ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 368
Общие предупреждения по технике безопасности 368
Назначение прибора 373
Руководство по эксплуатации 374
Ответственность производителя 374
Идентификационная табличка 374
Утилизация 374
Информация для европейских контролирующих органов 375
Технические данные по энергоэффективности 375
Для экономии энергии 375
Источники света 375
Работа с руководством по эксплуатации 375
ОПИСАНИЕ 376
Общее описание 376
Панель управления 377
Другие части 378
Аксессуары 378
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно) 379
Преимущества приготовления на пару 380
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 380
Предварительные операции 380
Использование принадлежностей 380
Цифровой программатор 381
Первое использование 381
Использование духовки 382
Рекомендации по приготовлению 390
Использование термощупа (только в некоторых моделях) 391
Рекомендации по приготовлению 394
Мини-руководство по использованию аксессуаров 395
Познакомьтесь с рецептами 395
Указания для органов надзора 396
Специальные функции 396
Вторичные функции 401
Настройки 402
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 405
Чистка прибора 405
Очистка дверцы 406
Чистка рабочей камеры 407
Специальные функции очистки 408
Паровая очистка (только на некоторых моделях) 408
Пиролиз (только на некоторых моделях) 410
Удаление накипи 411
Очистка резервуара и гидравлического контура 415
Внеплановое техобслуживание 417
УСТАНОВКА 418
Электрическое подключение 418
Встраивание 419

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

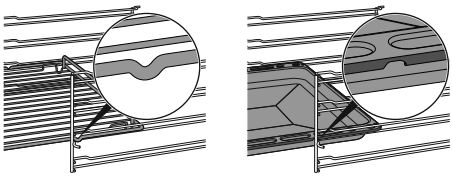
пытайтесь погасить пламя/ пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если 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.

RU

- 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 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.

Для пиролитических приборов

- Во время пиролиза поверхности могут нагреваться сильнее обычного. Не подпускайте близко детей.
- Перед запуском пиролиза удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Перед запуском пиролиза выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Перед запуском пиролиза выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.

RU

- 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.
- 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 обеспечьте отключение прибора с помощью штепсельной вилки или выключателя в случае стационарного подключения.
- 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.
- ВНИМАНИЕ! Перед тем как заменять лампы внутреннего освещения, проверьте, чтобы прибор был выключенным и отсоединенным от электрической сети или было отключено общее питание.
- На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их для домашнего освещения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампы, во избежание поражения электрическим током, необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- 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.
- (только в некоторых моделях) Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им.
- При приготовлении с функцией Direct Steam будьте очень осторожны, чтобы не превысить максимальную вместимость емкости (250 мл).

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 типа "ночлег и завтрак".

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.

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.

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.

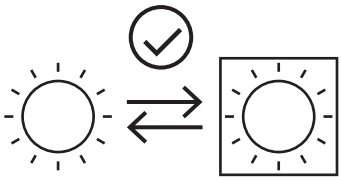
Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

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.

Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды ≥300°C и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

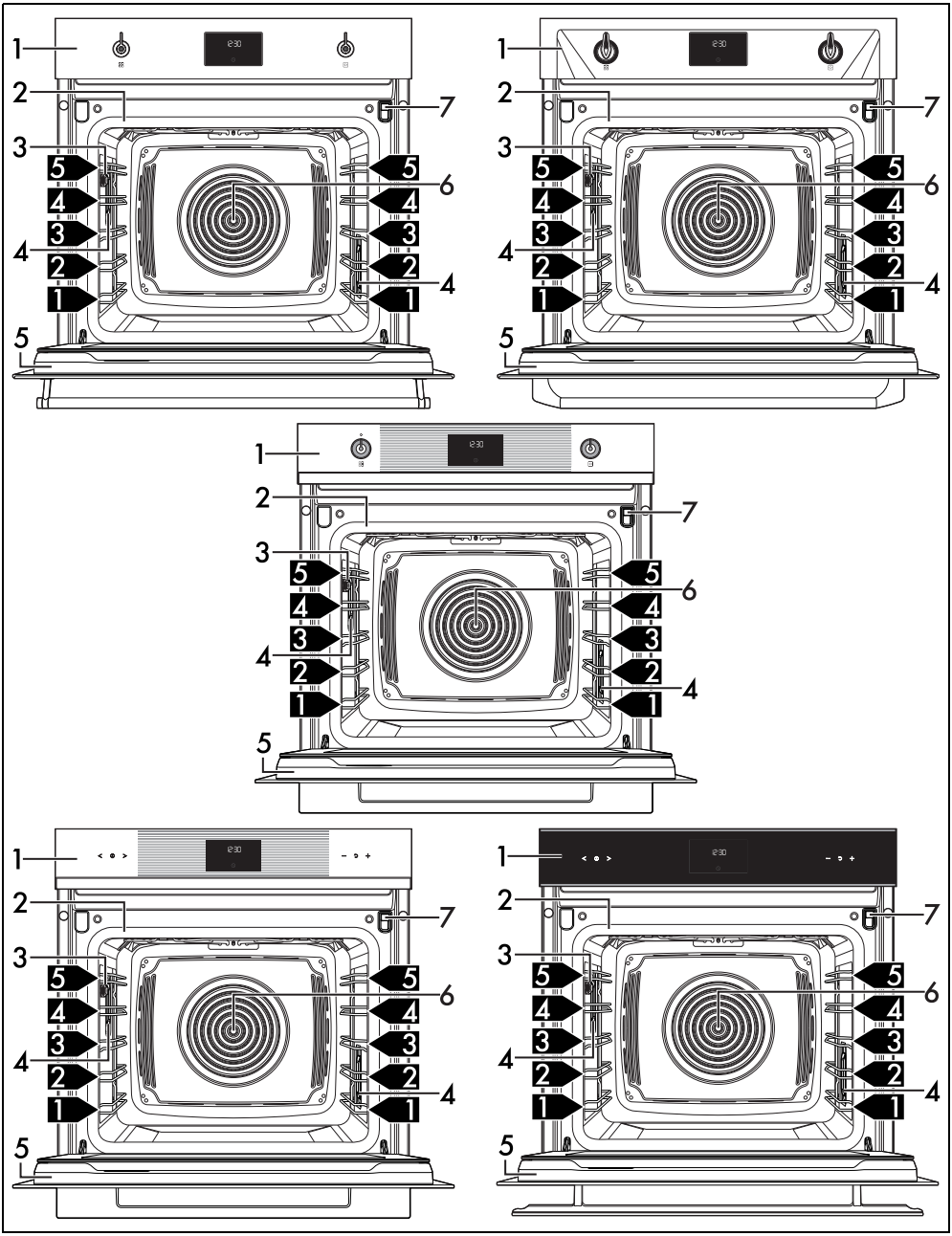
Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

	Предупреждение/Внимание
	Информация/Рекомендации

RU

ОПИСАНИЕ

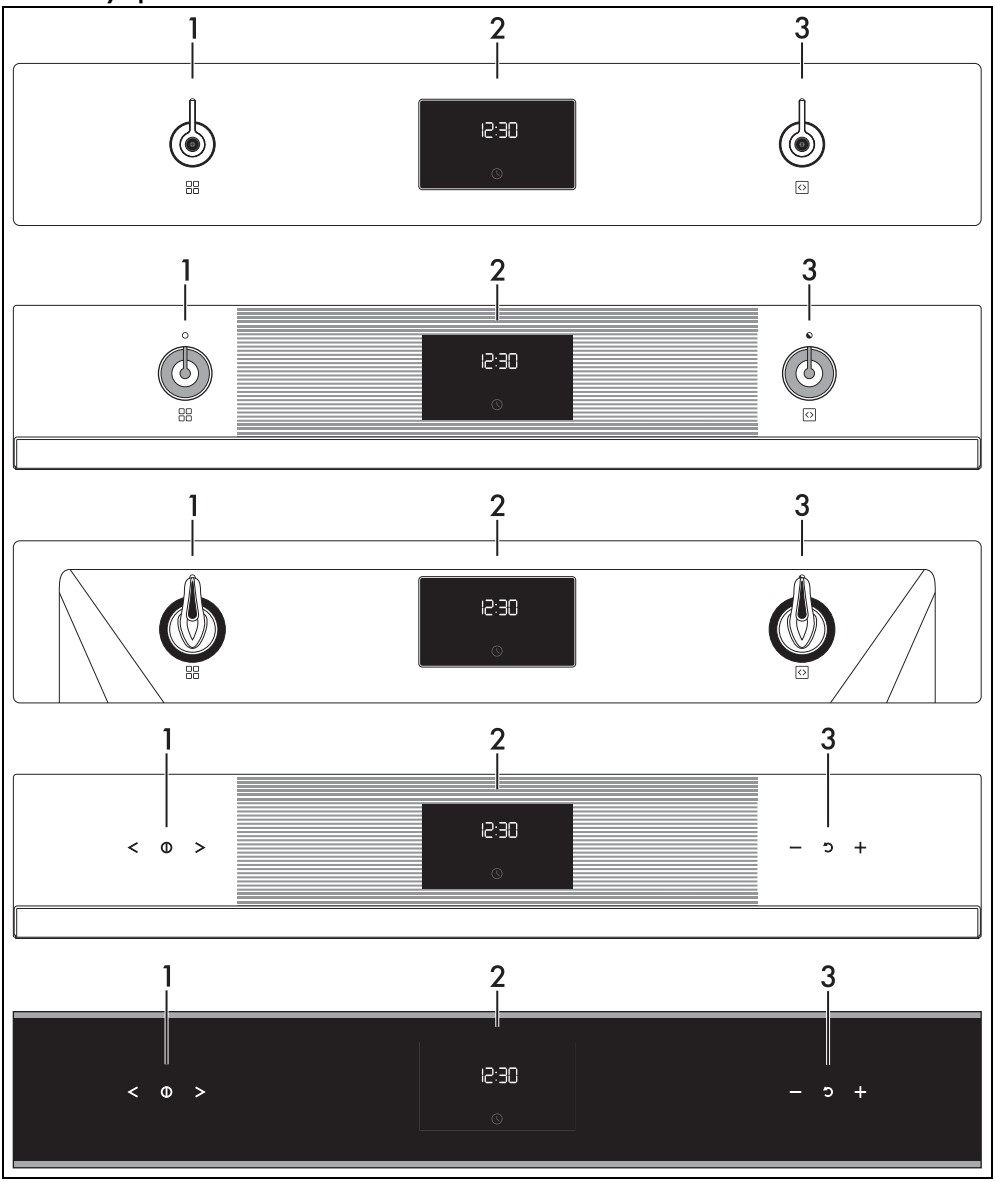
Общее описание



1 Панель управления
2 Прокладка
3 Гнездо термощупа (только в некоторых моделях)
4 Лампа

5 Дверца
6 Вентилятор
7 Загрузочный ящичек
1,2,3.. Уровень для размещения

Панель управления



RU

1 Сенсорные кнопки/Ручка выбора функций

С помощью этих сенсорных кнопок или этой ручки можно

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.

Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы мгновенно завершить приготовление.

2 Цифровой программатор

Отображает текущее время, выбранные функцию, мощность и температуру приготовления, а также установленное время.

3 Сенсорные кнопки/Ручка регулировки температуры

С помощью этих сенсорных кнопок или этой ручки можно задать:

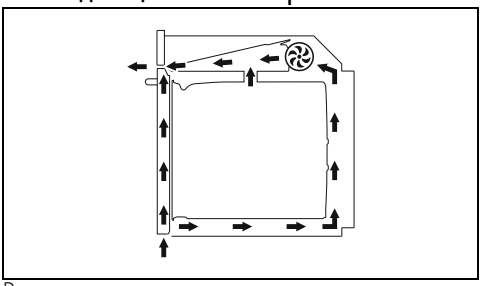
- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- запуск или временную остановку функции.

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:

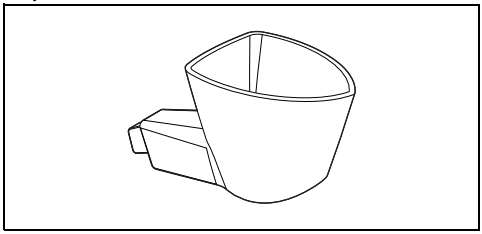
- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, за исключением  (в зависимости от моделей).

Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Аксессуары

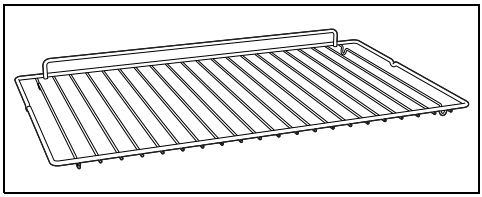
- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать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

Воронка



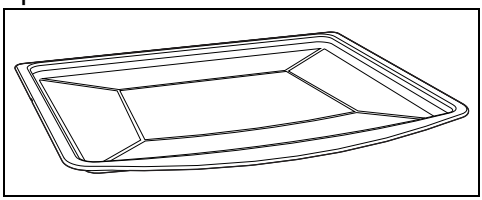
Может использоваться для заливания воды в резервуар.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

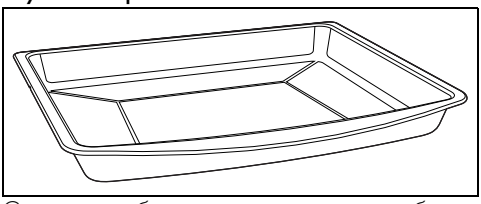
Противень



Служит для приготовления тортов, пиццы,

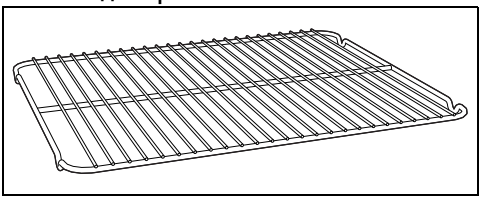
выпечки, печенья.

Глубокий противень



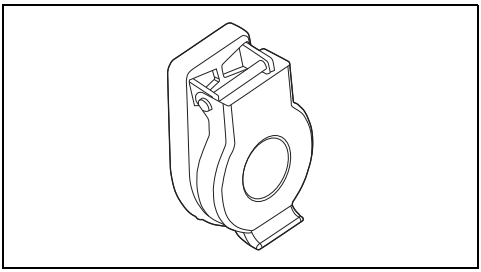
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.

Решетка для противня



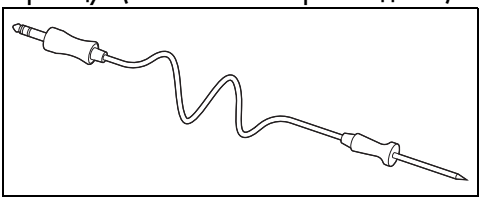
Кладется сверху на противень и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Защитная крышка (только в некоторых моделях)



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

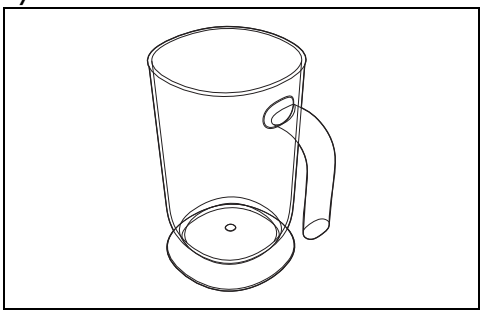
Термощуп (только в некоторых моделях)



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

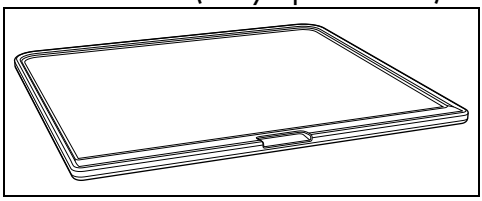
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

Кувшин



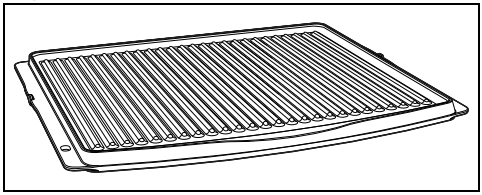
Он служит для хранения жидкости при заполнении и опустошении резервуара.

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.

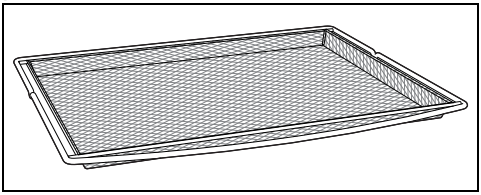
BBQ (тефлоновая сковорода-гриль для барбекю)



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

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

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

Изменения температуры и уровня влажности 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 дополнительном пару особо рекомендуется для приготовления мяса: помимо мягкости, оно сохраняет его 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 порами.

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:

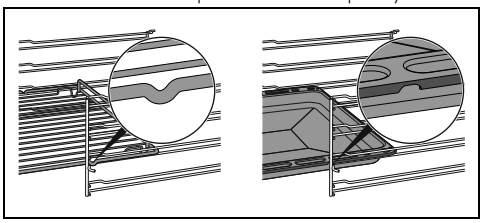
- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

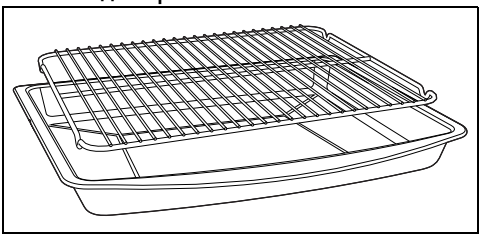
- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



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

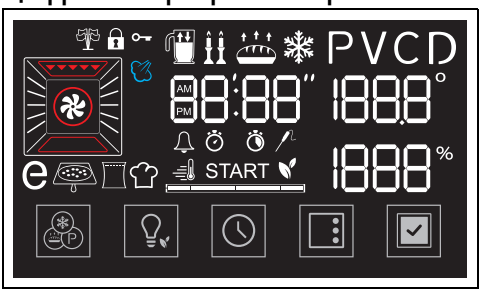
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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

Цифровой программатор



На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для его использования достаточно повернуть ручку функций и регулятор температуры и/или нажать на кнопки в нижней части экрана, в зависимости от операций, которые должен выполнить прибор.

Сенсорные кнопки (только в некоторых моделях)

В некоторых версиях панели управления вместо ручек могут быть сенсорные кнопки.

- С помощью сенсорных кнопок < и > можно выбрать нужную функцию и параметры (такие как время или температура, в зависимости от выбранного меню) в экранном окне на дисплее.

Нажмите и придержите кнопки < или > для быстрой прокрутки параметров, которые вы хотите изменить.

- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ⏻ чтобы выйти из текущей функции и вернуться к экрану часов на дисплее.
- Используйте сенсорные кнопки — и + для увеличения или уменьшения значения выбранного параметра.

Нажмите и придержите кнопки — или + для быстрого изменения параметра, который вы выбрали.

- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ↺ в течение нескольких секунд, чтобы сбросить выбранный параметр на значение по умолчанию.
- Чтобы подтвердить нужное значение, нажмите кнопку ✓ на дисплее.

Следует принять во внимание, что все инструкции в данном руководстве будут даны применительно к модели, оснащенной ручками.

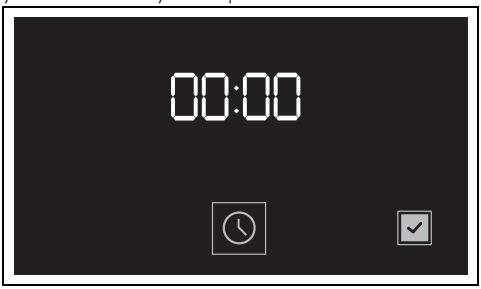
Первое использование

Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.

При первом использовании или после длительного прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающие надпись 00:00 и кнопка 🕐. Чтобы начать любое приготовление, необходимо

RU

установить текущее время.



Настройка времени

1. Нажмите на кнопку .
2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать отображаемый формат часов (12h или 24h).

При выборе варианта 12h на дисплее появляются надписи AM (дополуденное время) или PM (послеполуденное время).

3. Нажмите на кнопку для подтверждения и перейдите к настройке времени.
4. Поверните ручку температуры для установки текущего времени.
5. Нажмите на кнопку , чтобы задать текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать минуты для текущего времени.
7. Нажмите на кнопку для подтверждения.

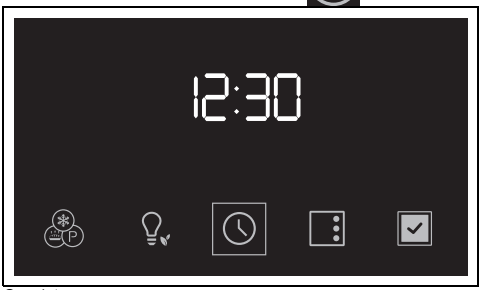
При необходимости можно изменить текущее время, например, при переходе на зимнее/летнее время.

По истечении 2 минут бездействия с ручками дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

Чтобы отменить операцию, поверните ручку функций или удерживайте кнопку нажатой несколько секунд.

Изменение времени

1. В главном меню нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку .



2. Измените время, как описано в пункте 2 предыдущего раздела.

Использование духовки

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

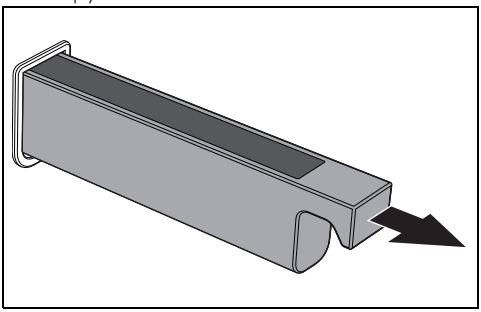
Режимы приготовления с пароувлажнением

1. Поверните ручку на функцию с паром, которая будет использоваться (например, +).

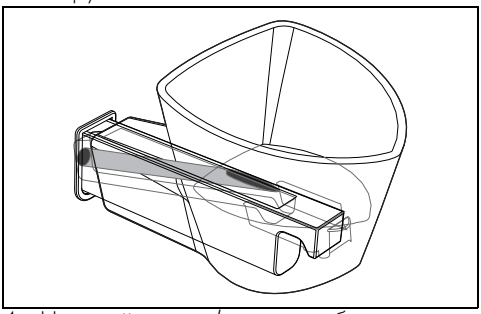
   Индикаторная лампа мигает.

Заполнение резервуара

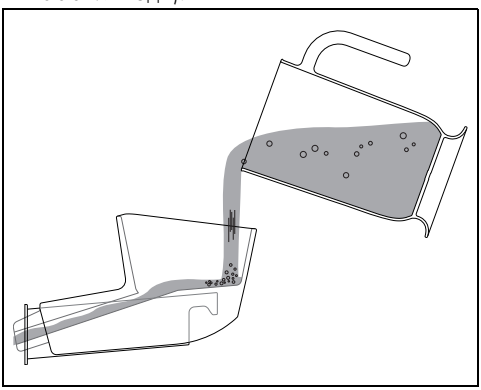
2. Откройте дверцу и извлеките загрузочный ящичек из его гнезда.



3. Вставьте воронку из комплекта в загрузочный ящичек.



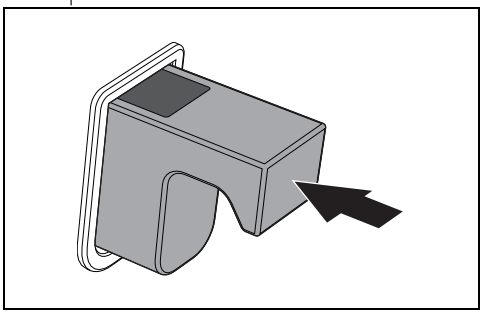
4. Наливайте воду (используя бутылку или графин со шкалой), пока не включится индикатор максимального уровня  (резервуар содержит приблизительно 800 мл воды).



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.

5. Завершив все действия, уберите воронку и установите загрузочный ящичек обратно на свое место.



Если в резервуаре окажется слишком много воды, избыточная вода потечет в рабочую камеру:

- в таком случае перед началом готовки необходимо убрать воду тканевой салфеткой или губкой.
- Рекомендуется слить 200 мл из резервуара помощью функции опорожнения резервуара.

6. Закройте дверцу.

Надпись START и кнопка  начнут мигать, подтверждая, что функцию можно запускать.

Настройки для приготовления с пароувлажнением

1. Поверните ручку температуры, чтобы установить температуру приготовления (от 100°C до 250°C) (например, «190°C»).

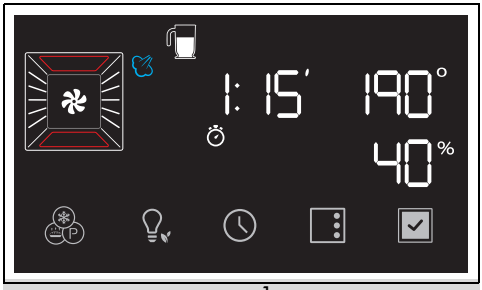


рис. 1

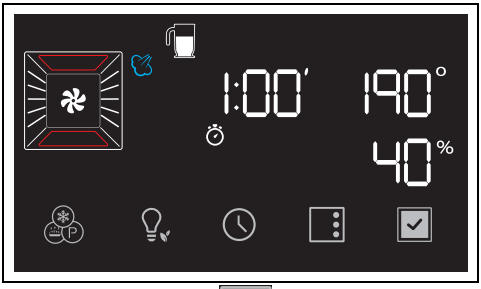
2. Нажмите кнопку  на дисплее.

   Индикаторная лампа  мигает.

3. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность приготовления

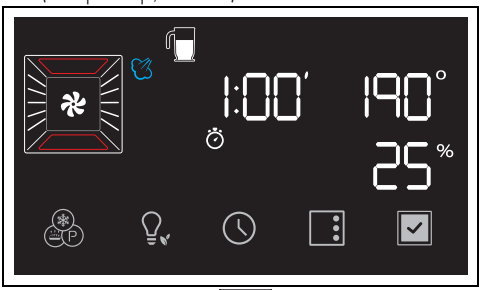
RU

(от 1 минуты до 13 часов) (например, «1 час»).



4. Нажмите кнопку на дисплее.

   Индикаторная лампа % мигает.
5. Поверните ручку температуры, чтобы установить процентное отношение пара для приготовления (от 20% до 40%) (например, «25%»).



6. Нажмите кнопку для запуска функции.

При открытии дверцы выполняемая функция прерывается. Функция возобновится автоматически после закрытия дверцы.

Фаза предварительного нагрева

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

Об этой фазе сигнализирует индикатор и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры .

Фазу предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку нажатой несколько секунд.

После завершения предварительного нагрева:

- индикатор выключается;
- включается звуковой сигнал;
- надпись START и кнопка мигают, указывая на то, что блюдо можно помещать в рабочую камеру духового шкафа.

Фаза приготовления

1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.

4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

Приготовление сопровождается постепенным уменьшением времени на цифровом дисплее и постепенным уменьшением шкалы с сегментами .

Завершение приготовления

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

1. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.
2. Откройте дверцу
3. Извлеките готовое блюдо из рабочей камеры духовки.
4. Закройте дверцу.

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.

После приготовления:

1. Откройте дверцу
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте

противень к задней стенке рабочей камеры.

3. Из положения «0» поверните ручку функций влево на одну позицию. Кнопка  начнет мигать.

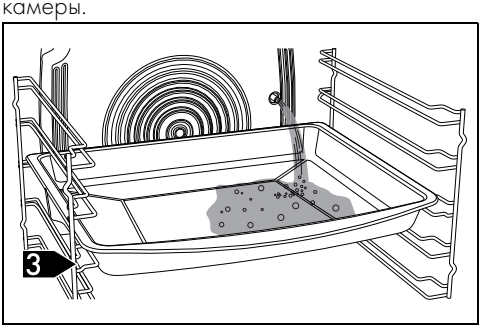
Прибор предлагает функцию опорожнения резервуара .



4. Нажмите кнопку  для подтверждения функции.
5. Нажмите еще раз на кнопку  для запуска функции.



Вода начнет вытекать в глубокий противень из сливной трубки, расположенной на правой стороне задней стенки рабочей камеры.



6. Дождитесь завершения слива.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись .

7. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.



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.

8. Вылейте воду, содержащуюся в глубоком противне.



Внимание! Вода может быть очень горячей.



Слитая вода непригодна для использования во время готовки.

RU

Перечень функций приготовления с пароувлажнением

Функция с пароувлажнением на 40%: пар подается постоянно в течение всего времени приготовления и рекомендуется для длительного режима готовки мяса, рыбы, запеканок, пирогов, лазаньи и т. д.. Особо рекомендуется для приготовления рыбы и мяса с высоким содержанием жира. Благодаря действию пара происходит постепенное растапливание жира, и готовое блюдо усваивается лучше, отличается мягкостью и подрумяненным видом.

Функция с пароувлажнением на 20%: пар подается импульсами. Этот режим рекомендован для приготовления выпечки и хлебобулочных изделий (хлеб, фокачча и т.п.), когда количество подаваемого пара должно быть минимальным, чтобы позволить блюду отдать свою влагу и приготовиться внутри. Пар усиливает процесс поднятия теста в первые несколько минут приготовления, что позволяет создать блестящую и хрустящую поверхность. Рекомендуется использовать приготовление с пароувлажнением только в течение первых 5-10 минут, а затем перейти на соответствующую функцию без пара для завершения приготовления. Эта функция также хорошо подходит для приготовления блюд с панировкой из яйца и панировочных сухарей, так как панировка становится хрустящей, как после жарки, и при этом легко усваиваемой.

КОНВЕКЦИЯ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Идеально подходит для приготовления жаркого из мяса.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



Комбинированное действие вентилятора, заднего нагрева и пара особо рекомендуется для приготовления жаркого, курицы, кондитерской дрожжевой выпечки и хлеба.

ТУРБО-РЕЖИМ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.
Чтобы пожарить шашлык, поставьте температуру на максимум. Когда прибор достигнет максимальной температуры, верните настройки на нормальную температуру. Это позволяет сохранить жидкость внутри мяса и сохранить его оптимальный объем и консистенцию.

ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную прожарку даже для кусков мяса большой толщины (например, бифштексов из свинины).

Традиционное приготовление

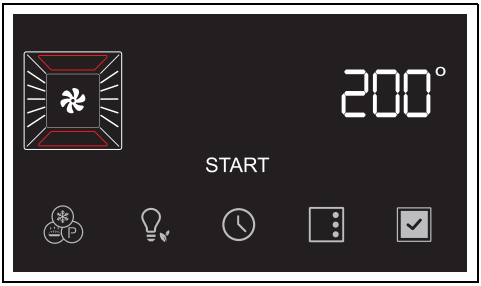
Можно прервать приготовление в любой момент, повернув ручку функций на «0».

1. Поверните ручку функций вправо или влево для выбора желаемой функции (например, «КОНВЕКЦИЯ »).

Кнопка  и надпись START начнут мигать.

2 Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемой

температуры приготовления (например, «200°C»).



3. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

При открытии дверцы выполняемая функция прерывается. Функция возобновится автоматически после закрытия дверцы.

Фаза предварительного нагрева

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

Об этой фазе сигнализирует индикатор и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.

Фазу предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку ✓ нажатой несколько секунд.

После завершения предварительного нагрева:

- индикатор выключается;
- включается звуковой сигнал;
- надпись START и кнопка ✓ мигают, указывая на то, что блюдо можно помещать в рабочую камеру духового шкафа.

Фаза приготовления

1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на кнопку ✓, чтобы начать приготовление.

4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

Завершение приготовления

5. Для завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

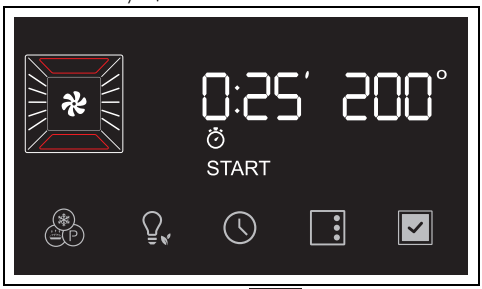
Приготовление с помощью таймера

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 и температуры приготовления нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

2. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Нажмите на кнопку ✓, чтобы изменить продолжительность приготовления.

Следует учесть, что к продолжительности приготовления должно быть прибавлено несколько минут, необходимых для предварительного нагрева духовки.

4. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

После завершения предварительного нагрева:

5. Поместите блюдо для приготовления в рабочую камеру.

RU

6. Нажмите на кнопку  для запуска приготовления.

Приготовление по времени сопровождается постепенным уменьшением времени на цифровом дисплее и постепенным уменьшением шкалы с сегментами .

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись .

7. Переведите ручку функций в положение «0».

Как обнулить приготовление с таймером

1. Нажмите и удержите несколько секунд кнопку .
2. Поверните ручку температуры против часовой стрелки, чтобы обнулить продолжительность приготовления.
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Программируемое приготовление



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

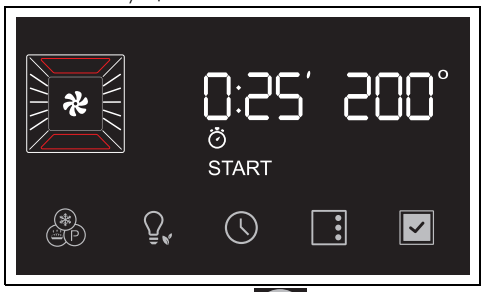


По соображениям безопасности, нельзя установить только время окончания приготовления без задания продолжительности приготовления.

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

2. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

4. Поверните ручку температуры, чтобы задать время окончания приготовления (например, «13:15»).



5. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить время окончания приготовления.
6. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.



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

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись .

7. Переведите ручку функций в положение «0».

Как отменить программируемое приготовление

1. Нажмите и удержите несколько секунд кнопку . На дисплее начинает мигать индикатор .
2. Нажмите и быстро отпустите кнопку . На дисплее начинает мигать индикатор .
3. Поверните ручку температуры против часовой стрелки, чтобы обнулить продолжительность приготовления.
4. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



Таким образом будет отменено только запрограммированное приготовление. Приготовление по таймеру начинается сразу с фазы предварительного нагрева.



Чтобы остановить любой тип приготовления, следует перевести ручку функций в положение «0».

Таймер во время приготовления



Таймер не прерывает процесс приготовления, но предупреждает пользователя об истечении заданных минут.

1. Нажмите на кнопку . На дисплее начинает мигать индикатор .
1. Нажмите на кнопку . На дисплее появятся цифры  и индикатор начнет мигать.
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить продолжительность таймера (от 1 минуты до 13 часов).
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.
4. По истечении времени по таймеру срабатывает звуковой сигнал и на дисплее начинает мигать индикатор .
5. Нажмите на кнопку  для выхода из 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.

ГРИЛЬ



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

ОСНОВАНИЕ



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

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.

RU

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.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь функцией 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.
- Следует переворачивать готовящийся продукт, чтобы подрумянить его с обеих сторон.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе жарки или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует дожарить в течение еще нескольких минут.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция (при его наличии) рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки.
- 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 приготовлению на двух полках:

- Рекомендуем использовать 2 решетки (можно казать в Уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания).
- Для улучшения потока воздуха формы/емкости для выпечки следует размещать в центре решетки. Следует также убедиться, что их ширина, диаметр не превышает 30 см.
- Решетки следует размещать так, чтобы между ними оставался один незаполненный уровень.
- В зависимости от блюда и с увеличением заполненности рабочей камеры духового шкафа, приготовление на двух уровнях может занять на несколько минут дольше, чем приготовление на одной полке.
- Для приготовления на двух уровнях следует использовать функцию «КОНВЕКЦИЯ» и «НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ».

Рекомендации по приготовлению на пару

- Для приготовления хлебобулочных изделий (хлеба, фокачча и т. п.), т замороженных кондитерских изделий,

требующих использование пара в первые минуты готовки, рекомендуем задать функцию подачи пара в течение первых 5-10 минут, а затем переключить на функцию с конвекцией до окончания готовки.
- Для разогрева с помощью пара блюда следует ставить в не разогретую духовку.

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 печь 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.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

Советы по использованию термощупа (в случае наличия)

Кулинарный термощуп можно использовать также при обычных режимах приготовления по времени:

1. Вставьте термощуп в продукт для приготовления и подсоедините его в розетку.
2. Нажмите кнопку  и проверьте температуру продукта по значению, указанному в **Мгновенной температуре**.

Использование термощупа (только в некоторых моделях)

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

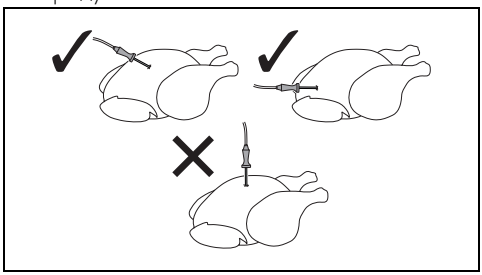
С помощью термощупа можно обеспечить высокоточное приготовление жаркого, мяса разных видов и размеров. Термощуп, или кулинарный термометр, позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта. Температура внутри продукта измеряется специальным датчиком,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

Не устанавливайте телескопические направляющие на четвертый уровень снизу, так как они не обеспечат доступ к боковому гнезду температурного зонда.

RU

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.



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.

Приготовление с использованием термощупа

Внимание! Во время эксплуатации все доступные части прибора сильно нагреваются. Защищайте руки теплозащитными перчатками во время подключения термощупа и обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.

Температура может варьировать от минимальных 50°C до максимальных 90°C.

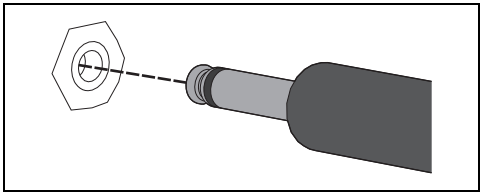
Если температура установлена на слишком низкий уровень, прибор автоматически установит минимальную температуру, необходимую для достижения выбранной Заданной температуры.

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

Если во время приготовления с использованием термощупа по какой-либо причине необходимо отключить термощуп, не используя ручки или дисплей, функция будет работать, как при обычном приготовлении.

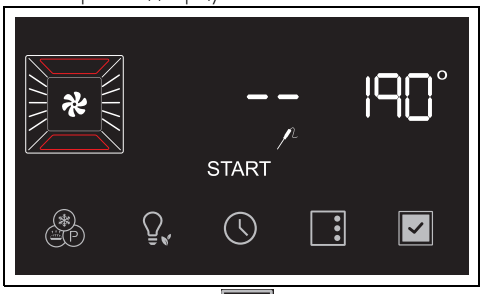
С холодной духовкой:

1. Выберите функцию приготовления (например, «КОНВЕКЦИЯ »).
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить температуру приготовления (например, «190°C»).
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.

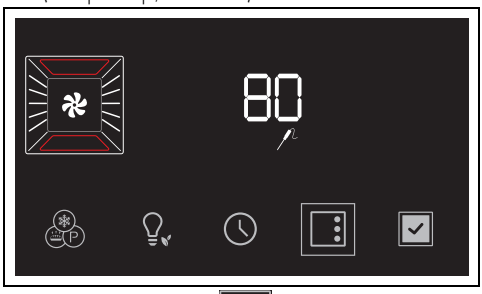


На дисплее загорится индикатор .

6. Закройте дверцу.

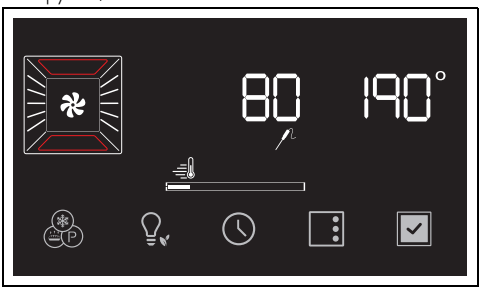


7. Нажмите кнопку  на дисплее, чтобы изменить желаемую температуру.
8. Поверните ручку температуры, чтобы установить желаемую температуру (например, «80°C»).



9. Нажмите кнопку  для подтверждения заданной желаемой температуры.

10. Нажмите кнопку для запуска функции.



Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

Фазу предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку нажатой несколько секунд.

При начавшемся приготовлении:

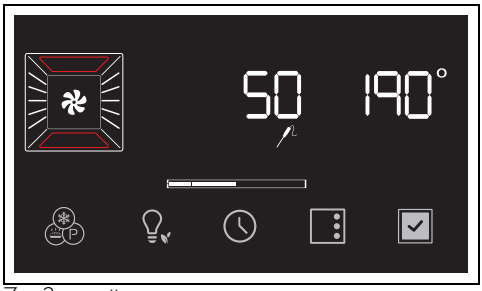
1. Выберите функцию приготовления (например, «КОНВЕКЦИЯ »).
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить температуру приготовления (например, «190°C»).
3. Нажмите кнопку для запуска функции.

Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

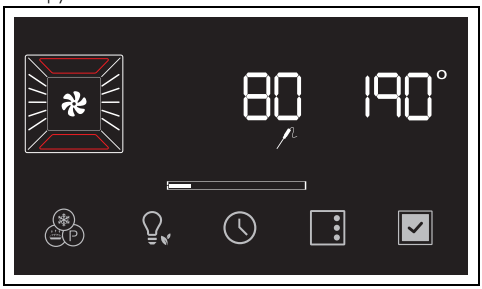
После завершения предварительного нагрева:

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

На дисплее загорится индикатор .



7. Закройте дверцу.
8. Нажмите кнопку на дисплее, чтобы изменить желаемую температуру.
9. Поверните ручку температуры, чтобы установить желаемую температуру (например, «80°C»).
10. Нажмите кнопку для подтверждения заданной желаемой температуры.
11. Нажмите кнопку для запуска функции.



Окончание приготовления с использованием термощупа

Когда мгновенная температура достигнет заданной температуры, установленной пользователем, приготовление закончено.

Нагревательные элементы выключаются, раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.

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.

RU

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь функцией 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.
- Следует переворачивать готовящийся продукт, чтобы подрумянить его с обеих сторон.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе жарки или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует дожарить в течение еще нескольких минут.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция (при его наличии) рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки.
- 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 приготовлению на двух полках:

- Рекомендуем использовать 2 решетки (можно казать в Уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания).
- Для улучшения потока воздуха формы/емкости для выпечки следует размещать в центре решетки. Следует также убедиться, что их ширина, диаметр не превышает 30 см.
- Решетки следует размещать так, чтобы между ними оставался один незаполненный уровень.
- В зависимости от блюда и с увеличением заполненности рабочей камеры духового шкафа, приготовление на двух уровнях может занять на несколько минут дольше, чем приготовление на одной полке.
- Для приготовления на двух уровнях следует использовать функцию «КОНВЕКЦИЯ» и «НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ».

Рекомендации по приготовлению на пару

- Для приготовления хлебобулочных изделий (хлеба, фокачча и т. п.), т замороженных кондитерских изделий, требующих использование пара в первые минуты готовки, рекомендуем задать функцию подачи пара в течение первых 5-10 минут, а затем переключить на функцию с конвекцией до окончания готовки.
- Для разогрева с помощью пара блюда следует ставить в не разогретую духовку.

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.

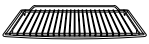
Для экономии энергии
- Выключайте печь за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть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

Советы по использованию термощупа (в случае наличия)

Кулинарный термощуп можно использовать также при обычных режимах приготовления по времени:

1. Вставьте термощуп в продукт для приготовления и подсоедините его в розетку.
2. Нажмите кнопку  и проверьте температуру продукта по значению, указанному в Мгновенной температуре.

Мини-руководство по использованию аксессуаров



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.

Во время готовки на нескольких уровнях две решетки следует размещать так, чтобы между ними оставался один незаполненный уровень, и следует использовать функцию «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ»  или «НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ» .



Противень

Используйте противень для выпечки для приготовления хлебобулочных изделий небольшой толщины и для приготовления без дополнительной жидкости.

Рекомендуется использовать функцию «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»  на желаемом уровне.



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» решетку следует размещать на последнем уровне с решеткой для противня .



Решетка для противня

Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для стекания жидкостей во время приготовления на гриле.

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.

Специальные функции

- Из положения «0» поверните ручку функций влево на одну позицию. Кнопка начнет мигать.

Прибор предлагает функцию опорожнения резервуара (процедура описана в главе «Использование духовки»).

Чтобы пролистать доступные функции, нажимайте на кнопку пока не выберите желаемую функцию.

Чтобы выйти из выбранной функции (которая еще не была запущена), удерживайте нажатой кнопку .

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки прибор подает звуковой сигнал.
Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поместите размораживаемое блюдо в рабочую камеру духовки.
4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку для подтверждения.
6. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность размораживания (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1:30»).



7. Нажмите кнопку для запуска функции.

По окончании на дисплее появится мигающая надпись End и будет подан звуковой сигнал.

8. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

9. Ниже приведена справочная таблица с указанием времени размораживания для разных продуктов.

Тип	Вес (кг)	Время
Мясо	0,5	1ч 45м
Рыба	0,4	0ч 40м
Хлеб	0,3	0ч 20м
Десерты	1,0	0ч 45м

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки прибор подает звуковой сигнал.
Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поставьте тесто на второй уровень.
4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку для подтверждения.



Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение температуры (от 25°C до 40°C)

6. Нажмите на кнопку для запуска функции.
7. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

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

ШАББАТ

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.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-150°C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы (где она предусмотрена) или ручное включение посредством ручки не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка ручек и звуковая сигнализация отключена.

После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно. Воздействие на ручки и/или на экранные кнопки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только ручка функций, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .
2. Нажмите на кнопку для подтверждения.

RU

3. Поверните ручку температуры , чтобы выбрать требуемую температуру (например, «90°C»).

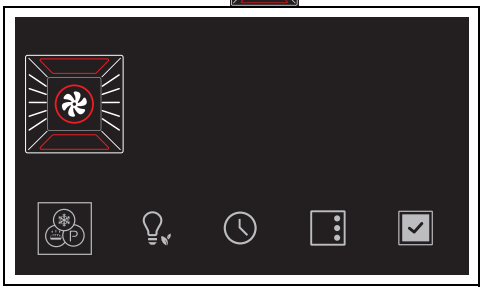


4. Нажмите на кнопку для запуска функции.
5. Поверните переключатель функций в положение 0, чтобы выйти из функции.

ТУРБО

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

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



3. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
4. Нажмите на кнопку для запуска функции.

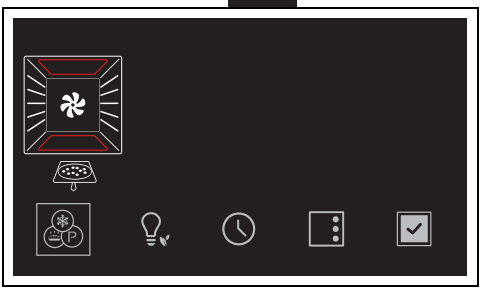
Как и в стандартных функции приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

5. По окончании предварительного разогрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру духового шкафа.
6. Закройте дверцу.
7. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.
8. После завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

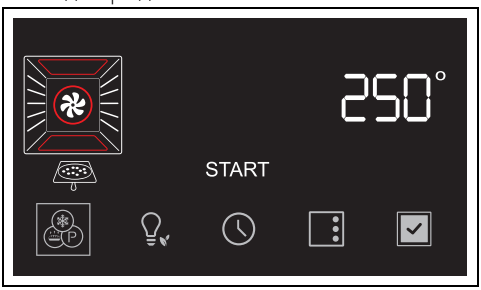
ПИЦЦА

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

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку для запуска функции.

При выборе этой функции невозможно пропустить фазу предварительного нагрева.

4. По окончании предварительного разогрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру духового шкафа.
5. Закройте дверцу.
6. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.
7. После завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

STONE

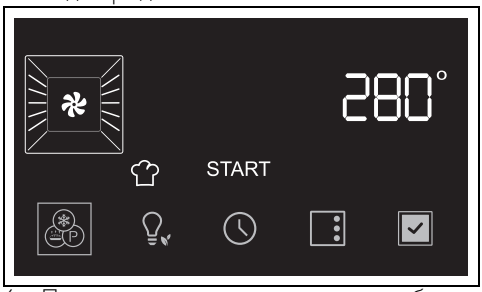
Полезная функция для приготовления на камне. Используется с аксессуаром PPR2 или STONE, который продается отдельно.

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. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



5. Нажмите на кнопку для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 280°C).
7. Нажмите кнопку для запуска функции.

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

8. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и

RU

поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.

9. Закройте дверцу.
10. После завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

BBQ (барбекю)



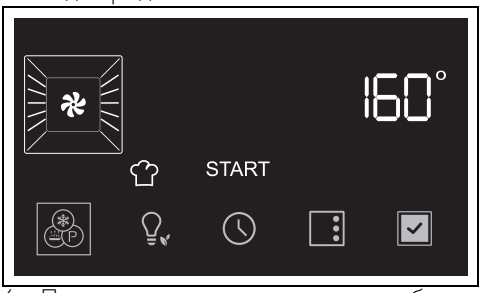
Полезная функция для приготовления барбекю. Используется с аксессуаром BBQ, который продается отдельно.

Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите аксессуар BBQ в рабочую камеру.
3. Закройте дверцу
4. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию bb9.



5. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
7. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

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

8. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
9. Закройте дверцу.
10. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

AIRFRY



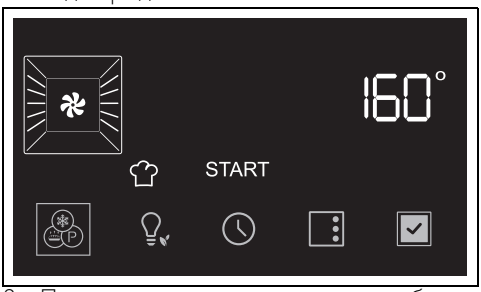
Полезная функция для жарки без растительного масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.

Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Fry.



2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



3. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
4. Нажмите на кнопку для запуска функции.

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

5. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверцу и поместить в рабочую камеру AIRFRY с блюдом, которое вы желаете приготовить.
6. Закройте дверцу.
7. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

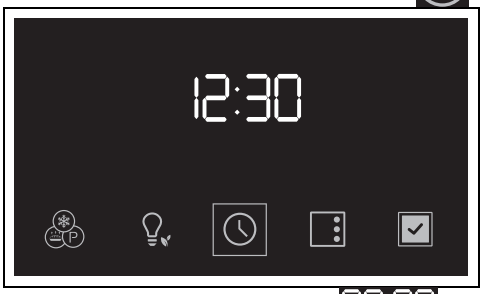
Вторичные функции

Кнопки, расположенные в нижней части дисплея, имеют некоторые вторичные функции:

Таймер

Таймер только предупреждает пользователя об истечении заданного времени.

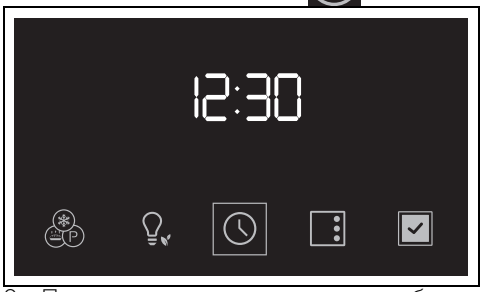
1. В главном меню нажмите на кнопку .



На дисплее появятся цифры 00:00 и начнет мигать индикатор .
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить продолжительность таймера (от 1 минуты до 13 часов).
3. Нажмите на кнопку для подтверждения.
4. По истечении времени по таймеру срабатывает звуковой сигнал и на дисплее начинает мигать индикатор .
5. Нажмите на кнопку для выхода из функции.

ВРЕМЯ

1. В главном меню нажмите и удержите несколько секунд кнопку .



2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать отображаемый формат часов (12h или 24h).

При выборе варианта 12h на дисплее появляются надписи AM (дополуденное время) или PM (послеполуденное время).

RU

3. Нажмите на кнопку для подтверждения и перейдите к настройке времени.
4. Поверните ручку температуры для установки текущего времени.
5. Нажмите на кнопку, чтобы задать текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать минуты для текущего времени.
7. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Чтобы отменить операцию, поверните ручку функций или удерживайте кнопку нажатой несколько секунд.

Настройки

- В главном меню нажмите на кнопку .



Чтобы выйти из меню «Настройки», нажмите и удержите несколько секунд кнопку .

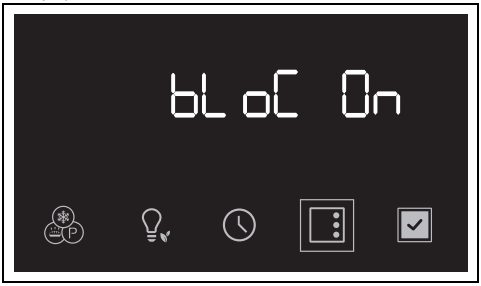
Блокировка панели управления (Безопасность детей)

Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать управления после 2 минут нормального функционирования, без какого-либо вмешательства со стороны пользователя.

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку, чтобы выбрать функцию Блокировка панели управления.



2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Блокировки панели управления.



3. Нажмите на кнопку, чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

При обычной работе Блокировка панели управления сопровождается горящим индикатором .

При касании кнопок дисплея или изменении положения ручек, на дисплее на две секунды появится надпись Loch.

Чтобы временно отключить блокировку панели управления:

1. Во время приготовления поверните ручку температуры или нажмите на кнопку дисплея.



2. Когда на дисплее отображается окно блокировки, нажмите и удержите несколько секунд кнопку .

Через две минуты после выполнения последней установки блокировка снова станет активной.

Show room (только для выставочных моделей)

Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Show room.



2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Show room.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

О работающей функции Show room сигнализирует горящий индикатор на дисплее.

Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на OFF (Выкл.).

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. После входа в меню настроек поверните ручку регулировки температуры, чтобы выбрать функцию жесткости воды.



2. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить

RU

жесткость воды (значения от 1 до 5) (например, «1»).



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

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

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

В зависимости от жесткости воды (°dH или °dF) процедуру удаление накипи необходимо проводить через определенное количество часов:

Значение	°dH	°dF	Часы
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

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.

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Поддержание тепла.



2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Поддержание тепла.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на OFF (Выкл.).

Яркость подсветки дисплея

Этот режим позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Яркости подсветки дисплея.



2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы выбрать желаемую яркость для дисплея - от 1 (низкая яркость) до 5 (высокая яркость).
3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

Функция Яркость подсв.дисплея установлена производителем на Высокая.

Звуковые сигналы

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

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Звуковые сигналы.



2. Поверните ручку температуры, чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку для подтверждения.

RU

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.

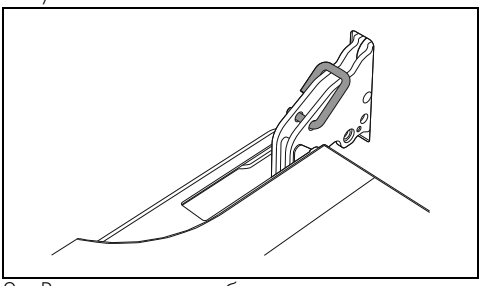
Очистка дверцы

Снятие дверцы

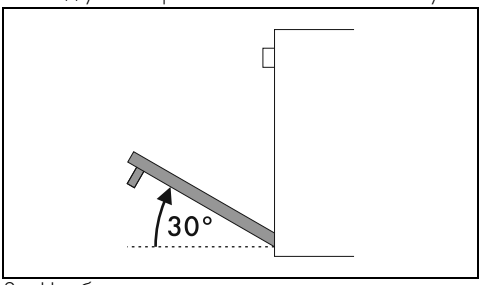
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

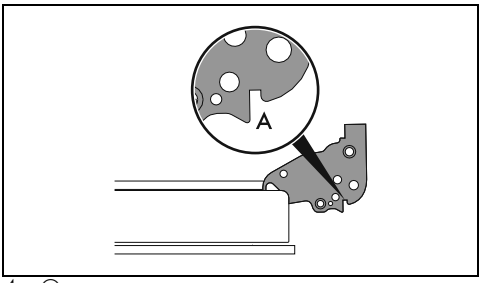
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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.

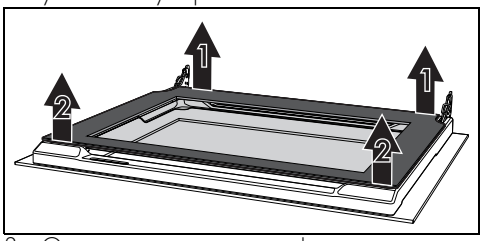
Чистка стекол дверцы

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

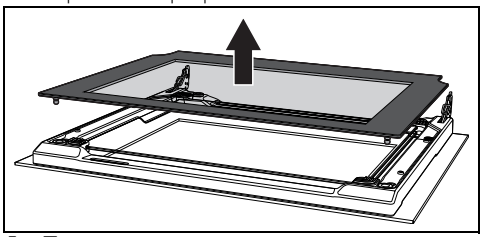
Демонтаж внутренних стекол

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

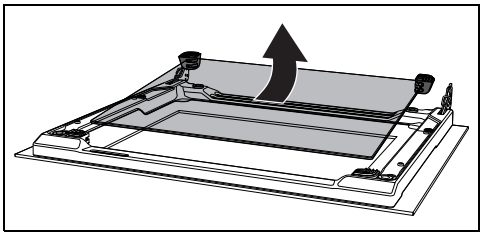
1. Заблокируйте дверцу специальными штифтами.
2. Отцепите задние штифты внутреннего стекла, осторожно потянув его вверх в задней части, следуя направлению, указанному стрелками «1».



3. Отцепите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками «2».
4. Затем выньте внутреннее стекло из переднего профиля.

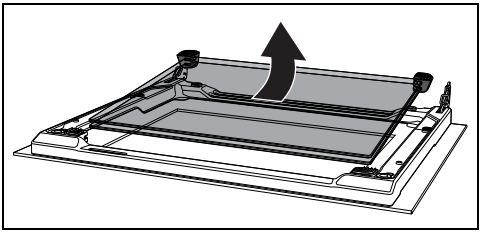


5. Потяните промежуточный стеклопакет в направлении нижней части дверцы, а затем поднимите его.



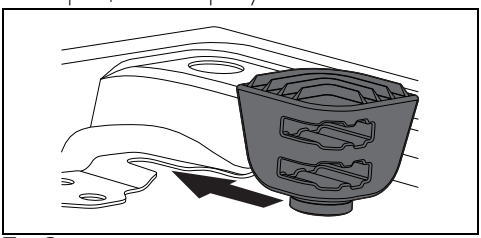
Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклопакет состоит из двух

стекол.

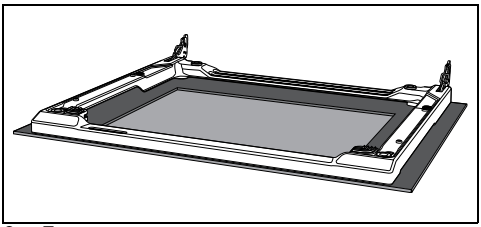


На этой стадии верхние резиновые прокладки могут выйти из своих гнезд.

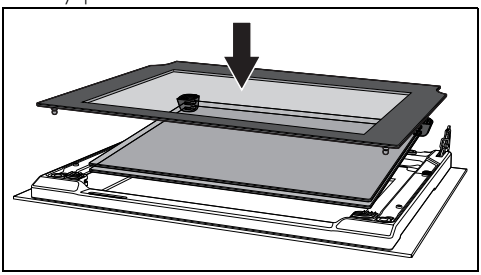
6. Вправьте передние резиновые прокладки в соответствующие гнезда. Ножки резиновых прокладок должны быть обращены в сторону внешнего стекла.



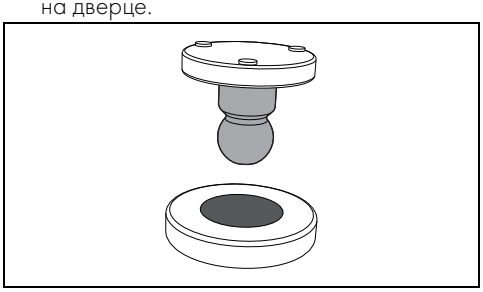
7. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.



8. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудноудаляемую грязь уберите влажной губкой и нейтральным чистящим средством.
9. Установите промежуточный стеклопакет на прежнее место и верните обратно внутреннее стекло.



10. Проверьте, чтобы 4 пальца внутреннего стекла были хорошо вставлены в гнезда на дверце.



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.

Очистка термощупа

После каждого использования необходимо очищать термощуп. Делайте это после его

RU

полного остывания. Очищайте наконечник термощупа (металлическую часть) водой, мылом для посуды с нейтральным pH-балансом и мягкой губкой. Остальные части протирайте с помощью смоченной в воде мягкой ветоши.

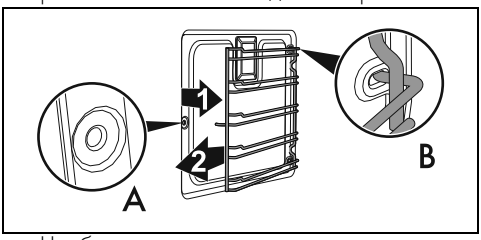
Не мойте термощуп в посудомоечной машине, так как это может повредить электрические компоненты вилки.

После очистки аккуратно просушите.

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:

- Потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места крепления A, затем выньте ее из гнезд, расположенных на задней стороне B



- Чтобы установить опорные рамки для решеток/противней на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.

Специальные функции очистки

- Из положения «0» поверните ручку функций влево на одну позицию. Кнопка  начнет мигать.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)



См. «Общие меры 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, что упрощает их последующее удаление.

Предварительные операции

Перед запуском функции **паровой очистки**:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При наличии уберите термощуп.
- Снимите, если имеются, самоочищающиеся панели.
- Налейте примерно 120 cc воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.
- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



Не направляйте струю на дефлектор, если он покрыт самоочищающимся материалом.

- 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.

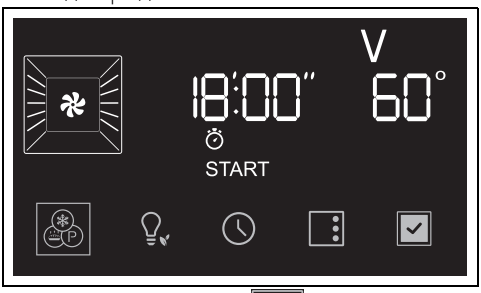
Установка функции Паровая очистка

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки прибор подает звуковой сигнал.
Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию V.



2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

По окончании на дисплее появится мигающая надпись End и будет подан звуковой сигнал.

4. Поверните переключатель функций в положение 0, чтобы выйти из функции.

Запрограммированная паровая очистка

Время начала паровой очистки может быть запрограммировано, как и остальные функции приготовления.

1. После выбора функции паровой очистки нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

2. Поверните ручку температуры, чтобы подтвердить время окончания функции.
3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для паровой очистки.

Окончание паровой очистки

1. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.
2. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
3. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
4. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
5. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
6. Установите на место самоочищающиеся панели и боковые направляющие 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.
- При наличии самоочищающихся панелей рекомендуется просушить духовку с одновременным выполнением цикла катализа.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

RU

Пиролиз (только на некоторых моделях)

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Пиролиз — это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая приводит к разложению загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть рабочей камеры духовки.

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

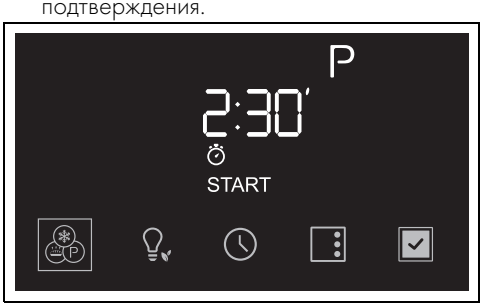
- Очистите внутреннее стекло, следуя привычным указаниям по очистке.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Если предусмотрен термощуп, снимите его.
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию P.



1. Нажмите на кнопку для подтверждения.



На дисплее отобразится продолжительность пиролиза (заданная на фабрике на 2 часа 30 минут).

2. Поверните ручку температуры p, чтобы задать продолжительность пиролиза от минимального значения 2:30 (2 часа 30 минут) до максимального 3:30 (3 часа 30 минут).

Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязн.: 2:30
- Средняя загрязн.: 3:00
- Сильная загрязн.: 3:30

3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Если термощуп (там, где он предусмотрен) вставлен в специальное гнездо, запустить пиролиз невозможно.

4. Примерно через 2 минуты после начала пиролиза, устройство дверцы препятствует каждой попытке открывания (индикаторная лампа блокирования двери загорается).

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

По окончании на дисплее появится мигающая надпись End и будет подан звуковой сигнал.

5. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

Дверь остается заблокированной, пока температура внутри духовки не вернется на безопасный уровень.

Во время цикла пиролиза вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.

Во время первого цикла пиролиза могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ, используемых при поставке прибора производителем. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла пиролиза.

Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.

Программируемый пиролиз

Время начала пиролиза может быть запрограммировано, как и в случае остальных режимы приготовления.

1. После выбора функции пиролиза нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

1. Поверните ручку температуры, чтобы подтвердить время окончания функции.
2. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для функции пиролиза.

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. В любом случае, можно выключить прибор, повернув ручку функций в положение «0».

Окончание пиролиза

1. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.
2. Откройте дверцу и соберите остатки внутри рабочей камеры духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

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.

Время от времени на дисплее будет появляться запрос на проведение процедуры

RU

по удалению накипи из бойлера.



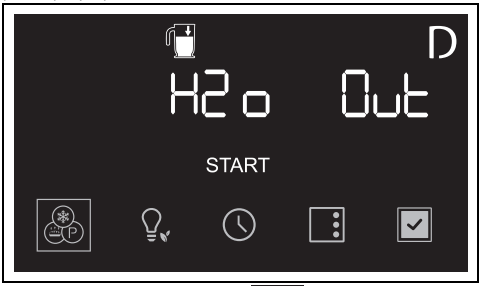
Рекомендуется удалять накипь каждый раз, когда на дисплее появляется сигнализация; это позволит поддерживать бойлер в оптимальных рабочих условиях.

Процесс удаления накипи можно отменить подряд 2 раза, для этого следует нажать кнопку или повернуть ручку функций. После этого прибор не позволит выполнять никакие другие функции до тех пор, пока не будет выполнен цикл удаления накипи.

Предварительные операции

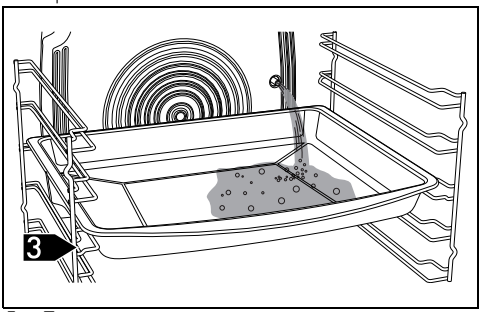
1. Откройте дверцу.
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Прибор предлагает функцию опорожнения резервуара.



4. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Вода начнет вытекать в глубокий противень из сливной трубки, расположенной на правой стороне задней стенки рабочей камеры.



5. Дождитесь завершения слива.

По окончании работы раздается звуковой сигнал.

6. Вылейте воду, содержащуюся в глубоком противне.

Нажмите кнопку для продолжения работы с этой функцией. Индикаторная лампа мигает.



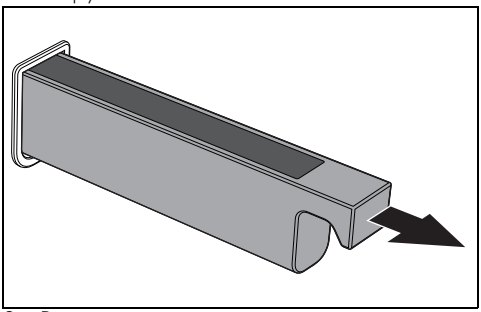
С этого момента отменить процесс очистки от накипи будет невозможно.

Заполнение резервуара

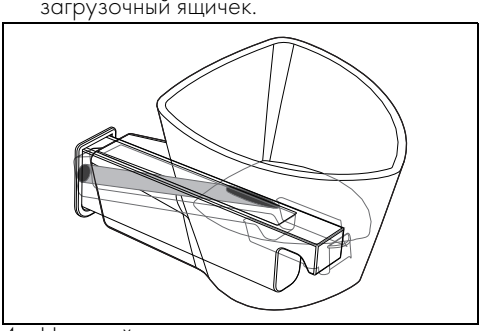
1. Рекомендуется растворить 100 г лимонной кислоты в емкости с 650 мл воды.

Не используйте молочную кислоту или другие средства для удаления накипи.

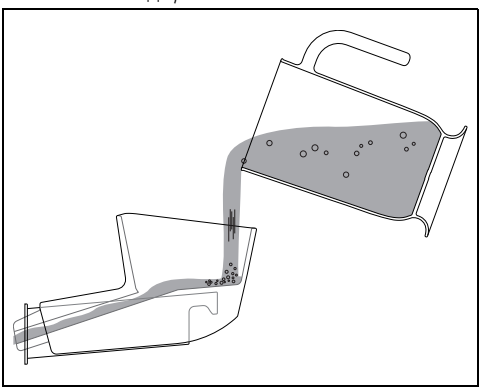
2. Откройте дверцу и извлеките загрузочный ящичек из его гнезда.



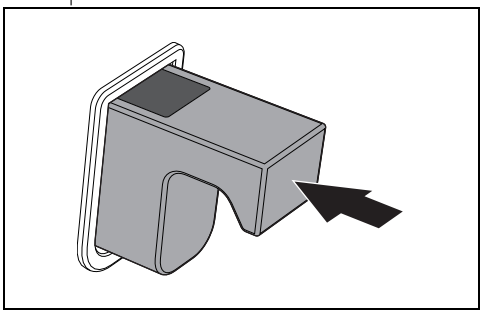
3. Вставьте воронку из комплекта в загрузочный ящичек.



4. Наливайте раствор для удаления накипи, пока не загорится индикатор максимального уровня  (резервуар содержит приблизительно 800 мл воды).



5. Завершив все действия, уберите воронку и установите загрузочный ящичек обратно на свое место.



Если в резервуаре окажется слишком много воды, избыточная вода потечет в рабочую камеру. В таком случае прежде чем продолжить, необходимо убрать воду тканевой салфеткой или губкой.

RU

Функция удаления накипи из бойлера

1. Закройте дверцу
2. Нажмите на кнопку  для запуска функции.
3. Начинается процесс удаления накипи. Нагревательные элементы активируются в течение первых 10 минут процесса.



В случае открывания дверцы режим прервется, и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.

4. Спустя 10 минут нагревательные элементы выключаются, а процесс удаления накипи продолжается в течение следующих 50 минут.

По завершении процесса по удалению накипи раздастся звуковой сигнал.

Индикаторная лампа  загорается, указывая на запрос о сливе раствора для

удаления накипи.

Опорожнение резервуара

1. Откройте дверцу
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
3. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

Раствор для удаления накипи начнет вытекать в глубокий противень из сливной трубки, расположенной на правой стороне задней стенки рабочей камеры.

4. Дождитесь завершения слива.

По окончании работы раздается звуковой сигнал.

5. Вылейте раствор для удаления накипи, содержащийся в глубоком противне.

Внимание: раствор для удаления накипи может быть еще горячим.

Ополаскивание

После завершения слива раствора для удаления накипи необходимо промыть гидравлический контур чистой водой.

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. Откройте дверцу.
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
3. Извлеките загрузочный ящичек из его гнезда.
4. Вставьте воронку из комплекта в загрузочный ящичек.
5. Используя бутылку или мерный кувшин, влейте достаточное количество воды, чтобы часть ее перелилась в рабочую камеру (рекомендуется около 1,2 л).

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

6. Нажмите кнопку ✓, чтобы запустить функцию, и ожидайте в течение минуты.

После завершения функции раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится запрос на опорожнение резервуара (индикаторная лампа загорается).

7. Нажмите еще раз на кнопку ✓ для запуска функции.
8. Дождитесь завершения слива.

По окончании работы раздается звуковой сигнал.

9. Вылейте воду, содержащуюся в глубоком противне.

На дисплее появится новый запрос на заполнение резервуара водой.

10. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
11. Налейте литр воды в воронку, расположенную в загрузочном ящичке (используя бутылку или кувшин с отметками уровня воды), пока она не перельется на дно полости.
12. Нажмите кнопку ✓, чтобы запустить функцию, и ожидайте в течение минуты.

После завершения функции раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится запрос на опорожнение резервуара (индикаторная лампа загорается).

13. Нажмите снова на кнопку , чтобы продолжить слив воды из резервуара в глубокий противень.
14. Дождитесь завершения слива.

По окончании работы раздается звуковой сигнал. Прибор автоматически переключается на процедуру обработки паром.

Обработка паром



Обработка паром позволяет удалить остатки накипи с гидравлического контура.

На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.

1. Откройте дверцу.
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
3. Извлеките загрузочный ящичек из его гнезда.
4. Вставьте воронку из комплекта в загрузочный ящичек.
5. Используя бутылку или мерный стакан, заливайте воду, пока резервуар не заполнится (об этом свидетельствует световой индикатор  на дисплее).
6. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

Прибор начинает 30-минутную процедуру обработки паром.

7. Ожидайте выполнения функции до ее окончания.



Внимание: ожидайте охлаждения рабочей камеры.

По окончании функции прибор предлагает функцию опорожнения резервуара.

8. Откройте дверцу.
9. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
10. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Вода начнет вытекать в глубокий противень из сливной трубки, расположенной на правой стороне задней стенки рабочей камеры.

11. Дождитесь завершения слива.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись .

12. Вылейте воду, содержащуюся в глубоком противне.
13. Вытрите тканевой салфеткой или губкой воду, которая могла быть разлита в рабочей камере духового шкафа.
14. Закройте дверцу.

Удаление накипи вручную

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

1. Откройте дверцу.
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
3. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .
4. Нажмите кнопку  для подтверждения.
5. Выполните процедуру по удалению накипи, как описано в предыдущих параграфах.

Очистка резервуара и гидравлического контура

Эта функция служит для очистки резервуара и гидравлического контура прибора.

Предварительные операции

1. Откройте дверцу.
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
3. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .

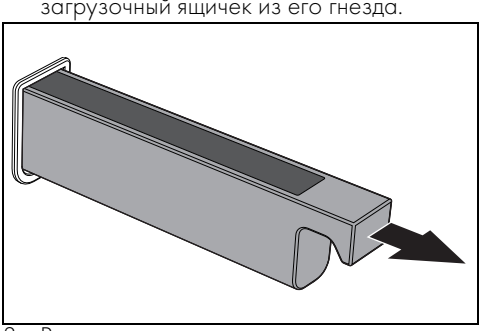
RU

4. Нажмите на кнопку  для подтверждения. Индикаторная лампа  мигает.

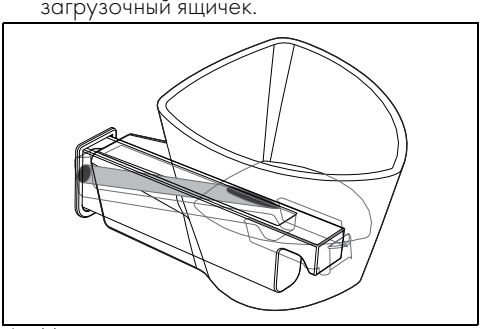


Заполнение резервуара

1. Залейте в кувшин литр 750 мл чистой воды.
2. Откройте дверцу и извлеките загрузочный ящичек из его гнезда.

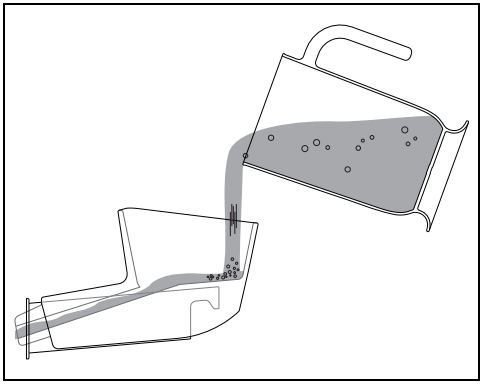


3. Вставьте воронку из комплекта в загрузочный ящичек.

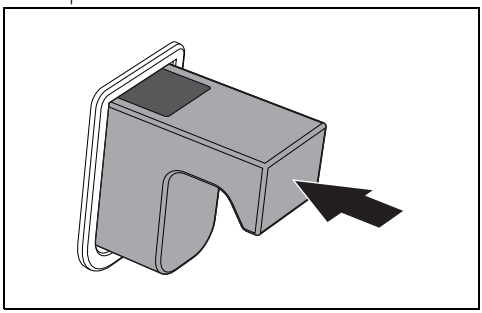


4. Наливайте раствор для удаления накипи, пока не загорится индикатор максимального уровня 

(резервуар содержит приблизительно 800 мл воды).



5. Завершив все действия, уберите воронку и установите загрузочный ящичек обратно на свое место.



Если в резервуаре окажется слишком много воды, избыточная вода потечет в рабочую камеру. В таком случае прежде чем продолжить, необходимо убрать воду тканевой салфеткой или губкой.

6. Нажмите на кнопку .

Индикаторная лампа  загорается, указывая на запрос о сливе воды.

Опорожнение резервуара

1. Откройте дверцу
2. Установите глубокий противень на третьем уровне снизу. Придвиньте противень к задней стенке рабочей камеры.
3. Нажмите еще раз на кнопку  для запуска функции.

Вода начнет вытекать в глубокий противень

из сливной трубки, расположенной на правой стороне задней стенки рабочей камеры.

4. Дождитесь завершения слива.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись End.

5. Вылейте воду, содержащуюся в глубоком противне.

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.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

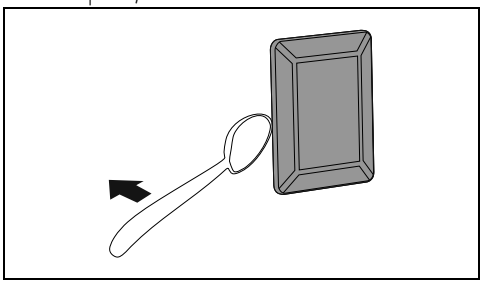
- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

Замена лампы внутреннего освещения

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

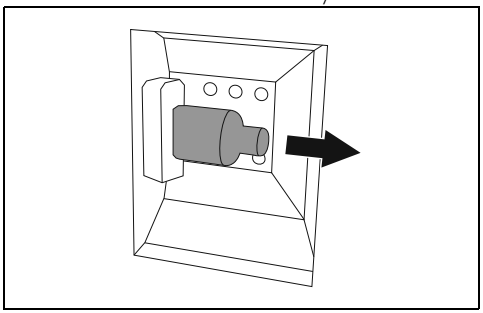
- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



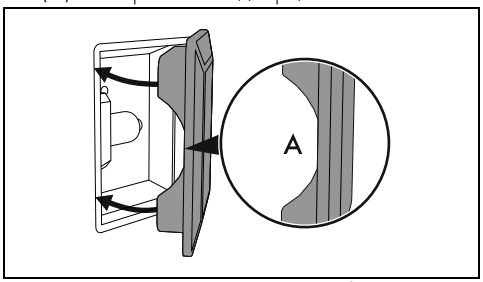
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

RU

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

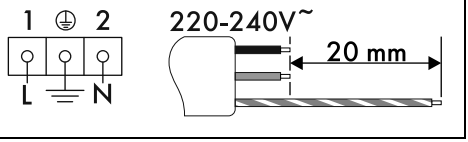
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

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.

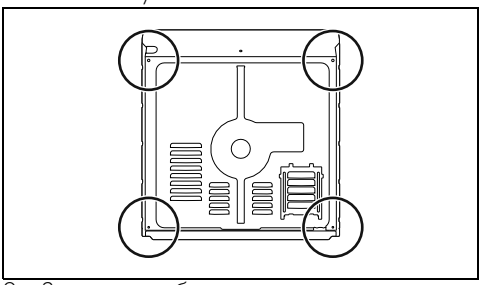
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

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

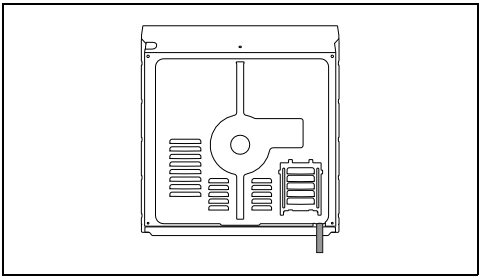


2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

Встраивание

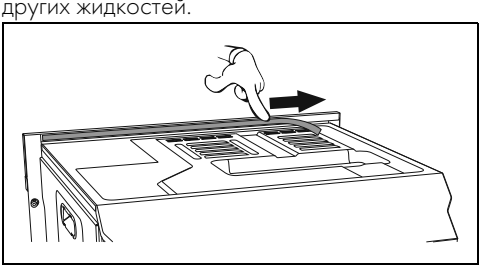
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Положение кабеля питания

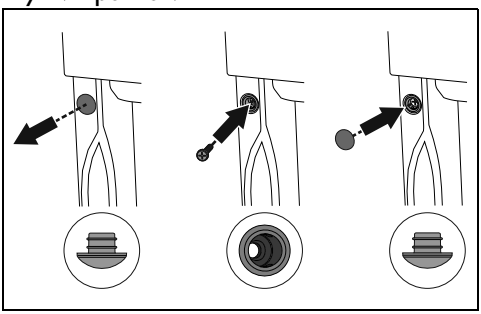


Прокладка передней дверцы

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

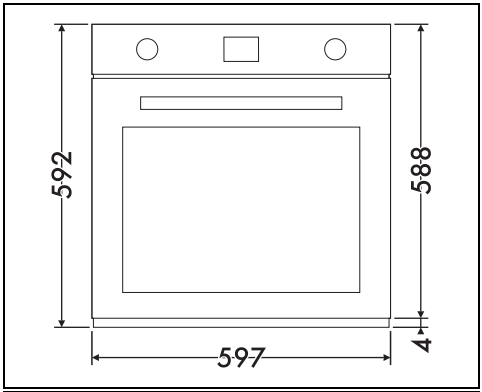


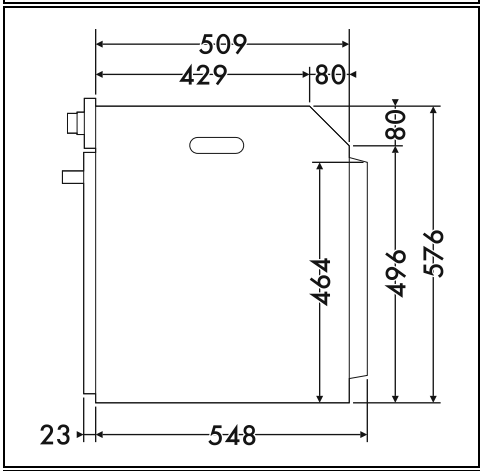
Втулки крепления

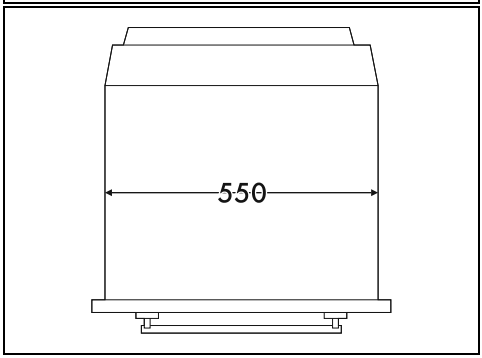


1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

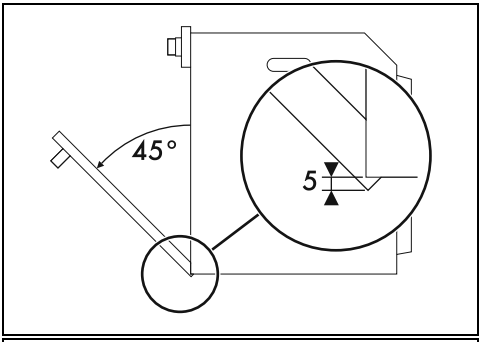
Габаритные размеры прибора (мм)

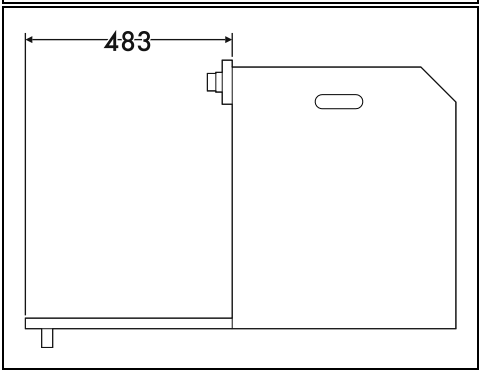




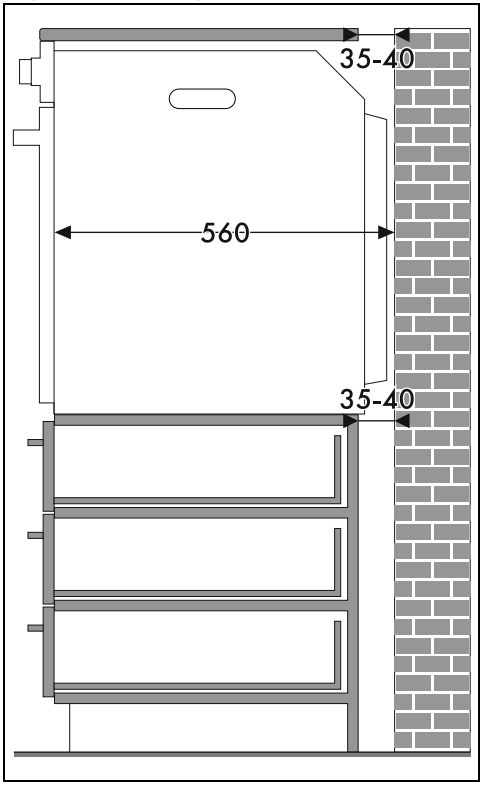


RU



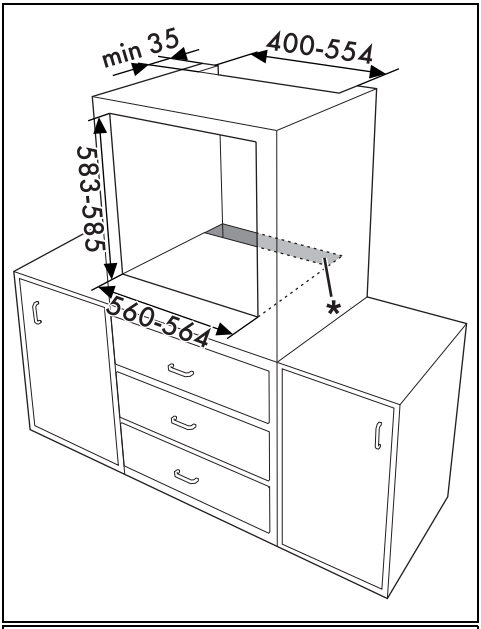


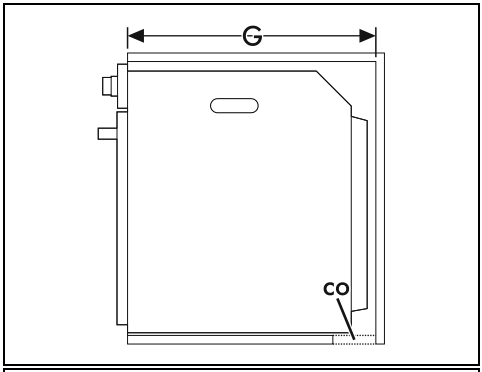
Вертикальное встраивание (мм)

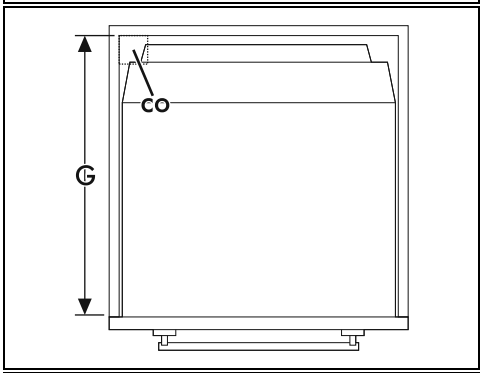


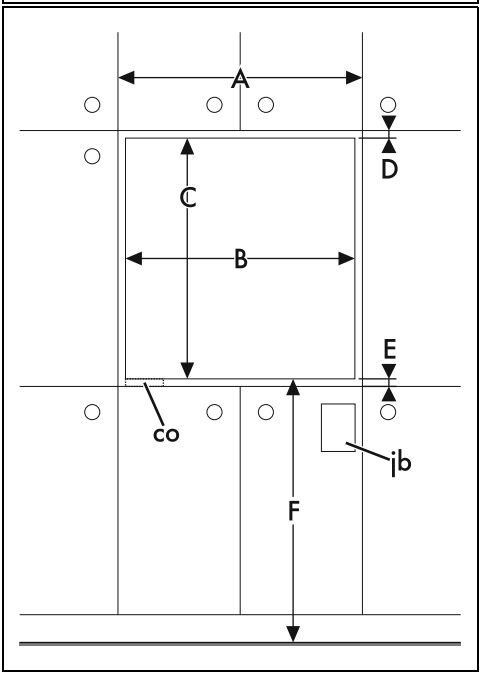


*Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.





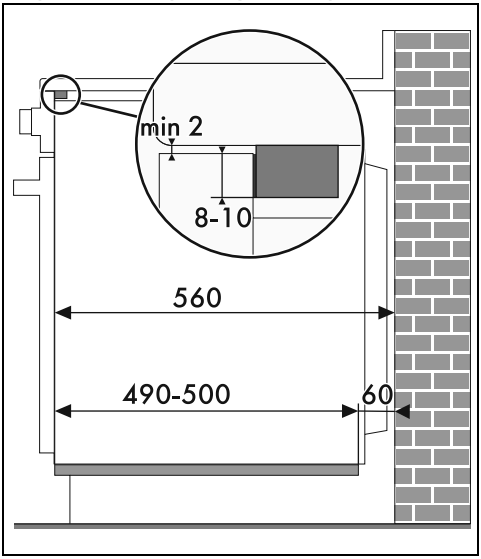




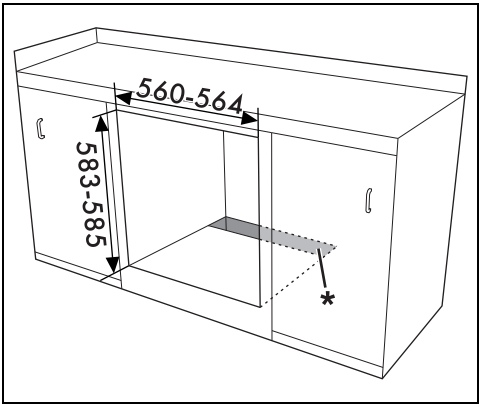
A	мин. 603 мм
B	560 - 564 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 см^2)
jb	Распределительная коробка

RU

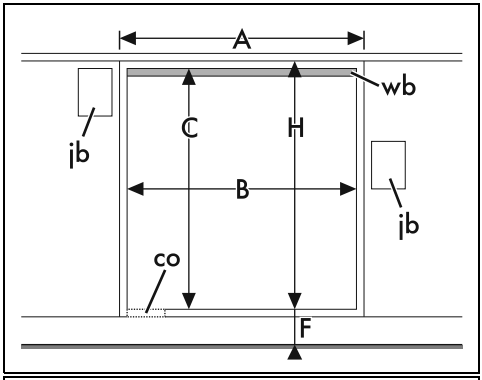
Встраивание в рабочую поверхность (мм)

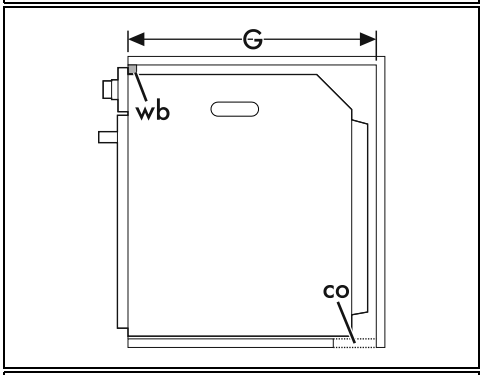


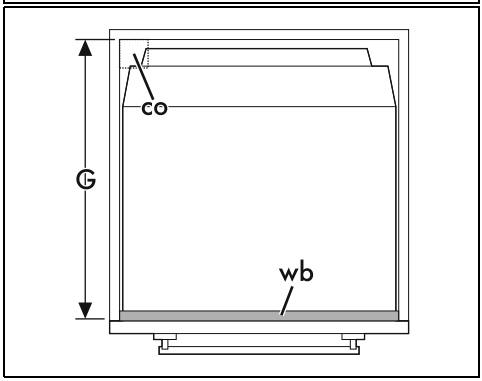
Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



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



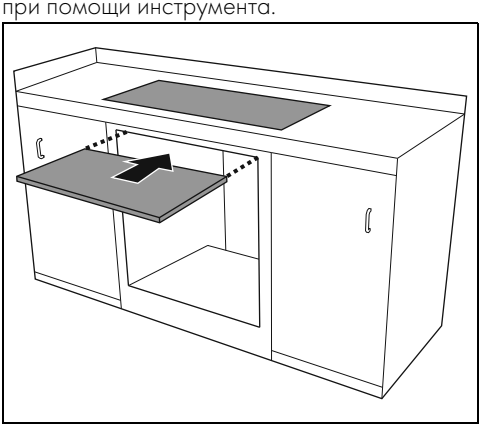


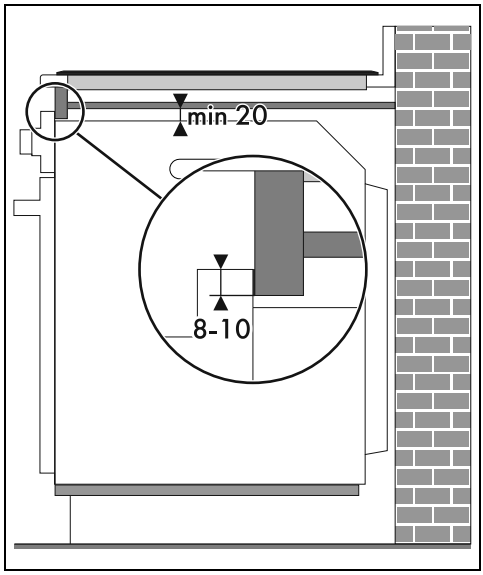


A	мин. 603 мм
B	560 - 564 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 см^2)
jb	Распределительная коробка
wb	Деревянный брусок (рекомендуется)

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