ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 288
Общие меры безопасности 288
Для этого прибора 293
Назначение прибора 295
Руководство по эксплуатации 296
Ответственность производителя 296
Идентификационная табличка 296
Утилизация 296
Для экономии энергии 296
Источники света 297
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 297
Работа с руководством по эксплуатации 297
ОПИСАНИЕ 298
Общее описание 298
Панель управления 299
Другие части 299
Аксессуары 300
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно) 300
Преимущества шоковой заморозки 300
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 301
Предварительные операции 301
Использование принадлежностей 301
Дисплей 303
Первое использование 304
Холодные программы 307
Ручные функции 317
История 321
Функции многошагового приготовления 321
В случае отключения электроэнергии 322
Настройки 325
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 328
Чистка прибора 328
Очистка рабочей камеры 329
Автоматическая очистка 330
Внеплановое техобслуживание 330
УСТАНОВКА 330
Электрическое подключение 330
Встраивание 331

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 меры 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.
- При использовании горячих функций не прикасайтесь к стенкам рабочей камеры.
- При обращении с продуктами внутри прибора защищайте руки термоперчатками.
- Во избежание ожогов используйте защитные перчатки, когда вставляете или вынимаете горячие емкости или контейнеры.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или ногами.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой

или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям 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 ставьте контейнеры или противни на дно прибора.
- Убедитесь в том, что емкости подходят для использования при низких температурах.
- Избегайте использования пластиковых контейнеров, рекомендуется использовать контейнеры из силикона.
- Правильно располагайте продукты внутри прибора, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.
- Не укладывайте продукты друг на друга.
- Необходимо соблюдать осторожность при употреблении сырых продуктов, в частности, свежей рыбы и головоногих моллюсков, поскольку существует риск заражения анизакидосом - паразитом, опасным для здоровья человека. Эти риски можно устранить ТОЛЬКО с помощью следующих термических процессов:

RU

- путем приготовления пищи при температуре не менее 65°C;
- глубокой заморозки при температуре -18°C, а затем хранения при температуре -18°C в течение не менее 96 часов. Размораживание перед употреблением должно производиться в холодильнике;
- шоковой заморозки при температуре -30°C в течение 4 ч и последующего хранения при температуре -20°C в течение не менее 24 часов. Размораживание перед употреблением должно производиться в холодильнике;

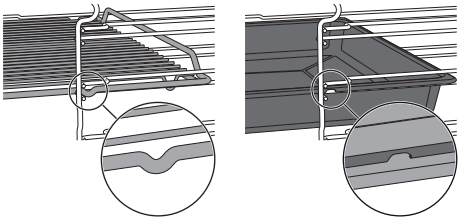
- Чтобы сохранить свойства горячих продуктов, не держите их при комнатной температуре перед шоковой заморозкой или глубокой заморозкой.
- Не касайтесь (особенно мокрыми руками) и не кладите непосредственно в рот замороженные продукты.
- Во время всех операций с прибором держите дверцу закрытой.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- 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.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Риск повреждения прибора

- Следите, чтобы не повредить контур хладагента.
- Не используйте механические устройства или другие средства, отличные от рекомендованных производителем, для ускорения процесса размораживания.
- Не используйте электрические аппараты внутри этого прибора
- Во избежание опасностей в связи с неустойчивостью прибора

следует выполнить его крепление согласно инструкциям.
- Во время эксплуатации не кладите на прибор остроконечные металлический предметы, как, например, ножи, вилки, ложки и крышки.
- 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 покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Не используйте остроконечные металлические предметы для удаления лишнего льда из морозильной камеры.
- Не используйте переходники для розеток.
- ВНИМАНИЕ! Не размещайте переносные удлинители с несколькими розетками или портативные блоки питания позади бытового электроприбора.
- Запрещается ставить на верх прибора тяжелые предметы.
- Не удаляйте лед или иней острыми предметами, чтобы не повредить стенки прибора.
- Решетки и противни необходимо вставлять в боковые направляющие до упора. Механические предохранительные фиксаторы, 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.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ИЛИ ОХЛАЖДЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не разогревайте в приборе закрытые консервные банки или емкости.
- Не снимайте прокладку с передней дверцы прибора.
- Вынимайте из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые для выбранной функции.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверь в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.
- В случае неполадки, при выполнении операций по уходу, при замене лампы или во время чистки прибора его всегда следует отключать от сети электропитания.

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 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 2000 м над уровнем моря.

Для этого прибора

- ВНИМАНИЕ! Опасность пожара / горючие

RU

материалы.



- Следите, чтобы не повредить охлаждающий контур (в случаях, когда к нем открыт доступ).
- Соблюдайте действующие правила, касающиеся употребления сырых продуктов.
- Тщательно очищайте части прибора, прямо или косвенно соприкасающиеся с пищей, чтобы избежать заражения.
- Используйте моющие средства, безопасные для пищевых продуктов.
- Не используйте легковоспламеняющиеся продукты или вредные вещества.
- Используйте только термощуп, вставленный в прибор.
- Во время всех операций с прибором держите дверцу закрытой.
- Не складывайте продукты друг на друга, а располагайте их таким образом, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха внутри прибора.
- Используйте контейнеры из алюминия или нержавеющей стали.
- Не накрывайте противни крышками или изоляционной пленкой.
- 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 термощуп, который поставляется производителем или рекомендуется им.
- В случае длительного неиспользования отсоедините прибор от розетки и очистите его внутри и снаружи.
- Электрический кабель и розетка должны оставаться легко доступными после того, как прибор установлен.

Термощуп (где предусмотрено)

- Обращайтесь с термощупом осторожно, так как он очень острый.
- После использования термощупа не касайтесь его наконечника или

корпуса.
- При работе с термощупом используйте теплозащитные перчатки для рук.
- Используйте только термощуп, вставленный в прибор.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные/ хромированные поверхности наконечником или разъемом термощупа.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- 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.
- Не храните термощуп внутри прибора.

Назначение прибора

Данный прибор предназначен для шоковой заморозки, глубокой заморозки, хранения, подъема теста и охлаждения напитков в домашних условиях. Он может использоваться для быстрого снижения температуры приготовленных или сырых продуктов с целью сохранения их питательных свойств. Он также может использоваться для приготовления пищи при низкой температуре для улучшения ее качества, аромата и вкуса, а также для достижения идеальной температуры потребления для блюд.

Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.

Этот прибор также можно использовать:

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

Прибор не предназначен

RU

для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

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.

Идентификационная табличка

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

Данный прибор не подлежит энергетической маркировке в соответствии с пунктом E ст. 1 Регламента 643/2009.

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.
- 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.

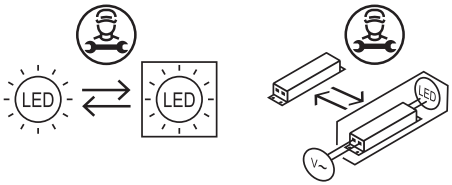
Для экономии энергии

- Выполните цикл предварительного охлаждения продолжительностью не менее 15 минут с незаполненным приборе, после чего поместите

горячие продукты, подлежащие шоковому охлаждению.
- Выполните цикл предварительного охлаждения, чтобы сократить время и расход энергии.
- Не накрывайте противни или контейнеры крышками или изоляционной пленкой.
- Убедитесь в том, что контейнеры подходят для использования при низких температурах.
- Чтобы обеспечить циркуляцию воздуха, правильно размещайте противни и контейнеры внутри прибора, не перекрывая и не ставя их друг на друга.
- Старайтесь не держать горячие продукты при комнатной температуре перед шоковой или глубокой заморозкой, чтобы сохранить их свойства.
- Во избежание рассеивания тепла или холода как можно реже открывайте дверцу.
- Содержите прибор в чистоте.

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 «G».

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.

Работа с руководством по эксплуатации

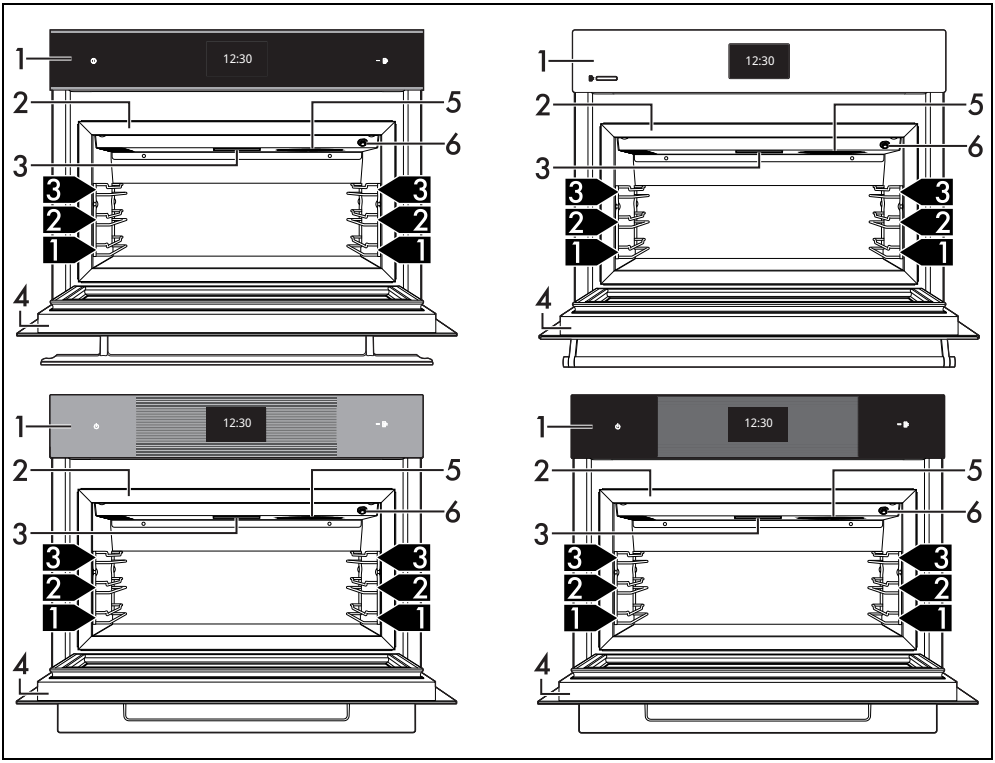
Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

	Предупреждение/Внимание
	Информация/Рекомендации

RU

ОПИСАНИЕ

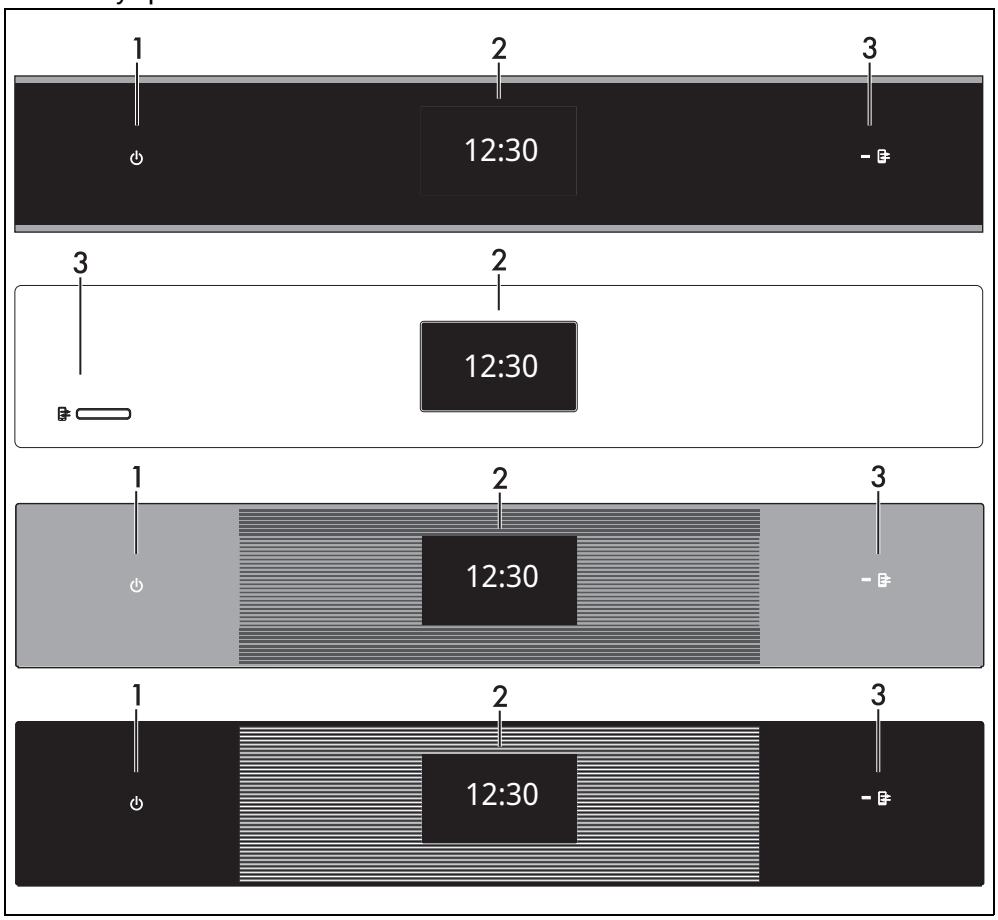
Общее описание



1 Панель управления
2 Прокладка
3 Лампа
4 Дверца
5 Вентилятор
6 Гнездо термощупа

1,2,3.. Уровни размещения

Панель управления



RU

1 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (только в некоторых моделях)

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ позволяет включить или выключить прибор.

2 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.

3 Индикатор дистанционного управления (только в некоторых моделях)

Ее включение означает, что прибор управляется дистанционно со смартфона или планшета (см. руководство по эксплуатации «**Функция связи шкафа шоковой заморозки**»).

SmegConnect (только в некоторых моделях)

В приборе используется технология SmegConnect, позволяющая пользователю контролировать работу прибора из приложения на собственном смартфоне или планшете.

Для получения более подробной информации обратитесь к прилагаемой брошюре и/или посетите веб-сайт www.smeg.com

Другие части

Уровни размещения

Прибор комплектуется уровнями для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор равномерно распределяет воздух внутри прибора и позволяет быстрее достичь заданной температуры.

Освещение рабочей камеры

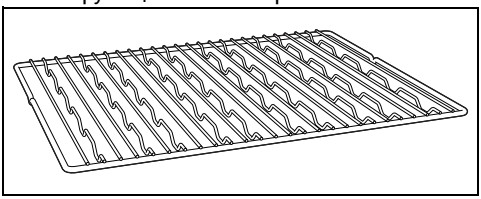
Внутреннее освещение прибора включается при открывании двери.

Когда дверца открыта, невозможно выключить внутренне освещение.

Аксессуары

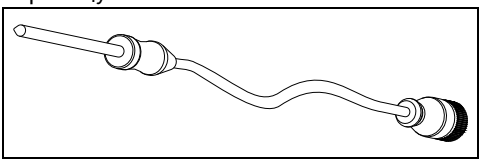
- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.

Многофункциональная решетка



Служит в качестве опоры для контейнеров, а в повернутом виде - для хранения бутылок.

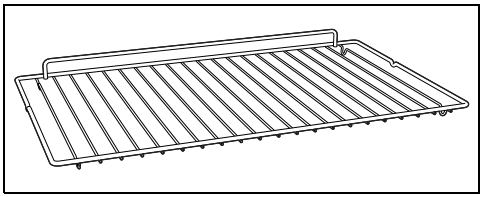
Термощуп



Термощуп позволяет выполнить шоковую заморозку (с ручными функциями) или приготовить блюдо на основании температуры, измеренной внутри него.

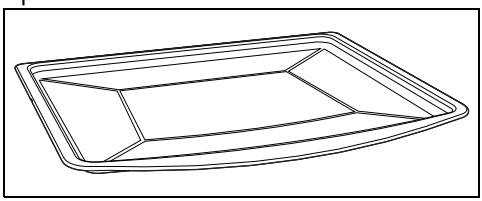
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

Решетка



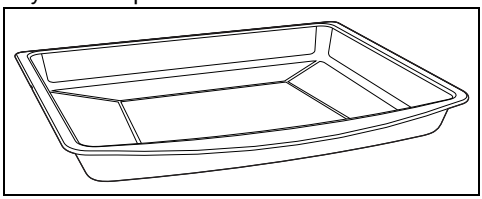
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень



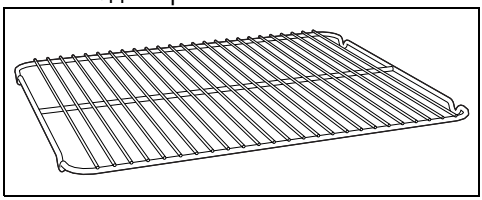
Служит для приготовления тортов, пиццы, выпечки, печенья.

Глубокий противень



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

Решетка для противня



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

Преимущества шоковой заморозки

См. «Общие меры безопасности».

Шоковая заморозка позволяют быстро охладить и заморозить продукты, чтобы

обеспечить их длительный срок хранения и свежесть.

Шоковая заморозка и глубокая заморозка помогают сохранить органолептические и питательные свойства продуктов, а также их вкус, аромат и цвет.

Шоковая заморозка при температуре +3°C в сердцевине приготовленных продуктов минимизирует размножение бактерий, которое наиболее активно в диапазоне температур от 65°C до 8°C.

Она также позволяет избежать образования макрокристаллов льда, которые повреждают клеточные стенки продуктов, разрушая их. После размораживания продукты не теряют жидкость и сохраняют свою текстуру и вкус.

Без шоковой заморозки:
- бактериальный риск;
- испарение и обезвоживание;
- потеря веса продуктов;
- потеря вкуса, аромата, цвета;
- быстрая порча;
- образование макро-кристаллов льда, которые повреждают пищевые волокна.

С шоковой заморозкой:
- безопасность пищевых продуктов;
- сохранение первоначальной консистенции;
- отсутствие потери веса продукта;
- сохранение органолептических свойств
- более длительный срок хранения;
- образование микрокристаллов льда, которые не повреждают продукты, сохраняя их качество и консистенцию.

Съемные декоративные планки (только на некоторых моделях)

Прибор оснащен съемными декоративными планками. Можно заменить декоративные планки прибора, выбрав один из доступных цветов; для этого следуйте инструкциям в наборе, который можно приобрести отдельно.

Дополнительные принадлежности можно заказать в авторизованных сервисных центрах. Используйте только оригинальные принадлежности от производителя.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

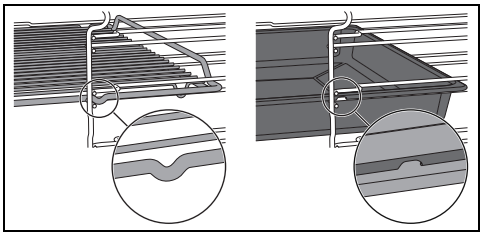
- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочей камеры прибора.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И УХОД»).
- Чтобы удалить все производственные остатки, тщательно вымойте внутреннюю поверхность прибора с помощью мягкой тряпки и нейтрального неабразивного моющего средства.

Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

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

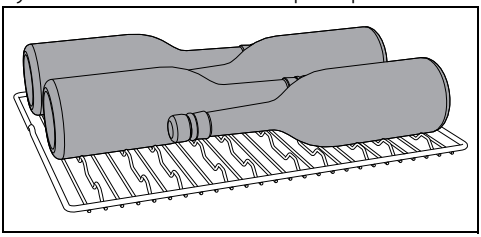


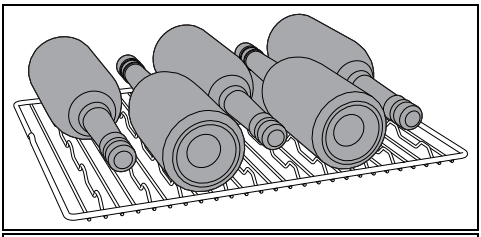
Аккуратно вставьте решетки и противни в рабочую камеру до упора.

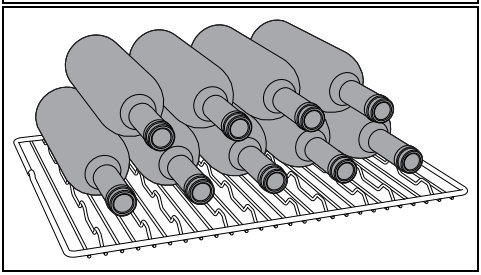
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Многофункциональная решетка

В зависимости от размера, на многофункциональной решетке можно разместить различные конфигурации бутылок. Вот несколько примеров:



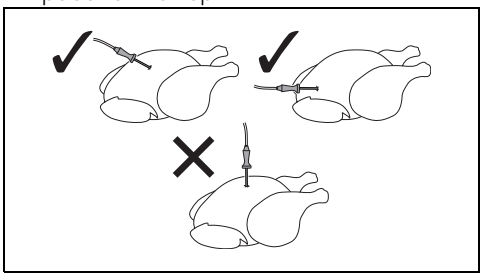




Если повернуть решетку, она может использоваться как обычная решетка для размещения контейнеров.

Применение термощупа

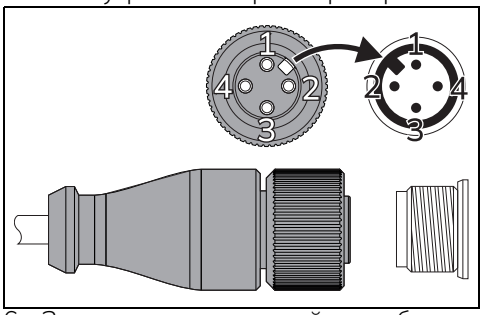
1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник термощупа внутрь продукта, подлежащего шоковой заморозке или приготовлению, делайте это вне рабочей камеры.



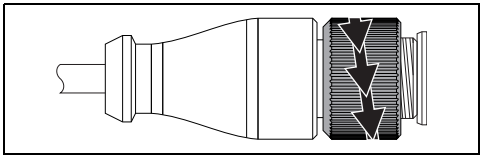
Для достижения оптимальных результатов необходимо проверить, чтобы термощуп был вставлен в самую толстую часть продукта в поперечном направлении не менее, чем на 3/4 его длины, и при этом не касался противня и не протыкал продукт насквозь.

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

3. Откройте дверцу
4. Вставьте блюдо для шоковой заморозки или приготовления в рабочую камеру.
5. Вставьте штекер термощупа в гнездо на внутренней стороне прибора.



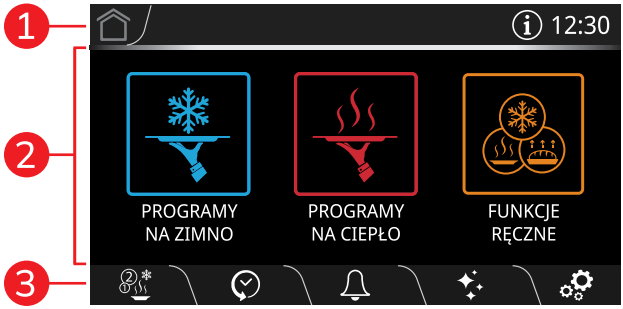
6. Затяните кольцевую гайку, чтобы прочно зафиксировать штекер в гнезде.



7. Закройте дверцу.

Если термощуп не подсоединен к прибору, когда это необходимо, прибор не приступит к выполнению выбранной функции.

Дисплей



На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для их использования достаточно нажать на "виртуальные" кнопки 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 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

МЕНЮ ТАЙМЕРА

ОЧИСТКА

НАСТРОЙКИ

Кроме того, в зависимости от отображаемой страницы, будут и другие кнопки, предназначенные для используемой функции:

ВОЗВРАТ

RU

ПОДТВЕРДИТЬ

ВКЛЮЧИТЬ

ПОВТОРИТЬ

ПРЕРВАТЬ

СОХРАНИТЬ

КОРЗИНА

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

ТЕРМОЩУП

УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Удерживайте нажатой кнопку HOME в течение нескольких секунд, чтобы немедленно остановить функцию в любое время и вернуться в главное меню.

Чтобы войти в главное меню.

- На дисплее коснитесь отображаемого времени.



Возможность подключения

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.

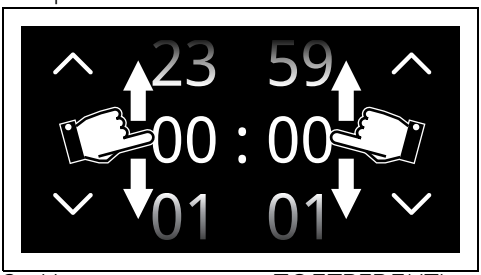
На дисплее в течение нескольких секунд отображается логотип производителя .

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 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.

Включение дисплея

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

Для включения дисплея:

- Откройте дверцу.

Прибор издаст несколько гудков и через несколько секунд дисплей включится. При повторном включении на дисплее отображается главное меню.

Отключение дисплея (только модели с кнопкой ВКЛ-ВЫКЛ)

Для ручного выключения дисплея:

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

Повторное включение дисплея (только модели с кнопкой ВКЛ-ВЫКЛ)

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

Для включения дисплея:

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

Дисплей включится через несколько секунд. При повторном включении на дисплее отображается главное меню.

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

- выполняется функция;
- открыта дверца;
- активирован таймер;
- активированы режимы Show Room и/или Демо.

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.

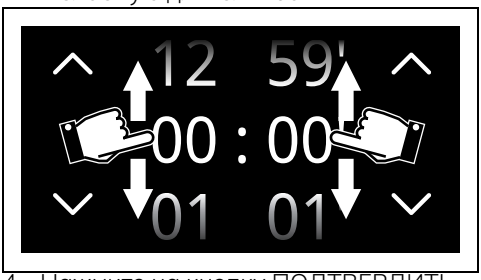
1. Нажмите на кнопку ТАЙМЕР, расположенную в нижней области 3, чтобы войти в меню таймера.

Можно задать максимум 2 таймера:

2. Нажмите на кнопку ТАЙМЕР 1 - 2, которую вы собираетесь использовать.

RU

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.

7. Подождите, пока звуковой сигнал не предупредит пользователя о прошествии установленного периода времени.

Холодные программы

См. «Общие меры безопасности».

- При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.
- Начальная температура продуктов (особенно если они уже приготовлены) может привести к изменению времени, указанного в программах.
- Для продуктов одинакового веса, но разной толщины может потребоваться время, отличающееся от указанного в программах.
- Не рекомендуется накладывать продукты друг на друга или создавать из них несколько слоев.
- Не замораживайте и не подвергайте шоковой заморозке продукты в контейнерах с крышками.
- На решетке используйте контейнер немного большего размера, чем продукты, чтобы обеспечить оптимальный поток воздуха в рабочей камере.
- Не заполняйте контейнер до краев, чтобы обеспечить лучшую герметичность.
- В некоторых функциях нет возможности выбрать вес блюда, так как это не влияет на продолжительность работы функции.
- В холодных программах невозможно пропустить фазу предварительного охлаждения.
- Рекомендуется заменить емкость, используемую во время приготовления пищи (обычно это стеклянная, керамическая, чугунная или другая огнеупорная посуда пирекс), на алюминиевую, чтобы избежать сохранения и выделения избыточного тепла внутри камеры при охлаждении большого количества приготовленной пищи.

Заданная продолжительность для каждой выбранной функции является лишь ориентировочной/рекомендуемой, ее можно изменять в соответствии с потребностями и предпочтениями. Кроме того, вы можете настроить все параметры по своему вкусу, выбрав нужную функцию в меню РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ .

В «главном меню» нажмите на кнопку ХОЛОДНЫЕ ПРОГРАММЫ  (расположенную в главной информационной области 2).

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

В зависимости от выбранной функции отображаются следующие параметры:

- Кнопка ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА  (отключена): показывает температуру внутри рабочей камеры в режиме реального времени.
- Кнопка ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА : для установки температуры, которая должна быть достигнута в рабочей камере.
- Кнопка ДЛИТЕЛЬНОСТЬ : для установки длительности функции.
- Кнопка КОНЕЦ ФУНКЦИИ  (отключена): для установки времени окончания функции.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Некоторым холодным функциям (ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА  и ГЛУБОКАЯ ЗАМОРОЗКА ) предшествует стадия предварительного охлаждения , которая позволяет прибору быстрее достичь заданной температуры.
Об этой стадии сигнализирует

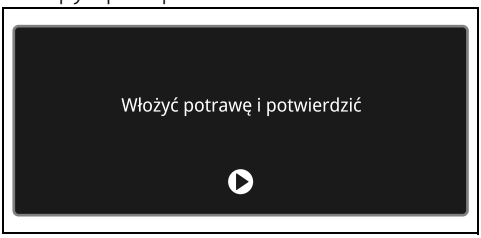
RU

нарастающая шкала температуры.



Не рекомендуется помещать продукты в рабочую камеру прибора во время предварительного охлаждения.

По окончании предварительного охлаждения звуковой сигнал и сообщение на дисплее оповестят, что продукты можно поместить в рабочую камеру прибора.



Включение функции

После завершения предварительного охлаждения:

1. Откройте дверцу
2. Вставьте блюдо в рабочую камеру.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы запустить функцию.

Об этой стадии сигнализирует постепенное увеличение горизонтальной полосы.



Нажмите на кнопку СТОП , чтобы прервать функцию в любой момент.

ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

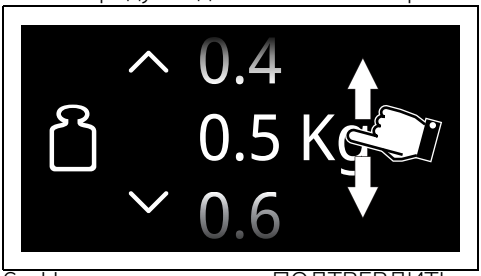
Эта функция позволяет быстро охладить сырые или свежеприготовленные продукты до +3°C.
Охлажденные продукты можно хранить в холодильнике (+4°C).

Шоковая заморозка останавливает рост бактерий и сохраняет качество продуктов.

1. Нажмите на кнопку ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА .
2. Выберите тип продукта для шоковой заморозки (например, ОВОЩИ И ГАРНИРЫ).
3. Выберите тип продукта для шоковой заморозки (например, ЦЕЛЬНЫЕ ОВОЩИ).
4. Выберите состояние продукта, подлежащего шоковой заморозки (СЫРОЙ ПРОДУКТ или ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПРОДУКТ).

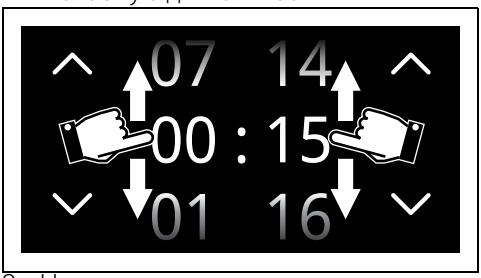
- СЫРОЙ ПРОДУКТ : относится к продукту, который имеет комнатную температуру или холодный из холодильника, а также который необходимо приготовить и/или разогреть.
- ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПРОДУКТ : относится к продукту, который только что был приготовлен и еще горячий.

5. Прокрутите значения, чтобы задать вес продукта для шоковой заморозки.



6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (в правом 3 нижнем углу), чтобы подтвердить выбранное значение.
7. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или на соответствующее значение.

8. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



9. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
10. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить стадию предварительного охлаждения и последующую функцию шоковой заморозки (см. главу ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ).

Завершение функции

По окончании функции прибор автоматически переходит в состояние ХРАНЕНИЕ и остается в этом состоянии до нажатия кнопки СТОП.

В состоянии хранения продукты поддерживаются при правильной температуре в соответствии с используемой функцией.

Советы по шоковой заморозке продуктов

- Перед введением горячих продуктов, подлежащих шоковой заморозке, рекомендуется обязательно запустить цикл предварительного охлаждения (с незаполненным прибором) рабочей камеры, чтобы сократить время и расход энергии.
- Убедитесь в том, что контейнеры подходят для использования при низких температурах.
- Чтобы обеспечить циркуляцию воздуха, правильно размещайте противни и контейнеры внутри прибора, не перекрывая и не ставя их друг на друга.
- Не держите горячие продукты при комнатной температуре перед шоковой заморозкой, чтобы сохранить их свойства.
- Продукты, подвергнутые шоковой заморозке, должны храниться в холодильнике при постоянной температуре +4°C.
- Не храните продукты, подвергшиеся шоковой заморозке, внутри прибора.

ЗАМОРОЗКА

Эта функция позволяет быстро снизить температуру продуктов до -18°C.

При глубокой заморозке не накрывайте лотки или контейнеры крышками или изоляционной пленкой.

Перед глубокой заморозкой продуктов рекомендуется смазать лоток или контейнер маслом.

1. Нажмите кнопку ЗГЛУБОКАЯ АМОРОЗКА.
2. Выберите тип продукта для глубокой заморозки (например, ДЕСЕРТЫ ).
3. Выберите характеристики замораживаемого продукта (например, МЯГКИЕ ТОРТЫ ).
4. Прокрутите значения, чтобы установить вес замораживаемого продукта.
5. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранное значение.
6. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или на соответствующее значение.
7. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.
8. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.

Невозможно ввести значения времени менее 15 минут.

Для некоторых видов продуктов невозможно изменять длительность.

RU

9. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить стадию предварительного охлаждения и последующую функцию глубокой заморозки (см. главу ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ).

Завершение функции

По окончании функции прибор автоматически переходит в состояние ХРАНЕНИЕ и остается в этом состоянии до нажатия кнопки СТОП .

В состоянии хранения продукты поддерживаются при правильной температуре в соответствии с используемой функцией.

Советы по хранению замороженных продуктов

- Замороженные продукты нельзя хранить внутри прибора.
- Накройте и защитите продукты пищевой пленкой, герметичными крышками или вакуумом в холодильнике или морозильной камере.
- Пометьте замороженные продукты, которые будут храниться в морозильной камере в течение 6-12 месяцев, указав их содержимое, день приготовления и срок годности.
- Замороженные продукты должны храниться в морозильной камере при постоянной температуре -18°C.

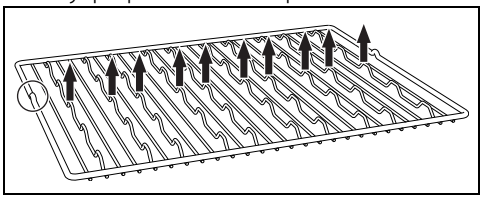
Таблица времени хранения замороженных продуктов

Продукты питания	Время
Фрукты, говядина	макс. 10-12 мес.
Овощи и зелень, телятина, курица	макс. 8-10 мес.
Дичь	макс. 6-8 мес.
Свинина	макс. 4-6 мес.
Мясной фарш	макс. 4 мес.
Хлеб, сладости, готовые блюда, жирная рыба	макс. 3 мес.
Потроха	макс. 2 мес.
Колбаски, постная рыба	макс. 1 мес.

ОХЛАЖДЕНИЕ НАПИТКОВ

Эта функция служит для охлаждения различных видов напитков до идеальной температуры.

1. Откройте дверцу
2. Установите многофункциональную решетку в перевернутом положении внутри рабочей камеры.



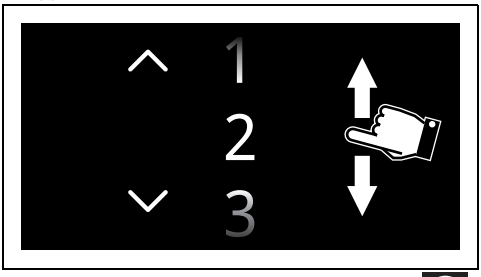
Ножки с изгибами должны смотреть вверх, а механические зажимы безопасности должны быть обращены к задней части рабочей камеры прибора.

3. Поместите охлаждаемые бутылки на многофункциональную решетку.

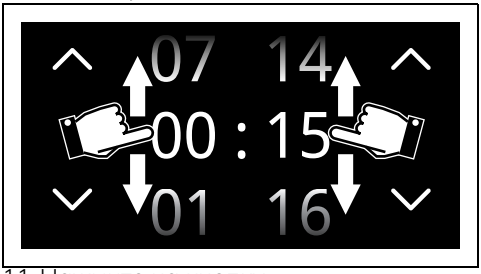
Рекомендуется вставлять бутылки, начиная из центра.

4. Закройте дверцу.
5. На дисплее, на экране холодных функций нажмите кнопку ОХЛАЖДЕНИЕ НАПИТКОВ .
6. Нажмите на название желаемого напитка (например, КРАСНОЕ ВИНО).

7. Выберите количество охлаждаемых бутылок, прокручивая значения от 1 до 10.



8. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранное значение.
9. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или на соответствующее значение.
10. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



11. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.

Невозможно ввести значения времени менее 5 минут.

Стадия охлаждения

12. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать функцию.

Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала охлаждения.



Нажмите на кнопку СТОП, чтобы прервать функцию в любой момент.

Завершение функции

По окончании функции 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.

Тип напитка

КРАСНОЕ ВИНО



- Молодые красные вина
- Зрелые розовые вина
- Выдержанные в бочках зрелые белые вина

ТИХОЕ БЕЛОЕ ВИНО



- Молодые белые вина
- Структурированные и эволюционировавшие белые вина
- Белые вина пассито
- Белые ликерные вина
- Молодые розовые вина
- Молодые граппы

ПЕРЛЯЖ



- Шампанское
- Игристые вина
- Газированные вина

ПИВО



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trappista
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

RU

ЛИКЕРЫ (ДИСТИЛЛЯТЫ)



- Граппа
- Аквавит
- Джин
- Коньяк
- Текила
- Водка
- Виски
- Ром

ЛИКЕРЫ (КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА)



- Портвейн
- Марсала
- Мадейра
- Шерри (Херес)

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ



- Газированные напитки
- Фруктовые соки
- Свежевыжатые соки

ВОДА



- Минеральная
- Газированная
- Ароматизированная
- Холодный кофе
- Чай со льдом, травяные чаи и настои

ХРАНЕНИЕ

Эта функция сохраняет продукты при желаемой температуре.

1. На дисплее, в экране холодных функций нажмите на кнопку ХРАНЕНИЕ .
2. Выберите тип продукта для хранения (например, МОРОЖЕНОЕ).

в этой функции не предусмотрено изменение времени или температуры. Чтобы задать параметры по своему вкусу, выберите ХРАНЕНИЕ из меню РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ .

Стадия хранения

3. Откройте дверцу.
4. Вставьте блюдо для хранения в рабочую камеру.
5. Закройте дверцу.
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать функцию.

Окончание функции хранения

Чтобы завершить функцию хранения.

7. Нажмите на кнопку СТОП , чтобы прервать функцию в любой момент.
8. Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ СЫРОЙ РЫБЫ

Эта функция длительного действия (около 28 часов) позволяет обеззараживать продукты, сохраняя их органолептические свойства, вкус, текстуру и внешний вид.

Не дезинфицировать сырую рыбу крайне опасно: паразиты, бактерии и вирусы могут вызвать серьезные инфекции и отравления. Эта функция имеет решающее значение для обеспечения безопасности продуктов питания и защиты здоровья человека.

Заранее заданные параметры:

- Предварительное охлаждение при -30°C в течение 30 минут
- Глубокая заморозка при -30°C в течение 4 часов
- Хранение при -20°C в течение 24 часов

1. Нажмите на кнопку ДЕЗИНФЕКЦИЯ СЫРОЙ РЫБЫ .
2. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить стадию предварительного охлаждения и последующую функцию глубокой заморозки (см. главу ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ).

в этой функции не предусмотрено изменение времени или температуры. Чтобы задать параметры по своему вкусу, выберите ГЛУБОКАЯ ЗАМОРОЗКА из меню РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ .

Завершение функции

По окончании функции прибор автоматически переходит в состояние ХРАНЕНИЕ  и остается в этом состоянии до нажатия кнопки СТОП .

В состоянии хранения продукты поддерживаются при правильной температуре в соответствии с используемой функцией.

Горячие программы

См. «Общие меры безопасности».

- При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.
- Не рекомендуется накладывать продукты друг на друга или создавать из них несколько слоев.
- В некоторых функциях нет возможности выбрать вес блюда, так как это не влияет на продолжительность работы функции.
- В горячих программах невозможно пропустить фазу предварительного нагрева.

Предустановленные параметры для каждой выбранной функции являются лишь ориентировочными/рекомендуемыми, их можно изменять в соответствии с потребностями и предпочтениями. Кроме того, вы можете настроить все параметры по своему вкусу, выбрав нужную функцию в меню РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ .

В «главном меню» нажмите на кнопку ГОРЯЧИЕ ПРОГРАММЫ  (расположенную в главной информационной области 2).

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

В зависимости от выбранной функции отображаются следующие параметры:

- Кнопка ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА  (отключена): показывает температуру внутри рабочей камеры в режиме реального времени.
- Кнопка ЦЕЛЕВАЯ ТЕМПЕРАТУРА  (отключена) или  (только для некоторых функций): для установки температуры, которая должна быть достигнута в рабочей камере.
- Кнопка ИЗМЕРЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА  (отключена и только для некоторых функций): показывает температуру внутри блюда в режиме реального времени.
- Кнопка НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА  (только для некоторых функций): для установки температуры, которая должна быть достигнута внутри блюда.
- Кнопка ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФУНКЦИИ  (отключена) или  (только для некоторых функций): для установки длительности функции.
- Кнопка КОНЕЦ ФУНКЦИИ  (отключена): для установки времени окончания функции.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Некоторым горячим функциям (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ  и ЙОГУРТ ) предшествует стадия предварительного нагрева , во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

Кроме того, в некоторых функциях температура этой стадии задана на 65°C для эффективной дезинфекции рабочей камеры прибора.

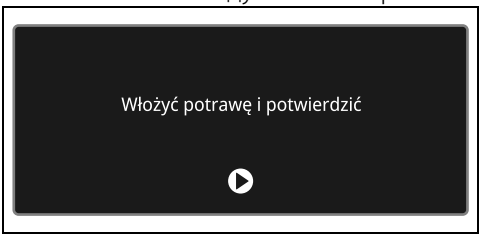
Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.



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

RU

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



Включение функции

После завершения предварительного нагрева:

1. Откройте дверцу
2. Вставьте блюдо в рабочую камеру.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы запустить функцию.

Об этой стадии сигнализирует постепенное увеличение горизонтальной полосы.



Нажмите на кнопку СТОП , чтобы прервать функцию в любой момент.

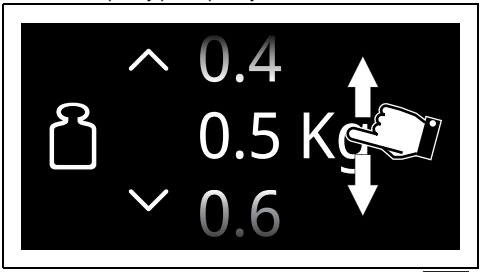
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (с термощупом)

Приготовление в режимe низкой температуры - это длительный процесс, при котором продукты сохраняют свои соки, в результате чего они не высыхают и не черствеют.

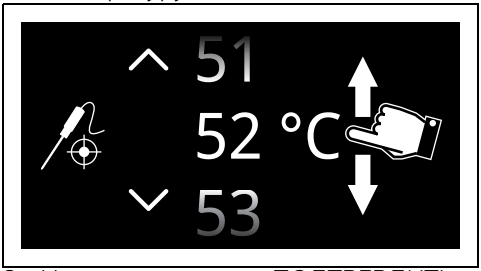
Перед приготовлением при низкой температуре рекомендуется использовать функцию шоковой заморозки рыбы.

Для достижения наилучших результатов рекомендуется до или после приготовления в режиме низкой температуры (в зависимости от рецепта) поджарить продукты в течение нескольких минут на сковороде или на гриле духовки.

1. Нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ .
2. Выберите тип продукта для приготовления (например, РЫБА).
3. Выберите тип продукта для приготовления (например, ЛОСОСЬ).
4. Пролистайте значения, что задать вес приготоавливаемого при низкой температуре продукта.



5. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранное значение.
6. Нажмите на кнопку ТЕРМОЩУП , расположенную в нижней области 2.
7. Пролистайте значения заданной температуры и выберите требуемую температуру.



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

Символ указывает, что термощуп не подсоединен к прибору.

9. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить стадию предварительного нагрева и последующую функцию приготовления в режиме низкой температуры (см. главу ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ).

Окончание приготовления в режиме низкой температуры

Функция завершается, когда мгновенная температура достигает заданной температуры.

1. Откройте дверцу.
2. Извлеките термощуп из блюда.
3. Открутите кольцевую гайку и выньте штекер термощупа из гнезда на внутренней стороне прибора.
4. Достаньте блюдо из рабочей камеры.
5. Закройте дверцу.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Функция ручного размораживания. Выберите блюдо, введите параметры температуры и длительности, необходимые для правильного размораживания.

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

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 - ФРУКТЫ.
6. Пролистайте значения, что задать вес размораживаемого блюда.
7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
8. Нажмите на кнопку ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА или на соответствующее значение.
9. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.
10. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранную температуру приготовления.
11. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или на соответствующее значение.
12. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.
13. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
14. 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. Прибор автоматически переходит в состояние ХРАНЕНИЕ и остается в этом состоянии до нажатия кнопки СТОП .

В состоянии хранения продукты поддерживаются при правильной температуре в соответствии с используемой функцией.

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.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

RU

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную, выполнение функции 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 поставьте на дно рабочей камеры духовки сосуд с водой.

1. Откройте дверцу
2. Поставьте тесто на второй уровень.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите  ПОДНЯТИЕ ТЕСТА.
5. Выберите время для поднятия теста (6Ч или 24Ч).

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 6Ч: идеально подходит для теста со значительным количеством дрожжей и требующего довольно короткого времени отдыха.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА 24Ч: идеально подходит для теста с минимальным количеством дрожжей и требующего довольно долгого времени отдыха.
Заранее заданные параметры:
- 4°C в течение 18 часов
- 28°C в течение 6 часов

6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
7. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить процесс поднятия теста.

в этой функции не предусмотрено изменение времени или температуры. Чтобы задать параметры по своему вкусу, выберите ПОДНЯТИЕ ТЕСТА из меню РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ.

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

Советы для оптимального поднятия теста

- Используйте емкости из металла, керамики или материала, подходящего для температуры до 80°C.
- Для муки с высоким содержанием W используйте меньше дрожжей и установите более длительное время расстойки.
- Используйте ограниченное количество дрожжей, например, 4 грамма на 1 кг теста, и дайте тесту подняться в течение более длительного времени, чтобы сделать его более ароматным и легкоусвояемым.
- Накройте тесто пищевой пленкой.
- Используйте закваску для более пушистого, легкого и легкоусвояемого теста
- Для лучшего поднятия теста уменьшите количество дрожжей и дайте тесту подняться при постоянной температуре.
- Если требуется быстрое поднятие (от 60 до 120 минут), рекомендуется использовать функцию РУЧНОЕ ПОДНЯТИЕ и установить температуру 35°C.

ЙОГУРТ


Эта продолжительная функция (14 часов) предназначена для приготовления йогурта.

в этой функции не предусмотрено изменение времени или температуры.

Заранее заданные параметры:
- Предварительный нагрев при 30°C
- Ферментация при 43°C в течение 10 часов
- Хранение при 4°C в течение 4 часов

Приготовление смеси

1. Налейте один литр молока в кастрюлю и нагрейте его на медленном огне до температуры примерно 38-45°C.
2. Тем временем налейте в емкость 125 грамм йогурта (или пакетик имеющейся в продаже лиофилизированной молочной закваски).

3. Когда молоко достигнет температуры, снимите его с огня и понемногу вливайте в емкость с йогуртом (или закваской), помешивая венчиком.
4. В конце распределите смесь по 5-6 баночкам и герметично закройте их или накройте прозрачной пленкой.

Использование функции приготовления йогурта

5. Откройте дверцу
6. Поместите баночки в рабочую камеру.
7. Закройте дверцу.
8. Выберите функцию ЙОГУРТ .
9. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить стадию предварительного нагрева и последующую функцию приготовления йогурта (см. главу ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ).

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

Советы по приготовлению йогурта

- Используйте пастеризованное цельное молоко УВТ и стаканчик белого йогурта.
- Для приготовления йогурта с низким содержанием жира используйте обезжиренное или полуобезжиренное молоко УВТ и стаканчик йогурта с низким содержанием жира.
- Для приготовления фруктового йогурта лучше всего использовать твердые сезонные фрукты
- Рекомендуется очистить фрукты от кожуры, нарезать их мелкими кубиками и варить в кастрюле около 15 минут, часто помешивая. Для более сладкого вкуса можно добавить коричневый сахар во время приготовления или сироп агавы после приготовления.
- Для получения более кремообразной текстуры можно взбить блендером ранее приготовленные фрукты.
- Перед добавлением в йогурт дайте полученной фруктовой смеси остыть.
- Добавьте (остывшую) фруктовую смесь в йогурт перед тем, как поместить его в рабочую камеру прибора
- В качестве альтернативы ароматизируйте йогурт несколькими каплями ароматизатора (лимон, апельсин, мандарин и т.д.), добавленного в молоко непосредственно перед помещением его в баночку. Рекомендуемая доза - 2 столовые ложки ароматизатора на литр молока.

Ручные функции



См. «Общие меры безопасности».



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

В этом меню сгруппированы, главным образом, холодные и горячие функции, которые мы уже рассмотрели, но с возможностью свободного выбора определенных параметров, таких как температура и длительность использования функции.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ  (расположенную в главной информационной области 2).

Использование ручной функции

2. В меню ручных функций прокрутите вправо или влево и выберите нужную функцию.



В случае функции ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ  имеется два подменю функций.

3. В зависимости от выбранной функции можно установить следующие параметры:

- Кнопка ПОДСЧЕТ ВРЕМЕНИ  (отключена): указывает на шкалу времени выполнения функции.
- Кнопка ДЛИТЕЛЬНОСТЬ : для установки длительности функции.
- Кнопка КОНЕЦ ФУНКЦИИ : для установки времени окончания

RU

функции.

Невозможно установить время КОНЦА ФУНКЦИИ , если не была установлена ДЛИТЕЛЬНОСТЬ .

- Кнопка ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА (отключена): показывает температуру внутри рабочей камеры в режиме реального времени.
- Кнопка ТЕМПЕРАТУРА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ : для установки температуры, которая должна быть достигнута в рабочей камере.
- Кнопка ИЗМЕРЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА (отключена): показывает температуру внутри блюда в режиме реального времени.
- Кнопка ТЕРМОЩУП (только для некоторых функций): для установки НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА , которая должна быть достигнута внутри блюда.

Кнопки серого цвета отключены.

4. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранное значение.
5. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ или ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Некоторым функциям предшествует стадия предварительного охлаждения или предварительного нагрева (в зависимости от выбранной функции), что позволяет прибору быстрее достичь заданной температуры. Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.



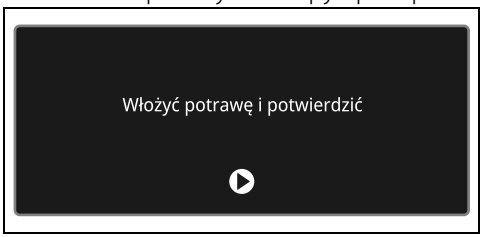
или



Не рекомендуется помещать продукты в рабочую камеру прибора во время предварительного охлаждения.

Фазы предварительного охлаждения и предварительного нагрева можно пропустить. Нажмите соответствующую кнопку или (расположенную в нижней области 3) и подтвердите нажатием кнопки «ДА».

По окончании предварительного охлаждения или предварительного нагрева звуковой сигнал и сообщение на дисплее оповестят, что продукты можно поместить в рабочую камеру прибора.



Включение функции

После завершения предварительного охлаждения или предварительного нагрева:

1. Откройте дверцу
2. Вставьте блюдо в рабочую камеру.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы запустить функцию.

Об этой стадии сигнализирует постепенное увеличение горизонтальной полосы.



или



Нажмите на кнопку СТОП , чтобы прервать функцию в любой момент.

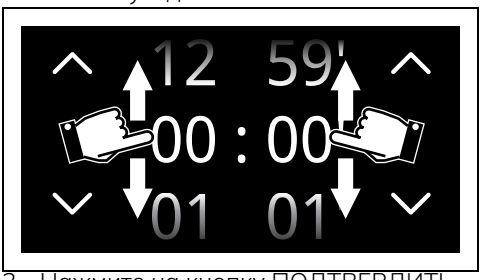
Для некоторых функций прибор автоматически переходит в состояние ХРАНЕНИЕ и остается в этом состоянии до нажатия кнопки СТОП .

Функция по таймеру

Под функцией с установкой времени по таймеру понимается функция, позволяющая закончить приготовление по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

Для некоторых функций невозможно установить длительность.

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



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

Значения часов и минут выбираются по отдельности.

Под длительностью отображается время окончания функции.

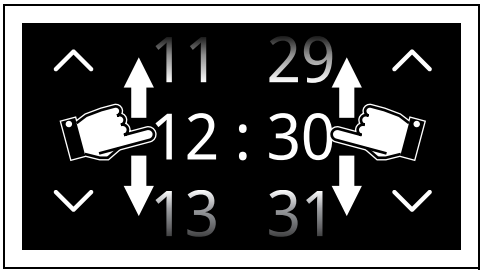
4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию по таймеру.

Запрограммированная функция

Под запрограммированной функцией подразумевается функция, которая позволяет завершить функцию с таймером в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.

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

1. После настройки функции по таймеру, нажмите кнопку ОКОНЧАНИЯ ФУНКЦИИ или соответствующее значение.
2. Пролистайте значения и выберите желаемое время окончания функции.



Значения часов и минут выбираются по отдельности.

3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбранное время окончания функции.

Перечень ручных функций

СТАНДАРТНАЯ ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Эта функция позволяет быстро охладить сырые или свежеприготовленные продукты до +3°C.
Охлажденные продукты можно хранить в холодильнике (+4°C).

Стандартной шоковой заморозке предшествует предварительное охлаждение до -10°C.

RU

МЯГКАЯ ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА



Эта функция позволяет быстро охладить сырые или свежеприготовленные продукты до +3°C.

Мягкой шоковой заморозке предшествует предварительное охлаждение до -10°C.

Шоковая заморозка останавливает рост бактерий и сохраняет качество продуктов.

Функции шоковой заморозки также предусматривают использование термощупа. Температура, которая должна быть достигнута внутри пищевого продукта, установлена на 3°C.

Деликатные овощи, для которых рекомендуется МЯГКАЯ ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА, - это:

- красный цикорий
- савойская капуста
- белокачанная капуста
- спаржа
- спаржевая фасоль

ЗАМОРОЗКА



Эта функция позволяет быстро снизить температуру продуктов до -18°C.

ОХЛАЖДЕНИЕ НАПИТКОВ



Эта функция служит для охлаждения различных видов напитков до желаемой температуры от 0°C до +20°C.

ХРАНЕНИЕ



Эта функция служит для хранения пищевых продуктов при желаемой температуре от -20°C до +20°C.

По окончании функции начинается 2-минутный обратный отсчет; если пользователь не выполняет никаких действий, функция перезапускается автоматически до тех пор, пока пользователь не вмешается.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ



Эта функция служит для охлаждения рабочей камеры прибора до желаемой температуры (от -30°C до +5°C) с целью подготовки к последующей холодной функции.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



Эта функция длительного хранения полезна для приготовления блюд, которые сохраняют свои соки, в результате чего они не высыхают и не черствеют.

Приготовление в режиме низкой температуре предполагает использование термощупа.

ПОДОГРЕВ



Функция для подогрева уже готовых блюд, хранившихся в холодильнике.
Рабочую камеру прибора можно настроить на температуру от 65°C до 80°C.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА



Данная функция особенно подходит для поднятия теста.
Рабочую камеру прибора можно настроить на температуру от 4°C до 40°C.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ



Функция позволяет размораживать продукты при желаемой температуре (от 25°C до 30°C). Введите время размораживания блюда. По истечении этого времени функция считается выполненной.

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную, выполнение функции 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.

READY TO EAT (ГОТОВНОСТЬ К УПОТРЕБЛЕНИЮ)

Эта функция позволяет довести уже приготовленные блюда до идеальной температуры (от 40°C до 70°C) для употребления в запланированное время.

Рекомендуется разогревать только нарезанные или порционные блюда весом не более 1 кг.

Запрограммированную функцию можно установить, нажав кнопку КОНЕЦ ФУНКЦИИ .

История

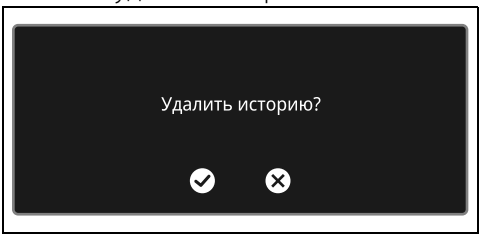
Это меню особо полезно для отображения и повторного использования последних использованных функций.

1. В «главном меню» нажмите кнопку ИСТОРИЯ (расположенную в информационной области 3 внизу слева).
2. Выберите функцию для повторного использования и перейдите к их активации согласно информации, предоставленной в предыдущих главах.

Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

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



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

Функции многошагового приготовления

Под функциями Многошагового приготовления подразумевается возможность последовательного выполнения двух различных функций, заданных 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 (холодная или горячая функция).
4. Как описано в предыдущих главах, нажмите на кнопки ТЕМПЕРАТУРА , ДЛИТЕЛЬНОСТЬ , (в зависимости от выбранной функции), чтобы выбрать параметры, которые вы хотите изменить.
5. Пролистайте значения и выберите желаемые настройки.
6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранных значений.
7. Нажмите на кнопку ДОБАВИТЬ ШАГ .
8. Выберите нужную функцию для второго шага (холодная или горячая функция).
9. Задайте желаемые параметры для второй функции.

Невозможно добавить следующий шаг, если не была задана длительность или температура для термощупа (при условии наличия выбранной функции).

RU

Невозможно начать приготовление, если не была задана длительность, температура или температура для термощупа (при условии наличия выбранной функции) для всех шагов.

Невозможно выбрать функцию охлаждения бутылок.

Не все функции доступны для обоих шагов.

10. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранных значений.
11. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить функцию «Многошагового приготовления».

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.

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 останутся 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.

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.

Рекомендации и предложения по функциям

Ниже приведена наглядная таблица предложений на дисплее, сопровождаемая пояснениями.

ОХЛАЖДЕНИЕ	ЗАМОРОЗКА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ	РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ	Рекомендации на дисплее	Примечания
				Рекомендуется: не накрывать продукт крышкой/пленкой.	Для обеспечения правильного процесса приготовления.
				Рекомендуется: использовать центральный уровень.	Обеспечивает правильный, однородный и постоянный поток воздуха вокруг продуктов.
				Рекомендуется заменить емкость, используемую во время приготовления пищи (обычно это стеклянная, керамическая, чугунная или другая огнеупорная посуда пирекс), на алюминиевую.	Чтобы избежать сохранения и выделения избыточного тепла внутри камеры в процессе приготвления.
				Рекомендуется раскладывать продукты ровно, не накладывая друг на друга.	Для равномерного воздействия холодного воздуха на продукты.
				Рекомендуется накрыть продукты пленкой.	Чтобы обеспечить надлежащую обработку продуктов и не повредить детали, находящиеся в непосредственном контакте с потоком холодного воздуха.
				Рекомендуется использовать нижний уровень.	Обеспечивает правильный, однородный и постоянный поток воздуха вокруг продукта, не вступая в прямой контакт со стенками камеры.
				Рекомендуется не использовать шоковую заморозку, даже мягкую, для некоторых деликатных овощей.	Чтобы избежать структурного изменения продуктов, например, листовых овощей, включая шпинат, зелень, салаты и помидоры.
				Рекомендуется: использовать центральный уровень.	Если высота хлеба требует этого, используйте нижний уровень.
				Перед замораживанием рекомендуется подвергнуть продукты шоковой заморозке.	Для уменьшения размножения бактерий и быстрого снижения температуры пищи.

RU

ОХЛАЖДЕНИЕ	ЗАМОРОЗКА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ	РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ	Рекомендации на дисплее	Примечания
				Рекомендуется ставить формы на плоскую емкость.	Позволяет формировать компактные и правильной формы порции фруктового льда или кубики льда.
				Рекомендуется разбавить одну порцию сиропа 3 порциями воды.	Для приготовления порций фруктового льда со сбалансированным вкусом.
				После приготовления блюда рекомендуется подрумянить его на сковороде или запечь.	Чтобы питательные соки сохранялись в продуктах.
				Рекомендуется связывать продукты, чтобы они сохраняли свою форму.	Для улучшения текстуры и подчеркивания вкуса блюд.
				Рекомендуется обжаривание на сковороде перед гот.на низ.т. в камере шоковой заморозки.	Около 15 минут, добавляя масло по вкусу, чтобы жидкость оставалась внутри продуктов.
				Рекомендуется перенести противень перед гот.на низ.т. в камеру шоковой заморозки.	Чтобы избежать удержания и выделения избыточного тепла внутри камеры во время гот.на низ.т.
				Перед гот.на низ.т. рекомендуется охладить продукт.	Чтобы избежать размножения бактерий.
				Перед началом приготовления рекомендуется приправить рыбу желаемыми ароматизаторами.	Например, соль, перец, масло, травы или дольки лимона.

ОХЛАЖДЕНИЕ НАПИТКОВ	ХРАНЕНИЕ	ПОДНЯТИЕ ТЕСТА	ДЕЗИНФЕКЦИЯ СЫРОЙ РЫБЫ	Рекомендации на дисплее	Примечания
				Рекомендуется предварительное охлаждение с пустой камерой.	Для обеспечения равномерной температуры охлаждающей среды.

ОХЛАЖДЕНИЕ НАПИТКОВ	ХРАНЕНИЕ	ПОДНЯТИЕ ТЕСТА	ДЕЗИНФЕКЦИЯ СЫРОЙ РЫБЫ	Рекомендации на дисплее	Примечания
				Рекомендуется: использовать центральный уровень.	Обеспечивает правильный, однородный и постоянный поток воздуха вокруг продуктов.
				Если количество бутылок больше 1, рекомендуется расставлять их, начиная с центра камеры.	Для равномерного воздействия холодного воздуха на продукты.
				Рекомендуется: - выполнить функцию очистки при незаполненной камере после завершения функции хранения продукта.	Для предотвращения загрязнения и образования плесени и других микроорганизмов.
				Рекомендуется предварительное охлаждение с пустой камерой.	Изолировать в непроницаемой среде, позволяя ему бродить, подниматься и созревать.
				Рекомендуется накрыть тесто крышкой или пленкой.	Для равномерного воздействия холодного воздуха на продукты.
				Рекомендуется замешивать тесто в конце цикла подъема теста.	После обработки рекомендуется дать ему отдохнуть в форме для выпечки при комнатной температуре на время предварительного разогрева духовки.
				Рекомендуется раскатывать тесто в конце цикла подъема.	После растягивания рекомендуется дать ему отдохнуть на противне при комнатной температуре на время предварительного разогрева духовки.
				Рекомендуется не накрывать крышками/пленкой.	Чтобы дать блюду как следует остыть.
				Рекомендуется раскладывать продукты ровно, не накладывая друг на друга.	Для равномерного воздействия холодного воздуха на продукты.

RU

Настройки

В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

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

ВЫСТАВКА

Меню для выставочных моделей.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку ВЫСТАВКА

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.

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.

ЧАСЫ

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.



Время в режиме ожидания

Как активировать/деактивировать отображения часов, когда прибор выключен.

Функция Время в режиме ожидания установлена производителем на ВЫКЛ.

Если функция Время в режиме ожидания установлена на ВКЛ, на дисплее прибора (в режиме ожидания) будет отображаться текущее время с минимальной яркостью.

Функция Время в режиме ожидания, заданная на ВКЛ, приведет к увеличению потребления энергии в режиме ожидания.

Только в моделях SmegConnect: Если функция Время в режиме ожидания установлена на ВЫКЛ, функция связи выключается автоматически, когда часы переходят в режим ожидания.

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.

ДИСПЛЕЙ

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.

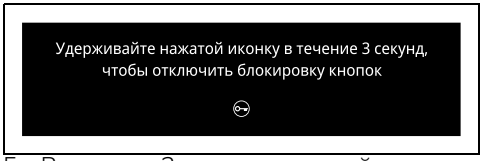
1. Выберите Заблокированные кнопки.
2. Выберите «Да».
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима заблокированных кнопок.

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.

RU

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 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).

Восстановить настройки

Эта функция позволяет восстановить первоначальные заводские настройки.

- 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 настройки.

   или

2. Нажмите на кнопку НЕТ, чтобы отменить операцию.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ (только в моделях SmegConnect)

Меню, в котором отображаются параметры подключения.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку ПОДКЛЮЧЕНИЕ .

Настройки ПОДКЛЮЧЕНИЯ см. в руководстве пользователя «Подключения встроенного шкафа шоковой заморозки».

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 рабочей камеры

Чтобы сохранить рабочую камеру прибора в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после каждого использования.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Обязательно удаляйте сухие остатки пищи.

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

В конце каждого использования рекомендуется выполнить два цикла автоматической очистки для обеспечения оптимальной санитарной обработки рабочей камеры.

Сушка

При приготовлении и шоковой заморозке/глубокой заморозке пищи внутри рабочей камеры образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

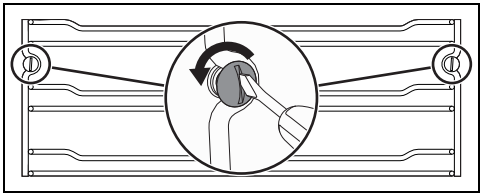
По окончании каждого цикла следует:
1. дождаться охлаждения прибора;
2. очистить рабочую камеру от загрязнений;
3. протереть насухо рабочую камеру мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

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

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

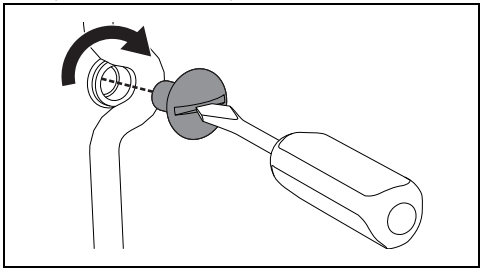
- С помощью шлицевой отвертки среднего размера выкрутите штифты, крепящие рамку к боковой стенке рабочей камеры.



Крепко удерживайте рамку одной рукой, чтобы она не упала и не повредила поверхности прибора.

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

- Расположите рамку на боковой стенке рабочей камеры и закрутите крепежные штифты на своем месте.



RU

Автоматическая очистка

Задача автоматической очистки - освободить внутреннее пространство рабочей камеры от неприятных запахов, возникающих во время работы.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку (расположенную в нижней информационной области 3).
2. Откройте дверцу.
3. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать автоматическую очистку.

Автоматическая очистка не начинается, если дверца закрыта.

Если во время очистки дверца случайно закрывается, прибор останавливается и ждет, пока дверца снова будет открыта.

4. По окончании автоматической очистки тщательно протрите насухо рабочую камеру прибора.
5. Закройте дверцу.

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

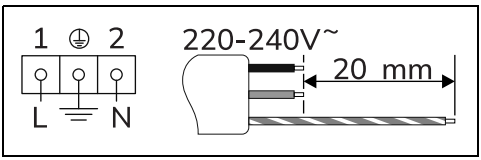
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

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.

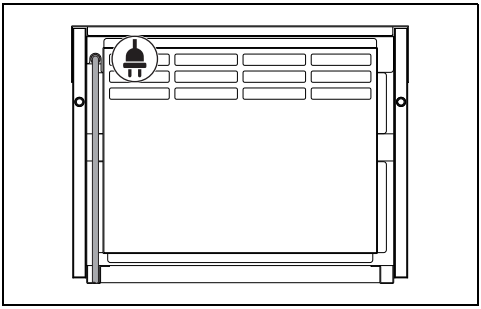
Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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.

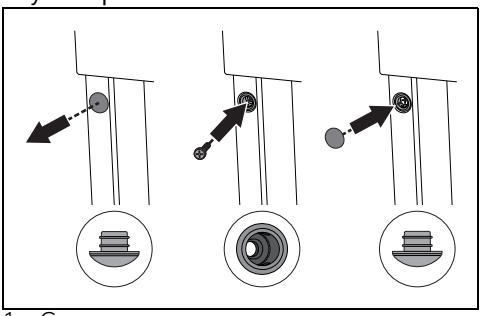
Встраивание

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Положение кабеля питания

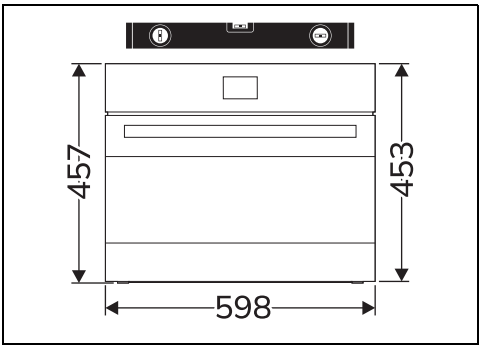


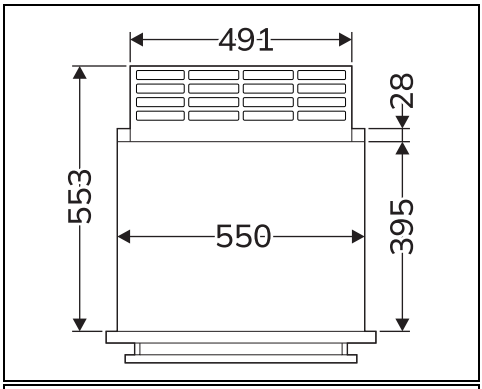
Втулки крепления

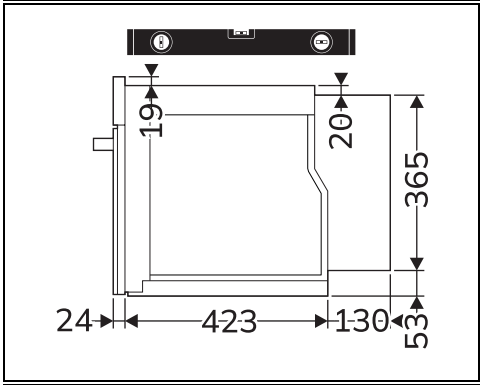


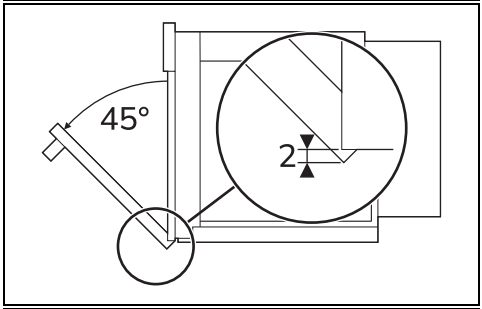
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

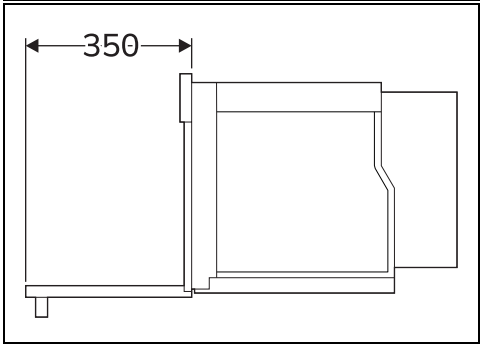
Габаритные размеры прибора (мм)





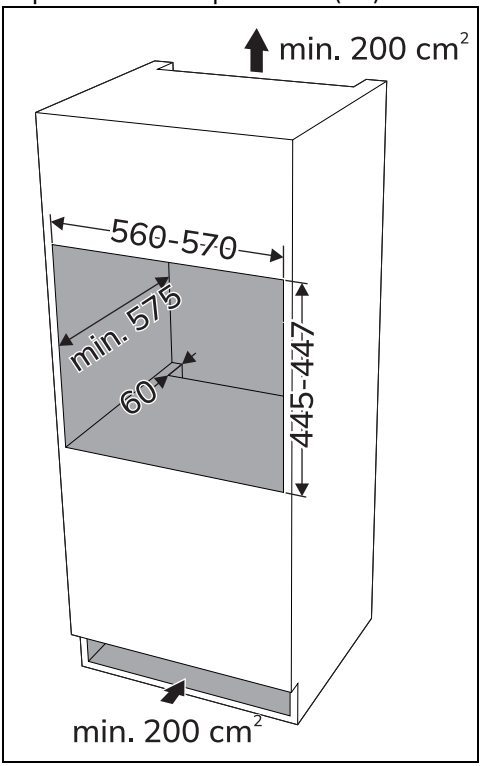






RU

Вертикальное встраивание (мм)



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