

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	164	Использование дополнительных принадлежностей	172
Общие предупреждения по технике безопасности	164	Использование печи	173
Для данного прибора	168	Аналоговый программатор	174
Назначение прибора	168	Приготовление с использованием функции Direct Steam	174
Руководство по эксплуатации	168	Рекомендации по приготовлению	175
Ответственность производителя	168	Справочная таблица по традиционным режимам приготовления пищи	176
Идентификационная табличка	169	Примерная таблица приготовления с использованием функции Direct Steam	178
Утилизация	169	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	179
Для экономии энергии	169	Чистка прибора	179
Работа с руководством по эксплуатации	169	Очистка дверцы	179
ОПИСАНИЕ	170	Чистка рабочей камеры	181
Общее описание	170	Внеочередное техобслуживание	182
Панель управления	170	УСТАНОВКА	183
Другие части	170	Электрическое подключение	183
Аксессуары	171	Встраивание	184
Преимущества приготовления на пару	172		
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	172		
Предварительные операции	172		

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

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с готовящимися блюдами внутри рабочей камеры.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание 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

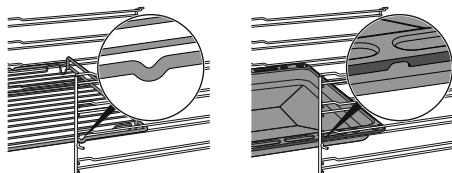
- с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
 - Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
 - Чистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
 - Процесс 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 БАЛЛОЧКИ С АЭРОЗОЛЕМ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
 - ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
 - Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
 - Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
 - Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Риск повреждения прибора**
- Не используйте абразивные

или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При

необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- 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 вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки рабочей

камеры.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- (только в некоторых моделях) перед запуском пиролиза удалите с внутренних поверхностей рабочей камеры печи плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры духовки.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри рабочей камеры 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.
 - Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
 - Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
 - Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
 - Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
 - Не поднимайте и не перемещайте прибор за рукоятку дверки.
- вдвоем.
 - Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
 - Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
 - Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
 - Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
 - Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °С.
 - 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.

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Не следует устанавливать прибор на подставке-пьедестале.
- Встраивание прибора в мебель следует производить

- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых действий с прибором отключите его от главной сети электрического питания.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- Перед заменой лампы, во избежание поражения электрическим током, необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Удостоверьтесь, что в дверке не застревают никакие 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).

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, отелях 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.

Для экономии энергии

- Предварительно нагревайте печь, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь рабочей камеры.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретую рабочую камеру.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте прибор за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу печи.
- Поддерживайте в чистоте рабочую камеру печи.

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



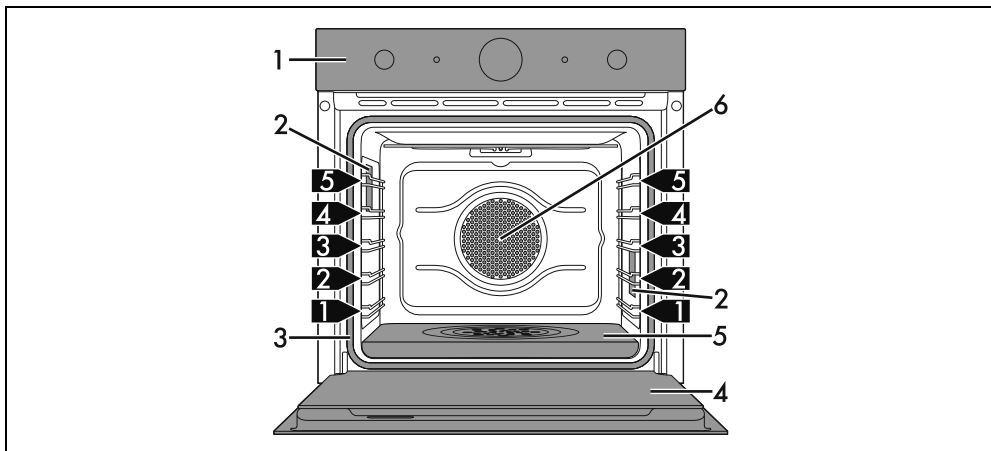
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

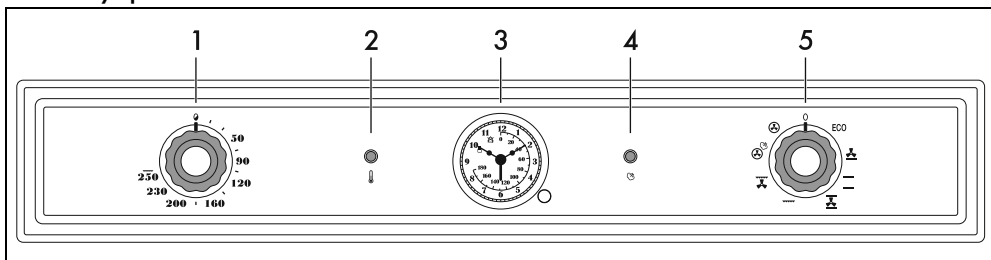
4 Дверца

5 Емкость испарения

6 Вентилятор

1, 2, 3. → Уровень для размещения

Панель управления



1 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи.

Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от минимума до максимума.

2 Индикаторная лампа термостата

Включается, когда духовка находится в фазе нагрева. По достижении установленной температуры выключается. Ритмичное включение и выключение означает, что установленная температура в духовке поддерживается постоянной.

3 Аналоговый программатор

Служит чтобы увидеть текущее время, установить программируемые

приготовления и установить таймер.

4 Индикаторная лампа функции Direct Steam

Включается после выбора функции приготовления на пару Direct Steam при помощи переключателя функций.

5 Переключатель функций

Для различных режимов приготовления предусмотрены различные функции духовки. После выбора требуемой функции следует задать температуру приготовления с помощью ручки температуры.

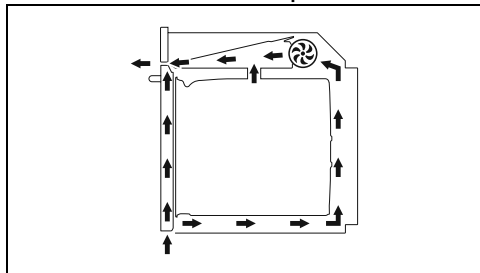
Другие части

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 (только в некоторых моделях);
- при выборе любой функции, за исключением **ECO** (где она предусмотрена).



(Только в некоторых моделях): когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Аксессуары



В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.

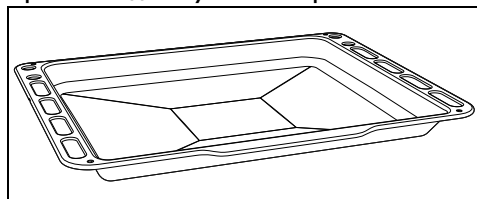


Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.



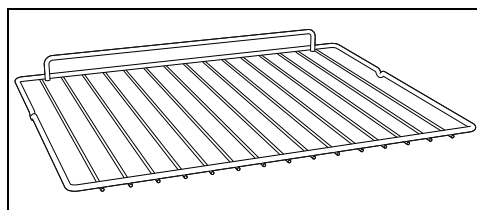
Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные принадлежности и запчасти от производителя.

Противень для глубокой жарки



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

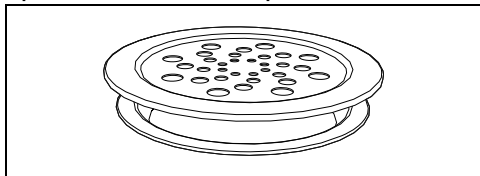
Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

RU

Крышка и емкость испарения



Максимальная вместимость емкости для испарения составляет 250 мл.

Служит для распределения пара внутри рабочей камеры.

Другие емкости для приготовления

- Для приготовления блюд в духовке Вы можете использовать собственные емкости, если они являются жаропрочными.
- Для приготовления на пару рекомендуется использовать

металлические емкости. Металл способствует лучшему распределению тепла внутри пищевых продуктов.

- Деформация металлических емкостей во время приготовления при высоких температурах является нормальным; после охлаждения они вновь примут свою форму.
- Толстые керамические тарелки могут потребовать больше тепла, чем обычно. В этом случае продолжительность приготовления увеличивается.

Преимущества приготовления на пару

Система приготовления на пару позволяет готовить намного мягче любые блюда.

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

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 целью удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

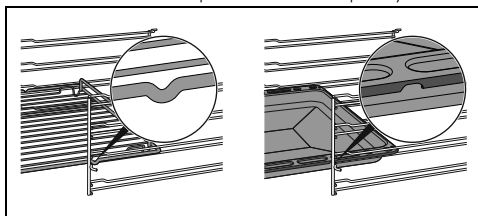
- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Использование дополнительных принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

- 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.


Использование печи

Включение духовки

Чтобы включить духовку:

1. Выбрать функцию приготовления при помощи переключателя функций.
2. Выберите температуру при помощи ручки температуры.



Убедитесь, что на программирующих часах отображается символ  в противном случае духовка не включится.

Перечень традиционных функций приготовления

ECO

ECO

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



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ECO.



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.

ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ



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.

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.

ГРИЛЬ



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

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.



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

DIRECT STEAM



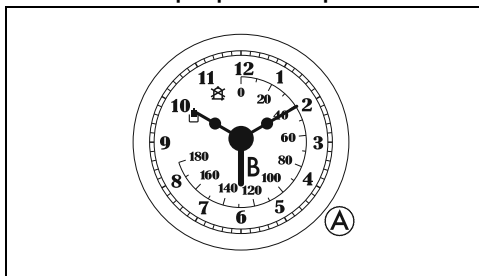
Эта функция включает центральную часть нижнего нагревательного элемента совместно с кольцевым нагревательным элементом и вентилятором, позволяя готовить блюда за счет испарения воды, находящейся в специальном поддоне. Благодаря вентилятору происходит равномерное распределение тепла и образующегося пара, что позволяет готовить блюда в щадящем режиме, с сохранением внешнего вида и питательных свойств продуктов.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



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

Аналоговый программатор



A Ручка регулирования

B Стрелка начала приготовления

Установка текущего времени

- Для настройки точного времени потяните и поверните по часовой стрелке ручку регулирования A

Ручной режим приготовления

Поверните по часовой стрелке ручку регулирования A до совпадения стрелки начала приготовления B с символом

Приготовление с установкой времени по таймеру



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

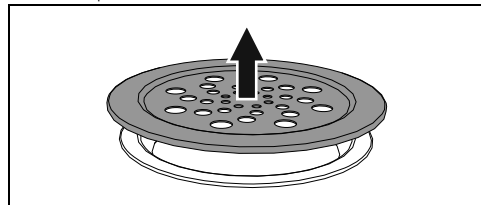
- После выбора функции и температуры приготовления поверните ручку регулирования A.
- Установите стрелку начала приготовления B на желаемое значение времени, указанное в центре часов (0...180 минут).
- По истечении установленного времени все нагревательные элементы отключаются и срабатывает звуковой сигнал.
- Для отключения звукового сигнала поверните ручку регулирования A по часовой стрелке до совмещения с символом

Приготовление с использованием функции Direct Steam



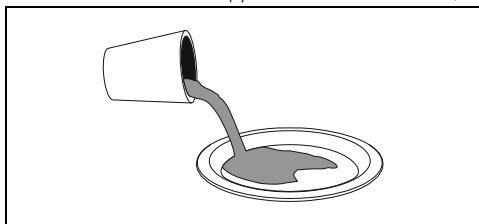
Не ставьте предметы или блюда непосредственно на дно духовки. Дно духовки и емкость для испарения должны всегда оставаться свободными.

- Откройте дверцу прибора.
- Поднимите крышку емкости для испарения.



- Залейте емкость достаточным количеством воды для приготовления (см.

«Примерная таблица приготовления с использованием функции Direct Steam»).

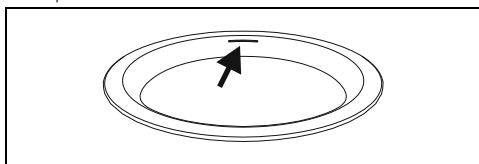


Используйте свежую воду из-под крана с невысоким содержанием кальция, смягченную воду или минеральную воду без газа.



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

Максимальный уровень вместимости емкости обозначен отметкой, выгравированной на его внутренней поверхности.



Максимальная вместимость емкости для испарения составляет 250 мл.

4. Верните крышку на емкость.
5. Поместите блюдо на противень.
6. Вставьте противень с блюдом в рабочую камеру духовки.
7. Выберите функцию Direct Steam при помощи переключателя функций.
8. Выберите температуру и время приготовления посредством соответствующих ручек.



Для достижения оптимальных результатов и экономии энергии рекомендуется заполнять емкость достаточным количеством воды для желаемого приготовления.

Окончание приготовления с использованием функции Direct Steam

1. Встаньте сбоку от прибора и приоткройте дверцу на несколько

сантиметров, поддержите ее в таком положении несколько секунд, чтобы выпустить лишний пар.

2. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.
3. Прежде чем приступить к очистке, подождите, пока прибор полностью не остынет.

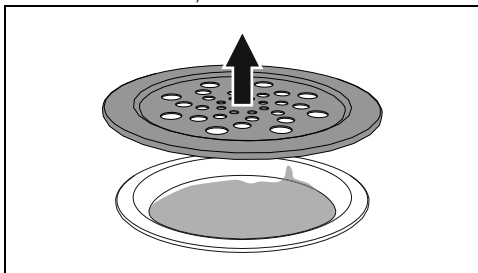


Примечание: крышка емкости испарения может сильно нагреваться: предусмотрите необходимую защиту.

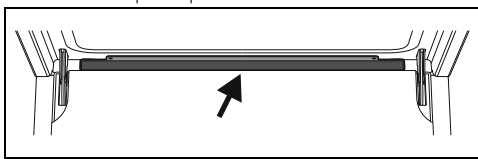


В случае если только что выполнено приготовление при температуре выше 100°C, необходимо дождаться охлаждения духовки, после чего можно повторить цикл приготовления с функцией Direct Steam.

4. Снимите крышку с емкости испарения внутри духовки, удалите остатки воды и тщательно высушите.



5. Удалите губкой также конденсат со дна и стенок духовки, со стекла дверцы и с поддона для капель, а также с передней панели прибора.



Внимание! Вода может быть очень горячей.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с конвекцией для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет

сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

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

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по

окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого изделия. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.

- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

Для экономии энергии

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

Справочная таблица по традиционным режимам приготовления пищи

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Лазанья	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50
Запеченная паста	3 - 4	Статический нагрев	1	220 - 230	45 - 50
Жаркое из телятины	2	Конвекция	2	180 - 190	90 - 100
Свинина, спинная часть	2	Конвекция	2	180 - 190	70 - 80

Время, указанное в таблице, дано без учета длительности предварительного разогрева и является ориентировочным.

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)	
Свинные колбаски	1,5	Гриль + конвекция	4	280	15	
Ростбиф	1	Конвекция	2	200	40 - 45	
Жаркое из кролика	1,5	Термоконвекция	2	180 - 190	70 - 80	
Филе индейки	3	Конвекция	2	180 - 190	110 - 120	
Запеч.свиная шейка	2 - 3	Конвекция	2	180 - 190	170 - 180	
Цыпленок табака	1,2	Конвекция	2	180 - 190	65 - 70	
					1-я сторон а	2-я сторон а
Свинные отбивные	1,5	Гриль + конвекция	4	280	15	5
Свинные ребрышки	1,5	Гриль + конвекция	4	280	10	10
Свиная грудинка	0,7	Гриль	5	280	7	8
Свиное филе	1,5	Гриль + конвекция	4	280	10	5
Говяжье филе	1	Гриль	5	280	10	7
Форель (с мясом цвета семги)	1,2	Конвекция	2	150 - 160	35 - 40	
Морской черт	1,5	Конвекция	2	160	60 - 65	
Палтус	1,5	Конвекция	2	160	45 - 50	
Пицца	1	Конвекция	2	280	8 - 9	
Хлеб	1	Термоконвекция	2	190 - 200	25 - 30	
Фокачча	1	Конвекция	2	180 - 190	20 - 25	
Пончики	1	Термоконвекция	2	160	55 - 60	
Песочное тесто	1	Термоконвекция	2	160	35 - 40	
Пирог из рикотты	1	Термоконвекция	2	160 - 170	55 - 60	
Пельмени с начинкой	1	Конвекция	2	160	20 - 25	
Бисквит «Парадизо»	1,2	Термоконвекция	2	160	55 - 60	
Заварные пирожные	1,2	Конвекция	2	180	80 - 90	
Бисквит	1	Термоконвекция	2	150 - 160	55 - 60	

Время, указанное в таблице, дано без учета длительности предварительного разогрева и является ориентировочным.

RU

Примерная таблица приготовления с использованием функции Direct Steam

Блюда	Вес (кг)	Вода (мл)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
ПАСТА					
Лазанья	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Запеченная паста	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
МЯСО					
Жаркое из индейки	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Свинина, спинная часть	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Жаркое из кролика (кусочками)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Ребрышки (одним куском)	0,5	160	2	200	55 - 60
Ножка ягненка на кости (хорошо прожаренная)	2	160	2	190 - 200	95 - 100
ТЕСТО					
Булочки	100 г кажд.	60	2	180	30 - 35
Дрожжевой хлеб (булка)	0,4	80	2	180	40 - 45
Фокачча	1	80	2	190 - 200	20 - 25
СВЕЖАЯ РЫБА					
Сибас	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Порционный кусок лосося (толщиной 2 см)	0,18	80	2	180	17
Морской черт (целиком)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50
ОВОЩИ					
Запеченный картофель	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Запеченная овощная смесь	0,6	80	2	210	35
РАЗОГРЕВ БЛЮДА					
Макаронные изделия	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Нарезанное жаркое/ ребрышки	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Количество воды, рекомендуемое в таблице, может меняться в зависимости от типа продукта, его веса и длительности приготовления.					
В функции Direct Steam всегда предусмотрен предварительный нагрев.					
Жаркое, овощи и картофель необходимо перемешивать и/или переворачивать во время приготовления, для получения равномерной румяной корочки со всех сторон.					
Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.					

Блюда	Вес (кг)	Вода (мл)	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Хлеб	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Штрудель	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
ДЕСЕРТЫ					
Пончики	1	60	2	160	50 - 55
Штрудель	1	60	2	170	35 - 40
Маффины (в формочках)	40 г кажд.	60	2	160	15 - 17
Бисквит «Парадизо»	1	60	2	160	55 - 60
Бисквит	1	60	2	160	60 - 65
Печенье (толщиной 0,5 см)	всего теста 0,3	60	2	170	18 - 20

Количество воды, рекомендуемое в таблице, может меняться в зависимости от типа продукта, его веса и длительности приготовления.

В функции Direct Steam всегда предусмотрен предварительный нагрев.

Жаркое, овощи и картофель необходимо перемешивать и/или переворачивать во время приготовления, для получения равномерной румяной корочки со всех сторон.

Время, указанное в таблице, не включает время предварительного нагрева и является приблизительным.

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.

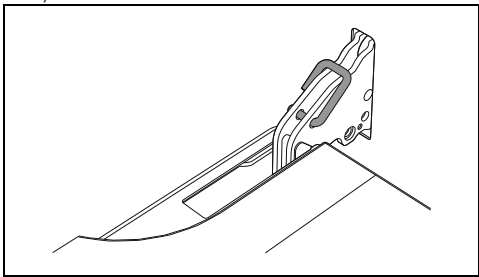
Очистка дверцы

Снятие дверцы

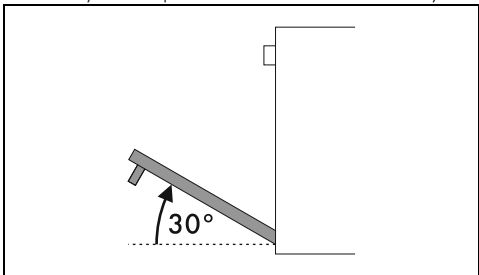
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

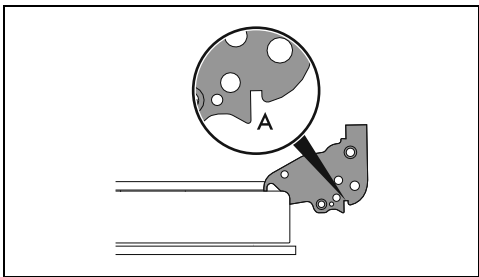
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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.

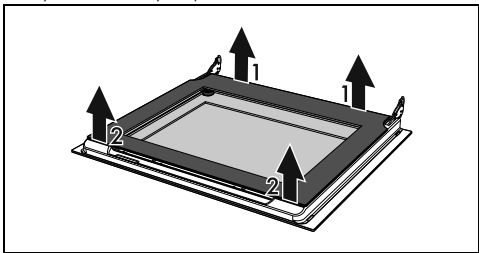
Чистка стекол дверцы

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

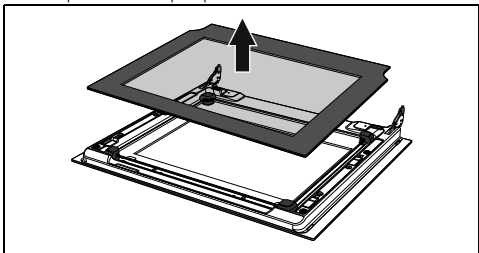
Демонтаж внутренних стекол

Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, они могут быть полностью сняты в следующем порядке.

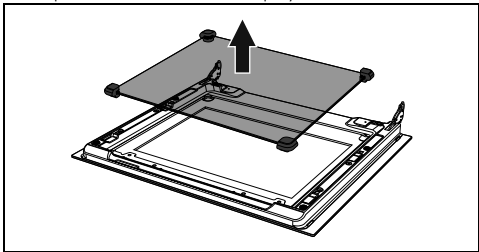
1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его вверх в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



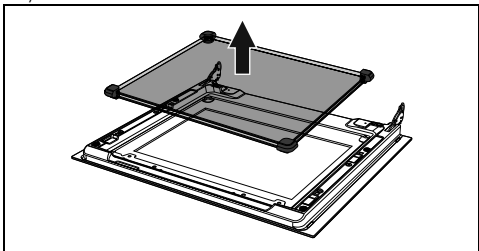
3. Освободите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками 2.
4. Затем снимите внутреннее стекло с переднего профиля.



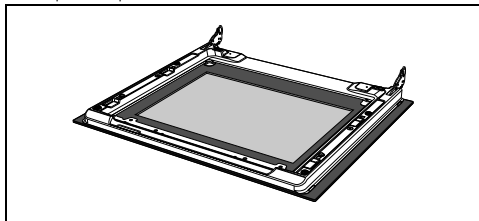
5. Снимите промежуточное стекло, приподнимая его вверх.



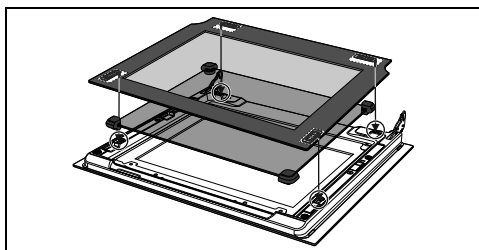
Примечание: в некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.



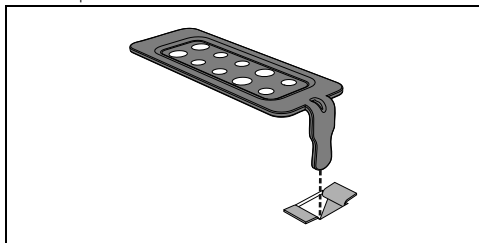
6. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол.



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



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



Чистка рабочей камеры

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

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения

решеток/ противней;

- прокладку печи.



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

Сушка

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

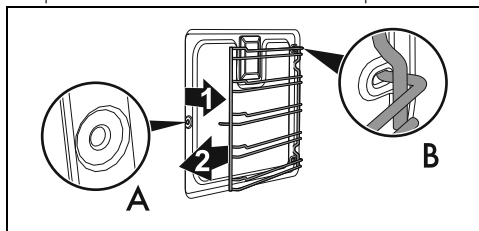
По окончании каждого цикла приготовления следует:

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

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/противней упрощает чистку боковых частей. Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

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



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

Очистка емкости для испарения и крышки

Рекомендуется тщательно чистить и высушивать емкость для испарения и крышку с отверстиями после каждого приготовления с функцией Direct Steam.

Разрешается использование моющих

средств общего назначения; избегайте слишком агрессивных и/или кислотных продуктов.

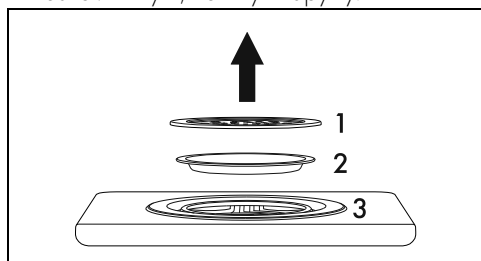
Крышку и емкость можно мыть в посудомоечной машине.

В случае образования накипи используйте моющее средство для удаления накипи для стальных поверхностей.

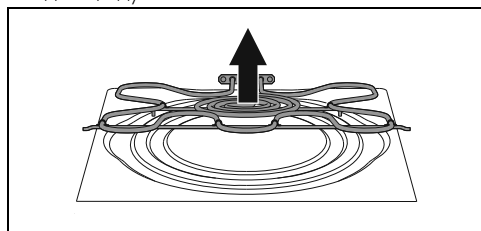
Очистка нижней части

Приготовив блюдо с использованием функции Direct Steam, рекомендуется очистить и высушить нижнюю часть рабочей камеры:

1. Извлеките в указанном порядке крышку с отверстиями (1), емкость для испарения (2) и днище (3); днище необходимо приподнять на несколько миллиметров, а затем вынуть, потянув наружу.



2. Осторожно поднимите на несколько сантиметров конец нижнего нагревательного элемента и очистите днище духовки.



3. По окончании очистки верните нагревательный элемент в свое гнездо. Перед тем как установить на прежнее место ранее снятые принадлежности, дождитесь полного высыхания рабочей камеры.

Внеочередное техобслуживание

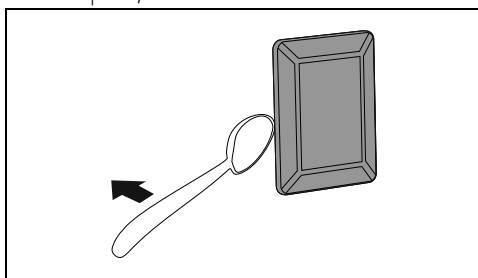
Замена лампы внутреннего освещения



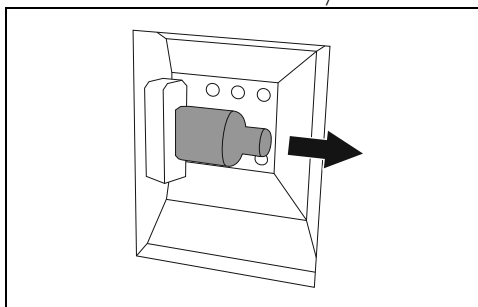
**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

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

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

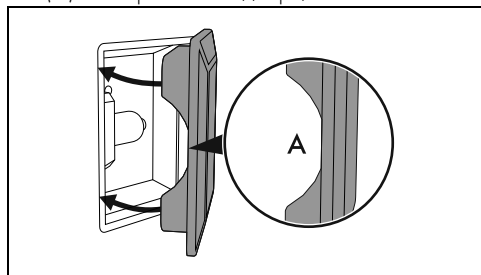


4. Извлеките и снимите лампу.



5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).

6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



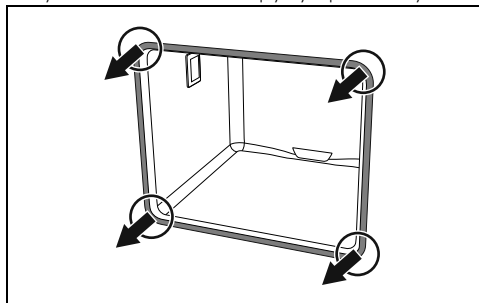
7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Демонтаж и монтаж прокладки духовки

Чтобы снять прокладку:

- Открепите крючки, расположенные по 4

углам, и потяните наружу прокладку.



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки.

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Для поддержания прокладки в чистом виде протирайте ее неабразивной губкой и промывайте теплой водой.

RU

УСТАНОВКА

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

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

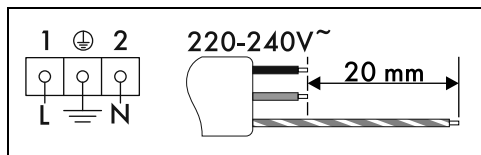
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видимом месте на приборе.

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 кабеля.



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.

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.

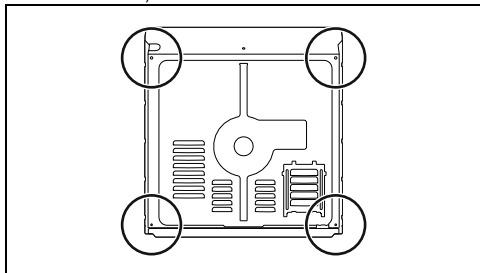
Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

- Отключите общее электрическое питание.

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



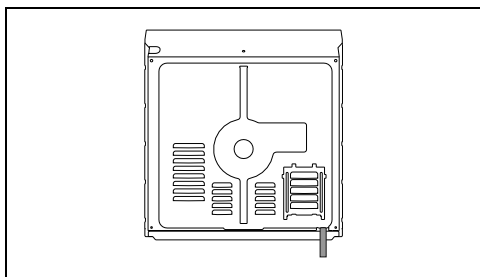
2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

Встраивание



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

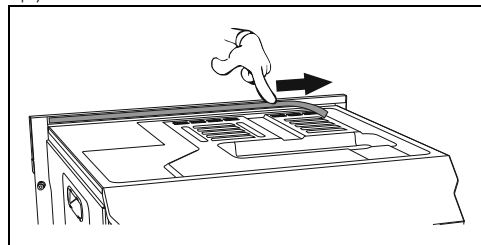
Положение кабеля питания



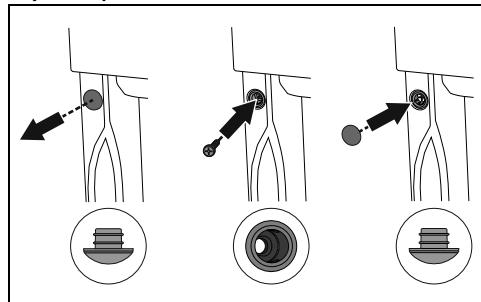
Прокладка передней дверцы

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

других жидкостей.

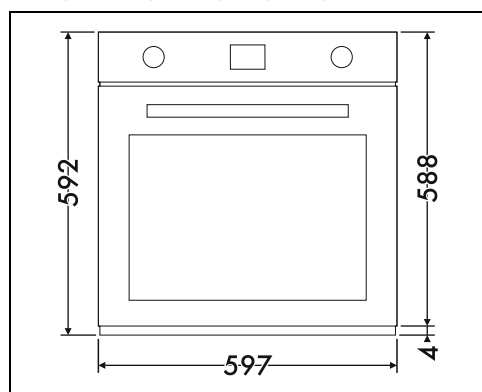


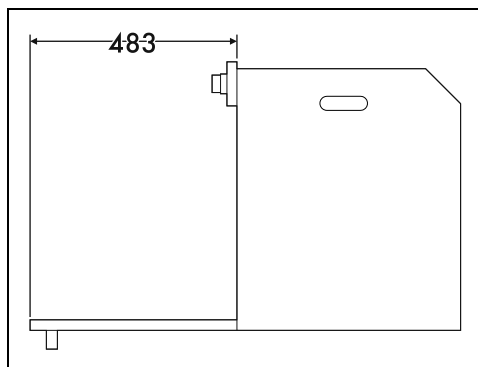
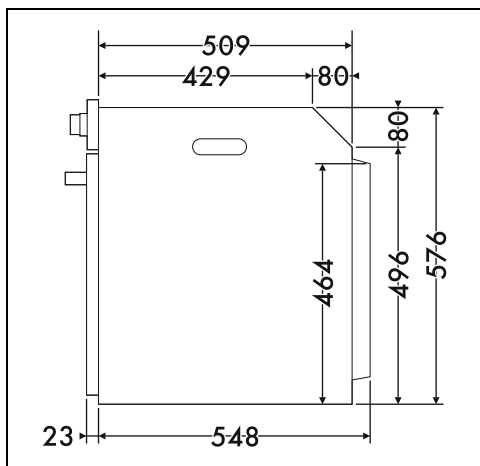
Втулки крепления



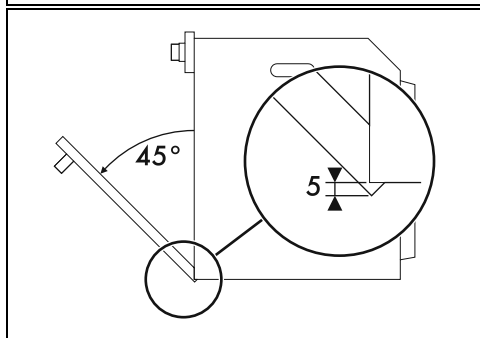
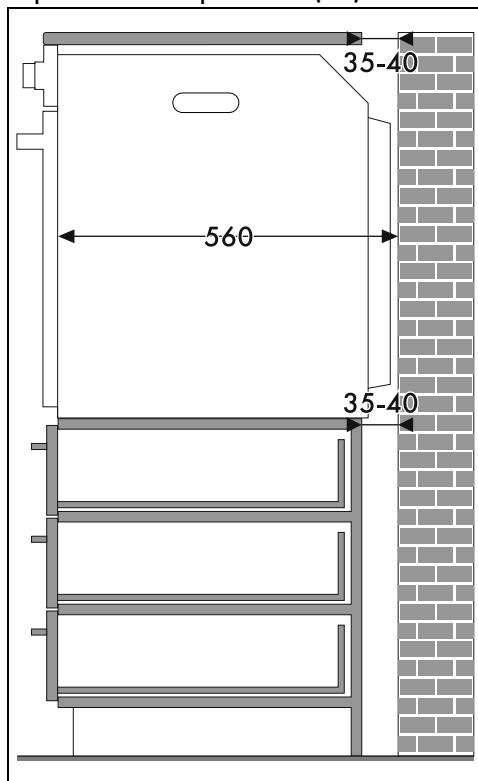
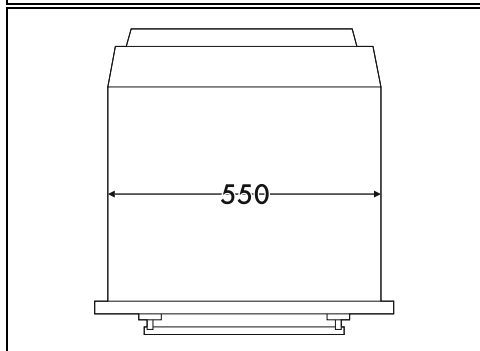
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

Габаритные размеры прибора (мм)

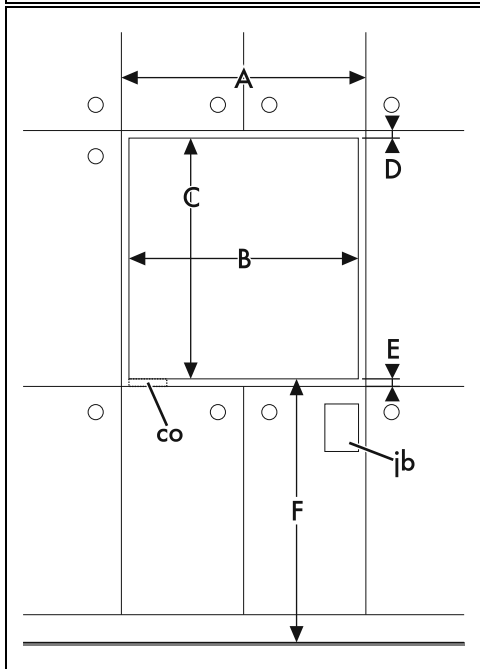
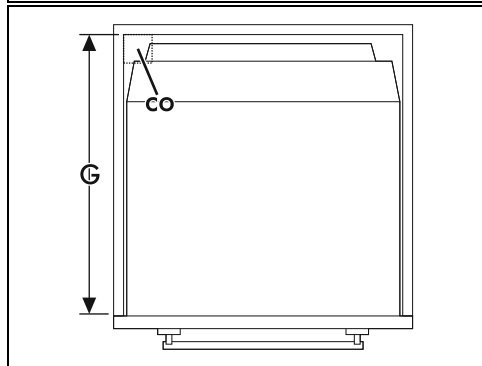
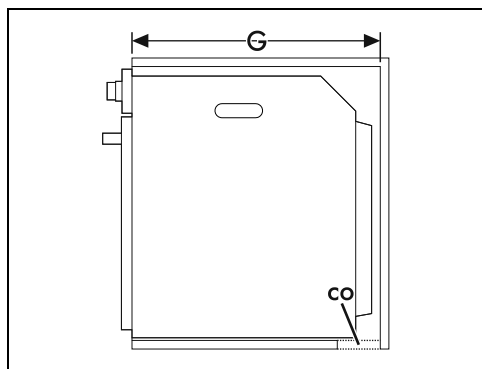
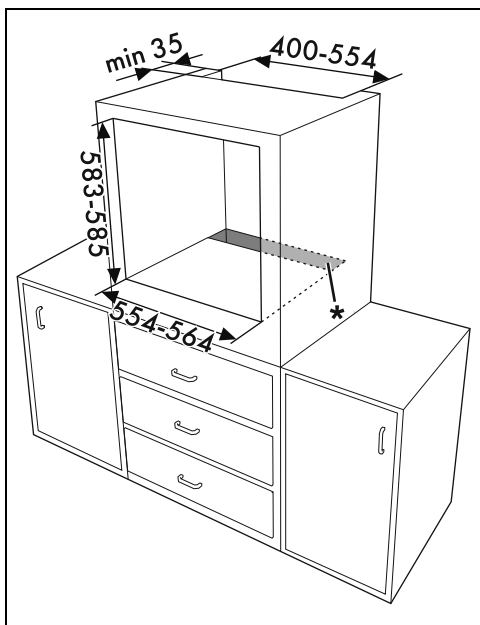




Вертикальное встраивание (мм)



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



A мин. 603 мм

B 554 - 564 мм

C 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

E мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

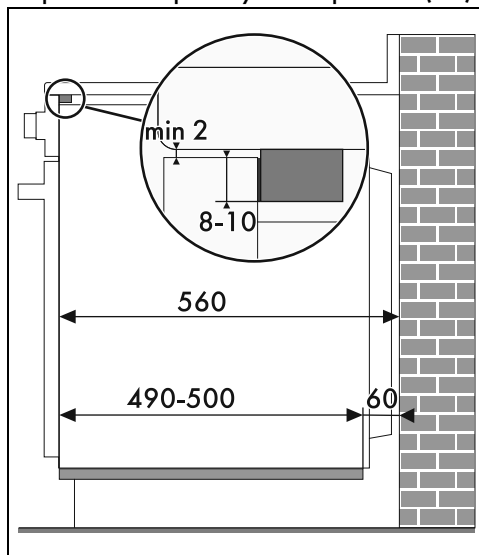
G мин. 560 мм

H мин. 594 мм

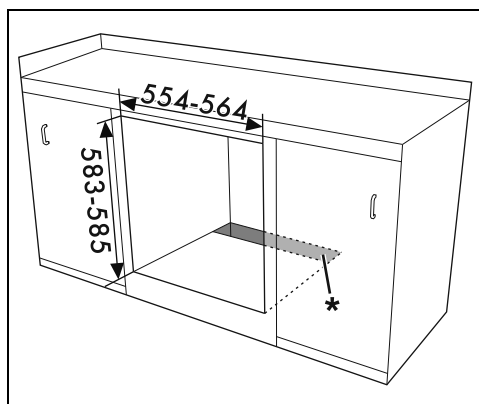
co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

jb Распределительная коробка

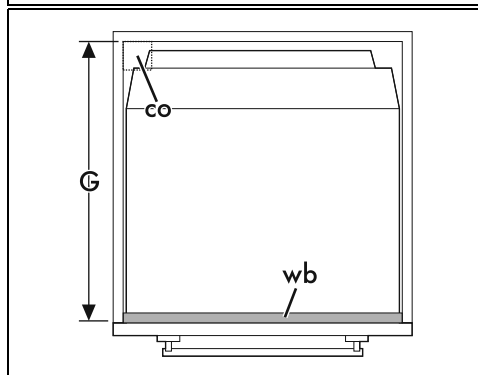
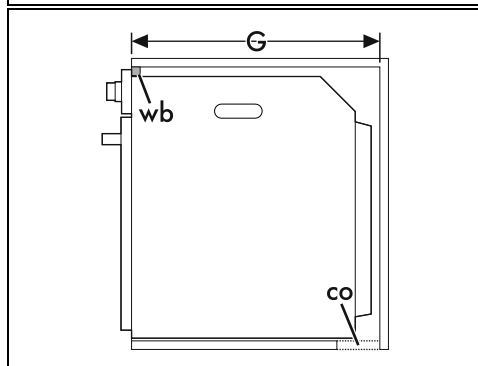
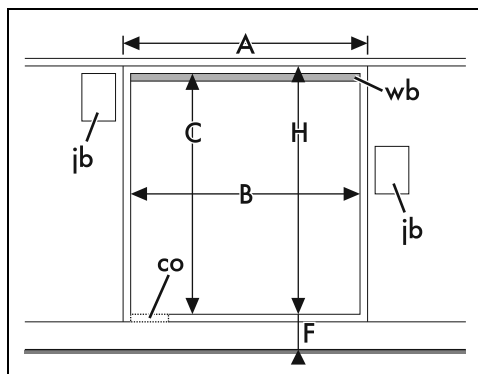
Встраивание в рабочую поверхность (мм)



Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клеящего 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.



RU

A мин. 603 мм

B 554 - 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 см²)

jb Распределительная коробка

wb Деревянный брусок (рекомендуется)

Встраивание в рабочую поверхность (мм)

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.

