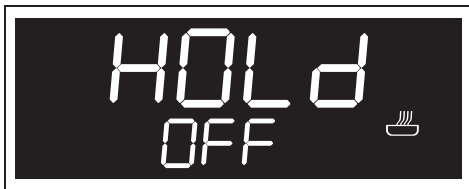
Для звичайного використання пристрою необхідно налаштувати цю функцію на OFF (Викл.).

### Підтримання тепла

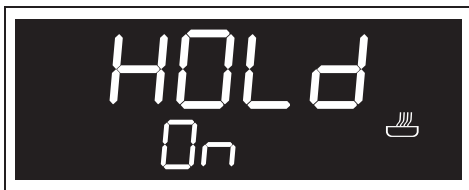


В цьому режимі духовка по закінченню приготування, для якого було встановлено тривалість (якщо воно не було перервано вручну), буде підтримувати приготовану страву в гарячому стані (при невисокій температурі), зберігаючи органолептичні характеристики і смакові властивості, отримані при приготуванні.

1. Після входу до меню налаштувань поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію Підтримка тепла.



2. Натисніть на ручку регулювання температури для підтвердження.
3. Поверніть ручку температури, щоб увімкнути функцію Підтримання тепла.



4. Натисніть на ручку регулювання температури для підтвердження.



Для звичайного використання пристрою необхідно налаштувати цю функцію на OFF (Вим.).

## ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Чищення пристрою



Див. «Загальні заходи безпеки»

### Чищення поверхонь

Щоб поверхні печі добре збереглися, необхідно їх регулярно чистити по закінченню кожного використання, після того як вони охолонуть.

## Звичайне щоденне чищення

Завжди використовуйте тільки спеціальні засоби для чищення, що не містять абразивів або кислотних речовин на основі хлору.

Налляйте засіб на вологу тканину і проведіть нею по поверхні, потім обережно промийте водою і витріть насухо м'якою ганчіркою або серветкою з мікрофібри.

## Плями від продуктів або залишки їжі

Щоб уникнути пошкодження поверхонь, суворо забороняється використовувати сталеві мочалки та гострі скребки.

Слід використовувати звичайні неабразивні засоби, користуючись за необхідності дерев'яними або пластмасовими інструментами. Ретельно обполосніть і протріть насухо м'якою ганчіркою або серветкою з мікрофібри.

Не допускайте засихання всередині робочої камери харчових продуктів на основі цукру (наприклад, варення). Вони можуть зруйнувати емаль, що покриває внутрішню частину пристрою.

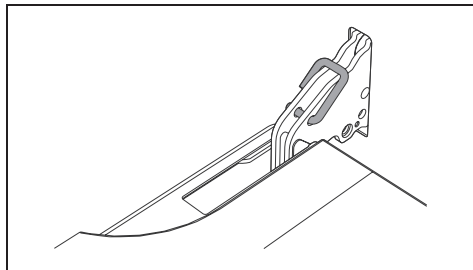
## Очищення дверцят

### Зняття дверцят

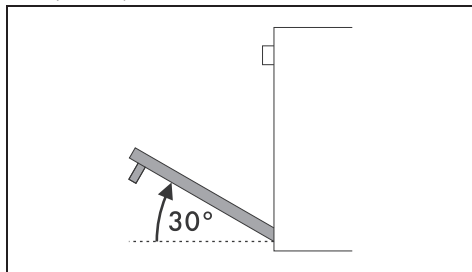
Для полегшення операцій чищення зніміть дверцята та покладіть їх на полотно.

Для зняття дверцят необхідно виконати наступні операції:

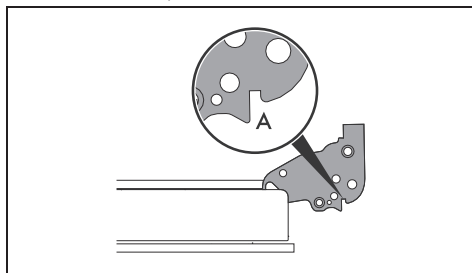
1. Повністю відкрити дверцята і вставити два штифти в отвори шарнірів, які зазначені на схемі.



2. Взяти дверцята за обидва боки двома руками поруч із петлями, підняти їх під кутом приблизно 30° і вийняти.



3. Щоб знову встановити дверцята, вставте шарніри у відповідні пази, розташовані на духовці, так щоб шліци **A** повністю увійшли в пази.



4. Опустіть дверцята донизу, встановіть їх і витягніть штифти з отворів петель.

### Чищення скла дверцят

Рекомендується постійно підтримувати скло абсолютно чистим. Для чищення використовуйте поглинаючі кухонні серветки Забруднення, що важко очищаються, промийте вологою губкою та нейтральним мийним засобом.

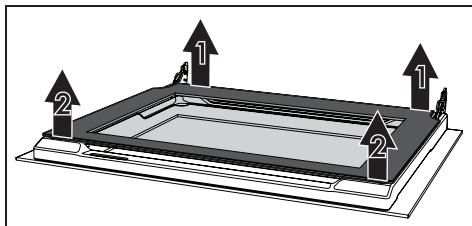
### Демонтаж внутрішніх стекел

Для полегшення чищення внутрішніх стекел, з яких складаються дверцята, їх можна повністю зняти в такому порядку:

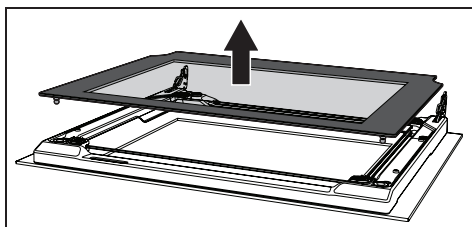
1. Зафіксуйте дверцята спеціальними штифтами.
2. Звільніть задні штифти внутрішнього скла, обережно витягаючи його догори



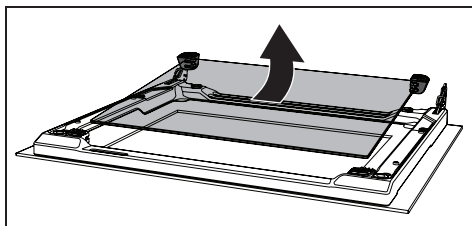
в задній частині, слідуючи напрямку, вказаному стрілками 1.



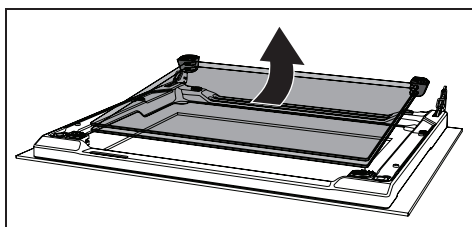
3. Звільніть передні штифти, дотримуючись напрямку, вказаного стрілками 2.
4. Потім зніміть внутрішнє скло з переднього профілю.



5. Зніміть проміжний скляний блок у напрямку низу дверцят і потім підніміть його вгору.

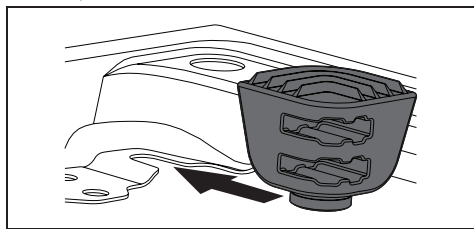


Примітка. В деяких моделях проміжний скляний блок складається з двох стекол.

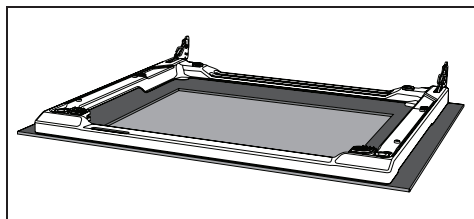


Під час цих дій верхні ущільнення можуть вийти зі своїх місць.

6. Вставте передні ущільнення на свої місця. Присоски ущільнень мають бути звернені до зовнішнього скла.

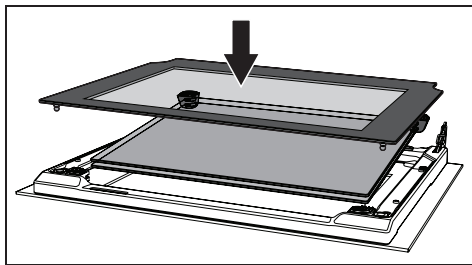


7. Очистіть зовнішнє скло і зняті раніше скла.

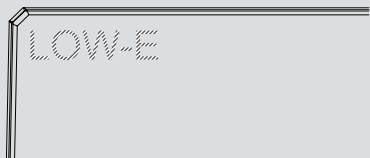


8. Для чищення використовуйте поглинаючі кухонні серветки Забруднення, що важко очищаються, промийте вологою губкою та нейтральним мийним засобом.

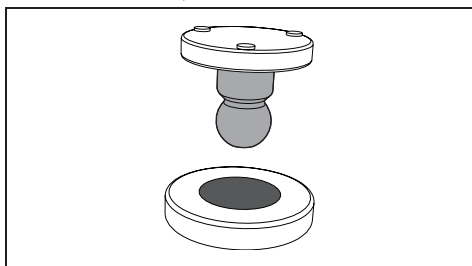
9. Вставте проміжний скляний блок і поверніть на місце внутрішнє скло.



Проміжний скляний блок має бути встановлений на відкритих дверцятах таким чином, щоб шовкографічний друк в кутку читався зліва направо (шорстка частина шовкографії повинна бути звернена до зовнішнього скла дверцят).



10. Переконайтеся, що 4 штифти внутрішнього скла добре сидять на своїх місцях на дверцятах.



### Чищення робочої камери

Для підтримання пристрою в хорошому стані необхідно регулярно очищати його. Перед чищенням робоча камера має охолонути.

Не залишайте всередині робочої камери залишків їжі, оскільки, засохнувши, вони можуть пошкодити емаль.

Перед кожним чищенням виймайте всі знімні частини.

Щоб полегшити операції чищення, рекомендується зняти:

- дверцята;
- бічні напрямні для розміщення решіток/дек.



В разі використання спеціальних засобів для чищення рекомендується запустити пристрій за максимальної температури на 15-20 хвилин, щоб видалити наявні залишки.

### Сушіння

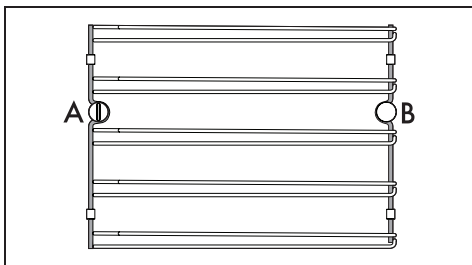
Під час приготування страв у робочій камері утворюється волога. Це абсолютно нормальне явище, яке не спричиняє негативний вплив на справну роботу пристрою.

По закінченню кожного циклу приготування слід:

1. дочекатися охолодження пристрою;
2. видалити бруд із робочої камери печі;
3. протерти насухо робочу камеру печі м'якою ганчіркою;
4. залишити відчиненими дверцята на час, необхідний для повного висихання робочої камери.

### Зняття бічних напрямних для решіток/дек

Зняття опорних рамок для решіток/дек спрощує чищення бічних частин.



A = переднє гніздо

B = задній стрижень



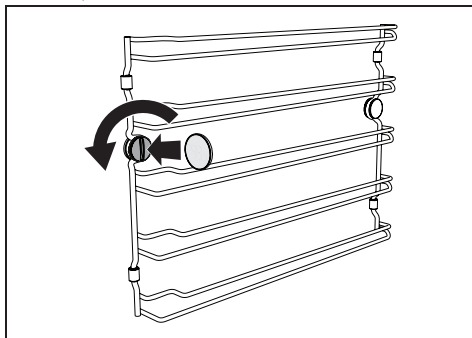
В деяких моделях задній стрижень B можна зняти і знову зібрати так само, як і переднє гніздо A.



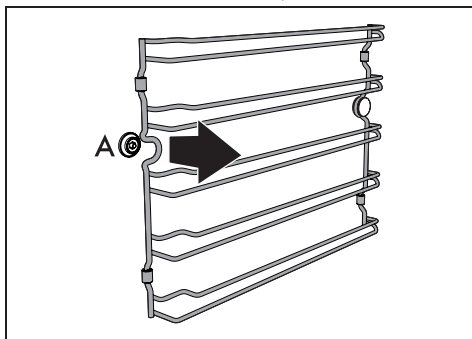
Для зняття опорних рамок для решіток/дек виконайте наступні дії:

1. Відгвинтіть задній кріпильний стрижень, розташований на бічній стінці поруч з отвором робочої камери (можна

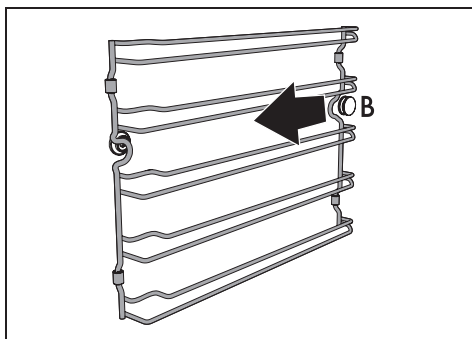
скористатися допоміжними засобами, наприклад, монеткою).



2. Обережно потягніть рамку в напрямку до центру робочої камери таким чином, щоб від'єднати її від переднього гнізда А.

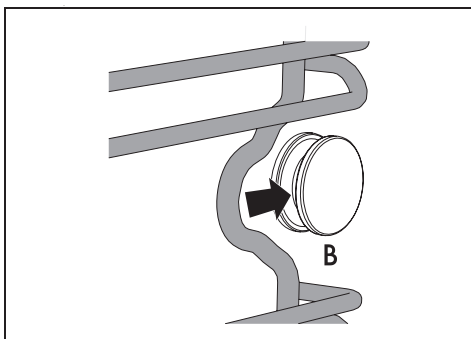


3. Зніміть рамку із заднього стрижня В, розташованого в глибині на бічній стінці.

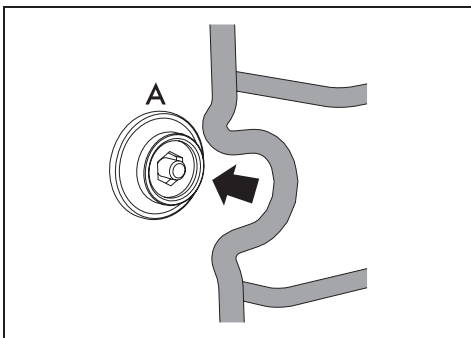


4. Повторіть процедуру для рамки, розташованої на іншій бічній стінці.  
Для встановлення на місце опорних рамок для решіток/дек виконайте наступні дії:

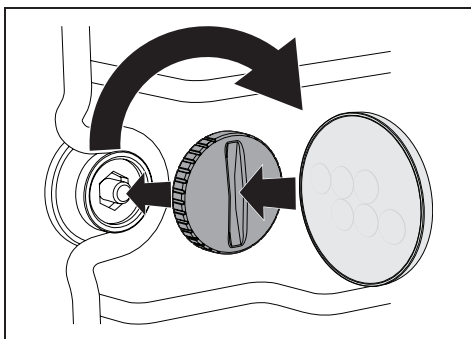
1. Вставте задню частину рамки в гніздо під стрижнем В, розташованим у глибині на бічній стінці.



2. Вставте передню частину рамки в гніздо А на бічній стінці поруч з отвором робочої камери.



3. Закрутіть передній кріпильний стрижень (можна скористатися допоміжними засобами, наприклад, монеткою).



4. Повторіть процедуру для рамки, розташованої на іншій бічній стінці.

## Спеціальні функції чищення

1. Поверніть перемикач функцій до появи на дисплеї наступного напису.



2. Натисніть на ручку температури, щоб увійти до меню налаштувань.

## Парове чищення (лише на деяких моделях)



Див. «Загальні заходи безпеки»



Функція Парове очищення - це процес підтримуваного чищення, що спрощує видалення забруднень. Завдяки цьому процесу можна дуже легко очистити внутрішню частину духовки. Залишки забруднень розм'якшуються під впливом тепла та водяної пари, що спрощує їх подальше видалення.

## Попередні операції

Перед запуском функції парового очищення:

- Витягніть з робочої камери духовки все приладдя.
- За наявності приберіть термошпатель.
- Зніміть, якщо є, самоочисні панелі.
- Налляйте приблизно 120 куб. см. води на дно духовки. Слідкуйте, щоб вода не переливалася з виймки.
- Розпиліть водний розчин мийного засобу для посуду всередині духовки за допомогою розпилювача. Спрямуйте струмінь у бік бічних стінок, верху, дна і в бік дефлектора.



Рекомендується зробити приблизно 20 розпилень.



Не спрямовуйте струмінь на дефлектор, якщо він вкритий самоочисним матеріалом.

- Закрийте дверцята.

- Під час циклу підтримуваного чищення промийте окремо заздалегідь вийняті панелі, що самоочищаються (за наявності), розчином із невеликою кількістю води та мийного засобу.

## Встановлення парового очищення



Якщо внутрішня температура перевищує передбачену, функція миттєво зупиняється і на дисплеї з'являється наступний напис:



Необхідно дати пристрою охолонути, перш ніж активувати функцію.

3. Після входу до меню спеціальних функцій поверніть ручку температури до функції парового очищення.



4. Натисніть на ручку температури, щоб підтвердити функцію.



Параметри тривалості та температури не можуть бути змінені користувачем.

5. Зачекайте 3 секунди перед запуском функції.




6. Після закінчення парового очищення на дисплеї з'явиться миготливий напис **STOP** і пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути відкриттям дверцята або натисканням/обертанням однієї з двох ручок.



7. Поверніть ручку функцій в положення «0», щоб вийти з функції.

### Запрограмоване парове очищення

Час початку парового очищення можна запрограмувати, як і інші функції приготування.

1. Після вибору функції парового очищення поверніть ручку температури (загориться індикаторна лампа ) , щоб задати час закінчення функції парового очищення.
2. Зачекайте 3 секунди, щоб підтвердити введені дані.

Пристрій очікує заданий час початку пуску для активації функції парового очищення.

### Закінчення парового чищення

1. Поверніть ручку функцій в положення «0», щоб вийти з режиму.
2. Відкрийте дверцята та видаліть менш засохлі забруднення серветкою з мікрофібри.
3. Сійкі залишки видаліть за допомогою неабразивної губки з латунними волокнами.
4. Жирні залишки можна відмити спеціальними засобами для чищення духовок.

5. Видаліть воду, що залишилася, з робочої камери духовки.
6. Встановіть на місце самоочисні панелі та бічні напрямні решітки/дек, що самоочищаються.

Щоб забезпечити більшу гігієну та запобігти неприємним запахам продуктів:

- рекомендується виконувати просушування робочої камери духовки за допомогою функції конвекції за 160°C протягом 10 хвилин.
- за наявності самоочисних панелей рекомендується просушити духовку з одночасним виконанням циклу каталізу.



Виконувати ці операції рекомендується в гумових рукавичках.



Зніміть дверцята для спрощення ручного чищення найбільш важкодоступних частин.

### Піроліз (лише на деяких моделях)



Див. «Загальні заходи безпеки»



Піроліз – це процес автоматичного чищення за високої температури, що призводить до розкладання забруднень. Завдяки цьому процесу можна дуже легко очистити внутрішню частину робочої камери духовки.

### Попередні операції

Перед запуском процесу піролізу:

- Очистіть внутрішнє скло, дотримуючись звичних вказівок з очищення.
- Видаляйте з внутрішніх поверхонь робочої камери духовки щільні залишки їжі та рідини, що вилилися, які залишилися після попередніх приготувань їжі.
- Витягніть з робочої камери духовки все приладдя.
- При утворенні накипу, який важко видалити, розпиліть засіб для чищення духовок на скло (рекомендується уважно прочитати інструкції, зазначені на упаковці цього засобу); залиште на

60 хвилин, потім обполосніть і витріть скло кухонною серветкою або серветкою з мікрофібри.

- Якщо передбачено термошуп, зніміть його.
- Зніміть бічні напрямні для розміщення решіток/дек.
- Закрийте дверцята.

### Налаштування процесу піролізу

1. Після входу до меню «Спеціальні функції» поверніть ручку регулювання температури, щоб вибрати функцію «Піроліз».




2. Натисніть на ручку регулювання температури, щоб підтвердити запуск функції.

На дисплеї відобразиться тривалість піролізу (задана на фабриці на 2 години).



3. Поверніть ручку регулювання температури, щоб задати тривалість піролізу від мінімального значення 2 години до максимального 3 години.

 Рекомендована тривалість піролізу:

- Слабка забрудненість: L01 – 2:00
- Середня забрудненість: L02 – 2:30
- Сильна забрудненість: L03 – 3:00

4. Натисніть на ручку регулювання температури для підтвердження введених даних.

Зачекайте 3 секунди, щоб запустити функцію.



5. Приблизно за 2 хвилини після початку піролізу, пристрій дверцят перешкоджає кожній спробі відчинення (загоряється індикаторна лампа блокування дверцят



Коли дверцята заблоковані, вибрати будь-яку функцію неможливо.

По завершенню піролізу відобразиться миготливий напис **STOP** і пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути під час відкриття дверцят або шляхом натискання/ повороту однієї з двох ручок.



Дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духовки не повернеться на безпечний рівень.



Під час циклу піролізу вентилятори видають інтенсивніший шум, спричинений більшою швидкістю обертання. Це абсолютно нормальний режим роботи, що сприяє розсіюванню тепла. По закінченню піролізу вентиляція триватиме автоматично протягом часу, достатнього для запобігання перегріву стінок меблів, що стоять поруч із духовкою, і передньої частини духовки.




Під час першого циклу піролізу можуть з'явитися неприємні запахи, спричинені нормальним випаровуванням маслянистих речовин, які використовуються під час постачання пристрою виробником. Це абсолютно нормальне явище, яке зникає після першого циклу піролізу.



Якщо результат піролізу за його мінімальної тривалості виявився незадовільним, для наступних циклів чищення рекомендується встановити більшу тривалість.

### Встановлення програмованого піролізу

Час початку піролізу може бути запрограмовано, як і в разі інших режимів приготування.

1. Після вибору функції піролізу поверніть ручку регулювання температури (індикатор  загоряється), щоб налаштувати бажаний час завершення функції піролізу.
2. Зачекайте 3 секунди, щоб підтвердити внесені дані.

Пристрій залишається в очікуванні початку часу пуску, заданого для функції піролізу.



Коли дверцята заблоковані, вибрати будь-яку функцію неможливо. В будь-якому разі, можна вимкнути пристрій, повернувши ручку функцій у положення «0».

### Закінчення піролізу

1. Поверніть перемикач функцій у положення «0», щоб вийти з функції.
2. Відкрийте дверцята та приберіть рештки всередині робочої камери духовки за допомогою серветки з мікрофібри.



Виконувати ці операції рекомендується в гумових рукавичках.



Зніміть дверцята для спрощення ручного чищення найбільш важкодоступних частин.

## Позапланове техобслуговування

### Рекомендації щодо догляду за ущільненням

Ущільнення має бути м'яким та еластичним.

- Очищайте ущільнення за допомогою неабразивної губки і теплої води.

### Заміна лампи внутрішнього освітлення

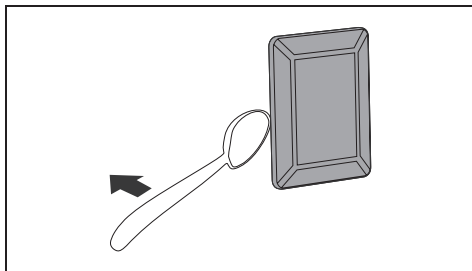


#### Електрична напруга

#### Небезпека ураження електричним струмом

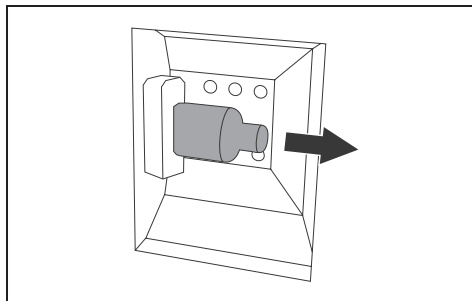
- Вимкніть пристрій від електричного живлення.
- Використовуйте захисні рукавички.

1. Витягніть з робочої камери духовки все приладдя.
2. Зніміть бічні напрямні для розміщення решіток/дек.
3. Зніміть кришку лампи за допомогою інструментів (наприклад, хрестової викрутки).



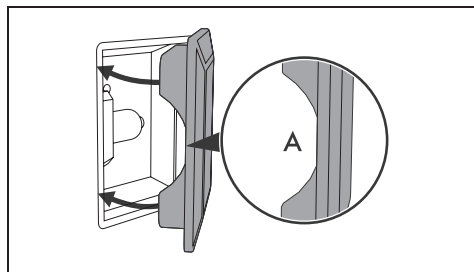
Слідкуйте за тим, щоб не подряпати емаль на стінках робочої камери духовки.

4. Вийміть і зніміть лампу.



Не торкайтеся аналогової лампи пальцями, використовуйте ізоляційний матеріал.

- Замініть лампочку на таку саму (40 Вт).
- Встановіть на місце кришку. Поверніть внутрішню фігурну сторону скла (А) у напрямку дверцят.



- Натисніть на кришку таким чином, щоб вона щільно прилягала до патрона лампочки.

## ВСТАНОВЛЕННЯ

### Підключення до електроживлення



Див. «Загальні заходи безпеки»

#### Загальна інформація

Перевірте, щоб характеристики електричної мережі відповідали даним, зазначеним на ідентифікаційній табличці пристрою.

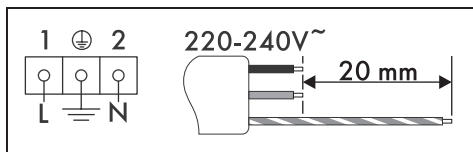
Ідентифікаційна табличка з технічними даними, паспортним номером і маркуванням розташована на видному місці на пристрої.

Ніколи не знімайте цю табличку.

Виконайте підключення до заземлення за допомогою кабелю, довжина якого має не менше ніж на 20 мм перевищувати довжину інших кабелів.

Пристрій може працювати за таких умов:

- 220-240 В~



Кабель трижильний 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>.



Вищевказані значення відносяться до перетину внутрішнього кабелю.



Дроти електроживлення мають розміри з врахуванням коефіцієнта одночасності (відповідно до норми EN 60335-2-6).

UA

#### Стационарне підключення

На лінії живлення необхідно передбачити багатополосний пристрій, що забезпечує вимкнення від мережі та має відстань між контактами, яка дозволяє повне вимкнення за умов перенапруги категорії III, згідно з правилами монтажу.

#### Для ринку Австралії/Нової Зеландії:

Роз'єднувач, вбудований в стаціонарне з'єднання, повинен відповідати стандарту AS/NZS 3000.

#### З'єднання за допомогою розетки та штепсельної вилки

Слід перевірити, щоб розетка і штепсельна вилка були одного типу. Уникайте використання перехідників, адаптерів або відгалужувачів, оскільки вони можуть стати причиною нагріву або опіку.



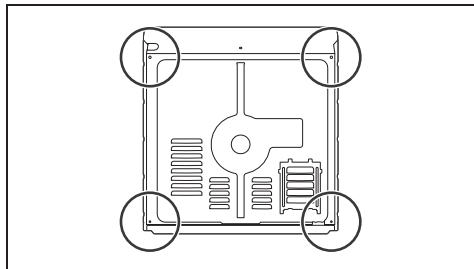
## Заміна кабелю



Електрична напруга  
**Небезпека ураження електричним струмом**

- Вимкніть загальне електричне живлення.

- Відкрутіть гвинти заднього картера і зніміть картер, щоб мати доступ до клемника.



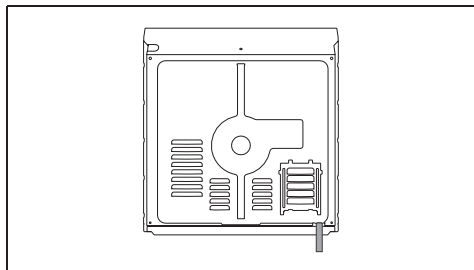
- Замініть кабель.
- Переконайтеся в тому, щоб кабелі (піч або наявна варильна панель) мали оптимальний прохід, щоб уникнути будь-якого контакту з пристроєм.

## Будування



Див. «Загальні заходи безпеки»

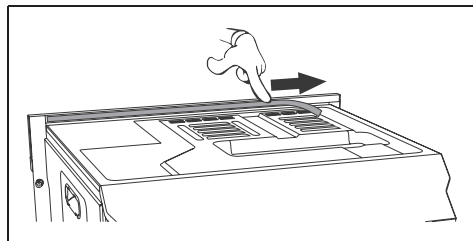
## Положення кабелю живлення



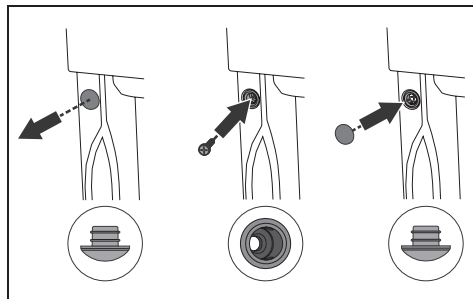
## Ущільнення передніх дверцят

Приклейте ущільнення з комплекту постачання з тильного боку передньої

панелі, щоб запобігти потраплянню всередину води або інших рідин.

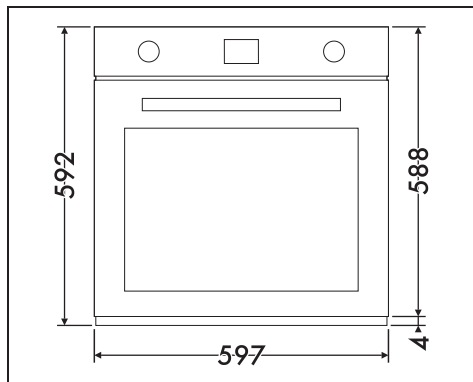


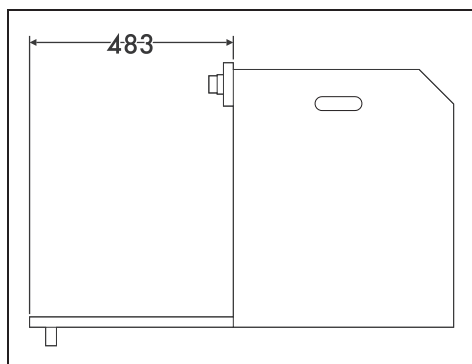
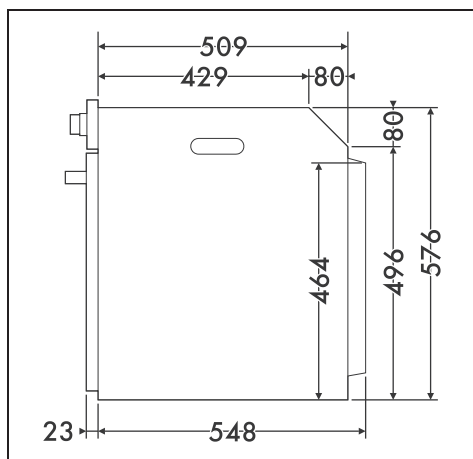
## Втулки кріплення



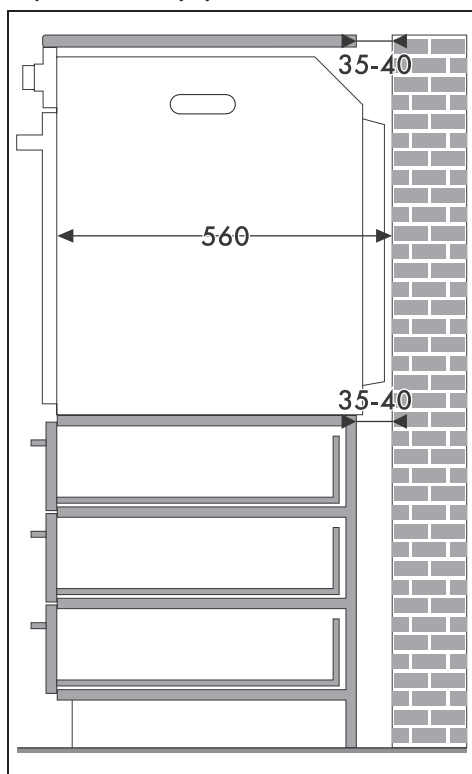
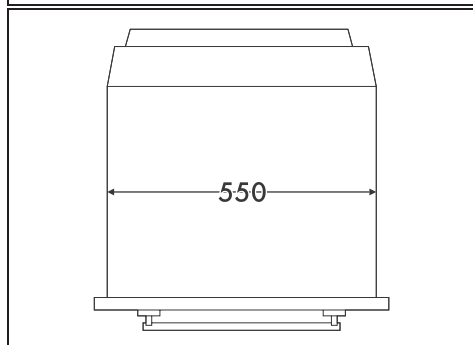
- Зніміть заглушки втулки, що знаходяться в передній частині духовки.
- Вставте пристрій у меблі.
- Прикріпіть пристрій до меблів за допомогою гвинтів.
- Закрийте втулки раніше знятими заглушками.

## Габаритні розміри пристрою (мм)

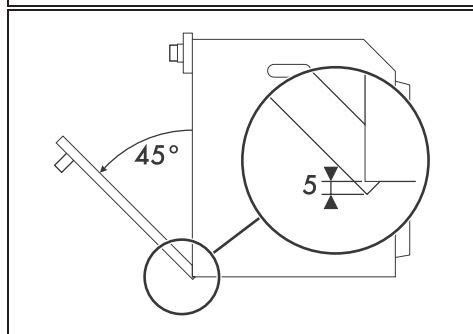





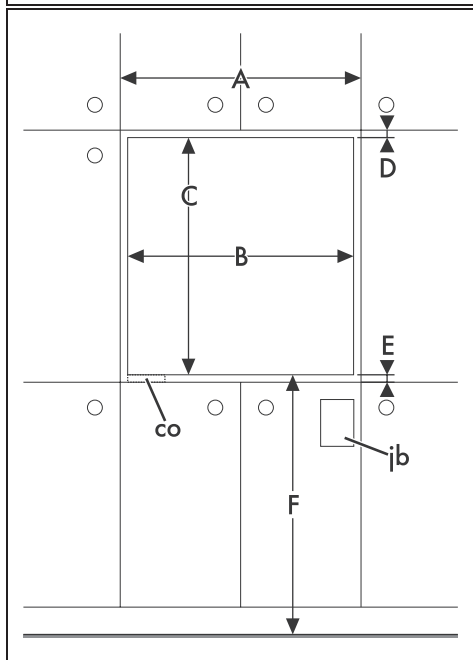
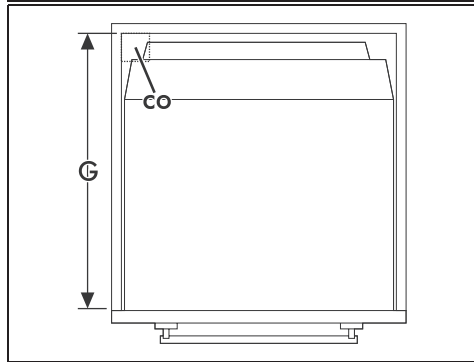
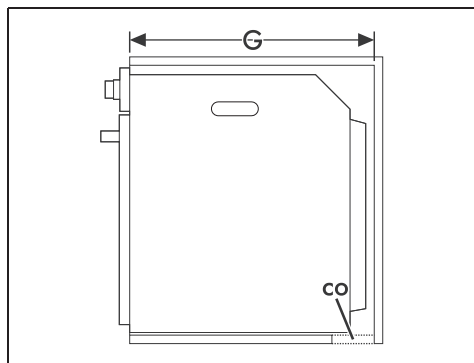
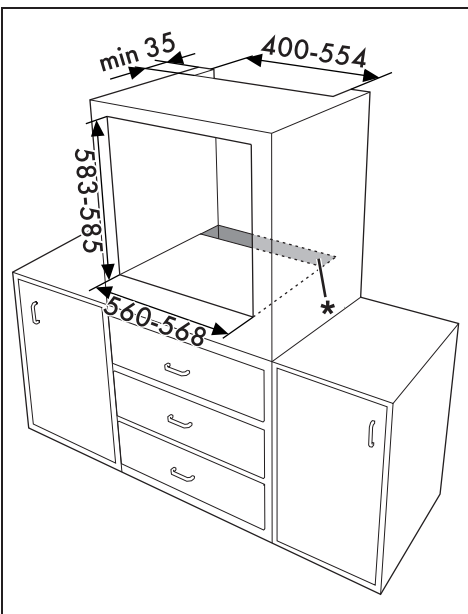
Вертикальне вбудування (мм)



UA



 Переконайтеся, що у верхній/задній частині меблів є отвір глибиною приблизно 35-40 мм.



A мін. 603 мм

B 560 - 568 мм

C 583 - 585 мм

D 9 - 11 мм

E мін. 5 мм

F 121 - 1105 мм

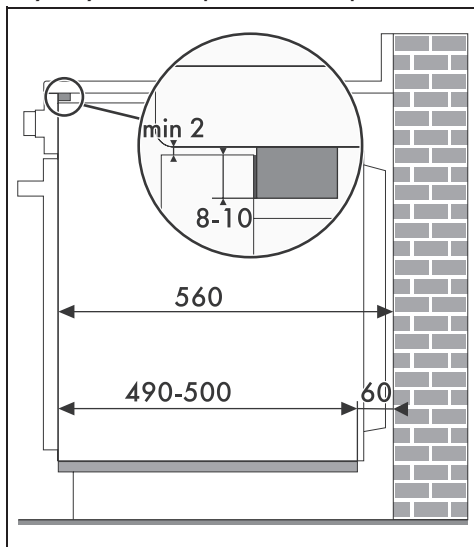
G мін. 560 мм

H мін. 594 мм

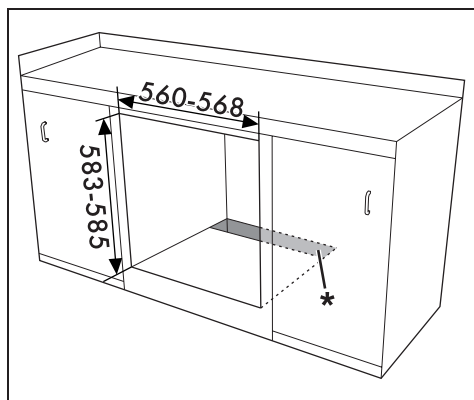
co Виріз для кабелю живлення (мін. 6 см<sup>2</sup>)

jb Розподільна коробка

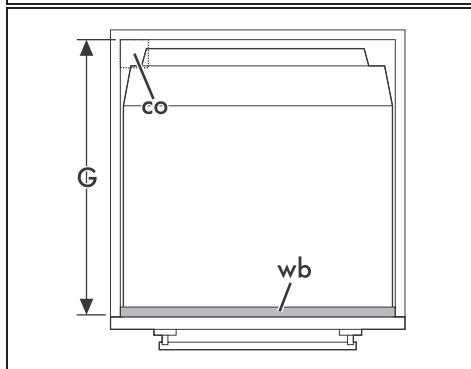
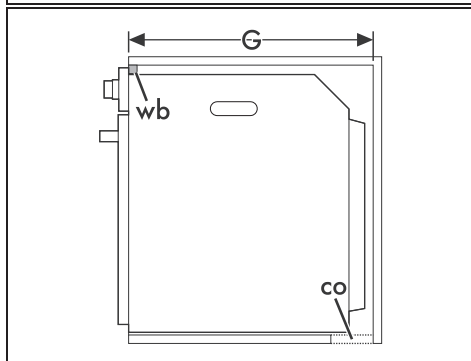
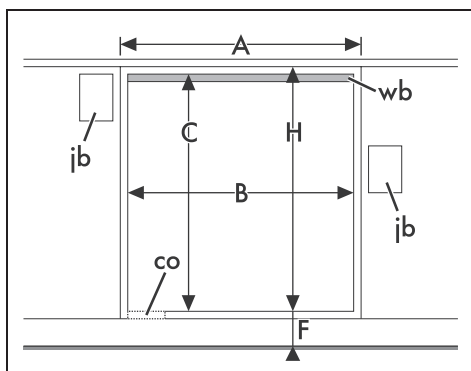
## Вбудовування до робочої поверхні (мм)



Якщо ви маєте намір втопити пристрій у робочу поверхню, слід закріпити дерев'яний брусок для забезпечення належної роботи клейкого ущільнення, яке приклеюється на передню панель ззаду для запобігання проникненню вологи або інших рідин.



Переконайтеся, що у нижній/задній частині меблів є отвір глибиною приблизно 60 мм.



UA

A мін. 603 мм

B 560 - 568 мм

C 583 - 585 мм

D 9 - 11 мм

E мін. 5 мм

F 121 - 1105 мм

G мін. 560 мм

H мін. 594 мм

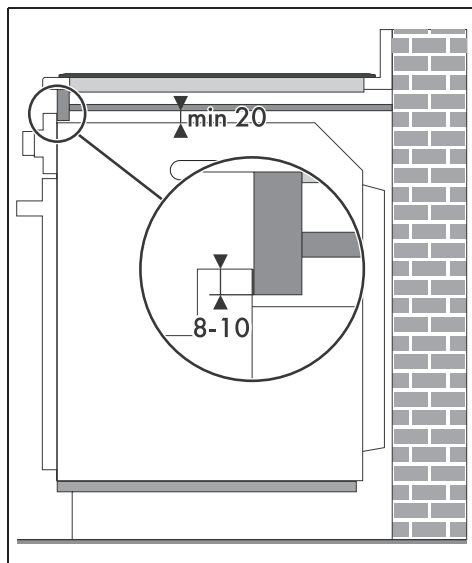
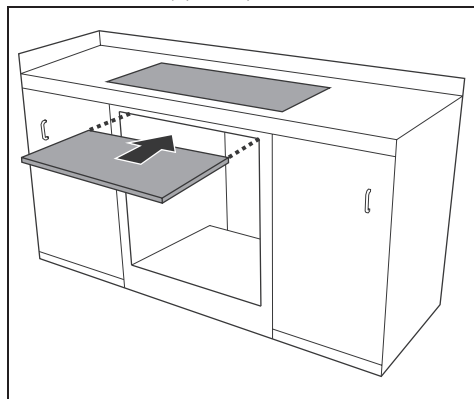
co Виріз для кабелю живлення (мін. 6 см<sup>2</sup>)

jb Розподільна коробка

wb Дерев'яний брусок (рекомендується)

### Вбудовування під варильну панель (мм) (лише в піролітичних моделях)

Якщо над духовкою буде встановлюватися варильна панель, необхідно встановити розділову дерев'яну полицю на відстані щонайменше 20 мм від верхнього краю духовки для запобігання перегріванню в разі одночасної роботи двох пристроїв. Полицю потрібно знімати тільки за допомогою інструменту.



Знизу полиці слід закріпити дерев'яний брусок для забезпечення належної роботи клейкого ущільнення, що приклеюється на передню панель ззаду для запобігання проникненню вологи або інших рідин.