

**Инструкция  
по установке и эксплуатации  
паровой духовки**

Данное устройство имеет маркировку в соответствии с европейскими положениями 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Утилизируя данное устройство надлежащим образом, Вы тем самым помогаете предотвратить потенциально негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.

Символ , указанный на устройстве или на сопроводительных документах, указывает, что данное устройство не может быть выброшено как бытовой мусор. Данное устройство должно быть доставлено в соответствующий пункт утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна быть проведена в соответствии с местными требованиями по защите окружающей среды.

Более подробную информацию по обслуживанию, восстановлению и переработке данного устройства спрашивайте в городских службах, службах утилизации бытовых устройств или в магазине, где Вы приобрели данное устройство.

## Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Введение.....</b>   | <b>5</b>  |
| <b>Описание духовки.....</b>   | <b>5</b>  |
| <b>Предостережения.....</b>  | <b>5</b>  |
| <b>Установка.....</b>  | <b>6</b>  |
| Подключение к сети питания.....  | 6         |
| Замена сетевого шнура.....   | 6         |
| Распределительная коробка.....   | 6         |
| Подготовка духовки и предварительная эксплуатация.....                                       | 7         |
| <b>Чистка духовки и аксессуаров и уход за ними.....</b>                                      | <b>7</b>  |
| <b>Инструкции по правильной установке.....</b>   | <b>8</b>  |
| <b>Технические характеристики.....</b>   | <b>8</b>  |
| Размеры духовки.....   | 9         |
| <b>Описание духовки и аксессуаров.....</b>   | <b>10</b> |
| Описание панели управления.....  | 11        |
| Описание кнопок.....   | 11        |
| <b>Первый запуск в эксплуатацию.....</b>   | <b>12</b> |
| <b>Включение духовки.....</b>  | <b>12</b> |
| <b>Выключение духовки.....</b>   | <b>12</b> |
| <b>Имеющиеся режимы приготовления.....</b>   | <b>12</b> |
| <b>Выбор режима приготовления.....</b>   | <b>13</b> |
| <b>Режим приготовления с использованием пара.....</b>  | <b>13</b> |
| <b>Режим приготовления без использования пара.....</b>                                       | <b>14</b> |
| <b>Установка и изменение температуры в камере духовки.....</b>                               | <b>14</b> |
| <b>Как начать приготовление.....</b>   | <b>14</b> |
| <b>Использование функции таймера.....</b>  | <b>14</b> |
| <b>Отображение и изменение статуса таймера.....</b>  | <b>15</b> |
| Сброс настроек таймера.....  | 15        |
| <b>Программирование духовки.....</b>   | <b>15</b> |
| <b>Установка и изменение времени приготовления.....</b>                                      | <b>15</b> |
| <b>Отмена времени приготовления.....</b>   | <b>15</b> |
| <b>Программирование начала и окончания работы духовки (программа «Старт/Стоп»).....</b>      | <b>15</b> |
| <b>Отмена программы «Старт/Стоп».....</b>  | <b>16</b> |
| <b>Режим «Cooking Finished» («Приготовление завершено»).....</b>                             | <b>16</b> |
| <b>Приготовление с использованием термощупа.....</b>   | <b>16</b> |
| Использование термощупа.....   | 16        |
| <b>Установка и изменение температуры термощупа.....</b>                                      | <b>17</b> |
| <b>Использование термощупа в качестве термометра.....</b>                                    | <b>17</b> |
| <b>Программирование начала работы духовки с помощью термощупа.....</b>                       | <b>17</b> |
| <b>Сохранение настроек процесса приготовления.....</b>                                       | <b>17</b> |
| <b>Добавление пара в режиме приготовления «Hot air + Steam» («Горячий воздух +Пар»).....</b> | <b>18</b> |
| <b>Перемещение по меню.....</b>  | <b>19</b> |
| <b>Структура меню.....</b>   | <b>20</b> |
| Список рецептов «Bread/Pizza» («Хлеб/Пицца»).....  | 21        |
| Список рецептов «Timbales» («Запеканки»).....  | 21        |
| Список рецептов «Meat» («Мясо»).....   | 22        |
| Список рецептов «Fish» («Рыба»).....   | 22        |
| Список рецептов «Vegetables» («Овощи»).....  | 23        |
| Список рецептов «Desserts» («Дессерты»).....   | 23        |
| <b>Настройка списка рецептов.....</b>  | <b>24</b> |
| <b>Добавление собственных рецептов.....</b>  | <b>24</b> |
| <b>Удаление собственных рецептов.....</b>  | <b>24</b> |
| <b>Практические рекомендации.....</b>  | <b>24</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Аксессуары.....</b>   | <b>25</b> |
| Поддон.....  | 25        |
| Решетка.....   | 25        |
| Перфорированный поддон.....  | 25        |
| Термошуп.....  | 25        |
| <b>Индивидуальные настройки духовки.....</b>   | <b>25</b> |
| <b>Настройка часов.....</b>  | <b>26</b> |
| <b>Блокировка кнопок.....</b>  | <b>26</b> |
| <b>Отмена блокировки кнопок.....</b>   | <b>27</b> |
| <b>Значение кнопок.....</b>  | <b>27</b> |
| <b>Звуковой сигнал.....</b>  | <b>27</b> |
| <b>Подсветка.....</b>  | <b>27</b> |
| <b>Жесткость воды.....</b>   | <b>27</b> |
| <b>Запуск режима очистки.....</b>  | <b>28</b> |
| Камера духовки.....  | 28        |
| Удаление накипи в бойлере.....   | 28        |
| Подходящее средство для удаления накипи.....   | 28        |
| Указания по удалению накипи в бойлере.....   | 28        |
| Промывание бойлера.....  | 28        |
| <b>Сброс настроек.....</b>   | <b>29</b> |
| <b>Режим выключения духовки.....</b>   | <b>29</b> |
| <b>Режим «Cooking Finished» («Приготовление завершено»).....</b>                                 | <b>29</b> |
| <b>Действия в случае возникновения проблем.....</b>  | <b>30</b> |
| <b>Действия в случае внезапного отключения питания.....</b>                                      | <b>30</b> |
| <b>Таблица кодов ошибок.....</b>   | <b>31</b> |
| <b>Снятие боковых решеток.....</b>   | <b>32</b> |
| <b>Монтаж боковых решеток.....</b>   | <b>32</b> |
| <b>Замена лампочки в духовке.....</b>  | <b>32</b> |
| Указания по замене лампочки.....   | 32        |
| <b>Замена изоляции камеры духовки.....</b>   | <b>33</b> |
| <b>Снятие дверцы духовки.....</b>  | <b>33</b> |
| <b>Монтаж дверцы духовки.....</b>  | <b>33</b> |
| <b>Характеристики духовки.....</b>   | <b>34</b> |
| Сенсорные кнопки.....  | 34        |
| Автоматическое отключение духовки.....   | 34        |
| Звуковой сигнал.....   | 34        |
| Охлаждающий вентилятор.....  | 34        |
| Золотистый цвет камеры духовки.....  | 34        |
| <b>Предупреждения системы:</b>   |           |
| «Check that there is water in the pitcher» («Проверьте, есть ли в съемном контейнере вода»)..... | 34        |
| «Insert the pitcher» («Вставьте съемный контейнер для воды»).....                                | 34        |
| «Connect food probe» («Подключите термошуп»).....  | 34        |
| «Disconnect food probe» («Отключите термошуп»).....  | 35        |
| «Close the door» («Закройте дверцу»).....  | 35        |
| «Boiler emptying Wait...» («Идет слив воды из бойлера. Подождите»).....                          | 35        |
| <b>Утилизация.....</b>   | <b>35</b> |
| Упаковка.....  | 35        |
| Духовка.....   | 35        |

## Введение

### Описание духовки

Комбинированная духовка, предназначенная для приготовления пищи в домашних условиях (непрофессиональное использование). В этой духовке традиционное приготовление сочетается с преимуществами использования пара для получения великолепных блюд из мяса, рыбы, овощей или десертов, сохраняющих свой натуральный вкус, свежесть, аромат и, что самое главное, питательные свойства. Не используйте духовку в других целях.

Устанавливайте и используйте духовку в помещениях с температурой не ниже 5°C.

### Предостережения

- Данное устройство предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомленными с данной инструкцией по эксплуатации.
  - Убедитесь, что сетевой шнур не поврежден. Может быть повреждена электрическая изоляция.
  - Если сетевой шнур поврежден, необходимо, чтобы мастер сервисной службы заменил его в целях безопасности.
  - Дети зачастую не могут определить степень риска при использовании электроприборов. Не оставляйте их без присмотра возле прибора и не позволяйте им играть с прибором.
  - Во время процесса приготовления образуется тепло и дверца духовки и другие доступные ее части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до них и не подпускайте к ним детей.
  - Люди с ограниченными физическими способностями, инвалиды могут пользоваться духовкой только с помощью взрослых, здоровых людей.
  - **При открывании дверцы во время или по завершении процесса приготовления из духовки выходит поток горячего воздуха и/или пара. Во избежание ожогов отходите в сторону.**
  - Для бойлера рекомендуется использовать дистиллированную воду, чтобы уменьшить количество образующейся накипи.
  - Устанавливайте и используйте духовку в помещениях с температурой не ниже 5°C.
  - Не используйте духовку для обогрева помещения.
  - Перед тем, как закрыть дверцу духовки, убедитесь, что в духовке нет посторонних предметов и домашних животных.
  - Во избежание возгорания или взрыва не храните в духовке воспламеняющиеся вещества или термочувствительные предметы (моющие средства, спреи, контейнеры с герметической упаковкой, консервы и т. д.).
  - После прочтения данной инструкции по эксплуатации сохраняйте ее на случай, если вам понадобится снова к ней обратиться. Если вы передаете устройство другим людям, обязательно прилагайте к нему инструкцию.
  - Если при работе устройства возникли проблемы, сразу же отключайте устройство от сети питания.
  - Горячее масло и жир быстро воспламеняются. Не разогревайте в духовке масло для приготовления мяса. Никогда не тушите загоревшееся масло водой (опасность взрыва), используйте влажную ткань.
  - Решетка, тарелки и варочные емкости сильно нагреваются. Используйте сухие кухонные рукавицы или прихватки, когда вставляете эти предметы в духовку или вынимаете их.
  - При использовании или очистке духовки будьте осторожны, чтобы не защемить пальцы в петлях дверцы или самой дверцей.
  - Если вы оставляете дверцу открытой, обязательно подпирайте ее.
  - Не садитесь и не облокачивайтесь на дверцу и не используйте ее в качестве рабочей поверхности.
  - Во время технического обслуживания, перемещения, установки и очистки устройства используйте защитные средства (перчатки и т.д.).
  - Поднятие и перемещение устройств массой более 25 кг необходимо осуществлять с помощью специального оборудования или силами двух человек во избежание получения травм.
  - Любые технические работы с устройством необходимо проводить, когда устройство отключено от электрической сети.
- Нельзя самостоятельно вносить изменения в устройство и ремонтировать его. Ремонтные работы должны проводить только квалифицированные специалисты, особенно работы, связанные с электричеством. Ремонтные работы, проведенные не специалистами, могут привести к серьезным травмам, повреждению устройства и неправильному его функционированию.
- Устройства, ремонтируемые в сервисных центрах, должны пройти определенное тестирование, особенно в отношении целостности схемы заземления.

- Используйте только прилагаемый термощуп. Если он сломался или потерялся, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Производитель не несет ответственность за нанесенный ущерб людям или имуществу вследствие неправильного или плохого обращения с данным устройством.
- Производитель не несет ответственность, если при работе с данным устройством не соблюдаются меры безопасности.
- Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить полезные или необходимые изменения в данное устройство.

## Установка

**Распакуйте устройство и проверьте, не повреждено ли оно или его сетевой шнур.** Если повреждения имеются, не запускайте устройство в эксплуатацию, а сразу же обращайтесь к продавцу.

Не поднимайте устройство за ручку дверцы.

Упаковочные материалы (бумага, полистирол) могут быть опасны для детей (возможность удушья). Держите упаковочные материалы вдали от детей.

Установка и подключение устройства к электросети должны производиться согласно инструкциям производителя и **только квалифицированными специалистами.**

Перед проведением любых технических работ убедитесь, что устройство отключено от электросети.

### Подключение к электросети:

- Убедитесь, что реальное напряжение совпадает с указанным на типовой табличке с техническими характеристиками, которую вы увидите, открыв дверцу.
- Проверьте, имеется ли на домашней электропроводке омниполярный выключатель, соответствующий действующим стандартам (с проемом между контактами минимум 3 мм), и может ли он выдержать нагрузку духовки (см. типовую табличку с техническими параметрами). Если нет, установите между духовкой и сетевой проводкой легко доступное устройство с описанными характеристиками.
- Внимание: убедитесь в том, что ваша электрическая система оснащена надежным заземлением в соответствии с актуальными стандартами и предписаниями. Заземление устройств предписывается законом.
- Желто-зеленый кабель заземления нельзя разделять выключателем, и он должен быть длиннее других кабелей на 2-3 см.
- Не располагайте сетевой шнур возле источников тепла или в местах с температурой, превышающей комнатную более, чем на 50°C.
- Если сетевой шнур имеет недостаточную длину, подключите духовку к сети питания с помощью кабеля с сечением не менее 1.5 мм<sup>2</sup>.
  - При использовании штепсельной вилки она должна быть стандартной, подходящей для нагрузки и штепсельной розетки.

### Замена сетевого шнура:

Если необходимо заменить сетевой шнур, используйте кабели только следующих типов: Но5 RR-F, Н05V2V2-F(T-90). Сечения проводов 3 x 1.5 мм<sup>2</sup>.

### Распределительная коробка

Духовка оснащена распределительной коробкой, настроенной на работу с однофазным напряжением питания 220-240 В переменного тока частотой 50 Гц.

*Открытая коробка с подключенными проводами:*



## ***Подготовка духовки и предварительная эксплуатация***

Перед чисткой духовки отключите ее от сети питания или поставьте омниполярный выключатель в позицию «OFF».

Перед использованием духовки тщательно протрите ее внутреннюю поверхность мягкой тканью или губкой, смоченными в теплой воде и жидком моющем средстве. Вставьте решетку и поддон в соответствующие направляющие.

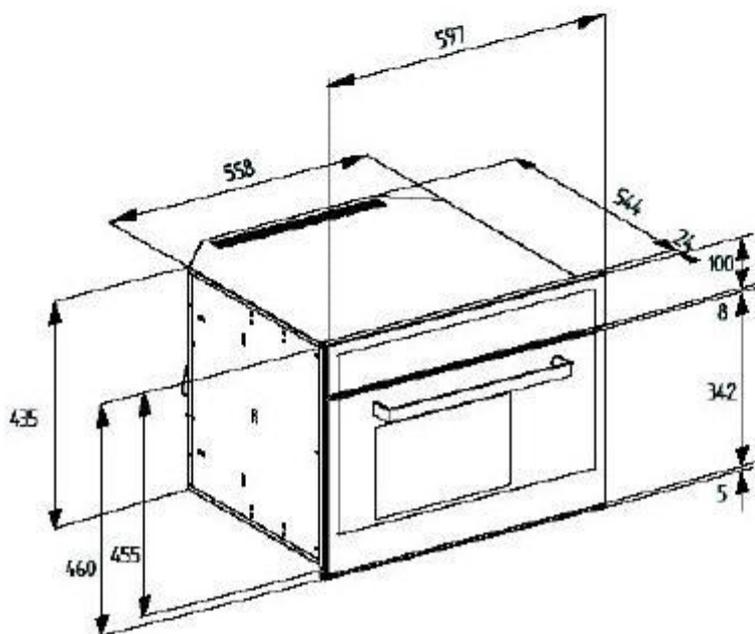
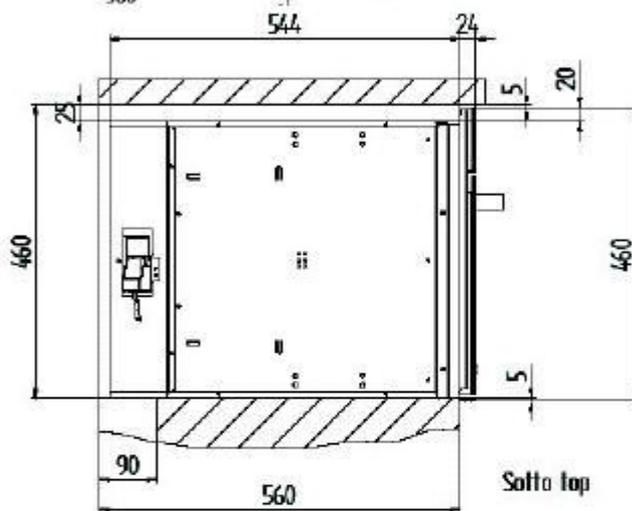
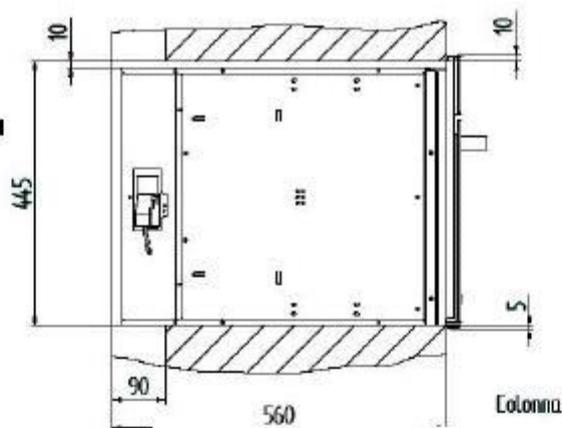
Включите духовку, выберите режим «Professional Cooking» («Профессиональное приготовление») (см. стр. 13) и установите температуру 230°C (см. стр. 14). Пустая духовка должна работать не менее 30 минут для удаления остаточных производственных жиров и масел, которые могут создавать неприятный запах во время приготовления продуктов; во время этой процедуры хорошо проветрите помещение.

## **Чистка духовки и аксессуаров и уход за ними**

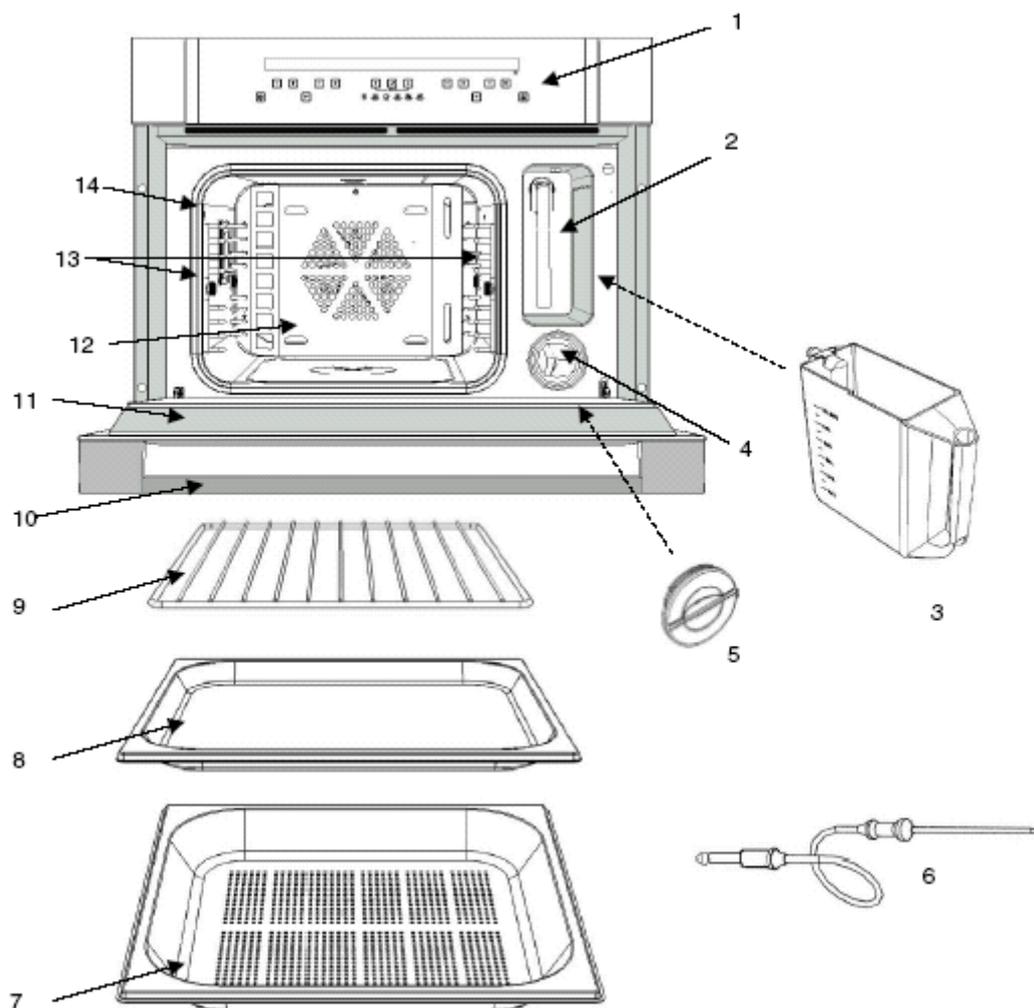
- Для облегчения чистки камеры духовки рекомендуется использовать автоматический процесс, описанный на стр. 28.
- Затем следует отключить духовку от электросети.
- Используйте влажную губку для удаления остатков со стенок камеры после каждого использования духовки.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не используйте грубые абразивные материалы (металлические мочалки и щетки и др.) для очистки стеклянной панели в дверце духовки, чтобы не образовывались царапины, которые могут привести к расколу стекла.
- **Не мойте термощуп в посудомоечной машине!**
- Решетку, съемный контейнер для воды и поддоны можно мыть в посудомоечной машине.
- Из соображений гигиены после каждого использования выливайте воду из съемного контейнера.
- После использования духовки и после того, как она достаточно остыла, возьмите мягкую ткань, чтобы удалить любую жидкость, оставшуюся на дне камеры духовки.



# Размеры духовки

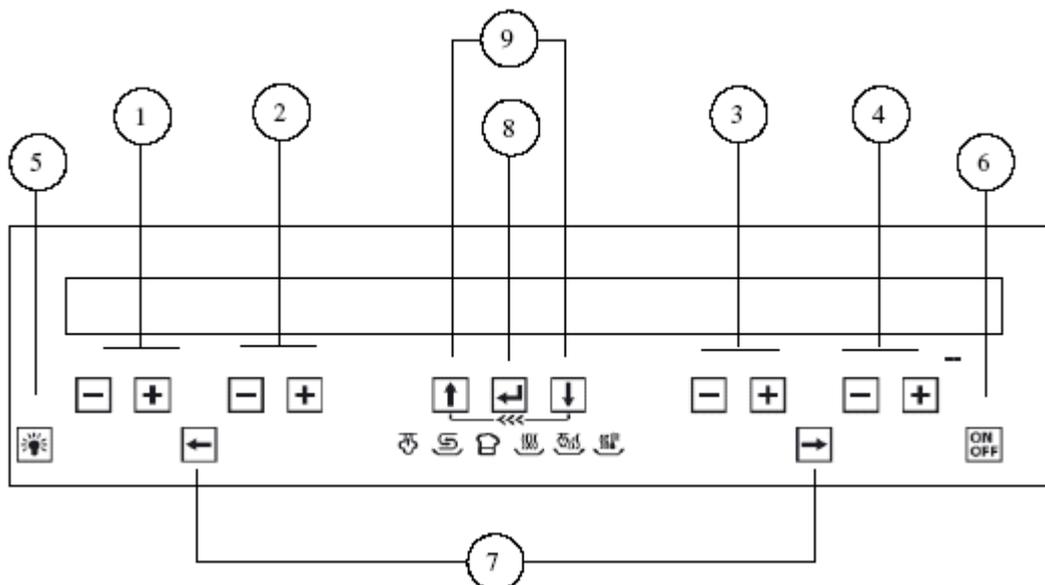


## Описание духовки и аксессуаров



- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Панель управления и дисплей            | 8. Поддон                |
| 2. Отсек для съемного контейнера для воды | 9. Решетка               |
| 3. Съемный контейнер для воды             | 10. Ручка                |
| 4. Отсек для фильтра                      | 11. Дверца               |
| 5. Крышка фильтра                         | 12. Камера духовки       |
| 6. Термощуп                               | 13. Боковые решетки      |
| 7. Перфорированный поддон                 | 14. Гнездо для термощупа |

## Описание панели управления



### Описание кнопок:

1. Кнопки установки температуры в камере духовки и настройки дисплея для отображения температуры («+» - для увеличения температуры, «-» - для ее уменьшения, диапазон температуры 30°C – 230°C \* в зависимости от выбранного режима (см. стр. 12))
2. Кнопки установки температуры термошупа и настройки дисплея для отображения температуры («+» - для увеличения температуры, «-» - для ее уменьшения, диапазон температуры 30°C – 90°C)
3. Кнопки программирования процессов, регулируемых по времени, и настройки дисплея для отображения времени
4. Кнопки программирования будильника или настройки часов и настройки дисплея для отображения будильника / часов
5. Кнопка включения/выключения подсветки духовки
6. Кнопка включения/выключения духовки
7. Кнопки выбора режима приготовления
8. Кнопка подтверждения выбора
9. Кнопки просмотра пунктов меню

## Первый запуск в эксплуатацию

При подключении духовки к сети питания в первый раз на дисплее появится сообщение «WAIT» («Подождите») и идентификационная информация о продукции.

**В это время не трогайте никакие кнопки!**

Примечание: на некоторое время включится и потом выключится тангенциальный вентилятор. Это нормальное явление.

Когда появится сообщение «LANGUAGE (ЯЗЫК) ENGLISH», (АНГЛИЙСКИЙ)

выберите нужный язык кнопкой  или  (4). Подтвердите выбор кнопкой  (8).

Затем настройте часы, используя отдельно кнопки   для установки текущего времени.

Подтвердите выбор кнопкой  (8).

## Включение духовки

Нажмите кнопку  (6) и удерживайте в течение 1 секунды.

На дисплее появится индикация «ON», включится подсветка духовки и затем появится следующее сообщение:

← → SELECT COOKING                      ↓ MENU  
(Выбор режима приготовления)            (Меню)

**Примечание:** разблокируйте кнопки, если блокировка включена.

См. раздел «Отмена блокировки кнопок» (стр. 27).

Если вы не сделаете выбор в течение 5 минут, духовка автоматически отключится.

## Выключение духовки

Нажмите кнопку  (6).

На дисплее появится индикация «OFF»/

Духовка переключится в режим ожидания, см. раздел «Режим выключения духовки» (стр. 29).

## Доступные режимы приготовления

| Название режима и символ  | Описание режима  | Температура камеры (min-max)<br><br>Температура по умолчанию | Температура термощупа по умолчанию |
|---|--|--|------------------------------------|
| STEAM COOKING<br>(Приготовление на пару)<br> | В этом режиме пар из бойлера поступает в камеру духовки. Благодаря пару нагревается духовка и готовятся блюда. Этот режим идеален для приготовления любых овощей, при этом сохраняются цвет, вкус и прежде всего органолептические свойства пищи.  | 40-100<br><br>100  | 70                                 |
| REGENERATION<br>(Разогрев)<br>               | Пар и горячий воздух нагревают духовку. Поэтому блюда разогреваются быстро и равномерно, не высыхая. Воздух нагревается кольцевым нагревательным элементом. Конвекционный вентилятор равномерно распределяет тепло. Этот режим подходит для разогревания ранее приготовленных блюд, полуфабрикатов, требующих только разогрева и замороженных продуктов. | 60-130<br><br>110  | 70                                 |

|   |  |                |    |
|---|--|----------------|----|
| PROFESSIONAL COOKING<br>(Профессиональное приготовление)<br> | Приготовление происходит в несколько этапов. На первом этапе блюдо готовится на пару. Затем, после автоматически определяемого периода времени, приготовление выполняется в режиме HOT AIR (Горячий воздух).<br>Этот режим идеален для процесса подхода любого теста или для приготовления теста, хлеба или плоского хлеба (лаваша). Однако в этом режиме нельзя готовить несколько раз подряд (результат будет хуже). Перед тем, как готовить второй раз в этом режиме, необходимо дать духовке остыть. В этом случае новая фаза паровой обработки будет выполнена должным образом. | 100-230<br>205 | 70 |
| HOT AIR COOKING<br>(Приготовление горячим воздухом)<br>      | Воздух в камере духовки нагревается кольцевым нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой духовки. Конвекционный вентилятор равномерно распределяет тепло. В данном режиме, известном также как «приготовление с обдувом», блюдо подвергается тепловой обработке со всех сторон.   | 40-230<br>175  | 70 |
| HOT AIR + STEAM<br>(Горячий воздух + пар)<br>                | Этот режим аналогичен вышеописанному режиму HOT AIR, но в нем есть возможность добавления пара в камеру духовки в любой момент нажатием кнопки  (8). Производство пара автоматически прекращается через 10 минут или раньше, если вы еще раз нажмете кнопку  (8).  | 80-230<br>175  | 70 |
| LOW TEMPERATURE<br>(Низкотемпературный режим)<br>           | Низкотемпературный режим используется для блюд, требующих относительно долгого времени приготовления, например, мяса и мясных блюд, которые в результате получаются очень нежными и деликатными.<br>Воздух внутри камеры духовки нагревается кольцевым нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой духовки, и распределяется равномерно благодаря вентиляции, создаваемой конвекционным вентилятором. Приготовление блюд должно выполняться с помощью термощупа, поставляемого в комплекте с духовкой.   | 60-100<br>90   | 70 |

## Выбор режима приготовления

Нажмите одну из кнопок   (7) для выбора нужного режима. Описание режима см. в таблице выше.

**Примечание:** если вы не сделаете выбор в течение 5 минут, духовка автоматически отключится. См. раздел «Режим выключения духовки» (стр. 29).

## Режим приготовления с использованием пара

Если вы выбираете режим приготовления с использованием пара, соблюдайте следующие указания:

- Налейте в съемный контейнер для воды дистиллированную воду или, если таковая отсутствует, питьевую воду. Наливайте воду до отметки (1,2 л). **Примечание:** НИКОГДА не наливайте полный контейнер, иначе вода, которая возвращается обратно в контейнер после окончания процесса приготовления, может перелиться через край.
- Вставьте контейнер в специальный отсек (стр. 10, п.2).
- Прижмите контейнер книзу, чтобы обеспечить полное соединение между трубкой в контейнере и гидравлической схемой внутри духовки.
- Всегда размещайте поддон **без** перфорации под перфорированным поддоном для сбора конденсата, сока или частичек пищи.

## Режим приготовления без использования пара

Если вы выбираете режим приготовления без использования пара, контейнер может оставаться на своем месте, не влияя на процесс приготовления.

*Примечание:* для успешного приготовления в режимах STEAM, REGENERATION и PROFESSIONAL духовка должна хорошо остыть, если перед этим выполнялся похожий процесс приготовления.

## Установка и изменение температуры в камере духовки

Для установки и изменения температуры с шагом в  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  используйте одну из кнопок   (1). Температура камеры духовки всегда отображается слева от буквы t.

**Примечание:** символ градуса «°» мигает во время предварительного разогревания духовки, пока не будет достигнута установленная температура. В других случаях, например, при контроле температуры, когда в духовке поддерживается установленная температура, или при охлаждении, когда необходимо достичь температуры ниже начального значения, символ градуса светится постоянно.

## Как начать приготовление

Активация выбранного режима приготовления с настройками, отображаемыми на дисплее, происходит, когда выбор подтверждается кнопкой  (8).

На дисплее появляется следующее сообщение:  **ACTIVATE CYCLE**  **MENU**  
(Активировать режим) (Меню)

Примечание: духовка автоматически выключается через 5 минут, если запуск режима приготовления не будет подтвержден.

Если режим активирован, на дисплее появляется фраза: **«COOKING IN PROGRESS**  **MENU»**.  
(Приготовление выполняется) (Меню)

Если вы нажмете кнопку  (9), вы зайдете в меню, где можете выполнить полуавтоматические настройки приготовления или сохранить данные текущего режима приготовления. См. раздел «Программирование духовки» на стр. 15.

## Использование таймера (будильника)

Для активации этой функции используйте одну из кнопок   (4).

Начнет мигать символ  и на дисплее появится сообщение «ALARM» («Будильник») и цифры 00.00.

Используйте кнопки   (4) для установки нужного времени. Максимальная настройка времени 23 часа 59 минут.

Через 5 секунд таймер включается, на дисплее духовки снова отображается текущее время, а символ светится постоянно.

В конце установленного промежутка времени раздается звуковой сигнал и появляется следующее сообщение:

ALARM 00.00 и символ  (последние 2 индикатора мигают).

Чтобы остановить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

*Примечание:* звуковой сигнал автоматически прекращается через 5 минут.

### Внимание:

- Функция таймера **НЕ СВЯЗАНА** с работой духовки и доступна всегда, независимо от того, работает духовка или нет.

## Отображение и изменение статуса таймера (будильника)

Нажмите одну из кнопок   (4) и дисплей моментально отобразит информацию относительно статуса таймера.

Символ  начнет мигать.

Нажмите одну из кнопок   (4), чтобы установить новое время для таймера.

### *Сброс настроек таймера*

Нажмите одновременно обе кнопки   (4), чтобы сбросить настройку времени, запрограммированную ранее. Символ  выключится.

## Программирование духовки

### Установка и изменение времени приготовления

Включите духовку и выберите режим приготовления.

Используйте кнопки   (3) для установки времени приготовления.

На дисплее время сначала отображается в минутах и секундах (mm.ss), а затем в часах и минутах (hh.mm). Максимально возможное для установки время – 10 часов.

Затем активируйте режим приготовления (см. раздел «Как начать приготовление», стр. 14).

Отображаемое на дисплее время начинает уменьшаться, и когда оно достигнет нулевого значения, духовка перейдет в режим завершения приготовления (см. стр. 29).

### Отмена времени приготовления

Нажмите одновременно обе кнопки   (3), чтобы отменить установленное до этого время приготовления. Устанавливается нулевое значение.

## Программирование начала и окончания работы духовки (программа «Старт/Стоп»)

Включите духовку, выберите режим приготовления и установите желаемую температуру приготовления.

Для настройки времени приготовления используйте кнопки   (3).

Максимально возможное для установки время – 10 часов.

Затем нажмите кнопку  (9), выберите пункт «END OF COOKING» («Завершение приготовления») с помощью кнопки  (8).

Когда появляется сообщение «SET TIME» («Установите время»), используйте кнопки   (3), чтобы установить время окончания приготовления (END OF COOKING) в пределах 23 часов 59 минут.

Подтвердите настройку кнопкой  (8).

Духовка перейдет в режим отложенного старта. Она автоматически начнет работать через установленное время и остановится по достижении заданного времени окончания приготовления.

Сообщение «OVEN TO BE TURNED ON IN ...» («Духовка включится через ...») будет отображаться на дисплее каждые 15 секунд, указывая время, оставшееся до включения духовки.

Эту информацию также можно вывести на дисплей в любое время, нажав одну из кнопок   (3).

## Отмена программы «Старт/Стоп»

Для отмены программы «Старт/Стоп» нажмите одновременно обе кнопки   (3). Духовка автоматически активируется и на дисплее появится сообщение «**COOKING IN PROGRESS** ↓ **MENU**». (Приготовление выполняется) (Меню)

## Режим «COOKING FINISHED» («Приготовление завершено»)

В этом режиме в духовке выключаются все нагревательные элементы. На дисплее появляется сообщение «COOKING FINISHED», сопровождаемое звуковым сигналом. Звуковой сигнал можно отключить, нажав любую кнопку.

Нажмите кнопку , чтобы выключить духовку или одну из кнопок   (7), чтобы выбрать новый режим приготовления.

Примечание: в паровых режимах приготовления за 2 минуты до окончания времени приготовления открывается паротвод, чтобы выпустить как можно больше пара из духовки.

## Приготовление с помощью термощупа

В комплект поставки духовки также входит инструмент в виде «большой иглы», вставленной в ручку, на которой имеется кабель и штекер. Это термощуп. Подключенный к электронной системе, он позволяет измерять температуру внутри готовящегося блюда. Пользователи с небольшим опытом могут воспользоваться термощупом, чтобы облегчить работу с различными режимами приготовления. **Процесс приготовления окончен, когда температура внутри блюда, измеренная термощупом, достигает значения, установленного на дисплее.**



### Использование термощупа

Подключите термощуп к соответствующему гнезду внутри духовки, сверху на левой стенке (рис. А). Вставьте металлическую иглу щупа горизонтально в готовящееся блюдо полностью, до ручки. Желательно вставлять щуп в центр блюда, не касаясь кости; не вставляйте щуп в жирные части блюда. Правильный результат измерения можно получить только при соблюдении этих указаний. Включите духовку, выберите режим приготовления, установите температуру щупа и температуру в камере духовки.

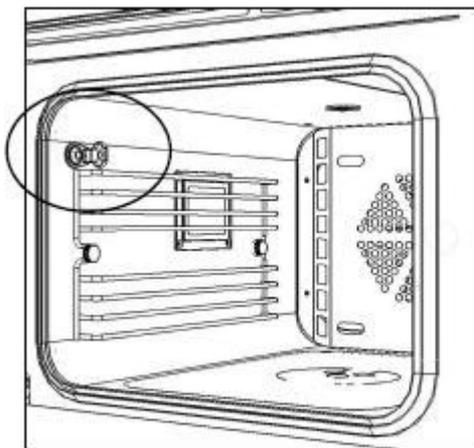


Рис. А

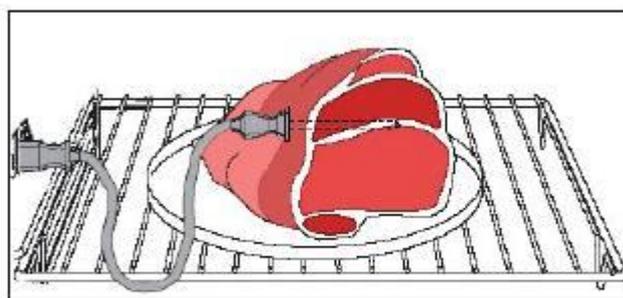


Рис. В

## Установка и изменение температуры термощупа

Для установки и изменения температуры щупа с шагом в  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  используйте одну из кнопок   (2). Максимально возможная температура  $90^{\circ}\text{C}$ , минимальная  $30^{\circ}\text{C}$ .

Значение температуры щупа отображается на дисплее слева от такого символа:



### Примечания:

- Температура в камере духовки должна быть выше температуры щупа. Иначе дисплей, отображающий температуру духовки, будет мигать, указывая на неправильную настройку.
- Невозможно установить время приготовления, если вы используете термощуп, и наоборот: если вы устанавливаете время приготовления – не используйте термощуп.

## Использование термощупа в качестве термометра

Нажмите одновременно обе кнопки   (2) и на дисплее щупа можно будет увидеть актуальное значение измеренной щупом температуры. Диапазон температур составляет  $250^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C}$ .

## Программирование начала работы духовки с помощью термощупа

Подключите термощуп к соответствующему гнезду (рис. А). Включите духовку, выберите режим приготовления, установите желаемую температуру приготовления.

Затем нажмите кнопку  (9), выберите пункт «START COOKING» («Начать приготовление») с помощью кнопки  (8).

Когда появляется сообщение «SET TIME» («Установите время»), используйте кнопки   (3), чтобы установить время начала приготовления (START COOKING) в пределах 23 часов 59 минут.

Подтвердите настройку кнопкой  (8).

Духовка перейдет в режим отложенного старта. Она автоматически начнет работать через установленное время и остановится в конце процесса приготовления, то есть когда температура блюда достигнет значения, установленного для щупа.

Сообщение «OVEN TO BE TURNED ON IN ...» («Духовка включится через ...») будет отображаться на дисплее каждые 15 секунд, указывая время, оставшееся до включения духовки.

Эту информацию также можно вывести на дисплей в любое время, нажав одну из кнопок   (3).

## Сохранение настроек процесса приготовления

Функции духовки позволяют вам сохранять в памяти устройства ваши настройки процесса приготовления. Этой информацией можно воспользоваться позже, чтобы приготовить блюдо так же хорошо, как и в предыдущий раз, используя такие же настройки.

В памяти можно сохранить следующие настройки:

- режим приготовления
- температура в камере духовки
- температура термощупа или время приготовления

Невозможно сохранить:

- время начала приготовления
- время окончания приготовления

## Как сохранить настройки программы приготовления

После включения духовки и выполнения всех необходимых настроек программы приготовления нажимайте кнопку  (9), пока не появится следующее сообщение: SAVE COOKING CYCLE.  
(Сохранить настройки программы приготовления)

Нажмите кнопку  (8), чтобы подтвердить, что вы хотите сохранить данные.

Выберите одно из 10 доступных мест сохранения, используя кнопки  (9) или .

Подтвердите сохранение данных в пункте COOKING CYCLE NO. (Программа приготовления №) с помощью кнопки  (8).

После того, как данные будут сохранены, система выдаст ответ: «DONE» («Выполнено»).

### Примечания:

- Рекомендуется записать номер программы приготовления вместе с названием блюда, для которого он используется, в записную книжку. Это поможет вам в будущем, когда будет нужно приготовить это блюдо и установить соответствующую программы приготовления.
- Если система не выдает ответа «DONE», это значит, что все имеющиеся ячейки памяти уже заняты. Удалите одну или более программ для записи новых. См. раздел «Удаление собственных рецептов», стр. 24.

### Функции меню:

- Рецепты
- Настройки
- Выход

**Рецепты:** в системе имеется список блюд (мясо, хлеб/пицца, десерты, запеканки, ваши собственные рецепты), что позволяет вам быстро настроить духовку (рекомендованные параметры), основываясь на выбранном пункте, для получения хороших результатов.

На следующих страницах вы увидите таблицы и параметры блюд, хранящихся в памяти.

**Настройки:** в этом меню можно выполнять ряд настроек, позволяющих настраивать духовку в соответствии с вашими потребностями. См. стр. 25.

## Добавление пара в режиме приготовления «HOT AIR + STEAM» (Горячий воздух + Пар)

Режим приготовления «HOT AIR + STEAM» позволяет добавлять пар в любой момент во время приготовления. Таким образом достигается или поддерживается уровень влажности внутри духовки, необходимый для получения более нежного блюда.

После выбора и активации режима приготовления на дисплее периодически появляется сообщение:

**PRESS  TO ADD STEAM** (Нажмите , чтобы добавить пар).

При нажатии кнопки  (8) включается символ , обозначающий активацию парогенератора. Через несколько секунд пар начнет поступать в камеру духовки. Пар подается в камеру на определенный период времени с короткими паузами максимально в течение 15 минут, после чего парогенератор и индикатор  отключаются.

Подачу пара можно также отменить вручную в любое время, нажав кнопку  (8). Сообщение

**PRESS  TO STOP STEAM** (Нажмите , чтобы отменить подачу пара), появляющееся на дисплее, напоминает пользователю об этой возможности. Перед появлением сообщения раздается звуковой сигнал.

## Перемещение по меню

Включите духовку. Когда на дисплее появится следующее сообщение:

← → SELECT COOKING      ↓ MENU  
(Выбор режима приготовления)      (Меню)

нажмите кнопку  (9), чтобы в списке появился первый пункт: «RECIPES» («Рецепты»).

Для просмотра структуры меню:

нажмите кнопку  (9), чтобы двигаться вниз по списку

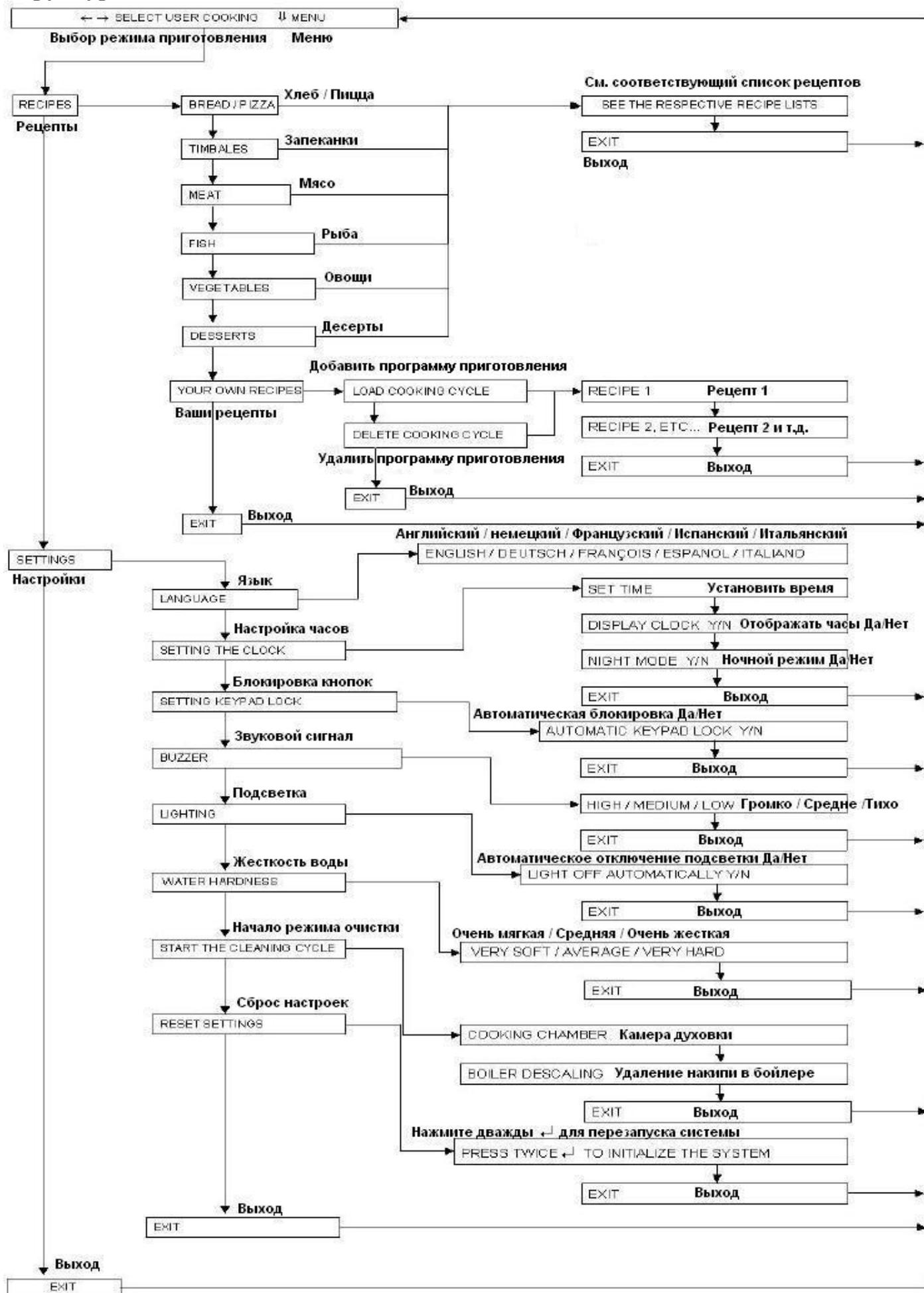
нажмите кнопку  (9), чтобы двигаться вверх по списку

нажмите кнопку  (8), чтобы выбрать отображаемый пункт

Пункт EXIT (Выход) позволяет вернуться к первоначальному экрану, который отображается при включении духовки.

Нажав одновременно кнопки  и , вы вернетесь на шаг назад, к предыдущему пункту. (Функция «go back» («иди назад») <<<<)

# Структура меню



**Список рецептов BREAD/PIZZA (Хлеб/Пицца)**

| Блюдо                                     | Температура камеры духовки, °C | Температура термощупа, * °C | Время приготовления | Уровень | Режим приготовления   |
|---|--------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------|---|
| SAVOURY FOCACCIA BREAD<br>(Соленый лаваш) | 220                            |                             | 00 ч. 25 мин.       | 3       |  |
| BREAD<br>(Хлеб)                           | 220                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |  |
| PIZZA<br>(Пицца)                          | 230                            |                             | 00 ч. 25 мин.       | 3       |  |

**Список рецептов TIMBALES (Запеканки)**

| Блюдо                                       | Температура камеры духовки, °C | Температура термощупа, * °C | Время приготовления | Уровень | Режим приготовления   |
|---|--------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------|---|
| CANNELLONI<br>(Каннеллони)                  | 190                            |                             | 01 ч. 00 мин.       | 3       |  |
| LASAGNE<br>(Лазанья)                        | 180                            |                             | 01 ч. 20 мин.       | 3       |   |
| ASPARAGUS TIMBALE<br>(Запеканка из спаржи)  | 180                            |                             | 01 ч. 10 мин.       | 3       |   |
| POTATO TIMBALE<br>(Картофельная запеканка)  | 180                            |                             | 01 ч. 20 мин.       | 3       |   |
| COURGETTE TIMBALE<br>(Запеканка из цуккини) | 180                            |                             | 00 ч. 40 мин.       | 3       |   |
| SAVOURY TART<br>(Соленый пирог)             | 200                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |   |

### Список рецептов MEAT (Мясо)

Указанное время приготовления было определено для порции мяса весом 1 кг.

| Блюдо                           | Температура камеры духовки, °С | Температура термощупа, * °С | Время приготовления | Уровень | Режим приготовления   |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------|---|
| ????????????<br>(Свиной окорок) | 90                             | 70                          | 04 ч. 20 мин.       | 3       |  |
| (Говяжий окорок)                | 90                             | 70                          | 03 ч. 50 мин.       | 3       |   |
| (Телячий окорок)                | 90                             | 68                          | 04 ч. 00 мин.       | 3       |   |
| (Жаркое из свинины)             | 90                             | 72                          | 04 ч. 30 мин.       | 3       |   |
| (Свиная шея)                    | 100                            | 75                          | 04 ч. 00 мин.       | 3       |   |
| (Прожаренный антрекот)          | 75                             | 62                          | 03 ч. 20 мин.       | 3       |   |
| (Антрекот с кровью)             | 70                             | 55                          | 03 ч. 20 мин.       | 3       |   |
| (Прожаренное говяжье филе)      | 75                             | 62                          | 03 ч. 20 мин.       | 3       |   |
| (Говяжье филе с кровью)         | 70                             | 57                          | 03 ч. 30 мин.       | 3       |   |
| (Говяжьи рулеты)                | 80                             | 65                          | 03 ч. 30 мин.       | 3       |   |
| (Индюшачья грудинка)            | 90                             | 70                          | 03 ч. 40 мин.       | 3       |   |
| (Ростбиф)                       | 80                             | 62                          | 03 ч. 00 мин.       | 3       |   |
| (Ростбиф с кровью)              | 70                             | 57                          | 03 ч. 30 мин.       | 3       |   |
| (Говяжья лопатка)               | 85                             | 70                          | 03 ч. 30 мин.       | 3       |   |
| (Телячья лопатка)               | 90                             | 72                          | 04 ч. 00 мин.       | 3       |   |

### Список рецептов FISH (Рыба)

| Блюдо   | Температура камеры духовки, °С | Температура термощупа, * °С | Время приготовления | Уровень | Режим приготовления   |
|---|--------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------|---|
| MUSSELS AND CLAMS<br>(Мидии и моллюски «венеры»)    | 100                            |                             | 00 ч. 30 мин.       | 3       |  |
| PLAICE FILLET<br>(Филе камбалы)                     | 220                            |                             | 00 ч. 10 мин.       | 3       |  |
| SCORPION FISH FILLET<br>(Филе скорпены)             | 80                             |                             | 00 ч. 30 мин.       | 3       |  |
| PRAWNS AND FLAT LOBSTER<br>(Креветки и ракобогомол) | 100                            |                             | 00 ч. 30 мин.       | 3       |  |
| TROUT (Форель)                                      | 100                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |  |

### Список рецептов VEGETABLES (Овоци)

| Блюдо   | Температура камеры духовки, °C | Температура термощупа, * °C | Время приготовления | Уровень | Режим приготовления   |
|---|--------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------|---|
| ASPARAGUS (Спаржа)                              | 100                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |  |
| BROCCOLI (Брокколи)                             | 100                            |                             | 00 ч. 30 мин.       | 3       |   |
| CARROTS (Морковь)                               | 100                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |   |
| BRUSSELS SPROUTS (Брюссельская капуста)         | 100                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |   |
| CAULIFLOWER (Цветная капуста)                   | 100                            |                             | 00 ч. 40 мин.       | 3       |   |
| SWISS CHARD STALKS (Свекла листовая (мангольд)) | 100                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |   |
| GREEN BEANS (Зеленые бобы)                      | 100                            |                             | 00 ч. 40 мин.       | 3       |   |
| FENNEL (Фенхель)                                | 100                            |                             | 00 ч. 40 мин.       | 3       |   |
| POTATOES (Картофель)                            | 100                            |                             | 00 ч. 50 мин.       | 3       |   |
| PEPPERS (Перец)                                 | 100                            |                             | 00 ч. 25 мин.       | 3       |   |
| LEEKS (Лук-порей)                               | 100                            |                             | 00 ч. 40 мин.       | 3       |   |
| RICE (Рис)                                      | 100                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |   |
| CELERY (Сельдерей)                              | 100                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |   |
| SPINACH (Шпинат)                                | 100                            |                             | 00 ч. 20 мин.       | 3       |   |
| ZUCCHINI (Цуккини)                              | 100                            |                             | 00 ч. 30 мин.       | 3       |   |

Время приготовления определено для блюд средних размеров. Оно может варьироваться в зависимости от размера блюда.

### Список рецептов DESSERTS (Десерты)

| Блюдо                                | Температура камеры духовки, °C | Температура термощупа, * °C | Время приготовления | Уровень | Режим приготовления   |
|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------|---|
| BISCUITS (Печенье)                   | 150                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |  |
| YOGURT BISCUITS (Йогуртовое печенье) | 170                            |                             | 00 ч. 15 мин.       | 3       |   |
| PLUM CAKE (Сливовый пирог)           | 170                            |                             | 01 ч. 00 мин.       | 3       |   |
| SOUFFLES (Суфле)                     | 200                            |                             | 00 ч. 35 мин.       | 3       |   |
| APPLE PIE (Яблочный пирог)           | 170                            |                             | 01 ч. 00 мин.       | 3       |   |
| SPONGE CAKE (Бисквит)                | 170                            |                             | 00 ч. 40 мин.       | 3       |   |

#### Примечание:

Настройки, перечисленные в таблице (температура, время приготовления) можно изменить для индивидуализации процесса приготовления и большего соответствия вашему вкусу. Новые настройки можно ввести, переписав данные, хранящиеся в памяти, при выполнении нижеследующих инструкций.

## Настройка списка рецептов

Выберите пункт из списка и установите нужные вам данные. Помните, что можно готовить по времени (определяя время приготовления) или с помощью термощупа.

Активируйте режим приготовления, затем нажимайте кнопку  (9), пока не появится следующее сообщение: SAVE COOKING CYCLE (Сохранить настройки процесса приготовления)

Нажмите кнопку  (8), чтобы подтвердить и сохранить новые данные.

После того, как данные будут сохранены, система выдаст ответ: «DONE» («Выполнено»).

## Загрузка собственных рецептов

Выберите меню и пункт рецепта кнопкой  (8).

Просматривайте пункты кнопкой  (9) или кнопкой  (9), пока не увидите пункт «YOUR OWN RECIPES» («Ваши собственные рецепты»).

Подтвердите выбор кнопкой  (8).

Когда появится сообщение LOAD COOKING CYCLE (Загрузить режим приготовления), нажмите кнопку  (8).

Система покажет сохраненные рецепты.

Используйте кнопку  (9) или  (9) для выбора нужного режима приготовления.

Подтвердите выбор кнопкой  (8).

Примечание: если память пуста, потому что в ней нет сохраненных личных рецептов, система выдаст сообщение «EXIT» (Выход).

## Удаление собственных рецептов

Выберите меню и пункт рецепта кнопкой  (8).

Просматривайте пункты кнопкой  (9) или кнопкой  (9), пока не увидите пункт «YOUR OWN RECIPES» («Ваши собственные рецепты»).

Подтвердите выбор кнопкой  (8).

Используйте кнопки   (9) для просмотра пунктов, пока не появится пункт DELETE COOKING CYCLE (Удалить режим приготовления).

Нажмите кнопку  (8), чтобы войти в подменю.

Выберите режим приготовления, который хотите удалить, просматривая пункты кнопками   (9) и подтвердите удаление кнопкой  (8).

После того, как режим будет удален, система выдаст ответ: «DONE» («Выполнено»).

## Практические рекомендации

- Весь процесс приготовления должен проходить при закрытой дверце духовки.
- Всегда используйте абсолютно сухие кухонные рукавицы или прихватки, чтобы вынимать блюда из духовки.
- Используйте емкости, способные выдерживать температуру до 250°C и выше.
- Во время или в конце процесса приготовления будьте осторожны, когда открываете духовку – из нее выходит горячий воздух.
- Никогда не ставьте блюда непосредственно на дно духовки. Используйте соответствующие аксессуары.

## Аксессуары

Аксессуары, поставляемые вместе с духовкой, увеличивают количество возможных для приготовления блюд. Поддон и аксессуары для гриля можно располагать на различных уровнях на направляющих, находящихся внутри духовки. Это позволяет выбрать наиболее подходящую высоту (уровень) для размещения блюда в зависимости от режима приготовления. См. списки рецептов на стр. 21-23.

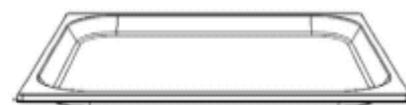


### **Поддон – это:**

Лоток с высокими краями, используемый в качестве опорной поверхности для любой кулинарной емкости и для водяной бани, занимающей всего один уровень.

Емкость для сбора сока или жирных капель, образующихся во время приготовления, используемая вместе с решеткой или перфорированным поддоном. При приготовлении жирных блюд рекомендуется налить немного воды в поддон, чтобы жир не подгорал и не создавал неприятные запахи и дым.

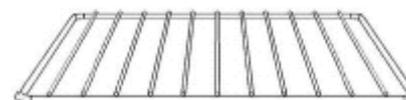
Опорная поверхность для блюд (печенья и пр.).



### **Решетка**

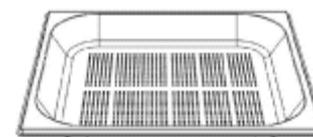
Используется в основном в качестве опорной поверхности.

Рекомендуемая позиция: уровни 2, 3, 4.



### **Перфорированный поддон**

Используется в основном в режимах приготовления с паром (приготовление свежих или замороженных овощей, рыбы). Расположите перфорированный поддон на уровне 2 или 3 и сразу же вставляйте обычный поддон для сбора жидкости, выделяющейся в процессе приготовления.



### **Термощуп**

См. раздел «Приготовление с использованием термощупа» (стр. 16).

#### **Примечание:**

Если дисплей термощупа мигает, отображая значение 30°C, это значит, что блюдо, выбранное из списка рецептов, не имеет идеального значения температуры для щупа. В этом случае рекомендуется отключить термощуп и готовить согласно установленному режиму или установить температуру термощупа, наиболее близкую к вашим ожиданиям.

## Индивидуальные настройки духовки

Включите духовку. Когда на дисплее появится следующее сообщение:

← → SELECT COOKING      ↓ MENU  
(Выбор режима приготовления)      (Меню)

нажмите кнопку  (9), чтобы в списке появился первый пункт: «RECIPES» («Рецепты»).

Нажмите кнопку  (9) и подтвердите выбор пункта «SETTINGS» («Настройки») кнопкой  (8). Перемещайтесь в подменю «SETTINGS», используя действия, описанные в разделе «Перемещение по меню» (стр. 19).

Для изменения вида настройки, нажмите одну из кнопок   (4).

Новую настройку, конечно, необходимо подтвердить с помощью кнопки  (8).  
В качестве подтверждения нового выбора на дисплее появляется сообщение «**DONE**» («Выполнено»).

Используйте структуру меню для ознакомления с пунктами меню.

**Язык.** Позволяет выбирать язык, на котором будут отображаться сообщения на дисплее. Доступные языки:

- ENGLISH (Английский)
- ITALIAN (Итальянский)
- GERMAN (Немецкий)
- FRENCH (Французский)
- SPANISH (Испанский)

Используйте кнопки   (4) для просмотра и выбора пунктов, а кнопку  (8) – для подтверждения выбора.

## Настройка часов

Перемещайтесь в этом подменю и выберите пункт для настройки, используя вышеописанные процедуры. См. раздел «Перемещение по меню» (стр. 19).

Изменяемые параметры отображаются на дисплее в мигающем режиме и могут быть изменены с помощью кнопок   (4).

- **Установка времени**  
Установите текущее время.  
Для более быстрого продвижения удерживайте одну из кнопок (4) нажатой.
- **Отображение часов**  
Если выбрано значение «NO», текущее время не будет отображаться на дисплее, когда духовка выключена.
- **Ночной режим**  
Значение по умолчанию - «NO».  
Если выбирается значение «YES», то при выключенной духовке часы отображаются на дисплее с небольшой яркостью (в ночной период, с 22.00 до 06.59.59). В оставшийся промежуток времени часы отображаются с максимальной яркостью.

## Блокировка кнопок

Эта опция позволяет блокировать кнопки: автоматически или вручную. Рекомендуется выбирать автоматическую блокировку (значение «YES»), особенно если в доме, где стоит духовка, есть дети.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK      YES  
(Автоматическая блокировка)      (Да)

Кнопки блокируются автоматически, если их не используют в течение 1 минуты.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK      NO  
(Автоматическая блокировка)      (Нет)

Блокировка включается при одновременном нажатии крайней левой кнопки  и крайней правой кнопки .

В обоих случаях, при активации блокировки на дисплее появляется сообщение KEYPAD LOCK ACTIVATED (Блокировка активирована), следом за которым (если духовка выключена) появляется символ ключа , чтобы напомнить пользователю, что функция активирована.

Если блокировка кнопок активируется вручную или автоматически во время процесса приготовления, то на дисплее, вслед за сообщением KEYPAD LOCK ACTIVATED, снова отображается информация относительно процесса приготовления. Если вы пытаетесь выполнить новые настройки, то в ответ на каждое нажатие любой кнопки система выдает сообщение-напоминание о том, что нужно сначала разблокировать кнопки. Информацию по разблокировке кнопок см. в следующем разделе.

## Отмена блокировки кнопок

Если на дисплее отображается символ ключа  или появляется следующее сообщение:  
**UNLOCK KEYS** (Разблокируйте кнопки) (две стрелки по бокам напоминают о комбинации кнопок)  
нажмите одновременно крайнюю левую кнопку  и крайнюю правую кнопку .  
Сообщение KEYPAD LOCK DEACTIVATED (Блокировка отключена) подтверждает, что духовка уже работает с стандартным режимом.

## Значение кнопок:

Кнопка  позволяет включать/выключать подсветку в камере духовки независимо от ее состояния.

Кнопка  выключает духовку.

## Звуковой сигнал

Вы можете выбрать один из трех уровней (тихо, средне или громко) для предупреждающего звукового сигнала. Значение по умолчанию MEDIUM (Средне).

## Подсветка

Здесь вы можете установить то, как будет выключаться подсветка.

В ручном режиме выберите значение «NO» для пункта LIGHT OFF AUTOMATICALLY (Автоматическое отключение подсветки). Если подсветка включена, всегда выключайте ее кнопкой .

В автоматическом режиме (значение «YES») система отключает подсветку через 5 минут после ее включения.

## Жесткость воды

Жесткость воды в основном выражает содержащееся в воде количество магния и солей кальция. Жесткость обычно выражается во французских градусах (°fH).

Духовка оснащена автоматической системой, определяющей подходящий момент для выполнения процедуры удаления накипи из бойлера.

Рекомендуется использовать дистиллированную воду, чтобы уменьшить количество образующейся накипи. Жесткость воды имеет три диапазона значений:

Таблица эквивалентности французских градусов (°fH) и немецких градусов (°dH)

| Жесткость воды (°fH)         | Жесткость воды (°dH)         |
|------------------------------|------------------------------|
| 16-35° fH среднежесткая вода | 0-8° dH среднежесткая вода   |
| 0-15° fH очень мягкая вода   | 9-20° dH очень мягкая вода   |
| 36-50° fH очень жесткая вода | 21-28° dH очень жесткая вода |

Система по умолчанию установлена на среднее значение (первая строчка в таблице).

Для изменения настройки выберите жесткость, нажмите кнопку подтверждения  (8), чтобы зайти в доступные опции и затем используйте кнопки   (4). Сделанный выбор подтвердите кнопкой  (8). Также см. раздел «Удаление накипи в бойлере» на стр. 28.

## Запуск режима очистки

Пункты меню:

COOKING CHAMBER (Камера духовки)

BOILER DESCALING (Удаление накипи из бойлера)

### Камера духовки

Целью является облегчение удаления любых остатков пищи, жира и пр. после процесса приготовления. Камера духовки заполняется определенным количеством пара на определенный период времени (10 минут).

Активируйте режим очистки кнопкой  (8) и следуйте инструкциям, отображаемым на дисплее.

Когда очистка завершена и появляется следующее сообщение:

**COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT**

(Очистка камеры духовки завершена. Возьмите ткань и удалите грязь)

возьмите мягкую ткань или нежесткую губку, смочите в воде и протрите духовку. Не используйте агрессивные вещества и жидкости, металлические или острые инструменты.

### Удаление накипи из бойлера

Это особенный режим чистки, используемый для удаления накипи внутри бойлера.

В зависимости от жесткости воды внутри бойлера или парогенератора образуется определенное количество накипи. Чем выше уровень жесткости, тем больше образуется накипи. См. раздел «Жесткость воды» на стр. 27.

Рекомендуется выполнять процедуру удаления накипи, как только на дисплее появляется следующее предупреждающее сообщение:

**DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER**

**Внимание:** данная процедура длится в течение определенного времени – 12 часов. Поэтому рекомендуется выполнять ее ночью.

### Рекомендуемые средства для удаления накипи:

Рекомендуется использовать лимонную кислоту моногидрат, которую можно приобрести в любой аптеке.

Следуйте указаниям по безопасности и дозировке. Не используйте уксус или продукцию на основе уксуса.

## Указания по удалению накипи в бойлере

**Дозировка:** наполните съемный контейнер водой до отметки 0,6 л, положите 5 чайных ложек лимонной кислоты моногидрата и размешайте до растворения.

Вставьте съемный контейнер в соответствующий отсек и запустите процесс удаления накипи в бойлере с помощью кнопки  (8).

Устройство будет показывать время, оставшееся до окончания процесса.

После того, как процесс удаления накипи завершится, будет выполнено промывание и ополаскивание бойлера.

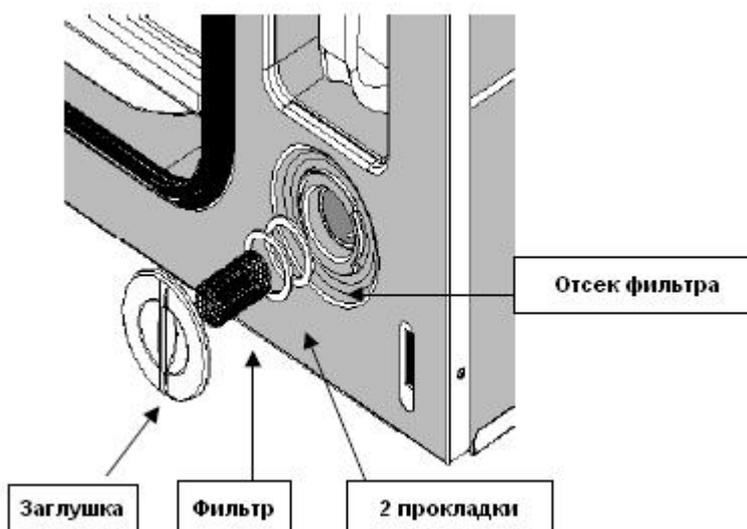
### Промывание бойлера

Промывание бойлера осуществляется после удаления накипи. Грязная вода сливается в съемный контейнер. Затем нужно будет «помочь» устройству, которое даст вам пошаговые указания по действиям, которые необходимо выполнить.

В общем, необходимые действия заключаются в том, чтобы вылить содержимое контейнера, ополоснуть его и налить в него чистую воду. Эту процедуру нужно будет выполнить несколько раз.

Вода может капать из отсека фильтра. Воспользуйтесь тканью или маленькой губкой, чтобы вытереть ее.

Обратите внимание на белые прокладки; убедитесь в том, что они присутствуют с внутренней стороны отсека фильтра, в противном случае расположите их правильно, как показано на рисунке.



## Сброс настроек

Эта функция используется для перезапуска системы, если возникают какие-то проблемы.

**Внимание:** все настройки системы сбрасываются в значения по умолчанию и удаляются ваши собственные рецепты.

Выберите пункт «**RESET SETTINGS**» (Сброс настроек) с помощью кнопки  (8) и следуйте указаниям, отображаемым на дисплее.

## Режим выключения духовки (OVEN OFF)

В этом режиме отключаются все нагревательные элементы, вместе с вентилятором внутри камеры духовки и подсветкой. Охлаждающий вентилятор и вентилятор внутри духовки отключаются через несколько минут после выключения духовки, обеспечивая быстрое охлаждение духовки (максимальное время остывания: 20 минут).

Кнопки становятся неактивными, кроме кнопки  и кнопок функции таймера (см. стр. 15).

## Режим «COOKING FINISHED» («Приготовление завершено»)

Об окончании процесса приготовления система оповещает звуковым сигналом, отключая при этом все нагревательные элементы, вместе с вентилятором внутри камеры духовки и подсветкой.

На дисплее появляется сообщение **COOKING FINISHED**.

- Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал, убрать сообщение и вернуть систему в состояние «ON» (Включено).
- Или нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить духовку.
- Если вышеперечисленные действия не будут выполнены, духовка автоматически выключится через 5 минут.

## Действия в случае возникновения проблем

| <b>ПРОБЛЕМА</b>  | <b>РЕШЕНИЕ</b>   |
|--|--|
| Духовка не работает.   | Проверьте, выключен ли омниполярный выключатель или возможный дифференциальный выключатель (предохранитель) электрической системы. Если возникли проблемы с электрической системой, обратитесь к квалифицированному электрику. Если после перезапуска омниполярного выключателя или дифференциального выключателя духовка все же не работает, обратитесь в авторизированный сервисный центр. |
| Не включается подсветка внутри духовки.  | См. указания по замене лампочки в духовке на стр. 32.  |
| На дисплее появляется индикация «Егг» и номер.   | Эта индикация обозначает, что произошел сбой. См. таблицу кодов ошибок на стр. 31.   |
| Система требует установки времени.   | Возможно, внезапно отключилось электричество. Установите текущее время. См. стр. 12 или 26.  |
| Слив воды из бойлера осуществляется через большой промежуток времени после окончания процесса приготовления. | Из соображений безопасности вода откачивается из бойлера, только если температура опустилась ниже 90°C-<br>Время, необходимое для остывания воды, определяет паузу перед началом слива воды (20 минут максимум). В течение этого времени можно начать другой процесс приготовления.  |
| Во время работы духовки из нее выходит пар.  | Проверьте, плотно ли закрыта дверца. Посмотрите, не повреждена ли изоляция (в этом случае обратитесь в авторизированный сервисный центр).  |
| На дисплее отображается температура термощупа, хотя термощуп не подключен.                                   | Проверьте изоляцию заглушки гнезда для подключения термощупа внутри камеры духовки. Если заглушка шатается, ее необходимо заменить. Обратитесь в авторизированный сервисный центр.   |

## Действия в случае внезапного отключения питания

- Если произошло внезапное отключение питания, то когда оно снова появится, возможно, понадобится заново установить текущее время.
- Сохраненные настройки и рецепты не удаляются.
- Если питание отключается во время процесса приготовления, то процесс продолжаться не может.
- Если питание отключается во время процесса очистки бойлера, этот процесс отменяется. Когда электричество снова включится, необходимо будет слить раствор воды и лимонной кислоты моногидрата, находящийся в бойлере. Следуйте инструкциям, отображаемым на дисплее устройства. См. раздел «Промывание бойлера» на стр. 28.

## Таблица кодов ошибок

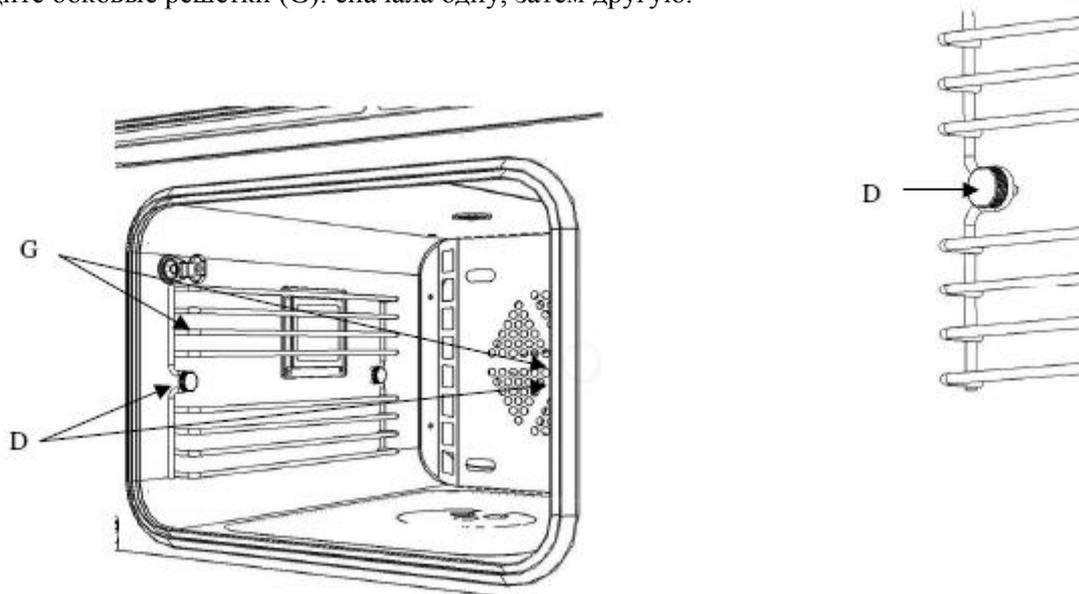
Электронная система постоянно производит ряд диагностических тестов. Если какие-то параметры неправильные, блок управления отключает функции и показывает код ошибки (индикация Err и трехзначное число), также отключая при этом все нагревательные элементы, вместе с вентилятором внутри камеры духовки. Охлаждающий вентилятор остается включенным.

Запишите код ошибки, обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.

| Код ошибки | Причина  | Решение   |
|------------|--|---|
| Err 001    | <p>Перегрелся бойлер.<br/>Причиной этого является то, что насос не качает воду из съемного контейнера в бойлер. Это может происходить по следующим причинам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контейнер пуст</li> <li>- течь в гидравлической схеме</li> <li>- насос поврежден</li> <li>- электронная неисправность в электрической цепи (реле или релейное управление)</li> </ul> | <p>Проверьте, есть ли вода в съемном контейнере.<br/>Выключите и снова включите духовку.<br/>Если ошибка повторяется, запишите код ошибки, обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p> |
| Err 002    | <p>Сработала защитная система бойлера. Система предусмотрительно отключает питание реле GEN и всю нагрузку, подключенную к нему.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нужна замена силовой платы.</li> </ul>   | <p>Запишите код ошибки, обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p>  |
| Err 003    | <p>Перегрев силовой платы: пороговое значение <math>\geq 85^{\circ}\text{C}</math>.</p>  | <p>Проверьте, правильно ли встроена духовка в мебель согласно данной инструкции.</p> <p>Проверьте, правильно ли работает тангенциальный вентилятор.</p>   |
| Err 004    | <p>Сенсор камеры духовки PT1000<br/>Причина: сбой в подаче питания или короткое замыкание сенсора или кабелей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нужна замена сенсора PT1000.</li> </ul>  | <p>Обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p>   |
| Err 005    | <p>Термошуп<br/>Причина: сбой в подаче питания или короткое замыкание щупа или кабелей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверьте электрические подключения.</li> <li>- Замените термошуп.</li> </ul>   | <p>Обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p>   |
| Err 006    | <p>Неисправность термоэлемента бойлера.<br/>Причина: разомкнутая цепь или замыкание на землю.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нужна замена бойлера.</li> </ul>  | <p>Обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p>   |
| Err 007    | <p>Неисправность термоэлемента, в духовке находится пар. Причина: разомкнутая цепь или замыкание на землю.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нужна замена элемента TC1.</li> </ul>  | <p>Обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p>   |
| Err 008    | <p>Перегрев камеры духовки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нужна замена силовой платы.</li> </ul>  | <p>Обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p>   |
| Err 009    | <p>Неисправность NTC-сенсора силовой платы. Причина: разомкнутая цепь или короткое замыкание.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нужна замена силовой платы.</li> </ul>  | <p>Обратитесь в авторизованный сервисный центр и назовите код ошибки.</p>   |

## Снятие боковых решеток

1. Открутите фронтальные рифленные гайки (D) (вращайте против часовой стрелки).
2. Вытащите боковые решетки (G): сначала одну, затем другую.



## Монтаж боковых решеток

Вставьте решетки (G): сначала одну, затем другую.  
Обратите внимание на указатель, находящийся на решетке. Его нужно поместить на заднюю рифленную гайку внутри камеры духовки.  
Закрутите рифленные гайки (D).

## Замена лампочки в духовке

Отключите духовку от сети питания или поставьте omnipolarный выключатель в позицию «OFF». Духовка должна быть комнатной температуры, если нет – подождите, пока духовка остынет.

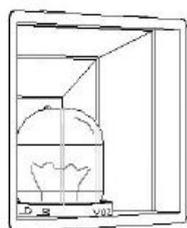
Лампочка для духовки должна иметь такие характеристики:

- Напряжение питания 220-240 В (50/60 Гц)
- Мощность 25 Вт
- Базовый тип E-14
- Максимальная рабочая температура 300°C

### Указания по замене лампочки:

1. Открутите рифленную гайку левой боковой решетки.
2. Вытащите решетку.
3. Открутите 4 крестовых болта, расположенных по углам рамы (см. рис.)

4. Положите раму со стеклом и защитной резиновой прокладкой на поверхность.



5. Выкрутите сгоревшую лампочку.
6. Вставьте и закрутите новую лампочку.
7. Снова установите раму со стеклом и прокладкой.
8. Закрутите 4 болта.
9. Снова установите боковую решетку.
10. Закрутите рифленную гайку боковой решетки.
11. Включите питание.

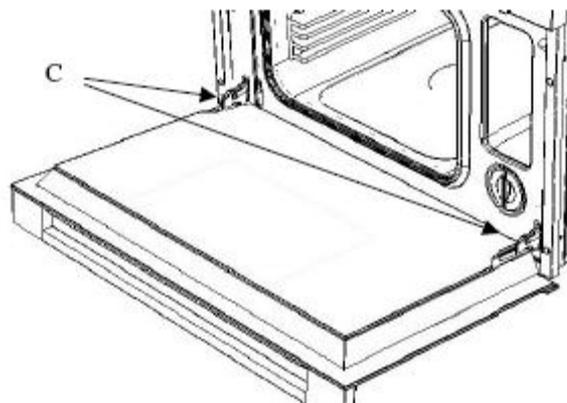
## Замена изоляции камеры духовки

Если на изоляции, расположенной вокруг камеры духовки, имеются трещины, изоляцию необходимо заменить.

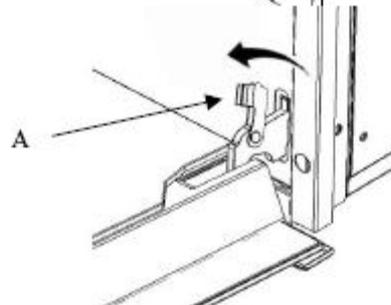
Из соображений безопасности изоляцию должен заменять мастер авторизованного сервисного центра.

## Снятие дверцы духовки

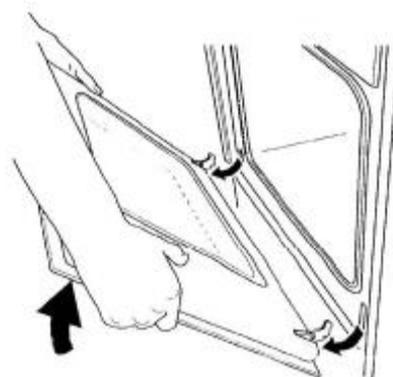
1. Полностью откройте дверцу.
2. Найдите петли (С), см. рис. сбоку:



3. Откиньте назад скобы (А) на двух петлях (С).

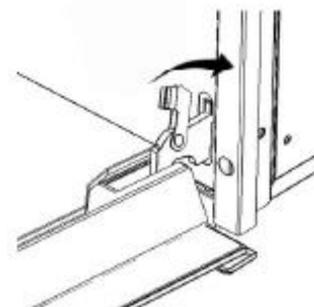


4. Возьмите дверцу с обоих боков и медленно прикройте ее наполовину. Скобы (А) зацепятся за дверцу.
5. Поднимайте дверцу.
6. Вытащите дверцу, вращая нижнюю ее часть назад. Скобы должны выйти из своих пазов. См. рис. внизу:



## Монтаж дверцы духовки

1. Вставьте скобы в соответствующие отверстия, держа дверцу полузакрытой.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Откиньте две петли (А) по направлению вперед.



## Характеристики духовки

### *Сенсорные кнопки*

Это особенный вид чувствительных к касанию кнопок. Чтобы дать команду духовке, достаточно высветить на дисплее и легко нажать на тот пункт, где расположен соответствующий символ.

### *Автоматическое отключение духовки*

Духовка выключается автоматически через 5 минут, если не подтвержден выбор режима приготовления или выбор настройки.

### *Звуковой сигнал*

Короткий звуковой сигнал сопровождает каждое нажатие кнопки.

### *Охлаждающий вентилятор*

Духовка оснащена охлаждающим вентилятором для обеспечения корректной работы и уменьшения температуры внешних поверхностей духовки.

Вентилятор всегда работает во время процесса приготовления. Вы можете почувствовать поток воздуха, выходящего между фронтальной панелью и дверцей духовки.

### *Золотистый цвет камеры духовки*

После определенного периода использования духовки камера приобретает золотистый оттенок. Это изменение цвета нержавеющей стали, вызываемое естественными причинами, не влияет на процесс и качество приготовления.

## Предупреждения системы

Здесь представлены значения некоторых предупреждающих сообщений.

### **CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER**

(Проверьте, есть ли в съемном контейнере вода)

Обычно 1 литра воды в контейнере достаточно для использования в паровых режимах приготовления. Но предупреждающие сообщения могут появляться в двух случаях:

- Закончилась вода в съемном контейнере.
- Контейнер неплотно установлен на своем месте.

При открывании дверцы будьте очень осторожны, чтобы не обжечься выходящим паром.

- Если необходимо, добавьте не более 1 л дистиллированной или питьевой воды. **Примечание:** НИКОГДА не наливайте полный контейнер, иначе вода, которую откачивает парогенератор обратно в контейнер после окончания процесса приготовления, может перелиться через край.
- Вставьте контейнер в его отсек.
- Прижмите контейнер книзу, чтобы обеспечить полное соединение между трубкой в контейнере и гидравлической схемой внутри духовки.

### **INSERT THE PITCHER**

(Вставьте съемный контейнер)

Это сообщение появляется, когда система должна слить воду, содержащуюся в бойлере, но отсутствует съемный контейнер.

### **CONNECT FOOD PROBE**

(Подключите термощуп)

Это сообщение появляется, когда вы выбираете низкотемпературный режим приготовления или рецепт, предусматривающий использование термощупа, а термощуп еще не подключен к соответствующему гнезду.

## **DISCONNECT FOOD PROBE**

(Отключите термощуп)

Это сообщение появляется, если для выбранного рецепта не требуется использование термощупа, а термощуп подключен.

## **CLOSE THE DOOR**

(Закройте дверцу)

Это сообщение появляется для напоминания о том, что процесс приготовления может быть запущен в действие только, если плотно закрыта дверца духовки.

Если дверца открыта, это приводит к прерыванию процесса приготовления и паровых режимов.

## **BOILER EMPTYING**

**WAIT...**

(Идет слив воды из бойлера. Подождите)

Это сообщение говорит о том, что система контролирует определенные процессы, даже когда духовка выключена: например, процесс промывания бойлера. (в английском варианте этого предложения вообще нет, а «немцы» пишут именно «...процессы, даже когда духовка ВЫКЛЮЧЕНА...»)

## **Утилизация**

### **Упаковка**

- Упаковочные материалы (картон, пенопласт, полиэтиленовые чехлы) должны быть утилизированы отдельно в соответствии с требованиями по защите окружающей среды.

### **Духовка**

- Отключите духовку от электросети или, в случае стационарной установки, обратитесь в авторизованный сервисный центр для демонтажа духовки.
- Перед тем, как выбрасывать духовку, отрежьте сетевой шнур, чтобы ее невозможно было дальше использовать.

Данное устройство имеет маркировку в соответствии с европейскими положениями 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Утилизируя данное устройство надлежащим образом, Вы тем самым помогаете предотвратить потенциально негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.

Символ , указанный на устройстве или на сопроводительных документах, указывает, что данное устройство не может быть выброшено как бытовой мусор. Данное устройство должно быть доставлено в соответствующий пункт утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна быть проведена в соответствии с местными требованиями по защите окружающей среды.

Более подробную информацию по обслуживанию, восстановлению и переработке данного устройства спрашивайте в городских службах, службах утилизации бытовых устройств или в магазине, где Вы приобрели данное устройство.