Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора. Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие предупреждения по технике безопасности

Риск получения травм

- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.
- Наденьте термостойкие перчатки при обращении с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать

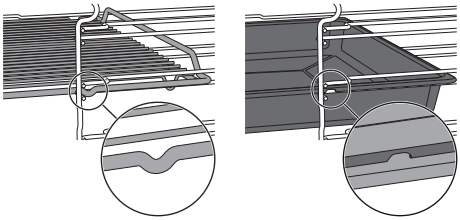
максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. Также запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим

RU

покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует в ставить в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Опасность пожара: не оставляйте ничего внутри рабочей камеры духовки.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- При необходимости можно использовать решетку для противней (входит в комплект поставки или продается отдельно в зависимости от модели), поместив ее на дно в качестве опоры.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в

качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.

Установка и уход

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- ВНИМАНИЕ: Во время размещения бытового электроприбора проверяйте, чтобы кабель питания не был поврежден или запутан.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить

RU

общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им (только в некоторых моделях).

Термощуп (где предусмотрено)

- Не касайтесь корпуса или наконечника термощупа по окончании его использования.
- При работе с термощупом используйте теплозащитные перчатки для рук.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом щупа-термометра.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- Когда термощуп не используется, следите за тем, чтобы металлический колпачок был надежно закрыт.
- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термощуп из гнезда или готовящегося блюда.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не были зажаты дверцей.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не контактировали с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

- Кулинарный термощуп или любая его часть не должны контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остыли.
- Кулинарный термощуп не должен храниться внутри прибора.
- Не используйте термощуп во время пиролиза.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/ агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.

Установка и использование данного прибора разрешены исключительно в помещениях.

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

Ответственность производителя

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

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

RU

Идентификационная табличка

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

Утилизация

Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отсоедините кабель питания от электрической сети.

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

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.
- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Информация для европейских контролирующих органов

Режим приготовления с конвекцией
Функция ЭКО служит для экономии энергии и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

Стандартный режим нагрева
Для проверки функции «СТАТИЧ.НАГРЕВ» необходимо дождаться разогрева духовки до рабочей температуры (см. пар. «Предварительный разогрев» главы «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ»).

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экодизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия.

Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Стадия предварительного нагрева может отключаться во всех функциях (см. главу «Стадия предварительного нагрева»), за исключением функции ПИЦЦА (предварительный нагрев не отключается) и ECO (предварительный нагрев отсутствует).
- Не открывайте дверцу во время приготовления, это относится ко всем функциям (включая ECO).
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продуты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

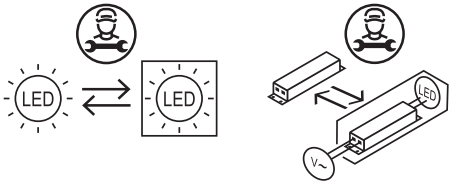
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

Источники света

- Данный светильник содержит не заменяемые пользователем источники света; их замена

разрешена только специалистами сервисной технической службой.



- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «E».

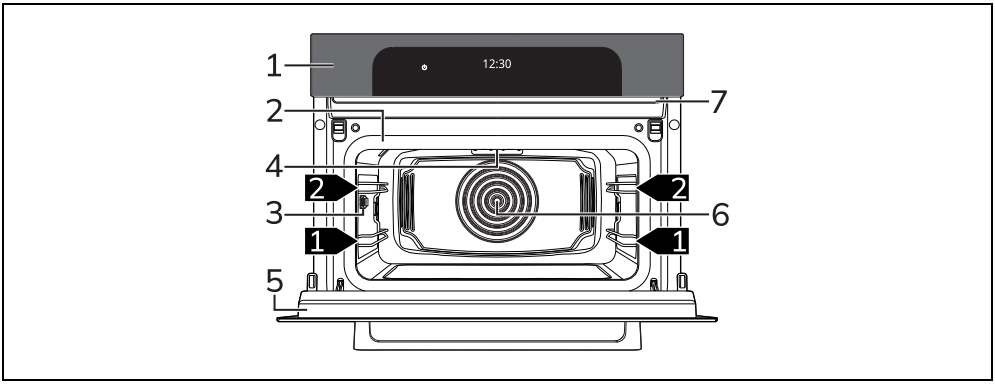
Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

	Предупреждение/Внимание
	Информация/Рекомендации

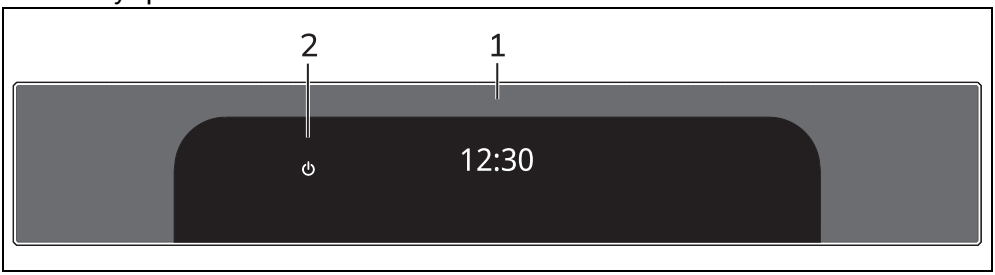
ОПИСАНИЕ

Общее описание



1 Панель управления
2 Прокладка
3 Гнездо термощупа (только в некоторых моделях)
4 Лампа
5 Дверца
6 Вентилятор
7 Загрузочная насадка
1,2,3.. Уровни размещения

Панель управления



1 Дисплей

Сенсорный дисплей служит для взаимодействия пользователя с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо коснуться соответствующих иконок. На дисплее отобразятся все параметры, касающиеся работы.

2 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ позволяет включить или выключить прибор.

Другие части

Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор отвечает за охлаждение прибора и включается во время приготовления.

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

Освещение духового шкафа

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- если во время работы коснуться символа лампы  для ручного включения или выключения освещения рабочей камеры, за исключением функций  и .

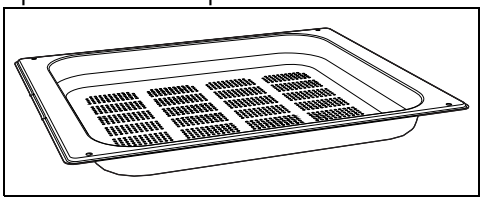
Для энергосбережения лампочка выключается примерно через минуту после начала каждого цикла готовки и при открытии дверцы (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

Аксессуары

- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.
- Рекомендуется устанавливать выдвижные направляющие на первом уровне рамок. Таким образом, можно оптимизировать пространство внутри рабочей камеры духовки с промежуточным уровнем между первым и вторым.

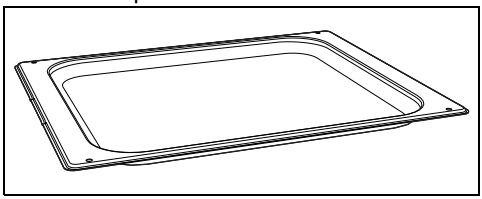
В данном руководстве рекомендации по второму или центральному уровню относятся к использованию выдвижных направляющих.

Противень с отверстиями



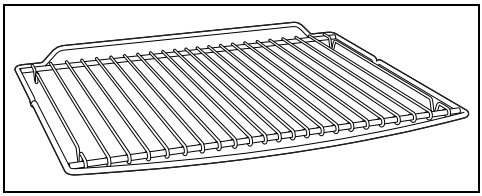
Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.

Стальной противень



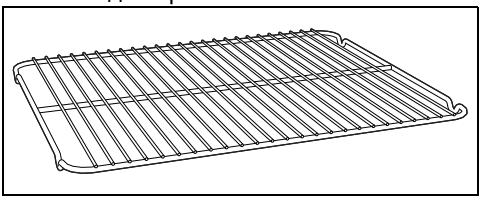
Служит для приготовления десертов (с продолжительностью приготовления менее 25 минут или приготовления без пара), риса, бобовых и зерновых. Необходим также для сбора жидкостей, образующихся при приготовлении на пару или при размораживании пищевых продуктов, содержащихся в расположенном выше противне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

Решетка



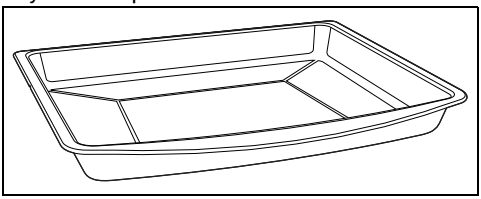
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



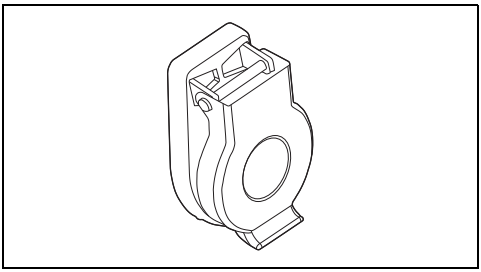
Кладется сверху на противень и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Глубокий противень



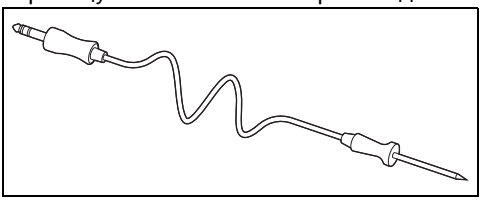
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.

Защитная крышка (только в некоторых моделях)



Служит для закрытия и защиты гнезда термощупа, когда он не используется.

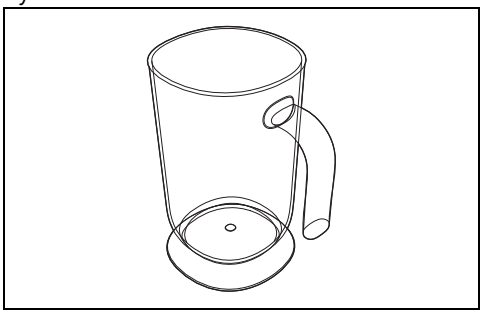
Термощуп (только в некоторых моделях)



Термощуп позволяет приготовить блюдо на основании температуры, измеренной внутри него.

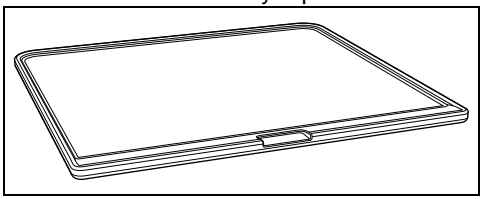
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

Кувшин



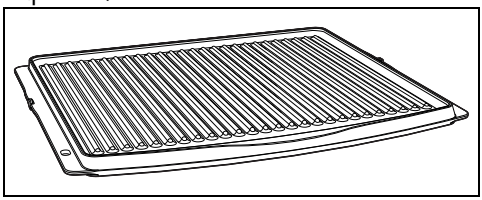
Он служит для хранения жидкости при заполнении и опустошении резервуара.

PPR2 или STONE (огнеупорный камень)



Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

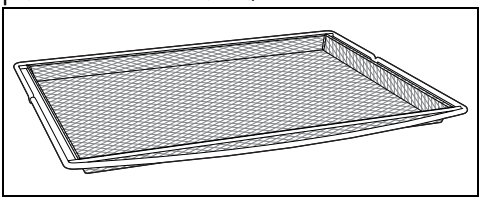
BBQ (тефлоновая сковорода-гриль для барбекю)



Аксессуар с двойным назначением: на рифленой стороне рекомендуется жарить мясо (филе, гамбургеры и т. д.), а гладкая сторона может использоваться для приготовления овощей, фруктов, рыбы и т. д..

RU

AIRFRY (Решетка для жарки без растительного масла)



Данный аксессуар рекомендован для жарки на открытом воздухе панированных, предварительно отваренных и/или замороженных продуктов (картофель фри, крокеты из картофеля или мяса, шарики моцареллы в панировке и т. д.).

Преимущества приготовления на пару и с увлажнением

Система приготовления на пару обеспечивает более деликатное и быстрое приготовление любого пищевого продукта и особо рекомендуется для следующих функций:

- Тушение
- Приготовление соусов
- Запекание
- Зажаривание
- Режим низкой температуры
- Регенерация
- Приготовление в нескольких режимах

Изменения температуры и уровня пароувлажнения позволяют достигнуть желаемого гастрономического результата.

Добавление пара позволяет использовать меньше жира в пользу более здоровой и натуральной кухни. Кроме того, минимизируется потеря веса и объема пищевых продуктов во время приготовления.

Приготовление на пару особо рекомендуется для мяса: помимо мягкости, оно сохраняет блеск и сочность.

Подходит также для приготовления дрожжевого теста и в целом теста для выпечки. Влажность способствует росту теста перед тем, как образуется корочка. Это гарантирует более легкую и легкоусвояемую текстуру, распознаваемую по более крупным порам.

(Действительно только для приготовлению на пару)

Она рекомендуется также для быстрой разморозки, для разогрева продуктов без их затвердения или высыхания, а также для обессоливания соленых продуктов.

Не рекомендуется для быстрого приготовления или для тех продуктов, которые выделяют много влаги во время приготовления.

Емкости для приготовления

- Для приготовления блюд в духовке вы можете использовать собственные емкости, если они являются жаропрочными.
- Для приготовления на пару рекомендуется использовать металлические емкости. Металл способствует лучшему распределению тепла внутри пищевых продуктов.
- Деформация металлических емкостей во время приготовления при высоких температурах является нормальным; после охлаждения они вновь примут свою форму.
- Толстые керамические тарелки могут потребовать больше тепла, чем обычно. В этом случае продолжительность приготовления увеличивается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

Первый нагрев

1. Установите время приготовления не менее одного часа (см. параграф «Использование духовки»).

2. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целую удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

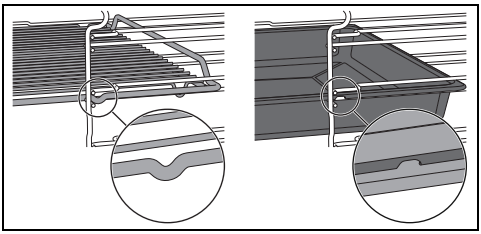
- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Использование дополнительных принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

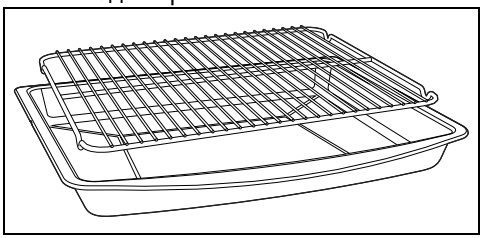
- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз по направлению к задней части печи.



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

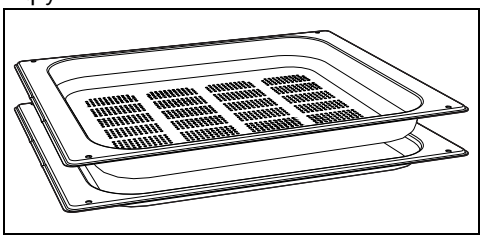
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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

Настройка для по приготовления на пару



Если вы намерены использовать противень с отверстиями для приготовления на пару, его необходимо установить на желаемый уровень, а обычный стальной противень установить на уровень под ним. Таким образом, можно будет собрать жидкости отдельно от готовящихся продуктов.

RU

Дисплей



На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для их использования достаточно коснуться "виртуальных" кнопок и/или пролистать указанные значения (на изображении представлено окно главного меню).

1 Информационная область

В этой области предоставляется информация по меню и подменю, относящимся к текущим операциям из

главной области.
В этой области представлены:

- кнопка HOME : служит для возврата к главному меню;
- Кнопка БЫСТРЫЙ РЕЖИМ (только модели с ручками): нажмите на эту кнопку, чтобы войти в Быстрый режим.
- кнопка ИНФО : служит для отображения следующей экранной страницы:



Кнопка ИНФО будет заменена символом , чтобы предупредить об открытой дверце.

- отображение текущего времени.

2 Главная область

В этой области можно задавать разные операции прибора. Нажмите на кнопки и значения для установки требуемой функции.

Кроме того, в зависимости от экрана, в нижней части этой области могут появляться точки, указывающие на наличие других функциональных страниц, к которым можно перейти при горизонтальной прокрутке.

первая страница,

вторая страница,

и пр...

3 Нижняя область

В этой области имеются некоторые функциональные кнопки, чья роль зависит от операций, заданных в главной области:

МНОГОШАГОВОЕ

ИСТОРИЯ

ТАЙМЕР

ЛАМПА

МОИ РЕЦЕПТЫ

НАСТРОЙКИ

Кроме того, в зависимости от отображенной страницы, имеются и такие кнопки:

ВОЗВРАТ

ПОДТВЕРДИТЬ

ВКЛЮЧИТЬ

ПОВТОРИТЬ

ПРЕРВАТЬ

СОХРАНИТЬ

КОРЗИНА

БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ

ТЕРМОЩУП (только на некоторых моделях)

Удерживайте нажатой кнопку HOME или кнопку ВКЛ-ВЫКЛ в течение нескольких секунд, чтобы в любой момент сразу же остановить процесс приготовления и вернуться к главному меню.

Функция связи (только в некоторых моделях)

Требования для обеспечения функции связи:

- Мобильное устройство смартфон или планшетный ПК с оперативной системой iOS или Android. Минимальные версии оперативных систем доступны по следующей ссылке:
  www.smeg.com/smegconnect/
- Доступная сеть Wi-Fi (диапазон 2,4 ГГц, шифрование WPA2) в месте установки устройства.
- Подключение к сети Интернет.
- Название и пароль сети Wi-Fi или

наличие режима WPS (Безопасная настройка Wi-Fi).

Для получения более подробной информации рекомендуем обратиться к руководству по эксплуатации «Подключения встраиваемого духового шкафа».

Первое использование

Следующие инструкции действительны также в случае длительного перерыва в электроснабжении.

Для включения прибора:

1. Подключите прибор к сети электропитания.

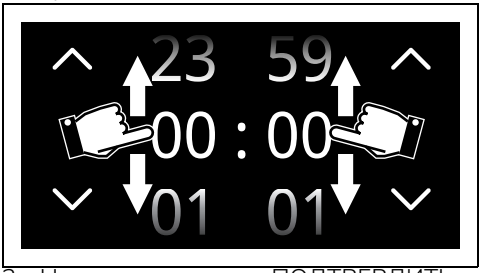
На дисплее в течение нескольких секунд отображается логотип производителя .

При включении необходимо подождать несколько секунд, после чего начнется сеанс связи с прибором.

Затем на дисплее отобразится окно настройки текущего времени.

Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

2. Пролистайте вертикально значения часов и минут, чтобы задать текущее время.



3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (расположенную внизу 3 справа), чтобы задать текущее время.

Чтобы изменить текущее время (например, из-за перехода на летнее время), нажмите на время, отображаемое на дисплее (находится в информационной области 1 справа).

По истечении 2 минут после последних действия пользователя дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

При первом использовании прибора он может быть настроен на язык, отличный от того, на котором вы говорите. На этом этапе рекомендуется задать желаемый язык.

4. На дисплее нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ (расположенную внизу 3 справа).
5. Нажмите на кнопку Дисплей .
6. На уровне пункта Язык (с левой стороны) пролистайте доступные языки (справа), среди которых выберите требуемый.
7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.

Выключение дисплея

Если настройка « Отобразить время» задана на Выкл, если отображается меню с часами, дисплей выключится спустя 2 минуты без каких-либо действий пользователя.

Для ручного выключения дисплея:

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ВКЛ-ВЫКЛ , пока не прозвучит сигнал.

Включение дисплея

Для включения дисплея:

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ВКЛ-ВЫКЛ , пока не прозвучит ряд сигналов.

Дисплей включится через несколько секунд. При повторном включении

RU

на дисплее отображается главное меню.

В некоторых ситуациях кнопка ВКЛ-ВЫКЛ не выключает дисплей. Например, когда:

- выполняется функция приготовления (кнопка прерывает функцию);
- открыта дверца;
- активирован таймер;
- активированы режимы Show Room и/или Демо.

Использование духовки

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Традиционное приготовление

При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ (расположенную в главной информационной области).
3. Нажмите на кнопку МЕНЮ ТРАДИЦИОННЫХ МЕТОДОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .
4. Выберите комбинированную функцию (например, С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ,), чтобы войти на страницу соответствующего приготовления.
5. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ (расположенную внизу 3 справа), чтобы начать предварительный нагрев.

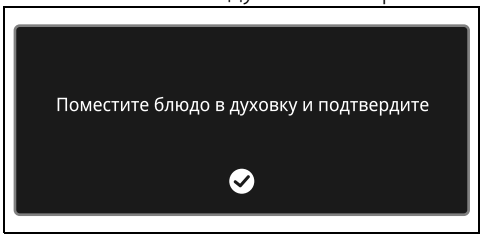
Стадия предварительного нагрева:
Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.
Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.



Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.

Можно пропустить фазу предварительного нагрева, нажав соответствующую кнопку .

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



Фаза приготовления

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы начать приготовление.

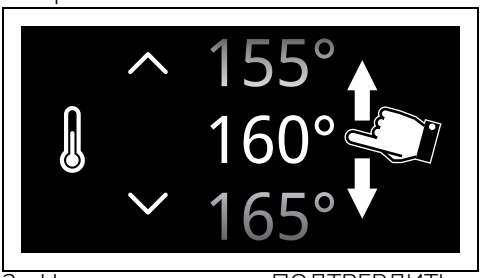
Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Изменение температуры приготовления

Изменить температуру можно на любом этапе приготовления.

1. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
2. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.



3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (в правом нижнем углу), чтобы подтвердить выбранную температуру приготовления.

Завершение приготовления

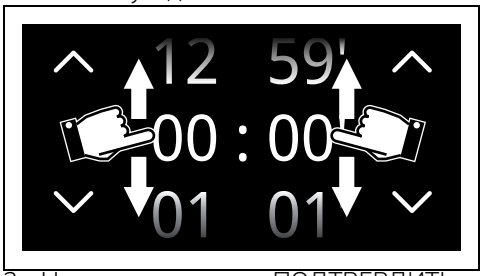
Чтобы остановить процесс приготовления в любой момент:

1. Нажмите кнопку ПРЕРВАТЬ.
2. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.

Приготовление с помощью таймера

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

1. После выбора функции нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или на соответствующее значение.
2. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

Значения часов и минут выбираются по отдельности.

Продолжительность приготовления с помощью таймера может быть задана в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

Под длительностью отображается предусмотренное время конца приготовления.

В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

Отсчет времени начинается от момента завершения предварительного нагрева или, пропуская предварительный нагрев (нажмите соответствующую кнопку).

4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление по таймеру.

Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите на кнопку HOME, чтобы

RU

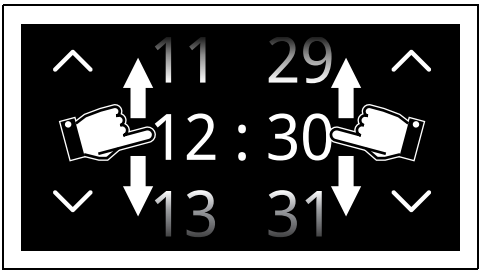
выйти из этой функции.

Программируемое приготовление

Под программируемым приготовлением подразумевается функция, позволяющая завершить приготовление с таймеров в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.

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

1. После настройки функции приготовления по таймеру, нажмите на кнопку ПРОГРАММИРУЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующее значение.
2. Пролистайте значения и выберите желаемое время окончания приготовления.



Значения часов и минут выбираются по отдельности.

3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранное время окончания приготовления.

Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

Список традиционных функций приготовления

На некоторых моделях присутствуют не все функции.

СТАТИЧ.НАГРЕВ



Традиционное приготовление, подходящее для готовки блюд по одному за раз. Идеальный режим для жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

КОНВЕКЦИЯ



Интенсивное и равномерное приготовление. Идеальный режим для печенья, тортов и многоуровневого приготовления.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Тепло распространяется быстро и равномерно. Подходит для всех блюд, идеально для приготовления на нескольких уровнях без перемешивания ароматов и вкусовых характеристик.

ТУРБО



Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

ГРИЛЬ



Позволяет получить превосходно зажаренные и запеченные блюда. На финальном этапе данный режим способствует появлению равномерной золотистой корочки.

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.



Обеспечивает оптимальный режим приготовления на гриле даже самых толстых кусков мяса. Идеально для крупно нарезанного мяса.

ОСНОВАНИЕ



Тепло поступает только с основания рабочей камеры. Идеально подходит для выпекания сладких, соленых, песочных пирогов и пиццы.

НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ

Позволяет быстро завершить готовку блюд с уже подрумяненной корочкой, но сырых внутри. Идеально подходит для приготовления киша и любых других блюд.

ПИЦЦА

Специальная функция для приготовления пиццы. Идеальна не только для пиццы, но и для печенья и тортов.

ECO

Этот режим особо рекомендуется для приготовления на одном уровне духовки с экономией энергии.
Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).
Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.

Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.

В функции ECO время приготовления (и возможный предварительный нагрев) увеличивается и может зависеть от количества продуктов, помещенных в рабочую камеру духовки.

Функция ECO относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 210°C. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.

Таймер

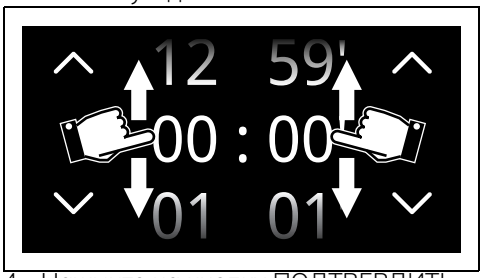
Эта функция не прерывает текущую функцию, а только включает звуковой сигнал.

Для таймера можно задавать время от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

1. Нажмите на кнопку ТАЙМЕР, расположенную в нижней области 3, чтобы войти в меню таймера.

Можно задать максимум 2 таймера:

2. Нажмите на кнопку ТАЙМЕР - 1 - 2, которую вы собираетесь использовать.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранную длительность.

В нижней области 3 появится кнопка КОРЗИНА, которая может понадобиться в случае удаления выбранного таймера.

5. Повторите действие для остальных используемых таймеров.
6. В конце снова нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранные таймеры.

Для отмены действия нажмите на кнопку НАЗАД.

Чтобы удалить таймеры, необходимо выполнить обнуление.

Когда таймер работает, нельзя выключить дисплей кнопкой ВКЛ-ВЫКЛ.

На следующей странице горящая кнопка ТАЙМЕР указывает на то, что активирован один или несколько таймеров.

RU

7. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

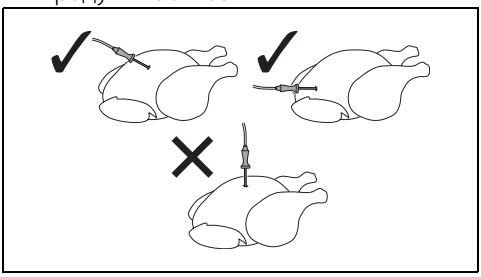
Использование термощупа (только в некоторых моделях)

См. «Общие меры безопасности».

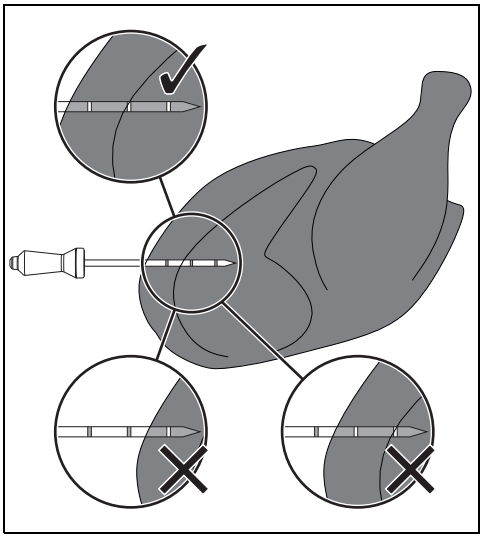
С помощью термощупа можно обеспечить высокоточное приготовление жаркого, мяса разных видов и размеров. Термощуп, или кулинарный термометр, позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта. Температура внутри продукта измеряется специальным датчиком, расположенным в щупе кулинарного термометра.

Правильное применение термощупа

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник термощупа в продукт за пределами духового шкафа.
3. Для достижения оптимальных результатов необходимо проверить, чтобы термощуп был вставлен в самую толстую часть продукта в поперечном направлении не менее, чем на 3/4 его длины, и при этом не касался противня и не протыкал продукт насквозь.



4. З отметки шкалы на термощупе должны быть вставлены в пищевой продукт.



Для точного измерения температуры в центре блюда наконечник термощупа не должен контактировать с костью или с жирными прослойками.

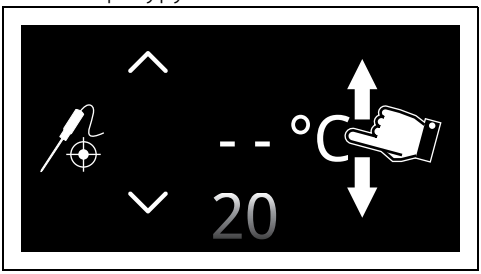
Рекомендуемая минимальная температура в рабочей камере духовки для приготовления с термощупом составляет 120°C, за исключением низкотемпературных режимов приготовления.

Если термощуп неправильно определяет температуру, на дисплее появятся два сообщения об ошибке, которые необходимо подтвердить, после чего прибор автоматически приступит к приготовлению блюда по заданному времени.

Приготовление с использованием термощупа

1. Выберите функцию приготовления.
2. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.

4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.
5. Нажмите на кнопку ТЕРМОЩУП, расположенную в нижней области 3.
6. Пролистайте значения заданной температуры и выберите требуемую температуру.



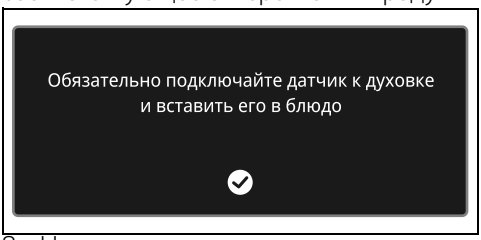
Температура может варьировать от минимальных 20°C до максимальных 90°C.

Если температура установлена на слишком низкий уровень, прибор автоматически установит минимальную температуру, необходимую для достижения выбранной заданной температуры.

Для лучшего результата рекомендуется выбирать температуру приготовления всегда выше заданной температуры.

7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры термощупа.

На дисплее появится предупреждение о необходимости вставить термощуп в соответствующее отверстие и в продукт.



8. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.

Приготовление Δt

Прибор автоматически устанавливает температуру в рабочей камере на заданную температуру (названную Δt) выше, чем температура внутри продукта, измеренная термощупом.
Когда термощуп измеряет температуру внутри продукта на один градус выше, прибор автоматически повышает внутреннюю температуру на один градус.
Прибор предлагает возможность выбора между тремя различными режимами приготовления (медленный, средний и быстрый) и установки любой желаемой температуры, измеряемой внутри продукта.
Концентрат технологии, позволяющий приготовить нежные, сочные, здоровые и высококачественные блюда.

Эта опция автоматически устанавливает идеальную температуру внутри рабочей камеры на основе целевой температуры, заданной пользователем.

1. После установки желаемой целевой температуры нажмите на кнопку Δt (расположенной в нижнем правом 3 углу).
2. Выберите значение разности температур.



Δt Медленный режим

Задает наименьшую разницу между температурой термощупа и температурой в рабочей камере. Это приводит к увеличению времени приготовления.

Δt Средний режим

Устанавливает среднюю разницу между температурой термощупа и

RU

температурой в варочной камере Это обеспечивает среднее время приготовления.

Δt Быстрый режим
Устанавливает максимальную разницу между температурой термощупа и температурой в рабочей камере. Это приводит к сокращению времени приготовления.

3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры термощупа.

Чтобы отменить приготовление Δt, нажмите на кнопку Δt.

С предварительным нагревом:

1. Нажмите на кнопку **AVVIA**, чтобы запустить предварительный нагрев.

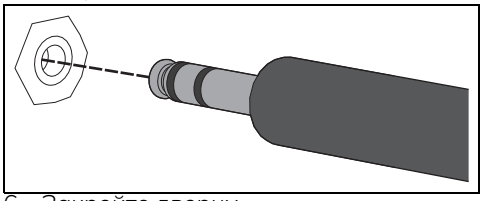
По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



2. Вставьте наконечник термощупа в продукт для приготовления.

Для обеспечения оптимального результата убедитесь в том, что металлическая часть термощупа почти до конца вставлена в поперечном направлении в продукт, не касаясь расположенного под ним противня.

3. Откройте дверцу прибора.
4. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
5. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.



6. Закройте дверцу.
7. Нажмите на кнопку **ПОДТВЕРДИТЬ**, чтобы приступить к приготовлению с использованием термощупа.

Без предварительного нагрева:

1. Нажмите на кнопку ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ, чтобы исключить этап предварительного нагрева.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
4. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.
5. Закройте дверцу.
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы приступить к приготовлению с использованием термощупа.

Окончание приготовления с использованием термощупа
Когда мгновенная температура достигнет заданной температуры, установленной пользователем, приготовление заканчивается.

Нагревательные элементы отключаются, и подается ряд звуковых сигналов.

1. Откройте дверцу.
2. Извлеките термощуп из продукта и гнезда.
3. Выньте готовый продукт из духового шкафа.
4. Проверьте, чтобы защитный колпачок был плотно закрыт.
5. Закройте дверцу.

Быстрый режим (только для моделей с ручками)

В этом режиме, используя ручки, можно быстро выбрать функцию традиционного приготовления и ее температуру.
Кроме того, можно быстро задать приготовление с термощупом.

При работе в Быстром режиме отключить функцию предварительного нагрева невозможно.

Чтобы прервать приготовление в любой момент, поверните ручку выбора функций и ручку температуры в положение 0.

1. Установите ручку функций и ручку температуры в положение «0».
2. В «главном меню» нажмите на кнопку БЫСТРЫЙ РЕЖИМ (расположенной в информационной области вверху слева).

Теперь можно взаимодействовать с прибором с помощью ручек.

3. Поверните ручку функций для выбора желаемой функции приготовления.

Можно выбирать все функции традиционного приготовления, за исключением функций ПИЦЦА и ЭКО.

Традиционное приготовление

1. Поверните ручку температуры для установки требуемой температуры приготовления.

Предварительный нагрев рабочей камеры начнется спустя несколько секунд после последней выполненной настройки.



2. С помощью кнопок уменьшения и увеличения (расположенных в нижней области) установите длительность приготовления.

Если кнопки уменьшения и увеличения не используются, на дисплее отображается время, прошедшее с начала приготовления.

Приготовление с термощупом (только в некоторых моделях)

3. Нажмите на кнопку ТЕРМОЩУП, расположенную в нижней области .
4. С помощью кнопок уменьшения и увеличения задайте нужную температуру.
5. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения заданной температуры.
6. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
7. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.



8. Закройте дверцу.
9. Поверните ручку температуры для установки требуемой температуры приготовления.

Предварительный нагрев рабочей камеры начнется спустя несколько секунд после последней выполненной настройки.

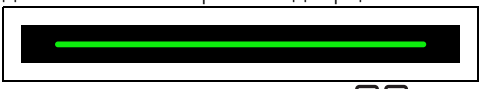


Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись Приготовление завершено и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке

RU

дисплея либо открытием дверцы.



1. Установите ручку функций и ручку температуры в положение «0».
2. Нажмите на кнопку СЕНСОРНЫЙ РЕЖИМ (расположенной в информационной области в верхнем левом углу), чтобы вернуться на страницу главного меню.

Приготовление на пару

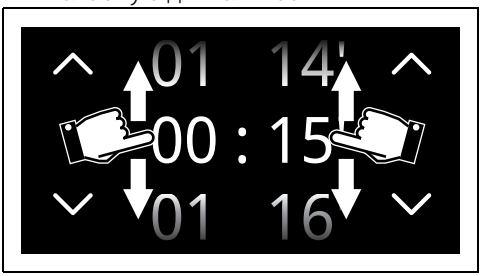
В случае если только что выполнено приготовление при температуре выше 100°C, необходимо дождаться охлаждения духовки, после чего можно повторить цикл приготовления на пару.

1. В главном меню нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
2. Нажмите на кнопку МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.
3. Выберите функцию ПАРА, чтобы войти на страницу соответствующего приготовления.
4. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.



Температуру приготовления на пару можно задавать от 30°C (90°F) до 100°C (210°F)

6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (в правом 3 нижнем углу), чтобы подтвердить выбранную температуру приготовления.
7. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
8. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



Значения минут и секунд выбираются отдельно.

Длительность приготовления на пару может задаваться в пределах от 1 минуты до 1 часа 59 минут включительно.

Под длительностью отображается ожидаемое время окончания приготовления, в котором уже рассчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

9. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.
10. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ (расположенную внизу 3 справа), чтобы начать процедуру загрузки резервуара.

Заполнение резервуара

Используйте свежую воду из-под крана с невысоким содержанием кальция, смягченную воду или минеральную воду без газа.

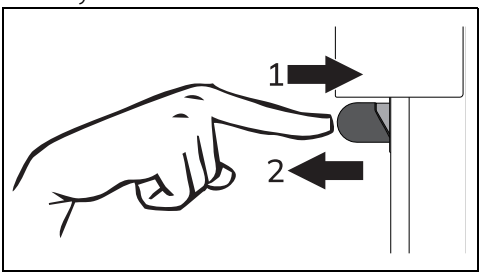
Не используйте дистиллированную воду, воду из-под крана с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л), другие жидкости.

1. Заполните кувшин или емкость достаточным количеством воды для продолжительности планируемого приготовления.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.

Прим.: кувшин (или емкость) с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

4. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.

- Чтобы снять загрузочную насадку, надавите на переднюю часть насадки до сжатия пружины, а затем отпустите.

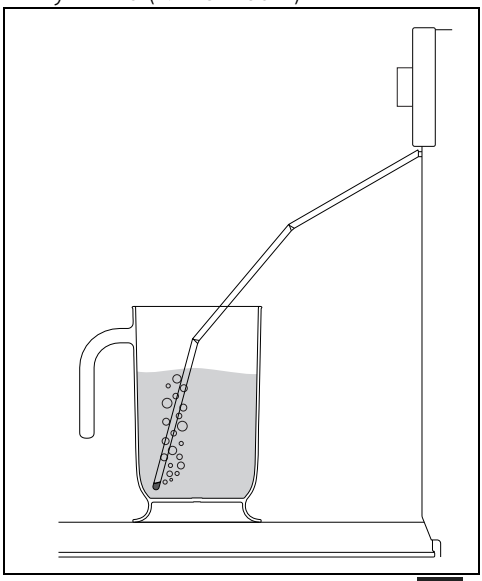


или

- Нажмите на кнопку НАСАДКА на дисплее (расположенную в нижней области 3).

Обратите внимание на расстояние, которое необходимо соблюдать, чтобы не попасть под брызги из насадки.

5. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).



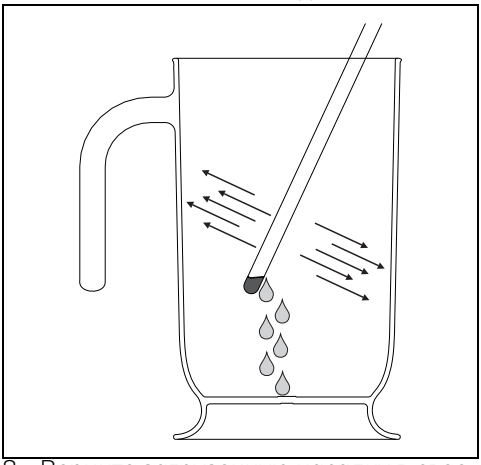
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ для заливания воды в резервуар прибора.

Прибор автоматически загружает необходимое количество воды для приготовления, основываясь на продолжительности приготовления.

В случае отсутствия воды прибор автоматически приостанавливает приготовление, включается звуковой сигнал, и на дисплей выводится запрос на заполнение резервуара водой.

RU

7. По окончании встряхните загрузочную насадку, чтобы удалить возможные остатки воды.



8. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
9. Уберите кувшин (или иную емкость).
10. Закройте дверцу.

При закрытии дверцы автоматическая система осуществит всасывание оставшейся в насадке воды во избежание капания. Может слышаться шум кипения, который является абсолютно нормальным.

11. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить завершение заполнения резервуара.

Прибор запустит функцию с заданными параметрами.

При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.

Стадия предварительного нагрева:

Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

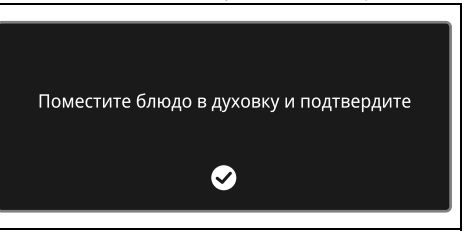
Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.



Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.

Можно пропустить фазу предварительного нагрева, нажав соответствующую кнопку .

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



Фаза приготовления

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы начать приготовление.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

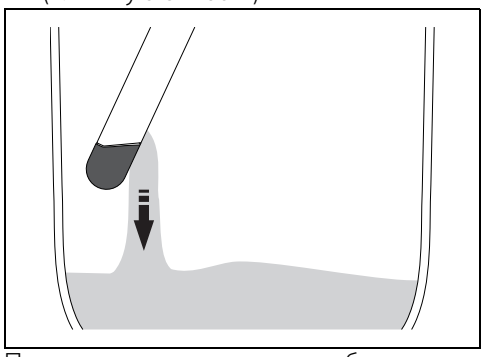
Опорожнение резервуара

Прежде чем выполнить слив жидкости из резервуара, дождитесь полного охлаждения духовки, оставив дверцу открытой. Для уверенности, что вода в резервуаре не слишком горячая, необходимо подождать не менее 40 минут.

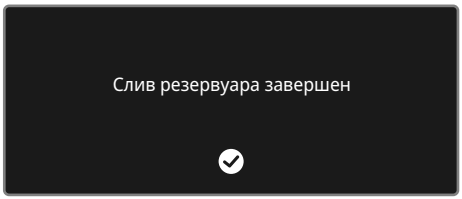
Рекомендуется сливать жидкость после каждого приготовления, чтобы в резервуаре не оставались остатки неиспользованной воды.

После длительного периода простоя рекомендуется выполнить цикл заполнения и опорожнения резервуара, чтобы промыть паровой контур.

1. Встаньте сбоку от прибора и приоткройте дверцу на несколько сантиметров, подержите ее в таком положении несколько секунд, чтобы выпустить лишний пар.
2. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.
3. Поставьте кувшин или другую емкость на открытую дверцу.
4. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
5. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать слив воды в кувшин (или иную емкость).



По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.



6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.
7. Встряхните загрузочную насадку, чтобы удалить возможные остатки воды.
8. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
9. Уберите кувшин (или иную емкость).
10. Удалите губкой также конденсат со дна и стенок духовки, со стекла дверцы и с поддона для капель, а также с передней панели прибора.

Внимание! Вода может быть очень горячей.

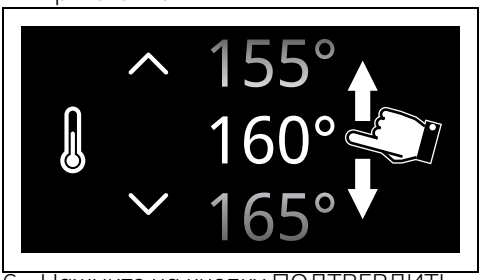
Слитая вода непригодна для использования во время готовки.

Комбинированное приготовление с пароувлажнением

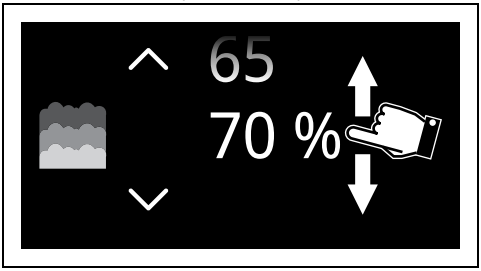
1. В главном меню нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
2. Нажмите на кнопку МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.
3. Выберите комбинированную функцию (например, «ПАР С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ»), чтобы войти на страницу соответствующего приготовления.
4. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.

RU

5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.

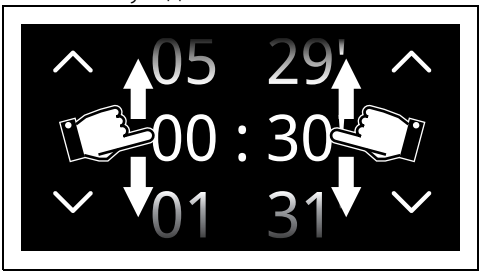


6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (в правом 3 нижнем углу), чтобы подтвердить выбранную температуру приготовления.
7. Нажмите на кнопку ПРОЦ.ЗНАЧЕНИЕ ПАРА или соответствующего значения.
8. Пролистайте значения и выберите желаемый процент пара.



25% - Торты и хлеб
30% - Утка
40% - Говядина, телятина и ягнятина
50% - Куриное мясо
70% - Рыба целиком

9. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения желаемого процента пара.
10. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
11. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



Значения часов и минут выбираются по отдельности.

Продолжительность приготовления на пару может задаваться в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

Под длительностью отображается ожидаемое время окончания приготовления, в котором уже рассчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

12. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.
13. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ (расположенную внизу 3 справа), чтобы начать процедуру загрузки резервуара.
14. Приступите к заполнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

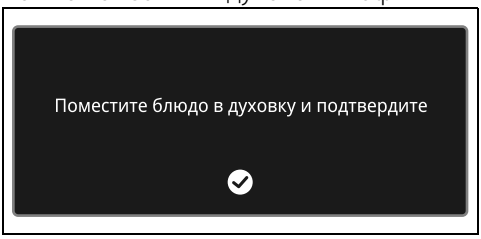
Стадия предварительного нагрева:
Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.
Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.



Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.

Можно пропустить фазу предварительного нагрева, нажав соответствующую кнопку .

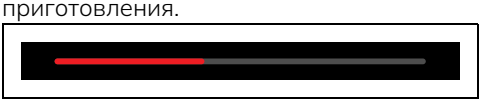
По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



Фаза приготовления

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы начать приготовление.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

5. Приступите к опорожнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

Высушивание после функций с паром

Во время приготовления блюд с использованием пара в рабочей камере печи образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. протереть насухо рабочую камеру и принадлежности мягкой тряпкой или бумажным кухонным полотенцем;
3. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Перечень функций комбинированного приготовления на пару

ПАР+КОНВЕКЦИЯ



Интенсивное и равномерное приготовление. Добавление пара способствует лучшей сохранности органолептических свойств продуктов. Идеальный режим для приготовления жаркого из телятины, запеченной утки, а также для готовки рыбы целиком.

ПАР + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Добавление пара к приготовлению с термоконвекцией способствует лучшей сохранности органолептических свойств продуктов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, дрожжевых кондитерских изделий и хлеба.

ПАР + НИЖНИЙ НАГРЕВ И КОНВЕКЦИЯ



Позволяет быстро завершить готовку уже поджаренных снаружи блюд, но не полностью.

Рекомендации по приготовлению на пару

- **Макаронные изделия и рис:** после достижения температуры в 100°C время приготовления будет идентичными времени для варочной поверхности. Высыпьте макаронные изделия или рис в металлический противень и залейте сверху водой примерно на один сантиметр. Для достижения оптимальных результатов во время приготовления риса накройте крышкой или фольгой емкость. Благодаря этой процедуре рис впитает воду, после чего его можно сразу подавать на стол.
- **Яйца:** могут готовиться в следующем виде **крутые**, **омлет** или **в мешочек** с использованием функции пара при 100°C. Чтобы приготовить идеальные **крутые яйца**, расположите их в противень с отверстиями и готовьте

RU

4-6 минут для более мягкого состояния или 8-10 минут для более твердой консистенции. Для **омлета** вылейте взбитые яйца в металлический противень вместе с молоком, сливочным маслом и приправами. Накройте все листом из фольги. Каждые пару минут придавливайте смесь вилкой. Для **яиц в мешочек** налейте кипящую воду в металлическую емкость с каплей уксуса и готовьте на пару примерно 4-5 минут.

- **Овощи:** имеют прекрасный вкус, если они приготовлены на пару. Они сохраняют цвет, вкус и питательную ценность. Плотные овощи, такие как картофель, свекла и пастернак, рекомендуется готовить при температуре 100°C в течение того же времени, которое предусмотрено для готовки на варочной поверхности. Время приготовления брокколи и моркови - 6 минут для эффекта «аль денте» и 10 минут для получения мягкой консистенции.
- **Рыба:** деликатный по природе продукт прекрасно готовится на пару. Жирную рыбу, такую как лосось или форель, рекомендуется готовить при температуре 100°C примерно 5 минут. Белую рыбу, такую как треска или пикша, рекомендуется готовить при температуре 80°C примерно 5 минут. Если приготовление ведется на нескольких уровнях, вся рыба должна быть помещена в противни с отверстиями на нижний уровень рабочей камеры духовки, чтобы жидкость не капала на другие продукты.
- **Мясо:** рагу, тушеное мясо и карри идеально готовятся на пару. Подготовьте продукты для рагу, как для приготовления в обычной духовке. Поместите их в металлический противень; накройте крышкой или фольгой и в зависимости от типа мяса готовьте его от 45 минут до 3 часов.
- **Супы:** приготовление на пару способствует приданию лучших вкусовых качества при минимальном контроле, поскольку жидкость не переливается через края. Для овощного супа правильной консистенции рекомендуется вначале приготовить на пару овощи, затем добавить бульон и продолжать готовку на пару при температуре 100°C. Функция приготовления на пару прекрасно подойдет также при заготовке впрок.
- **Густые похлебки:** готовятся просто и быстро. Поместите продукты для похлебки в металлический противень, накройте крышкой или фольгой и готовьте на пару при температуре 100°C в течение времени, предусмотренного для микроволновой печи. Чтобы придать кремовую консистенцию, в середине готовки помешайте блюдо.
- **Подогрев блюд:** при использовании функции пара продукты не высушиваются, сохраняя должный уровень влажности. Домашняя еда, заранее приготовленная и накрытая листом фольги, потребует примерно 10-12 минут для завершающего приготовления. Готовые блюда потребуют примерно в два раза больше времени, чем указано на упаковке.
- **Размораживание:** функцию пара можно использовать для размораживания пищевых продуктов. Точное время указать сложно. Однако размораживание при помощи пара потребует примерно половину времени по сравнению с обычным размораживанием накрытых пищевых продуктов на кухне.
- **Очистка помидоров и перцев:** эта операция значительно упрощается при помощи функции пара. Ножом сделайте небольшой надрез крест-накрест на кожице помидора и готовьте его на пару 1 минуту. Поскольку кожица перцев более жесткая, потребуется до 4 минут, чтобы размягчить ее.
- **Шоколад:** его можно растопить с помощью функции пара. Поместите шоколад в металлическую емкость, накройте листом фольги и готовьте 1 минуту. Таким образом, снижается риск того, что шоколад подгорит.
- **Нагрев полотенец:** функция пара служит также для нагрева полотенец, которые могут использоваться для вытирания лица и рук перед бритьем или после еды. Смочите полотенце водой, замотайте его в валик и нагрейте на пару 1 минуту.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с конвекцией

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- Для использования режима Гриль + Конвекция рекомендуется разогреть духовку перед началом жарки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется задать температуру на самое высокое значение для оптимизации приготовления.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

Для экономии энергии

- Выключайте прибор за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу печи.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

Готовка в вакууме



ГОТОВКА В ВАКУУМЕ
Функция с использованием пара для идеального приготовления блюд в вакууме. Подчеркивает вкус блюд и сохраняет их неизменный внешний вид и питательные свойства.



Продукты внутри пакета могут быть размещены на перфорированном противне или на решетке гриль, расположенной на первом или втором уровне.

Готовка в вакууме (Сувид) с использованием духовки с функцией пара – это наилучший способ приготовления блюда с сохранением его питательных свойств и качества. Кроме того, это чрезвычайно здоровый и натуральный метод приготовления еды.

- Технология готовки в вакууме Сувид позволяет теплу эффективно передаваться от пара к еде, исключая

RU

потерю вкуса по причине окисления и выпаривания питательных веществ и влажности во время готовки.
- Также готовка в вакууме Сувид позволяет лучше контролировать процесс приготовления еды по сравнению с традиционными методами, обеспечивая единообразный выход приготовленных блюд.
- Кроме того, готовка осуществляется при более низких в сравнении с традиционными методами температурах.

Для готовки в вакууме необходимо:
- Иметь колпаковый прибор вакуумирования, который обеспечивает лучший и более надежный вакуум для твердых и жидких продуктов.
- Убедиться в том, что пакет, в который помещаются продукты, чистый и не содержит остатков еды.
- Герметично упаковать продукты в специальный пакет, выдерживающий температуры готовки.
- Создать в пакете вакуум на уровне не менее 99,8%, что предотвращает нахождение внутри него пузырьков воздуха и нарушение процесса приготовления.
- Если у вас есть ящик для вакуумирования Smeg, используйте максимальный уровень вакуумирования (уровень 3).

По завершению процесса готовки рекомендуем извлечь продукты из пакета и завершить их приготовление на сковороде или на гриле.

Рекомендации:
- Предпочтительно используйте свежие качественные продукты, которые хранились надлежащим способом до момента приготовления.
- Для улучшения пищевых качеств приготавливаемого блюда вы можете добавить специи внутрь пакета.
- Тщательно очистите продукты от костей, которые могут повредить пакет и испортить результат приготовления.
- Не оставляйте продукты, подготовленные для приготовления, на длительное время при температуре окружающей среды: пакет может раздуться во время готовки, и будут утеряны все преимущества готовки в вакууме.
- Температура продуктов, которые будут помещены в вакуум для приготовления или для хранения, должна соответствовать температуре холодильника (от 3°C до 7°C), но ни в коем случае не выше.
- Поддерживайте продукты в вакууме (приготовленные и затем охлажденные) при постоянной температуре, не превышающей 3°C в холодильнике.
- Для равномерного приготовления не наполняйте пакеты до краев, продукты лучше укладывать в один единственный слой.
- При одновременном приготовлении нескольких блюд, располагайте пакеты на одном уровне и не накладывайте их друг на друга.
- Не используйте пакеты повторно.

Чтобы выбрать Готовку в вакууме:
1. В главном меню нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ .
2. Нажмите на кнопку МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ .
1. Выберите функцию «ГОТОВКА В ВАКУУМЕ » .
2. Выполнение настроек описано, начиная с параграфа «Приготовление на пару».

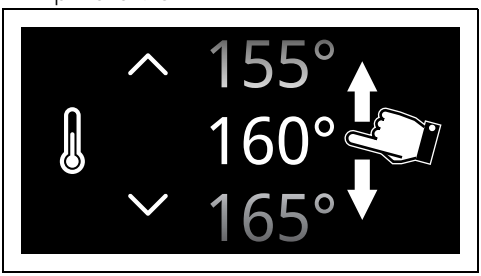
Приготовление с увлажнением

Уровень 1
аналогично готовке под крышкой. Рекомендуется для готовки пиццы, больших свиных колбасок, крупных кусков свиного филе, куриных грудок, кусков рыбы, несладких пирогов, хлеба, тушеных овощей...

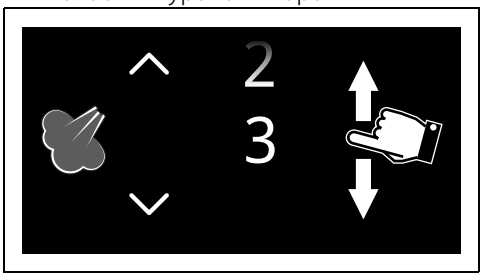
Уровень 2
рекомендуется для цыплят табака, грудок индейки, кусков свинины, рыбы средних размеров, жареного картофеля, готовки при низкой температуре крупных кусков нежирного жаркого, пастеризации, лапши...

Уровень 3
аналогично готовке под крышкой с добавкой вина. Рекомендуется для поджарки, гуляшей, жарки лопаточных частей, крупной рыбы, тушеного мяса, печеного картофеля, тушеной рыбы и овощей...

1. В главном меню нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ .
2. Нажмите на кнопку МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С УВЛАЖНЕНИЕМ .
3. Выберите функцию с увлажнением (например, С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ,), чтобы войти на страницу соответствующего приготовления.
4. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.



6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (в правом нижнем углу), чтобы подтвердить выбранную температуру приготовления.
7. Нажмите на кнопку УРОВЕНЬ ПАРА или на соответствующего значения.
8. Пролистайте значения и выберите желаемый уровень пара.



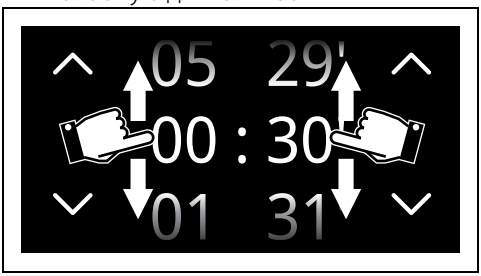
Выбираемый уровень пара зависит от заданной длительности приготовления:
Уровень 1: всегда доступен.
Уровень 2: от 30 минут и более.
Уровень 3: от 45 минут и более.

Если выбрать РУЧНОЙ уровень пара, можно по желанию периодически выпускать облачко пара с помощью кнопки во время приготовления.
Такой выпуск пара будет возможным, пока индикатор мигает (длительностью приблизительно 8 минут).

9. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранного уровня пара.
10. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или на соответствующего значения.

RU

11. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



Значения часов и минут выбираются по отдельности.

Продолжительность приготовления на пару может задаваться в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

Под длительностью отображается ожидаемое время окончания приготовления, в котором уже рассчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

12. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.
13. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ (расположенную внизу 3 справа), чтобы начать процедуру загрузки резервуара.
14. Приступите к заполнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

Стадия предварительного нагрева:

Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

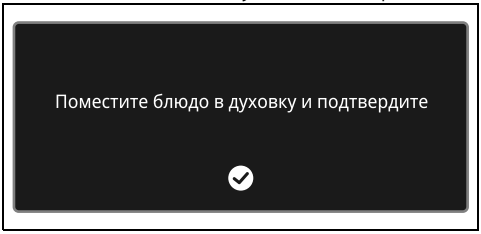
Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.



Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.

Можно пропустить фазу предварительного нагрева, нажав соответствующую кнопку .

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



Фаза приготовления

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы начать приготовление.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

5. Приступите к опорожнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

Перечень функций приготовления с увлажнением

КОНВЕКЦИЯ



Интенсивный нагрев усиливается струями пара, что ускоряет приготовление, не пересушивая при этом блюда. Идеальный режим для печенья, тортов и многоуровневого приготовления.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Интенсивный нагрев усиливается струями пара, что ускоряет приготовление, не пересушивая при этом блюда. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для одновременного приготовления на нескольких уровнях.

ТУРБО



Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. Струи пара ускоряют приготовление, не пересушивая при этом блюда.

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.



Тепло от интенсивного нагрева гриля, распределяемое вентилятором, соединяется со струями пара, что обеспечивает оптимальное приготовление на гриле даже самых толстых кусков мяса, не пересушивая блюда изнутри.

НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ



Интенсивный нагрев усиливается струями пара, что ускоряет приготовление, сохраняя блюда мягкими и сочными. Идеально подходит для приготовления пирогов с начинкой.

6. Приступите к заполнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

Стадия предварительного нагрева:

Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.





Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.



Можно пропустить фазу предварительного нагрева, нажав соответствующую кнопку .

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



RU

Фаза приготовления

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы начать приготовление.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

5. Приступите к опорожнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

Перечень функций приготовления multitech

MULTITECH



Функция использует все технологии приготовления одновременно. Приготовление на пару, в микроволновой печи и с конвекцией гарантирует инновационные результаты при экономии времени до 70% по сравнению с традиционными методами приготовления.

TWINTECH

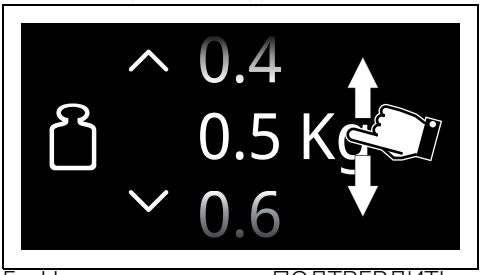


Функция комбинирует приготовление на пару и в микроволновой печи для более быстрого приготовления, сохраняя при этом превосходные результаты, характерные для приготовления на чистом пару.

Smart Cooking

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

1. В «главном меню» нажмите на кнопку SMART COOKING  (расположенную в главной информационной области).
2. Выберите тип желаемого блюда из меню SMART COOKING (например, «ОВОЩИ »).
3. Выберите подтип блюда для приготовления (например, «ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ГРИЛЬ »).
4. Пролистайте значения, что задать вес готовящегося блюда.



5. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения введенных установок.

Теперь можно сохранить заданные значения в качестве предпочитаемых для вашего рецепта (см. главу «Мои рецепты»).

6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать приготовление SMART COOKING.

Приготовление начнется с установками прибора по умолчанию.

В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить установленные параметры температуры и времени приготовления.

Sametime

В этом разделе вы найдете рецепты, созданные шеф-поварами Smeg для приготовления пищи в режиме Sametime. Эта категория позволяет получить комплексное приготовление одновременно. После выбора из различных доступных комбинаций и количество порций прибор подбирает наиболее подходящую функцию, время и температуру. Инструкции на дисплее указывают, когда ставить блюдо в печь и на какой уровень.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку SMART COOKING .

2. Прокручивайте функции, пока не выберете SAMETIME .
3. Выберите нужный рецепт Sametime и следуйте инструкциям на дисплее.

Быстрые рецепты

В этом разделе вы найдете рецепты, созданные шеф-поварами Smeg для приготовления быстрых рецептов. Эта категория позволяет готовить традиционные рецепты за меньшее время. После выбора типа и веса блюда прибор подбирает наиболее подходящую функцию, время и температуру. Инструкции на дисплее указывают, когда ставить блюдо в печь и на какой уровень.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку SMART COOKING .
2. Прокручивайте функции, пока не выберете БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ .
3. Выберите желаемый быстрый рецепт и следуйте инструкциям на дисплее.

Многошаговое приготовление

Под многошаговым приготовлением понимается возможность начать приготовление с определенной функцией, чтобы затем продолжить и завершить с другими функциями, заданными пользователем.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку МНОГОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ  (расположенную в информационной области внизу 3 слева).
2. Нажмите на кнопку ДОБАВИТЬ ШАГ .
3. Выберите нужную функцию для первого шага (традиционная, микроволновая печь, пар...).
4. Как описано в предыдущих главах, нажмите на кнопки ТЕМПЕРАТУРА , ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ , МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН , ПРОЦ.ЗНАЧЕНИЕ ПАРА  (в зависимости от выбранной функции), чтобы выбрать параметры, которые вы хотите изменить.
5. Пролистайте значения и выберите желаемые настройки.
6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  (в правом 3 нижнем углу), чтобы подтвердить новые выбранные значения.
7. Нажмите на кнопку ДОБАВИТЬ ШАГ .
8. Выберите нужную функцию для второго шага (традиционная, микроволновая печь, пар...).
9. Задайте желаемые параметры для второй функции.

Невозможно добавить следующий шаг, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (в случае наличия).

Невозможно запустить приготовление, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (в случае наличия) для всех шагов.

Невозможно установить длительность приготовления свыше 13 часов.

10. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для подтверждения выбранных значений.
11. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ  (расположенную в информационной области внизу 3 справа), чтобы начать Многошаговое приготовление.

История

Это меню может понадобиться для отображения и повторного использования последних программ или ваших рецептов.

1. В «главном меню» нажмите кнопку ИСТОРИЯ (расположенную в

RU

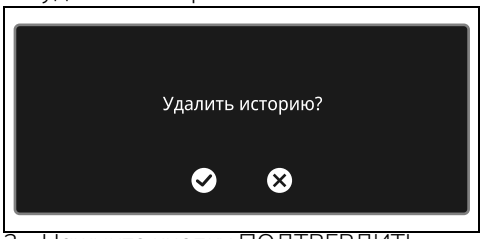
информационной области внизу 3 слева).

2. Выберите функцию для повторного использования и перейдите к приготовлению согласно информации, предоставленной в предыдущих главах.

Как удалить историю

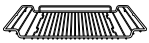
При необходимости удаления истории:

1. В главном меню нажмите кнопку ИСТОРИЯ .
2. Нажмите кнопку КОРЗИНА , чтоб удалить историю.



3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ ,чтобы подтвердить удаление истории или кнопку ОТМЕНИТЬ для отмены действия.

Мини-руководство по использованию аксессуаров

 Опущенная решетка	Рекомендуется использовать решетку в качестве опорной поверхности для форм/емкостей для выпечки. При отсутствии специальной решетки для противня данную решетку можно использовать в качестве основания для гриля, при этом уровнем ниже следует разместить глубокий противень для сбора вытекающих жидкостей.
 Стеклянный противень	Используйте стеклянный противень, установив его на решетку  Рекомендуется для приготовление с функцией микроволн и комбинированных микроволн.
 Противень с отверстиями	Используйте перфорированный лоток со стальным поддоном, расположенным на уровне ниже. Рекомендуется для приготовления на пару и комбинированного приготовления с паром.
 Решетка для противня	Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для продуктов, которые будут готовится с функцией гриля. Нижний противень будет собирать соки, которые будут выделятся во время приготовления с функцией гриля.
 Глубокий противень	Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне. При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на центральном уровне. При использовании функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»  глубокий противень следует размещать на желаемом уровне. При использовании функции «ГРИЛЬ» противень следует размещать на последнем уровне с решеткой для противня  . ВНИМАНИЕ: Можно использовать глубокий противень для комбинированного приготовления с микроволнами. Запрещается использовать для приготовления только посредством микроволн.

Познакомьтесь с рецептами

Чтобы ознакомиться с рецептами, созданными для различных категорий продуктов, и получить дополнительную информацию с советами по приготовлению, рекомендуется посетить специальную страницу на веб-сайте www.smeg.com, доступную через QR-код на флаере, поставляемом с продуктом.

Указания для органов надзора

Режим вынужденной вентиляции

Функция ECO, используемая для определения класса энергоэффективности, отвечает требованиям европейского стандарта EN

60350-1.

См. раздел «Для экономии энергии» главы МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Традиционный режим нагрева

Для выполнения функции СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ необходимо пропустить стадию предварительного нагрева (см. раздел «Стадия предварительного нагрева» главы ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

См. раздел «Для экономии энергии» главы МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Мои рецепты

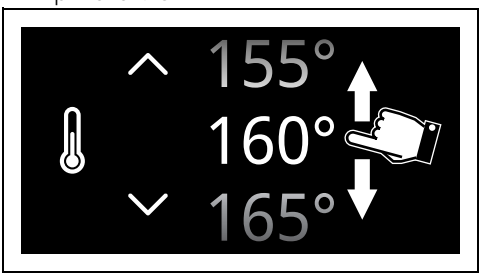
С помощью данного меню можно ввести персональную программу с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено добавить новый рецепт. После внесения в память собственных рецептов они будут предлагаться в соответствующем меню.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку МОИ РЕЦЕПТЫ (расположенную в информационной области 3 внизу слева).

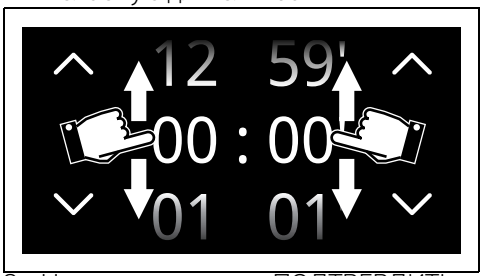
В память можно ввести ограниченное число персональных рецептов.

Добавление рецепта

1. Нажмите на кнопку НОВЫЙ РЕЦЕПТ.
2. Выберите желаемую функцию.
3. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
4. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.



5. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить новую выбранную температуру приготовления.
6. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
7. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



8. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

Во времени конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

Теперь можно добавить также программируемое приготовление.

Как сохранить рецепт

9. Нажмите кнопку СОХРАНИТЬ.
10. Пролистайте значения, чтобы задать УРОВЕНЬ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ.
11. Пролистайте значения, что задать вес готовящегося блюда.



12. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.

Теперь необходимо ввести имя рецепта.

RU

13. С помощью буквенно-цифровой клавиатуры введите имя рецепта для сохранения.

Используйте кнопки 123 и для перехода от буквенной клавиатуры к цифровой и наоборот.

Название рецепта может содержать максимум 12 знаков, включая пробелы.

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

Символ удаляет ранее введенную букву.

14. Чтобы запомнить программу, нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.

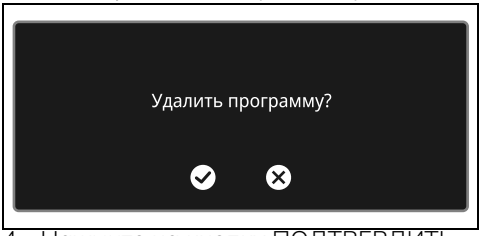


Запуск персонального рецепта

1. В «главном меню» нажмите кнопку МОИ РЕЦЕПТЫ.
2. Выберите тип желаемого блюда из меню МОИ РЕЦЕПТЫ.
3. Выберите ранее сохраненный рецепт.
4. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление.

Удаление рецепта

1. В «главном меню» нажмите на кнопку МОИ РЕЦЕПТЫ.
2. Выберите ранее сохраненный рецепт.
3. Нажмите на кнопку КОРЗИНА, чтобы удалить выбранный рецепт.



4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить удаление выбранного рецепта, или кнопку ОТМЕНИТЬ для отмены действия.

Другие функции

В меню специальных функций собраны некоторые дополнительные возможности прибора, среди которых размораживание, поднятие теста или очистка...

- В «главном меню» нажмите кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ.

На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

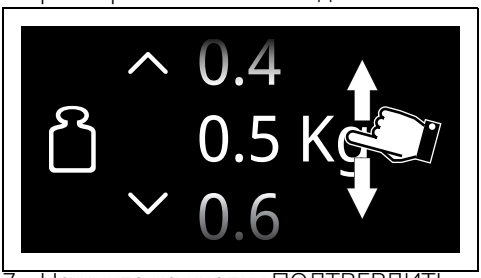
Функция автоматического размораживания. Выберите блюдо, и прибор сам определит время, необходимое для правильного размораживания.

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

Для функции Размораживание по весу изменение температуры по умолчанию невозможно.

1. Откройте дверцу.
2. После взвешивания поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.

4. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ .
5. Выберите тип пищевого продукта для размораживания среди категорий: МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ.
6. Пролистайте значения, что задать вес размораживаемого блюда.



7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
8. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать Размораживание по весу.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время (минуты)
Мясо	0,5	18
Рыба	0,3	25
Хлеб	0,1	5
Десерты	0,1	5

Время размораживания зависит от формы и размера продукта для размораживания

При размораживании тяжелых продуктов и/или продуктов неправильной формы (например, курицы, рыбы и т.д.) рекомендуется как минимум один раз перевернуть их на 180° внутри рабочей камеры.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

Функция ручного размораживания Введите время размораживания блюда. По истечении этого времени функция считается выполненной.

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

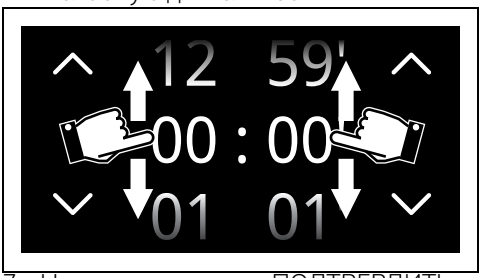
Продолжительность Размораживания по времени может задаваться в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

Для функции Размораживание по времени изменение температуры по умолчанию (30°C) невозможно.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ .
5. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.

RU

6. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
8. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать Размораживание по времени.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

9. Нажмите на кнопку HOME, чтобы выйти из этой функции.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

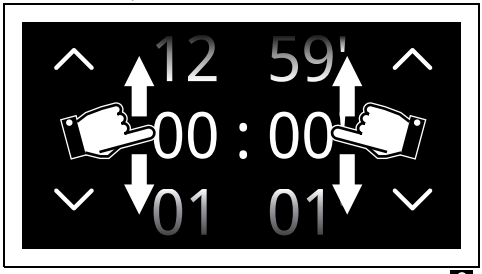
Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

1. Откройте дверцу
2. Поставьте тесто на второй уровень.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите ПОДНЯТИЕ ТЕСТА.
5. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.

Продолжительность поднятия теста может быть задана в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

6. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



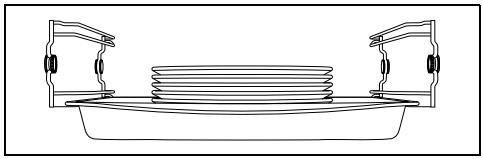
7. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
8. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 25°C до 40°C).
9. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
10. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить процесс поднятия теста.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ

Функция для подогрева или поддержания температуры посуды. Установите на самом нижнем уровне противень и разместите на нем подогреваемые тарелки.

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



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

2. Выберите ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ .
3. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать подогрев посуды.

Если не задана иная настройка, то максимальная продолжительность функции Подогрева посуды составляет 12 часов 59 минут.

Во время выполнения функции можно задать:

- температуру (от 40°C до 80°C);
- длительность функции;
- отсрочку включения (только если задана длительность, отличающаяся от установленной по умолчанию).

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

ПОДОГРЕВ НА ПАРУ

Функция для подогрева на пару уже готовых блюд, хранившихся в холодильнике.

1. Поместите блюдо, которое необходимо подогреть, в подходящую емкость.
2. Откройте дверцу.
3. Поместите емкость на решетку на первый уровень, начиная снизу.
4. Закройте дверцу.
5. Выберите ПОДОГРЕВ НА ПАРУ .
6. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
7. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления.
8. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать заполнение резервуара.

Температура нагрева на пару не может быть изменена пользователем.

9. Приступите к заполнению резервуара, как проиллюстрировано выше.
10. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить функцию подогрева на пару.

Окончание подогрева на пару

По окончании подогрева на дисплее появится надпись «Функция завершена» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



11. Нажмите на кнопку HOME, чтобы выйти из этой функции.
12. Приступите к опорожнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Функция позволяет поддерживать уже приготовленные блюда в теплом состоянии.

1. Выберите функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА .
2. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 60°C до 100°C).
4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить функцию поддержания тепла.

По окончании цикла прозвучит краткий

RU

звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

STONE



Полезная функция для приготовления на камне. Используется с аксессуаром PPR2 или STONE, которые продаются отдельно.



Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте аксессуар PPR2 или STONE в рабочую камеру духовки (обратитесь к специальному руководству для этого аксессуара).
3. Закройте дверцу.
4. Выберите STONE .
5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию «Stone».



Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

7. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
8. Закройте дверцу.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

BBQ (барбекю)



Полезная функция для приготовления барбекю. Используется с аксессуаром BBQ, который продается отдельно.



Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите аксессуар BBQ в рабочую камеру.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите BBQ .
5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию BBQ (барбекю).



Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

7. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
8. Закройте дверцу.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

AIRFRY



Полезная функция для жарки без растительного масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.



Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Выберите AIRFRY .
2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
3. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию Airfry.



Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

4. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверцу и поместить в рабочую камеру AIRFRY с

блюдом, которое вы желаете приготовить.
5. Закройте дверцу.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

ШАББАТ

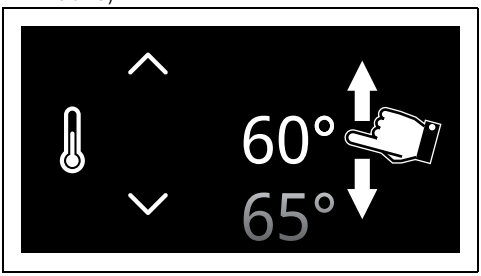
Функция для приготовления блюд с соблюдением традиций дня отдыха в иудейской религии.

В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температура приготовления задается в пределах от 60°C до 150°C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Звуковая сигнализация отключена.

После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Кнопки становятся нерабочими.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите ШАББАТ .
5. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
6. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру (от 60°C до 150°C).



7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры.
8. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию «Шаббат».

Чтобы остановить выполнение функции:

- Нажмите на кнопку HOME в течение примерно 3 секунд.

Заполнение резервуар вручную

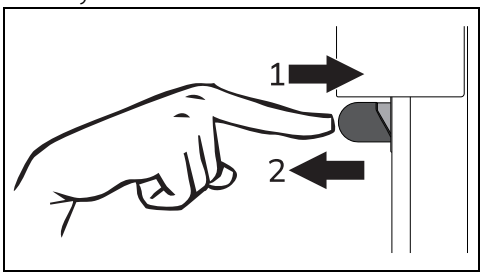
Функция для заливания воды (или других жидкостей) в резервуар.

1. Налейте в специальный кувшин или иную емкость достаточное количество воды для планируемой продолжительности функций.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.

Прим.: кувшин (или емкость) с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

4. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ (расположенную в главной информационной области).
5. Нажмите на кнопку подменю (расположенную в нижней области 3).
6. Нажмите на кнопку ОПОРОЖНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА .
7. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.

- Чтобы снять загрузочную насадку, надавите на переднюю часть насадки до сжатия пружины, а затем отпустите.



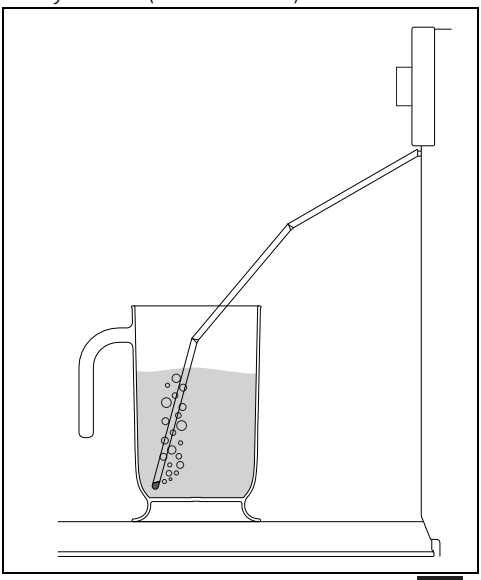
RU

или

- Нажмите на кнопку НАСАДКА на дисплее (расположенную в нижней области 3).

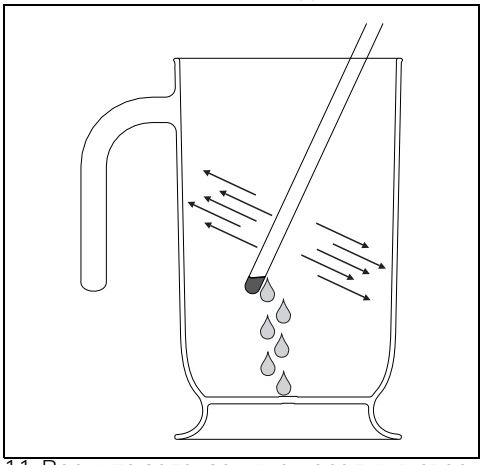
Обратите внимание на расстояние, которое необходимо соблюдать, чтобы не попасть под брызги из насадки.

8. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).



9. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ для заливания воды в резервуар прибора.

10. По окончании встряхните загрузочную насадку, чтобы удалить возможные остатки воды.



11. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
12. Уберите кувшин (или иную емкость).
13. Закройте дверцу.

При закрытии дверцы автоматическая система осуществит всасывание оставшейся в насадке воды во избежание капания. Может слышаться шум кипения, который является абсолютно нормальным.

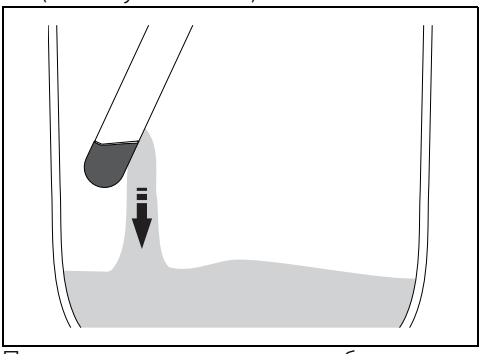
14. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить завершение заполнения резервуара.

Опорожнение резервуар вручную

Функция для слива воды (или других жидкостей) из резервуара.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ (расположенную в главной информационной области).
2. Нажмите на кнопку подменю (расположенную в нижней области 3).
3. Нажмите на кнопку ОПОРОЖНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА.

4. Поставьте кувшин или другую емкость на открытую дверцу.
5. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать слив воды в кувшин (или иную емкость).



По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.

7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ .
8. Встряхните загрузочную насадку, чтобы удалить возможные остатки воды.
9. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
10. Уберите кувшин (или иную емкость).
11. Закройте дверцу.

Для функции ПАРОВОЙ ОЧИСТКИ (только в некоторых моделях)и функций очистки из подменю , см. раздел ЧИСТКА И УХОД.

В случае отключения электроэнергии

После отключения электропитания во время выполнения функции прибор автоматически возобновляет выполняемую функцию, сохраняя все предыдущие настройки и отминусовывая уже прошедшее время функции, только если:

- продолжительность отключения электроэнергии меньше или равна 60 секундам;
- функция СВЧ не используется (в зависимости от модели);
- работает функция «Пиролиз» (в зависимости от модели);
- работает функция «Шаббат» (независимо от продолжительности отключения электроэнергии).

Если отключение электроэнергии происходит в условиях, отличных от описанных выше, прибор в течение определенного времени ожидает разрешения в ручном режиме от пользователя на продолжение или не продолжение функции.

После возобновления функции настройки приготовления остаются такими, какими они были до отключения, с учетом уже прошедшего времени.

Если пользователь не предпринимает никаких действий, прибор аннулирует функцию, и на дисплее снова отображается текущее время.

(Только для моделей SmegConnect) При повторном подключении в приложении также появляется уведомление.

Символ указывает на то, что произошел сбой электропитания и текущая функция не возобновляется автоматически. Для получения дополнительной информации нажмите на символ.

Отключение во время запрограммированной функции

Если отключение электропитания происходит во время запрограммированного приготовления:

- Если электропитание восстанавливается в течение заданного времени начала работы, прибор ожидает запуска функции, обновляя время, оставшееся до него.
- Если электропитание восстанавливается в течение заданного времени начала работы, прибор ожидает запуска функции, и если через определенное время пользователь не выполняет никаких действий, прибор аннулирует функцию, и на дисплее снова отображается текущее время.

Настройки

В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

RU

- В «главном меню» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ (расположенную в информационной области 3 внизу справа).

Настройка подключения (только для моделей SmegConnect)

Меню, в котором отображаются параметры подключения.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ .

Настройки ПОДКЛЮЧЕНИЯ см. в руководстве пользователя "Подключения встроенного духового шкафа"..

Настройка времени

Меню, в котором можно задать время и тип отображения.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ .

Цифровые часы

Позволяют отобразить текущее время в цифровом формате.

В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.

1. Выберите 12:00 Цифровые часы.
2. Выберите Вкл.

Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения цифровых часов.



Как отобразить время

Как активировать/ дезактивировать отображение часов, когда духовка выключена.

Функция Отобразить время установлена производителем на Выкл.

Если функция Отобразить время установлена на Вкл, в режиме ожидания на дисплее устройства будет отображаться текущее время с минимальной яркостью.

Функция Отобразить время, установлена на Вкл, увеличивает потребление энергии в режиме ожидания.

Только для моделей SmegConnect: Если функция Отобразить время установлена на Выкл, функция связи выключается автоматически при переходе в режим ожидания часов.

1. Выберите Отобразить время.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для отображения времени.

Формат часов

Активирует/дезактивирует отображение часов в формате на 12 часов или 24 часа.

Функция Формат часов задана производителем на 24 ч.

1. Выберите 12/24 Формат часов.
2. Выберите 12 ч или 24 ч.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для активации желаемого формата часов.

Настройки печи

Специальное меню для дополнительных функций продукта.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ ПЕЧИ .

Поддержание тепла

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

Поддержание тепла активируется через 5 минут после окончания приготовления, о чем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция выполнена).

Функция поддержания тепла задана на неизменное значение температуры, равное 80°C.

1. Выберите  поддержание тепла.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима поддержания тепла.

Эко-освещение

Для большей экономии энергии лампочки внутри рабочей камеры автоматически выключаются примерно через минуту после начала приготовления или открытия дверцы.

Для предотвращения автоматического отключения лампочки по истечении примерно одной минуты необходимо установить данный режим на ВЫКЛ.

Ручной контроль включения/выключения всегда доступен. При наличии нажмите на символ  для активации или на символ  для выключения вручную внутреннего освещения.

Функция Эко-освещение установлена производителем на ВКЛ.

1. Выберите  Эко-освещение.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для активации функции Эко-освещения.

Жесткость воды

Этот режим позволяет задать жесткость воды для оптимизации процесса удаления накипи.

Прибор поступает с завода предварительно настроенным на средний показатель жесткости воды (3).

1. Выберите  Жесткость воды.
2. Пролистайте для выбора нужного значения (от 1 до 5).
3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранное значение.

Если водопроводная вода слишком насыщена известняком, рекомендуется использовать смягченную воду.

RU

Информацию о показателе жесткости водопроводной воды можно получить у местных органов водоснабжения.

В зависимости от заданного значения жесткости воды, по прошествии определенного количества часов использования функции приготовления на пару дисплей отображает запрос на выполнение процедуры удаления накипи.

В зависимости от типа используемого прибора и степени жесткости воды (°dH о °dF), ориентировочное количество времени таково:

Значение	°dH	°dF	Часы
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Автоматическая насадка

Устанавливает режим автоматического выхода насадки загрузки для наполнения и опорожнения резервуара.

1. Выберите Автоматическая насадка.
2. Выберите Вкл/Выкл.
3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для активации автоматического выхода насадки.

Настройки дисплея

Меню, в котором можно изменить язык и изменить настройки отображения некоторых параметров.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ ДИСПЛЕЯ.

Язык

Позволяет выбрать язык дисплея.

1. Выберите язык.
2. Пролистайте доступные языки и выберите требуемый.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры.

Заблокированные кнопки

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

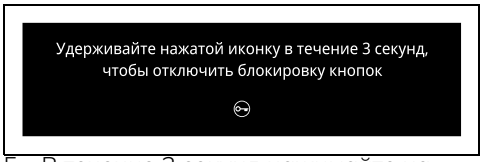
1. Выберите Заблокированные кнопки.
2. Выберите «Да».
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима заблокированных кнопок.

Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы в информационной области 1.

Для временного отключения блокировки во время приготовления:

4. Коснитесь одного из значений, которое нужно изменить.

На дисплее появится предупреждение с объяснением способа временного отключения режима заблокированных кнопок.



5. В течение 3 секунд нажимайте на иконку .

Звуковые сигналы

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

1. Выберите Звуковые сигналы.
2. Выберите Выкл.

3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.

Формат температуры

Это позволяет установить температурную шкалу в градусах Цельсия (°C) или в градусах Фаренгейта (°F).

Функция Формат температуры установлена производителем на °C.

1. Выберите °C/°F Формат температуры.
2. Выберите °C или °F.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для активации желаемого формата температуры.

Яркость подсветки дисплея

Позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

Функция Яркость подсв.дисплея установлена производителем на Высокая.

1. Выберите **Яркость** подсветки дисплея.
2. Выберите один из пунктов Высокая - Средняя - Низкая.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения сделанного выбора.

Тип веса

Позволяет установить единицу измерения для отображения значения веса в килограммах (кг) или в унциях (унциях).

Функция Тип веса установлена производителем на «кг».

1. Выберите kg/oz Тип веса.
2. Выберите «кг» или «унц.».
3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы активировать желаемую единицу измерения.

Инфо о системе

Меню, в котором отображается информация о серийном номере и версиях программного обеспечения.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку ИНФО О СИСТЕМЕ (расположенную в информационной области внизу 3 справа).

Выставочная модель

Меню для выставочных моделей.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку ВЫСТАВОЧНАЯ МОДЕЛЬ (расположенную в информационной области внизу 3 по центру).

Режим Show Room (только для выставочных моделей)

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

Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы в информационной области 1.

При обычном использовании прибора установите этот режим на Выкл.

1. Выберите Show Room.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима Show Room.

RU

Демо-режим (только для выставочных моделей)

Полностью идентичный режиму Show Room, этот режим через определенное время невыполнения никаких действий начинает показ на дисплее различных страниц, иллюстрирующих потенциальные возможности прибора.

Для обычного пользования прибором необходимо установить данный режим на Отключено.

1. Выберите DEMO mode демо-режим.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения демо-режима.

Восстановить настройки

Эта функция позволяет восстановить первоначальные заводские настройки.

При этому будут удалены личные рецепты.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку FACTORY RESET (расположенную в информационной области внизу 3 по центру).

1. Нажмите на кнопку ДА, если вы хотите восстановить исходные заводские операции.
   или
2. Нажмите на кнопку НЕТ, чтобы отменить операцию.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Чистка поверхностей

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

Обычная ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.
Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.
Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами.
Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.
Не допускайте засыхания внутри рабочей камеры пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть прибора.

Очистка внешнего стекла

Для очистки внешнего стекла сначала протрите его сухой тряпкой, затем нанесите чистящее средство; завершите очистку второй сухой тряпкой, предпочтительно из микрофибры, чтобы удалить остатки средства и избежать образования разводов.

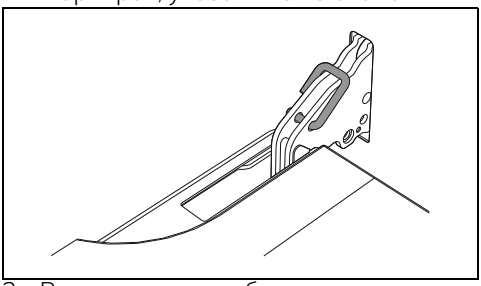
В случае особенно стойких загрязнений рекомендуется использовать средство для обезжиривания перед вышеуказанной процедурой.

Очистка дверцы

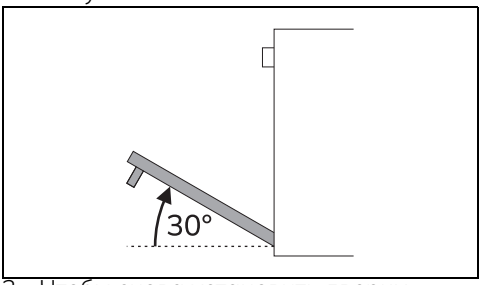
Снятие дверцы

Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

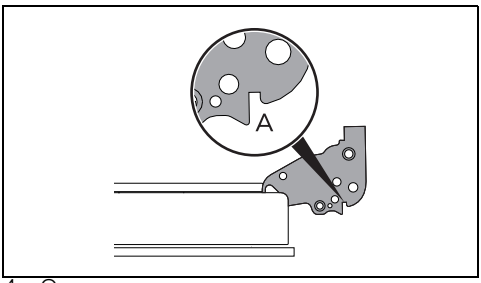
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы A полностью вошли в пазы.



4. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.

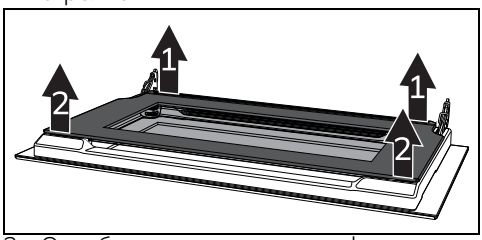
Чистка стекол дверцы

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

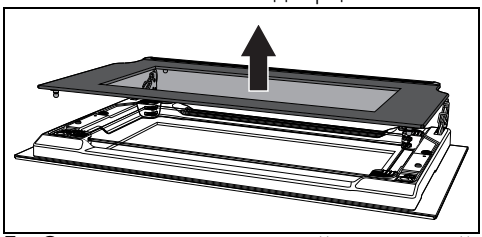
Демонтаж внутренних стекол

Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

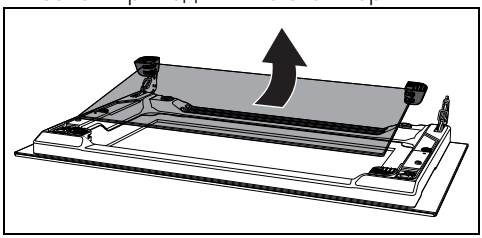
1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



3. Освободите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками 2.
4. Затем извлеките промежуточный стеклянный блок из дверцы.



5. Снимите промежуточный стеклянный блок в направлении низа дверцы и затем приподнимите его вверх.



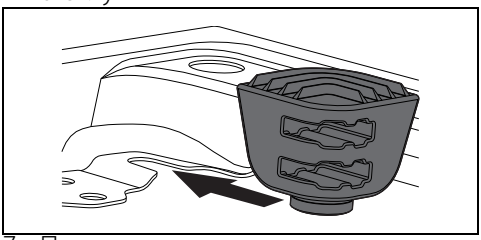
Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

Во время этих действий верхние прокладки могут выйти со своих мест.

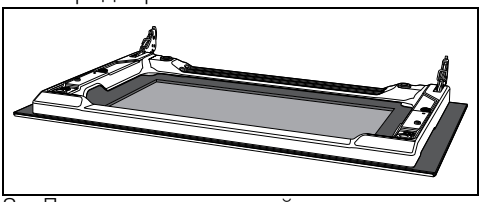
6. Вставьте передние прокладки на свои места. Присоски прокладок

RU

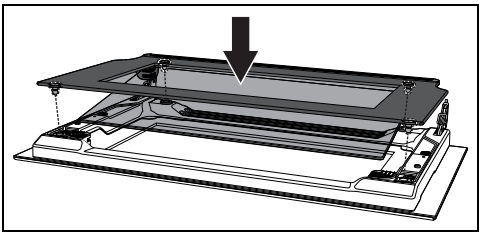
должны быть обращены к наружному стеклу



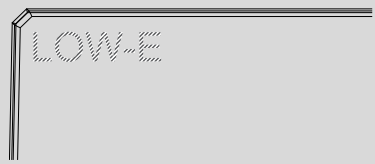
7. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол.



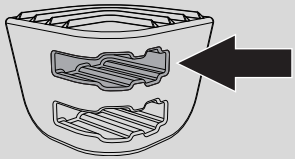
8. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.
9. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



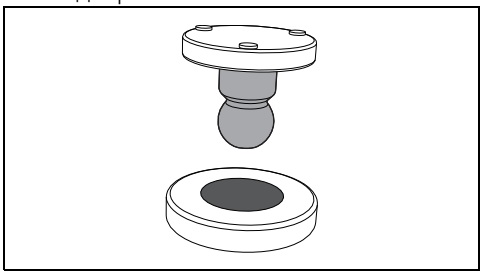
Промежуточный стеклянный блок должен быть установлен на открытой дверце таким образом, чтобы шелкографическая печать в углу читалась слева направо (шероховатая часть шелкографии должна быть обращена к внешнему стеклу дверцы).



Промежуточный стеклянный блок должен быть помещен в верхнее углубление каждой прокладки.



10. Убедитесь, что 4 штифта внутреннего стекла хорошо сидят на своих местах на двери.



Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней.

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

Сушка

Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

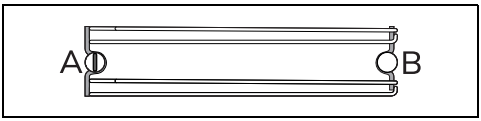
По окончании каждого цикла приготовления следует:

1. дождаться охлаждения прибора;

2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей.



A = переднее гнездо

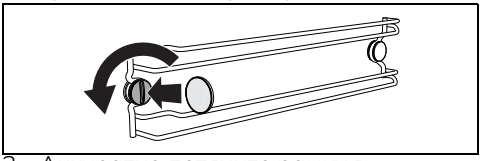
B = задний стержень

В некоторых моделях задний стержень B можно снять и снова собрать таким же образом, как и переднее гнездо A.

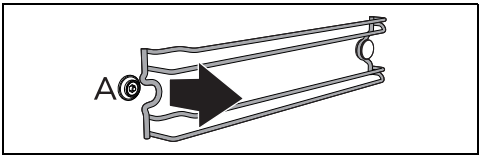


Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

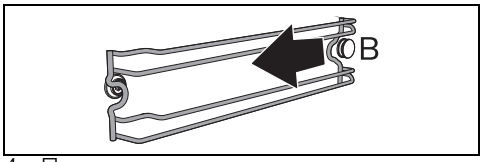
1. Отвинтите задний крепежный стержень, расположенный на боковой стенке рядом с отверстием рабочей камеры (можно воспользоваться вспомогательными средствами, например, монеткой).



2. Аккуратно потяните рамку в направлении к центру рабочей камеры таким образом, чтобы отсоединить ее от переднего гнезда A.



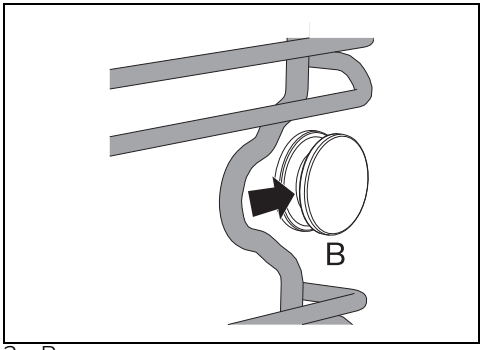
3. Снимите рамку с заднего стержня B, расположенного в глубине на боковой стенке.



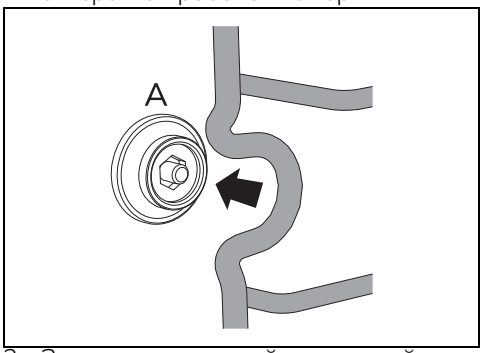
4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

Для установки на место опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

1. Вставьте заднюю часть рамки в гнездо под стержнем B, расположенным в глубине на боковой стенке.



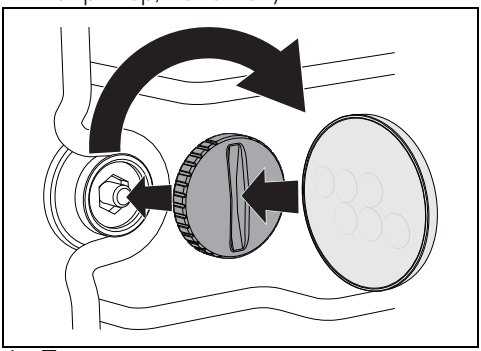
2. Вставьте переднюю часть рамки в гнездо A на боковой стенке рядом в отверстием рабочей камеры.



3. Завинтите передний крепежный стержень (можно воспользоваться

RU

вспомогательными средствами, например, монеткой).



4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

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

Предварительные операции

Перед запуском функции **Паровая очистка**:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Если предусмотрен термощуп, снимите его.
- Снимите самоочищающиеся панели (в случае их наличия).
- Закройте дверцу.
- Во время цикла поддерживаемой чистки промойте по отдельности предварительно вынутые самоочищающиеся панели (в случае наличия) раствором с небольшим количеством воды и моющего средства.

Установка функции Паровая очистка

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется.
Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

Продолжительность и температура функции Паровой чистки не могут быть изменены пользователем.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ (расположенную в главной информационной области).
2. Выберите ПАРОВУЮ ЧИСТКУ .
3. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать заполнение резервуара.
4. Приступите к заполнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

Фаза очистки Паровой чистки

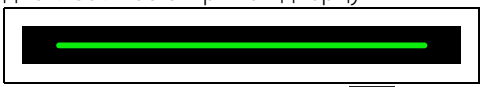
5. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать паровую чистку.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Окончание Паровой чистки

По окончании паровой чистки на дисплее появится надпись Функция завершен» и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить, касаясь любой точки на дисплее либо открывая дверцу.



1. Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.
2. Приступите к опорожнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

3. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
4. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
5. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
6. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
7. Верните на место самоочищающиеся панели и опорные рамки решеток/ противней

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

- рекомендуется выполнять просушивание рабочей камеры духовки с помощью функции конвекции при 160°C в течении 10 минут.
- В случае наличия самоочищающихся панелей рекомендуется просушить рабочую камеру духовки с одновременным выполнением цикла катализа.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Удаление накипи

Наличие накипи вследствие игнорирования операций по ее удалению, со временем может отрицательно сказаться на исправной работе прибора.

Удаление накипи - это длительный процесс (более часа), который требует присутствия пользователя перед прибором.

Время от времени на дисплее будет появляться запрос на проведение процедуры по удалению накипи из бойлера.

Рекомендуется удалять накипь каждый раз, когда на дисплее появляется сигнализация; это позволит поддерживать бойлер в оптимальных рабочих условиях.

В зависимости от условий система укажет, может ли прибор продолжать работать в обычном режиме или необходимо провести процесс удаления накипи и очистки водяного контура.

Предварительные операции

Если внутри резервуара осталась вода:

1. Откройте дверцу.
2. Поставьте кувшин или другую емкость на открытую дверцу.
3. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать слив воды в кувшин (или иную емкость).

Оставшаяся вода начнет сливаться в кувшин (или в емкость).

5. Дождитесь завершения слива.
6. Вылейте воду из кувшина (или из иной емкости).
7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для продолжения работы с этой функцией.

С этого момента отменить процесс очистки от накипи будет невозможно.

Заполнение резервуара

1. Рекомендуется растворить 100 г лимонной кислоты в емкости с 650 мл воды.

Не используйте молочную кислоту или другие средства для удаления накипи.

2. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
3. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).
4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы залить раствор для удаления накипи в резервуар прибора.
5. По окончании встряхните загрузочную насадку, чтобы удалить возможные остатки воды.
6. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
7. Уберите кувшин (или иную емкость).

Функция удаления накипи из бойлера

1. Закройте дверцу
2. Начинается процесс удаления накипи.

RU

По окончании процесса удаления накипи на дисплее отображается запрос на слив раствора для удаления накипи.

Опорожнение резервуара

1. Откройте дверцу.
2. Поставьте кувшин или другую емкость на открытую дверцу.
3. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать слив раствора для удаления накипи в кувшин (или иную емкость).

Раствор для удаления накипи начинает литься в кувшин.

5. Дождитесь завершения слива.
6. Вылейте раствор для удаления накипи из кувшина (или из иной емкости).

Внимание: раствор для удаления накипи может быть еще горячим.

Очистка резервуара и гидравлического контура

По окончании слива раствора для удаления накипи прибор начнет процедуру очистки резервуара и гидравлического контура.

Используйте свежую воду из-под крана с невысоким содержанием кальция, смягченную воду или минеральную воду без газа.

Не используйте дистиллированную воду, воду из-под крана с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л), другие жидкости.

На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.

1. Залейте в кувшин или в емкость приблизительно 2 литра чистой воды.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.

Перелив воды внутри рабочей камеры не является неисправностью, а является частью процедуры промывки.

4. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
5. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ для заливания воды в резервуар прибора.
7. Когда резервуар заполнится водой, нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы продолжить функцию.

Прибор запустит функцию с заданными параметрами.

- При очистке резервуара и гидравлического контура оставляйте кувшин на открытой дверце с загрузочной насадкой внутри. Прибор циклически сливает часть воды, используемой для очистки.
- Во время этих действий перелив воды внутри рабочей камеры не является неисправностью, а является частью процедуры промывки.

8. По окончании процесса очистки на дисплее отображается запрос на слив воды.
9. Очистите и высушите остатки воды внутри рабочей камеры
10. Откройте дверцу.
11. Поставьте кувшин или другую емкость на открытую дверцу.
12. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
13. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать слив воды в кувшин (или иную емкость).
14. Дождитесь завершения слива.

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.

Удаление накипи вручную

Эта функция позволяет удалить накипь из бойлера.

Если при создавшихся условиях желательно удалить накипь ранее предусмотренного срока, процедуру можно выполнить вручную:

1. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ (расположенную в главной информационной области).
2. Нажмите на кнопку подменю (расположенную в нижней области 3).

3. Нажмите на кнопку УДАЛЕНИЕ НАКИПИ .
4. Выполните процедуру по удалению накипи, как описано в предыдущих параграфах.

Очистка вручную резервуара и гидравлического контура

Эта функция служит для очистки резервуара и гидравлического контура прибора.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ (расположенную в главной информационной области 2).
2. Нажмите на кнопку подменю (расположенную в нижней области 3).
3. Нажмите на кнопку ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА .

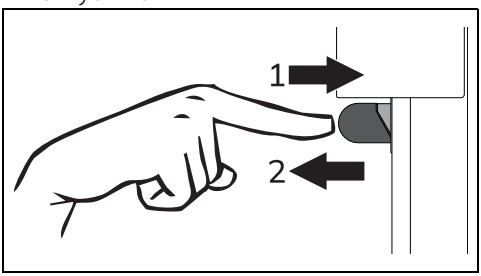
Предварительные операции

1. Залейте в кувшин или в емкость 2 литра чистой воды.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.

Прим.: кувшин (или емкость) с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

4. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.

- Чтобы снять загрузочную насадку, надавите на переднюю часть насадки до сжатия пружины, а затем отпустите.

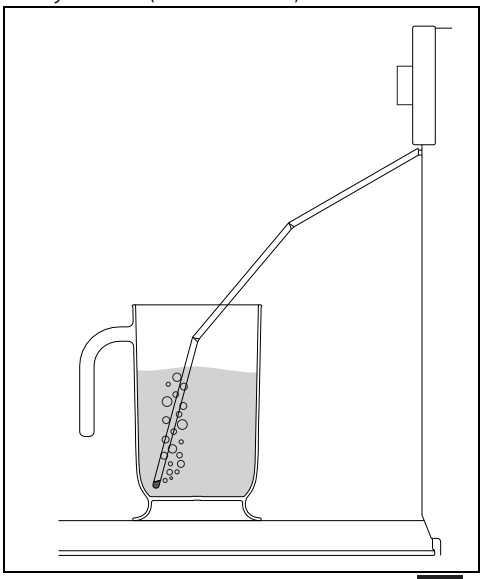


или

- Нажмите на кнопку НАСАДКА на дисплее (расположенную в нижней области 3).

Обратите внимание на расстояние, которое необходимо соблюдать, чтобы не попасть под брызги из насадки.

5. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).



6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ для заливания воды в резервуар прибора.
7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить завершение заполнения резервуара.

Прибор запустит функцию с заданными параметрами.

Чистка гидравлического контура

- При очистке резервуара и гидравлического контура оставляйте кувшин на открытой дверце с загрузочной насадкой внутри. Прибор циклически сливает часть воды, используемой для очистки.
- Во время этих действий перелив воды внутри рабочей камеры не является неисправностью, а является частью процедуры промывки.

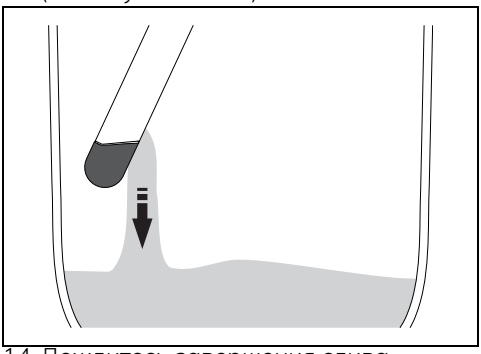
RU

Окончание очистки гидравлического контура

8. По окончании процесса очистки на дисплее отображается запрос на слив воды.
9. Очистите и высушите остатки воды внутри рабочей камеры

Опорожнение резервуара

10. Откройте дверцу
11. Поставьте кувшин или другую емкость на открытую дверцу.
12. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
13. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать слив воды в кувшин (или иную емкость).



14. Дождитесь завершения слива.

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.

Рекомендуется произвести очистку резервуара и гидравлического контура несколько раз.

Вы также можете использовать чистящий раствор вместо воды. В этом случае рекомендуется выполнить затем не менее двух ополаскиваний водой, следуя инструкциям в данной главе.

15. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ .
16. Встряхните загрузочную насадку, чтобы удалить возможные остатки воды.
17. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
18. Уберите кувшин (или иную емкость).
19. Вылейте воду из кувшина.
20. Закройте дверцу.

Обработка паром

Обработка паром позволяет удалить остатки накипи с гидравлического контура.

1. установите функцию комбинированного пара 70% с продолжительностью не менее получаса.
2. Залейте в кувшин чистую воду.
3. Откройте дверцу прибора.
4. Поставьте кувшин на открытую дверцу.
5. Извлеките загрузочную насадку из своего гнезда.
6. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).
7. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ для заливания воды в резервуар прибора.
8. По окончании встряхните загрузочную насадку, чтобы удалить возможные остатки воды.
9. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
10. Уберите кувшин (или иную емкость).
11. Закройте дверцу.
12. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать выбранную функцию пара.
13. Ожидайте выполнения функции до ее окончания.
14. По окончании функции приступайте к опорожнению резервуара, как описано выше.
15. Дождитесь завершения слива.
16. Вылейте воду из кувшина.

Внимание: ожидайте охлаждения рабочей камеры.

17. Откройте дверцу.
18. Вытрите тканевой салфеткой или губкой воду, которая могла быть разлита в рабочей камере духового шкафа.
19. Закройте дверцу.

Калибровка резервуара

Эта функция позволяет откалибровать правильные показания количества воды (или другой жидкости) внутри резервуара.

Со временем может случиться так, что датчик прибора начнет неправильно считывать количество воды в

резервуаре В этом случае можно восстановить функциональность датчика прибора до оптимального состояния.

Предварительные операции

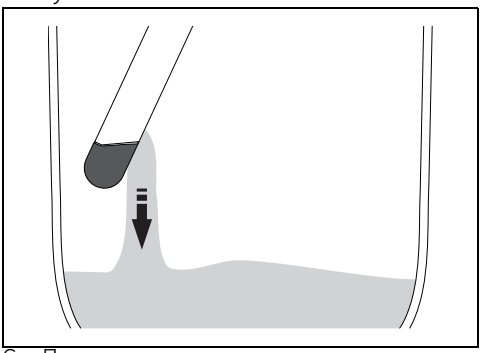
1. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ (расположенную в главной информационной области).
2. Нажмите на кнопку подменю (расположенную в нижней области 3).
3. Нажмите на кнопку КАЛИБРОВКА РЕЗЕРВУАРА (расположенную в нижней области 3).

Калибровка пустого резервуара

1. Откройте дверцу прибора.
2. Поставьте пустой кувшин на открытую дверцу.
3. Нажмите на кнопку НАСАДКА на дисплее (расположенную в нижней области 3).

Обратите внимание на расстояние, которое необходимо соблюдать, чтобы не попасть под брызги из насадки.

4. Извлеките насадку и погрузите ее наконечник на дно пустого кувшина.
5. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать слив оставшейся воды в кувшин.



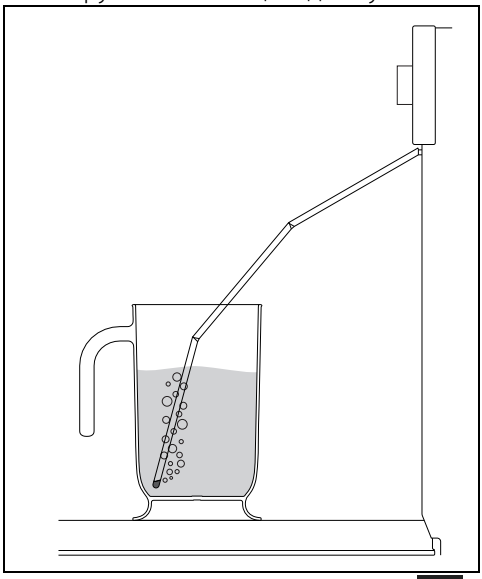
6. Дождитесь завершения слива.
7. Убедитесь, что вода больше не вытекает из насадки, затем нажмите на кнопку STOP.
8. Затем нажмите на кнопку КАЛИБРОВКА ПУСТОГО РЕЗЕРВУАРА, чтобы продолжить калибровку.

Калибровка полного резервуара

1. Залейте в кувшин или в емкость приблизительно 1 литр воды.

Мы рекомендуем использовать цифровые кухонные весы и отмерить 1000 грамм воды.

2. Поставьте кувшин с 1 литром воды на открытую дверцу.
3. Погрузите ее конец на дно кувшина.



4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ для заливания воды в резервуар прибора.
5. Дождитесь окончания заполнения резервуара.
6. Убедитесь, что прибор всосал всю воду, содержащуюся в графине, затем нажмите на кнопку STOP.
7. Верните загрузочную насадку в свое гнездо.
8. Уберите кувшин.

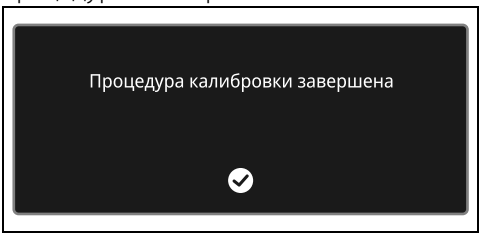
RU

9. Закройте дверцу.

При закрытии дверцы автоматическая система осуществит всасывание оставшейся в насадке воды во избежание капания. Может слышаться шум кипения, который является абсолютно нормальным.

10. Нажмите на кнопку КАЛИБРОВКА ПОЛНОГО РЕЗЕРВУАРА, чтобы завершить калибровку.
11. Дождитесь окончания калибровки.

По завершении на дисплее появится предупреждение об окончании процедуры калибровки.



12. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы закончить процедуру калибровки резервуара.

На дисплее отображается вода, сливаемая из резервуара. Вы можете использовать воду для приготовления на пару или действовать, как описано в разделе Слив воды из резервуара.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

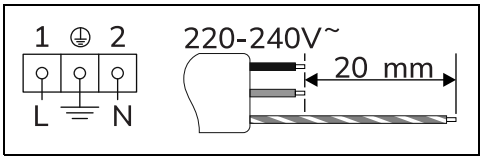
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

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

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В~



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм².

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабелю.

Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:
Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

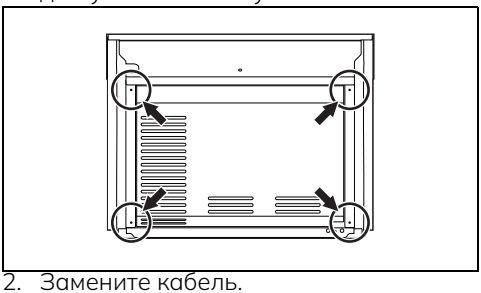
Соединение посредством розетки и штепсельной вилки
Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы получить доступ к клеммнику.

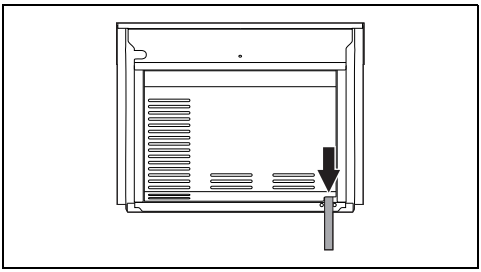


2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально и не могут соприкасаться с прибором.

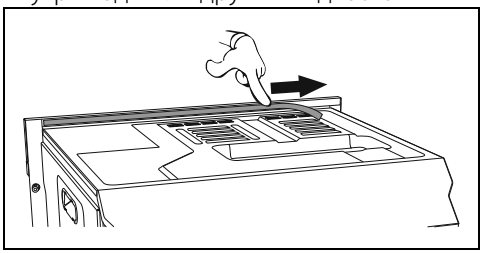
Встраивание

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

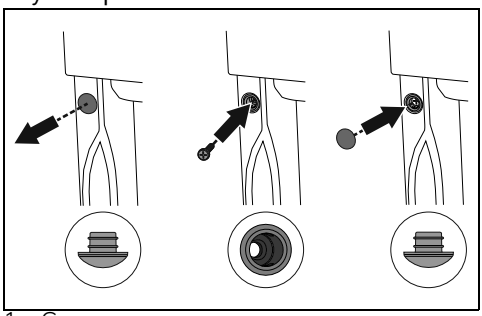
Положение кабеля питания



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

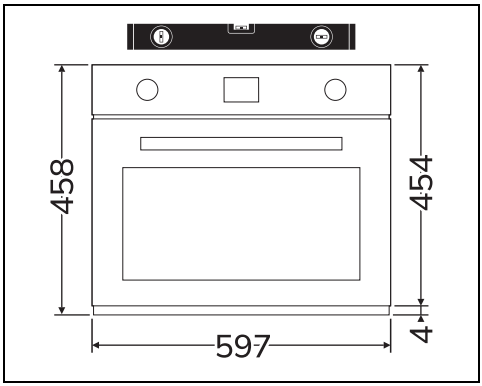


Втулки крепления

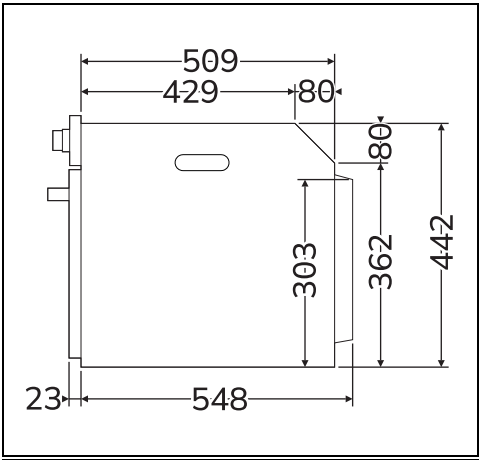


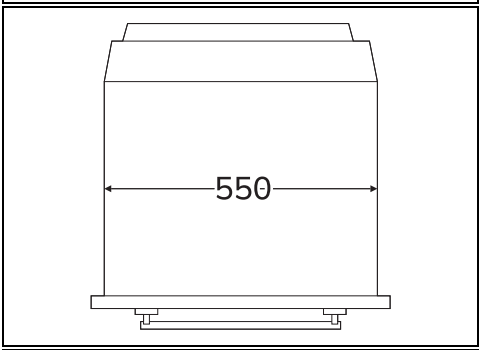
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

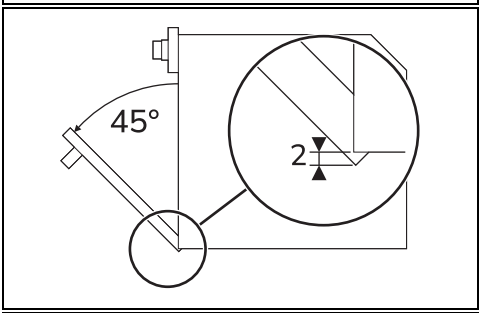
Габаритные размеры прибора (мм)

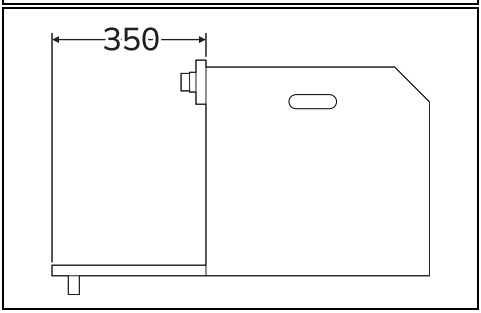


RU

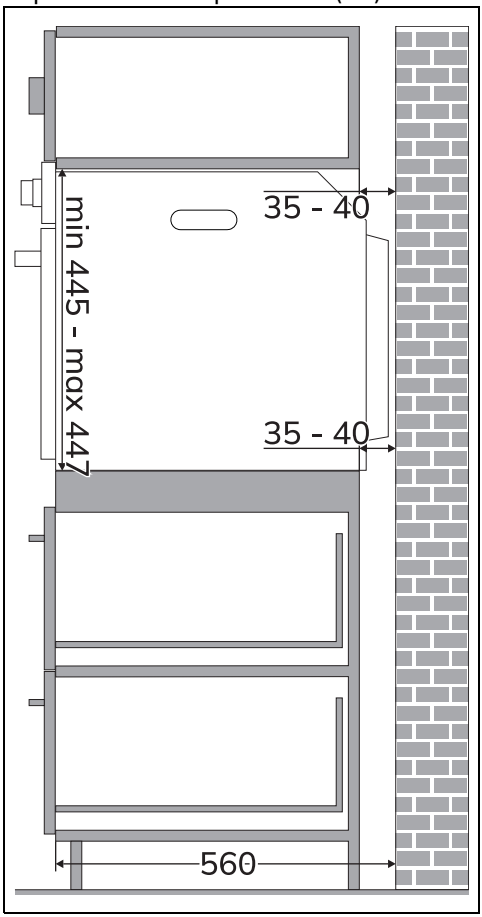




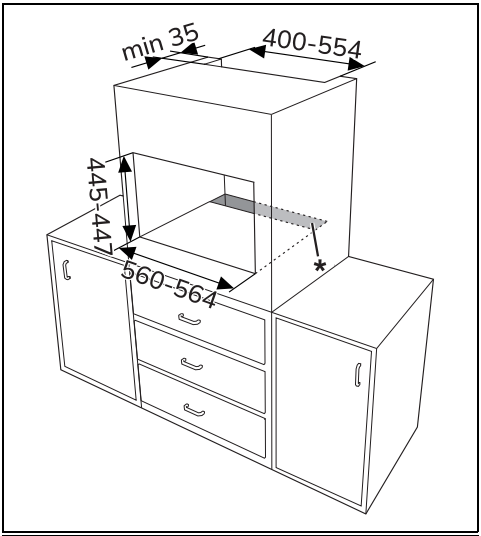


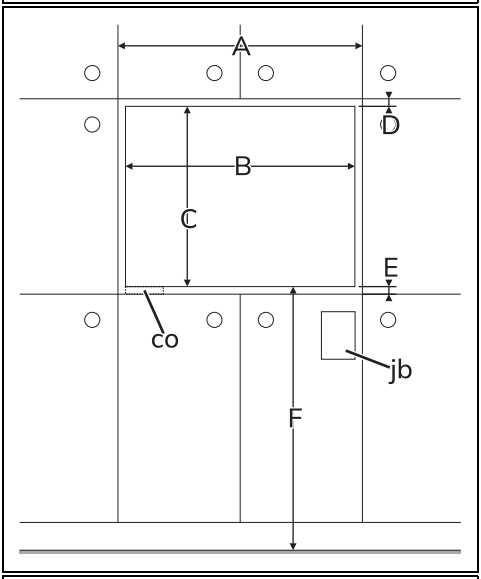


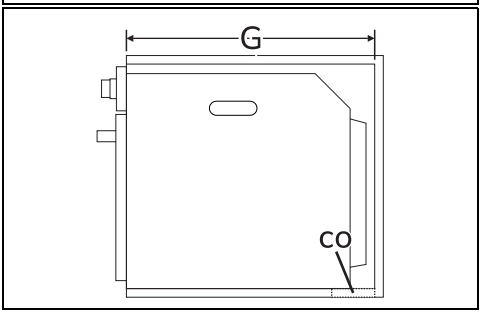
Вертикальное встраивание (мм)

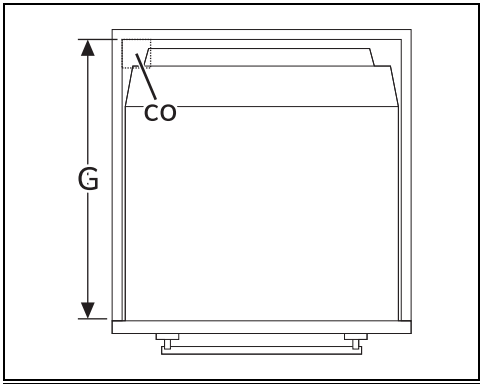


*Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.





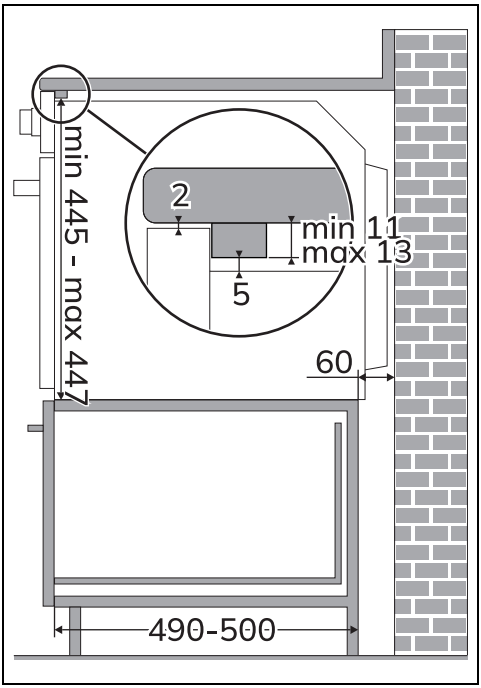




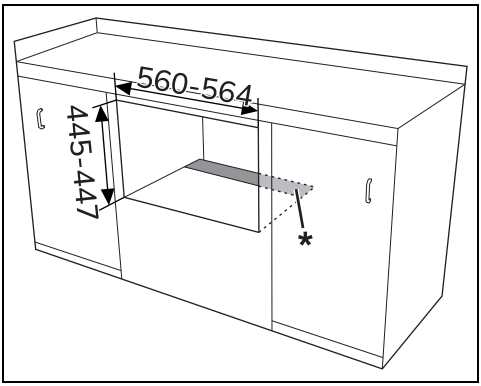
A	мин. 603 мм
B	560-568 мм
C	445-447 мм
D	9-11 мм
E	мин. 5 мм
F	259-1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 458 мм
co	Отверстие для кабеля питания (мин. 6 $см^2$)
jb	Распределительная коробка

RU

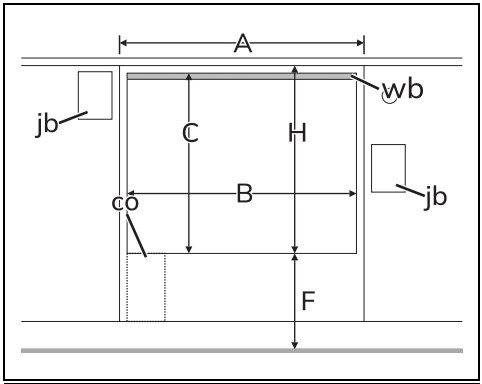
Встраивание в рабочую поверхность (мм)

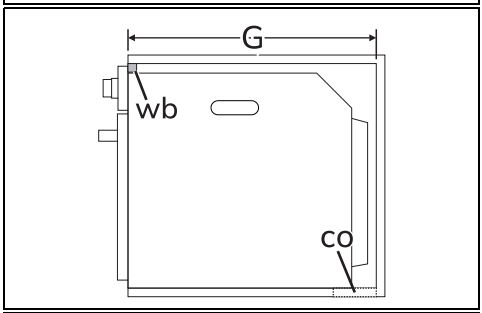


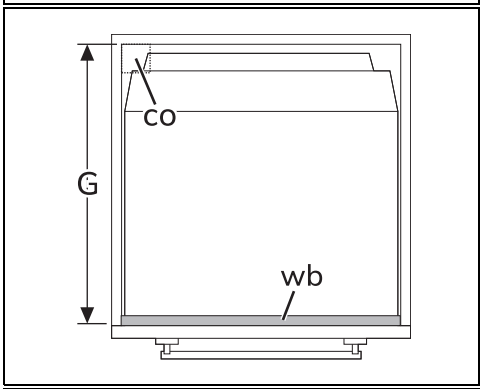
Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



*Убедитесь, что в нижней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 60 мм.



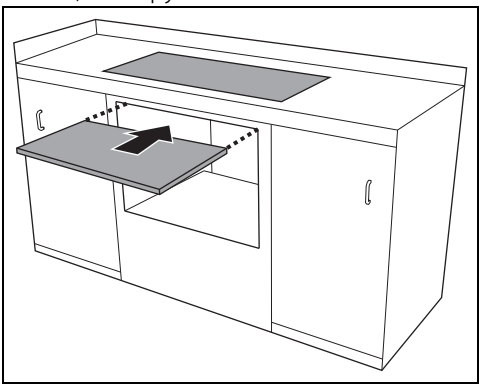


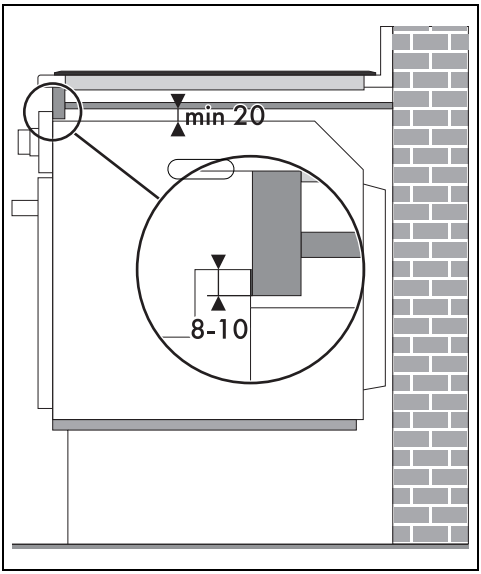


A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	445 - 447 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	259 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 458 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 $см^2$)
jb	Распределительная коробка
wb	Деревянный брусок (рекомендуется)

Встраивание под варочную панель (мм) (только в пиролитических моделях)

Если над духовкой будет устанавливаться варочная панель, необходимо установить разделительную деревянную полку на расстоянии не менее 20 мм от верхнего края духовки для предотвращения перегрева в случае одновременной работы двух устройств. Полка должна сниматься только при помощи инструмента.





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

RU