

BRUKSANVISNING

KOMBINERADBÄNKUGN MED ÅNGA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАСТОЛЬНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ДУХОВКА С ПАРОМ

BRUGERVEJLEDNING

KOMBINERET FRITSTÅENDE DAMPOVN

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WOLNOSTOJĄCY KOMBINOWANY PIEKARNIK PAROWY

KÄYTTÖOPAS

VAPAASTI SIJOITETTAVA HÖYRY-YHDISTELMÄUUNI

BRUKSANVISNING

MINIKOMBIDAMPER

فرن طاولة COMBI بالبخار

امسح ضوئيًا رمز الاستجابة السريعة لعرض دليل التركيب والصيانة السريع

SV

RU

DA

PL

FI

NO

AR

Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset /
Advarsler / تحذيرات



Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание /
Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /
Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности /
Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa /
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Information / Информация / Information / Informacja / Tietoä / Informasjon / معلومات



Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

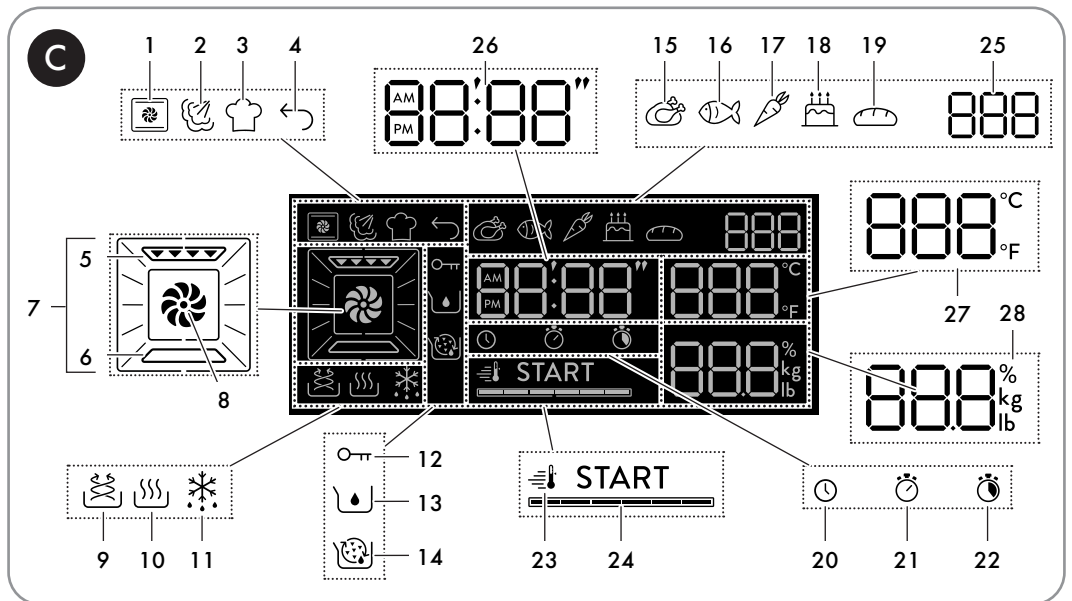
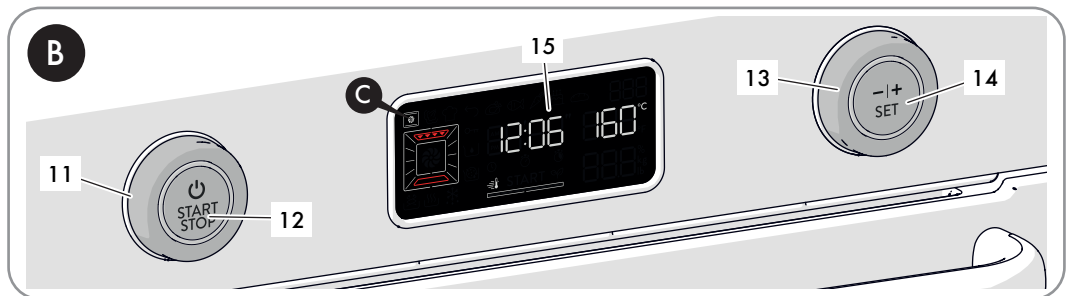
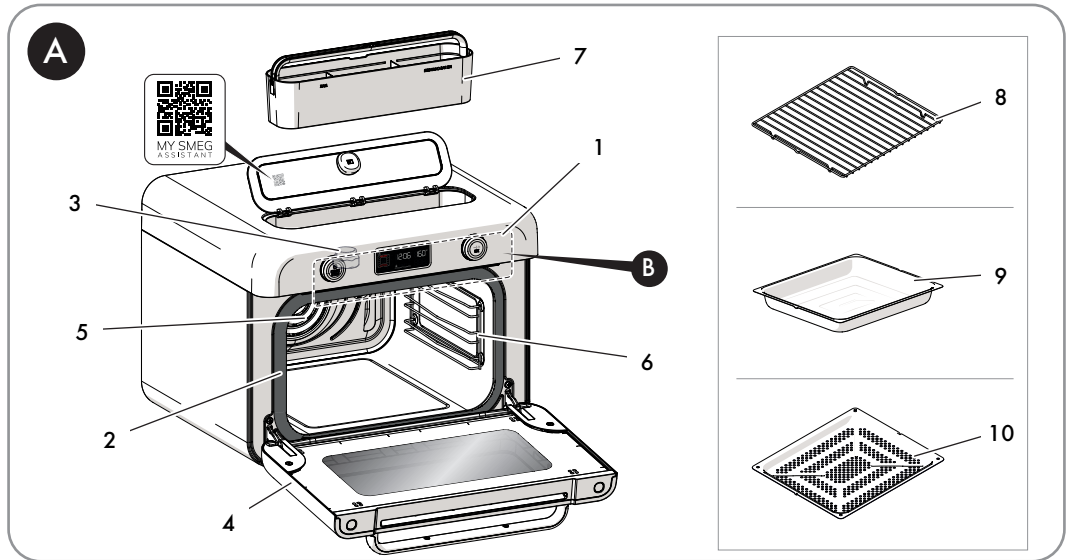
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

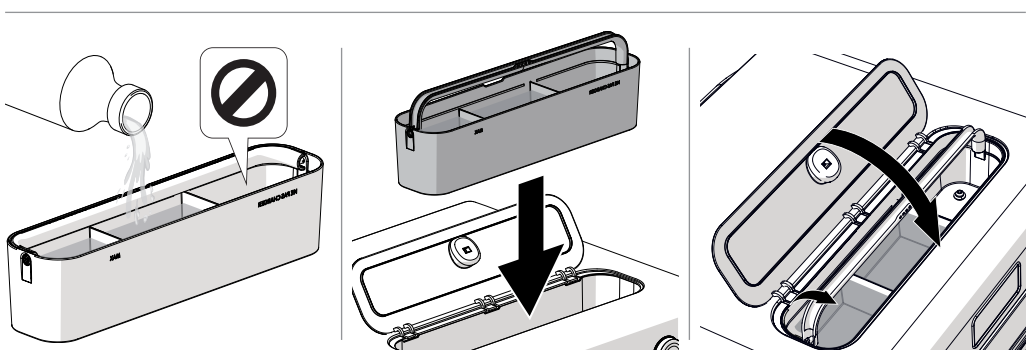
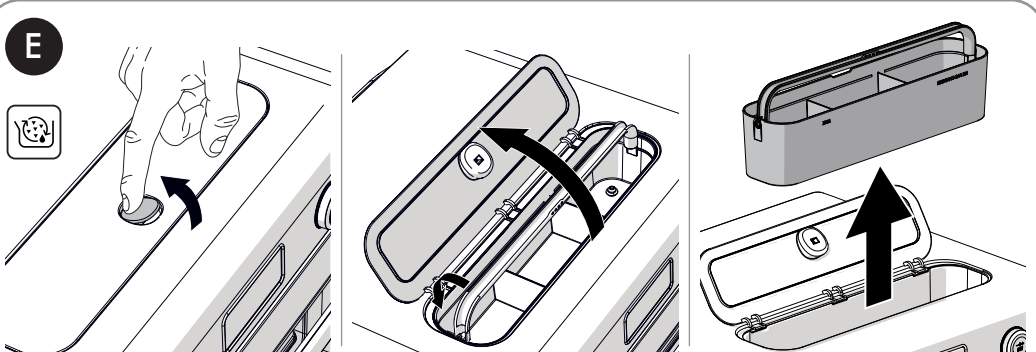
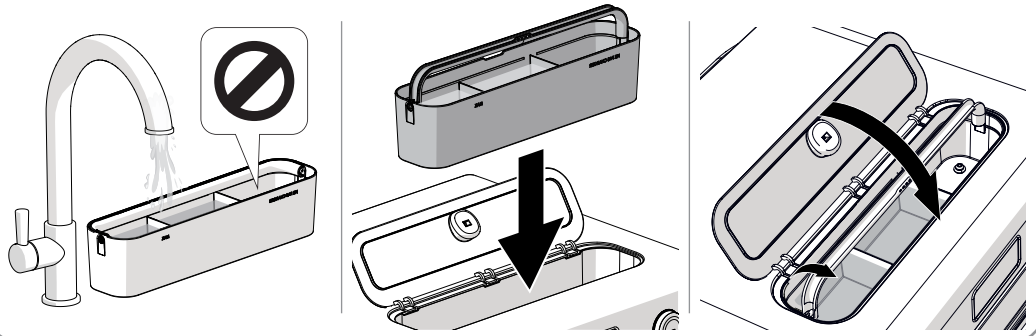
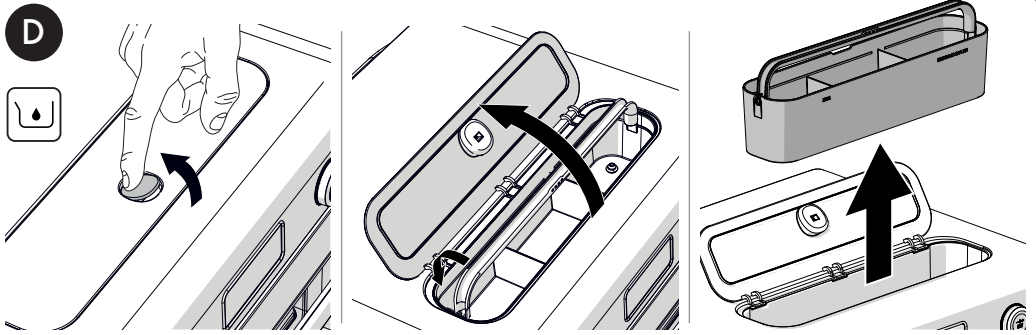
Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

SMEG S.p.A.







1 Меры предосторожности

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо обеспечить его сохранность и держать в доступном для пользователя месте на протяжении всего срока службы изделия.

1.1 Назначение

Несоблюдение правил безопасности и непочтение инструкции на настольную комбинированную духовку может привести к неправильному использованию прибора и, как следствие, к травмам.

- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан. Несоблюдение данного требования может привести к травмам.
- Прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Эксплуатация прибора должна осуществляться в закрытых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных факторов.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых и аналогичных целях, а именно:
 - в кухонной зоне, предназначенной для персонала магазинов и офисов, а также в других рабочих помещениях;
 - клиентами гостиниц, мотелей и сдаваемых в аренду квартир;
 - в мини-гостиницах и фермерских гостевых домах.
 - Эксплуатация в других заведениях, таких как рестораны, бары и кафе, является использованием не по назначению.

1.2 Общие правила безопасности

Для надежной эксплуатации прибора соблюдайте все правила безопасности:

- Во время работы данный прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются, поэтому не позволяйте маленьким детям приближаться к нему. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- При перемещении блюд в рабочей камере пользуйтесь термостойкими перчатками.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным полотном.
- Эксплуатация данного прибора разрешается детям начиная с 8-летнего возраста; лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не обладающие достаточным опытом и знаниями, могут пользоваться прибором лишь в том случае, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети младше 8 лет могут находиться вблизи прибора и кабеля питания только под присмотром взрослых.



Меры предосторожности

- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Дети могут выполнять очистку и уход только под присмотром взрослых.
- Обязательно следите за процессом приготовления. Процесс быстрого приготовления требует постоянного наблюдения.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время готовки блюд, при котором могут выделяться жиры и масло, поскольку они могут воспламениться при перегреве.
- Будьте максимально внимательны.
- Не наливайте воду в очень горячие противни.
- Во время готовки держите дверцу закрытой.
- При необходимости выполнить какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или по окончании приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару, и лишь затем откройте ее полностью.
- Во время работы данный прибор и его детали сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- После использования духовки дайте ей остыть и не прикасайтесь к внутренним поверхностям и нагревательным элементам, которые могут оказаться очень горячими. Опасность получения ожогов!
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или кухонные принадлежности) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- Не применяйте и не храните горючие материалы рядом с прибором.
- Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Установка и ремонт должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, без помощи квалифицированного мастера.
- Ни в коем случае не дергайте за кабель, чтобы вынуть вилку.



1.3 Меры предосторожности относительно данного прибора

- Не используйте для очистки стеклянных поверхностей агрессивные абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки), грубые материалы или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведет к разрушению стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Для очистки 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 необходимо вставлять в боковые направляющие до упора.
- Не используйте струи пара для очистки прибора.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры.
- Ни в коем случае не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не пользуйтесь для приготовления пищи столовой посудой или пластиковыми контейнерами.
- Не помещайте внутрь рабочей камеры закрытые банки или контейнеры.
- Перед приготовлением извлеките из рабочей камеры все неиспользуемые противни и решетки.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- Если используется бумага для выпечки, размещайте ее таким образом, чтобы она не препятствовала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на внутреннее стекло открытой дверцы.
- Запрещается использовать открытую дверцу в качестве рычага при размещении прибора внутри кухонного шкафа.
- Запрещается слишком сильно нажимать на открытую дверцу.
- Не используйте ручку дверцы для поднятия и перемещения прибора.
- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Следите за тем, чтобы в дверцах духовки не застревали предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- При приготовлении с функцией пара внимательно следите за тем, чтобы не превышался максимальный объем резервуара для воды (800 мл).
- Установите/используйте прибор на устойчивой горизонтальной поверхности.
- При наличии вертикальных стенок из горючих материалов установка/эксплуатация прибора должна осуществляться на расстоянии минимум 8 см.
- Запрещается устанавливать данный прибор на катерах или в трейлерах.



Меры предосторожности

- Запрещается устанавливать прибор на подставку.
- Не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду или в любую другую жидкость.
- Не допускайте попадания жидкости на вилку кабеля питания и базу электропитания.
- Во избежание любой опасности, при повреждении кабеля питания немедленно свяжитесь со службой технической поддержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (установка, техобслуживание, размещение или перемещение) обязательно пользуйтесь средствами индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- При установке прибора обеспечьте возможность его отключения посредством легкодоступной вилки.
- Чтобы предотвратить поражение электрическим током, перед заменой лампочки внутренней подсветки убедитесь в том, что прибор выключен и отсоединен от электрической сети либо отключено общее питание.
- На этом изделии установлены специальные лампочки для электробытовых приборов, которые не предназначены для домашнего освещения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

1.4 Подключение прибора

Убедитесь в том, что напряжение и частота электрической сети соответствуют значениям, приведенным на шильдике с техническими данными на дне прибора.

Если вилка прибора не подходит к розетке, обратитесь в службу технической поддержки для их замены.



Проверьте, чтобы разъем кабеля питания был до упора вставлен в разъем изделия.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- Если вы оставляете прибор без присмотра, а также перед выполнением монтажа, демонтажа или очистки, обязательно отсоединяйте его от электрической сети.
- Перед тем как заменить аксессуары или приблизиться к работающим частям во время эксплуатации прибора, выключите его и отсоедините от сети электропитания.



1.5 Ответственность изготовителя

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

- использования прибора не по назначению;
- неознакомления с содержанием руководства по эксплуатации;
- несанкционированного вскрытия какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения правил безопасности.



Бережно храните настоящую инструкцию. При передаче прибора другим лицам, предоставьте им данную инструкцию по эксплуатации.

Данную инструкцию можно скачать с сайта компании Smeg [«www.smeg.com»](http://www.smeg.com).

1.6 Утилизация

Утилизация электроприборов должна осуществляться отдельно от бытовых отходов.



Приборы, помеченные данным символом, подпадают под действие европейской директивы 2012/19/ЕС.

- Все электрические и электронные приборы, выведенные из эксплуатации, должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов и подлежат сдаче в соответствующие центры приема вторсырья, предусмотренные государством. Правильная утилизация отслужившего свой срок прибора позволит предотвратить вред окружающей среде и здоровью людей. Для получения более подробной информации относительно утилизации прибора обращайтесь к муниципальным властям, в пункт утилизации или в магазин, где он был приобретен.

1.7 Для экономии энергии

- Если иное не указано на упаковке, перед помещением замороженных продуктов в рабочую камеру их следует разморозить.
- Если вам необходимо приготовить несколько блюд, помещайте их в рабочую камеру одно за другим, чтобы оптимальным образом использовать уже нагретую духовку.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, которые лучше поглощают тепло.
- Перед приготовлением извлеките из рабочей камеры все неиспользуемые противни и решетки.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение оставшихся минут готовка продолжится за счет накопившегося внутри тепла.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Следите за чистотой рабочей камеры.

1.8 Источники света

- Этот прибор содержит источники света, заменяемые пользователем.
- Источники света, используемые в данном изделии, пригодны для работы при температуре окружающей среды ≥ 300 °С и предназначены для использования в таких высокотемпературных приборах, как духовые шкафы.
- Данное изделие укомплектовано источниками света с классом эффективности «G».



2 Описание прибора (Рис. А)

- 1) Панель управления и дисплей
- 2) Прокладка
- 3) Лампочка
- 4) Дверца
- 5) Вентилятор
- 6) Направляющие
- 7) Съёмный резервуар для воды
- 8) Решетка
- 9) Эмалированный противень
- 10) Противень с отверстиями

2.1 Перед первым использованием



Опасность получения ожогов

Высокая температура внутри рабочей камеры во время эксплуатации.

- Не нарушайте систему заземления.
- Не используйте адаптер.
- Не используйте удлинитель.
- Несоблюдение этих мер предосторожности может привести к летальному исходу, пожару или поражению электрическим током.

- Удалите все защитные пленки с наружных и внутренних поверхностей прибора, а также с аксессуаров.
- Удалите возможные этикетки (за исключением шильдика с техническими данными) с аксессуаров и направляющих.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. главу «4 Очистка и уход»).

- Чтобы приступить к эксплуатации прибора, необходимо настроить текущее время (см. «3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)»).



Перед началом использования проверьте целостность всех компонентов.

2.2 Описание деталей (Рис. А)

Резервуар для воды (7)

Съёмный резервуар для воды, предназначенный для приготовления на пару.

Лампочка (3)

Внутренняя подсветка прибора включается:

- при открытии дверцы;
- во время приготовления пищи.

Внутренний вентилятор (5)

Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит наружу в зоне над дверцей, в том числе в течение непродолжительного времени после выключения прибора.

Направляющие (6)

Прибор оснащен 3 боковыми направляющими, которые служат для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни отсчитываются снизу вверх.



2.3 Описание аксессуаров (Рис. А)

Решетка (8)

Используется в качестве опорной поверхности для емкостей, форм или кастрюлей для духовки.

Эмалированный противень (9)

Рекомендуется для традиционной выпечки тортов, пиццы и пирогов.

Также служит для сбора жиров, которые выделяются из блюд, готовящихся непосредственно на решетке.

Противень с отверстиями (10)

Противень с отверстиями рекомендуется для приготовления на чистом пару или в комбинации с паром, например, рыбы и овощей.

Также его можно использовать в качестве принадлежности для воздушной жарки предварительно запанированных продуктов, полуфабрикатов и/или замороженных продуктов (картофель фри, картофельные или мясные крокеты, моцарелла и т. д.).



Аксессуары, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, которые соответствуют требованиям действующего законодательства.

Контейнеры для приготовления

- Для приготовления блюд в духовке вы можете использовать собственную посуду, которая должна быть жаропрочной.
- Для приготовления на пару рекомендуется использовать металлические емкости. Металл способствует лучшему распределению тепла внутри продуктов.
- Деформация металлических емкостей во время высокотемпературного приготовления является нормальной: после охлаждения они вновь примут исходную форму.
- При использовании толстых керамических тарелок может потребоваться больше тепла, чем обычно. В этом случае продолжительность приготовления может увеличиться.



2.4 Описание органов управления (Рис. В)



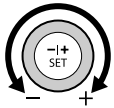
Ручка навигации по меню (11)

Позволяет просматривать различные меню и подменю пользовательского интерфейса. Во время навигации соответствующий светодиод горит постоянным светом.



Кнопка START/STOP (12)

Служит для подтверждения меню и/или нужной функции (короткое нажатие), а также запуска или прерывания приготовления (длительное нажатие). Соответствующий светодиод загорается постоянным светом после запуска приготовления и выключается после завершения цикла приготовления.



Ручка навигации по параметрам (13)

Позволяет перемещаться между настройками приготовления, отображаемыми на дисплее.

Во время конфигурации соответствующий светодиод горит постоянным светом.



Кнопка SET (14)

Подтверждает заданное значение. Если духовка находится в режиме часов, то нажатие этой кнопки в течение минимум 3 секунд ведет к отображению меню Настроек. Соответствующий светодиод включается после запуска приготовления и выключается по его завершении.

Дисплей (15)

Служит для отображения функций, параметров и значений приготовления.

2.5 Описание дисплея (Рис. С)

Иконки на дисплее

	Иконка	Значение
1		Меню Традиционное приготовление
2		Меню Приготовление с паром
3		Меню Шеф-повар
4		Назад
5		Гриль
6		Приготовление с нижним вентилятором
7		Приготовление в статическом режиме
8		Приготовление в режиме конвекции
9		Air-Fry (аэрогриль)
10		Warm (разогрев)
11		Defrost (разморозка)
12		Блокировка от детей



Иконка	Значение
13	Аварийный сигнал пустого резервуара для воды
14	Аварийный сигнал удаления накипи
15	Мясо и птица
16	Рыба и морепродукты
17	Овощи и гарниры
18	Торты и сладкая выпечка
19	Хлеб, пицца и запеканки
20	Часы
21	Таймер приготовления
22	Таймер запрограммированного приготовления
23	Предварительный разогрев
24	Запуск + индикатор выполнения

Номер рецепта (25)

Отображает номер, который соответствует рецепту, выбранному в меню Шеф-повар

Часы и таймер (26)

Отображает часы , время приготовления и таймер запрограммированного приготовления .

Температура (27)

Отображает (в °C или °F) температуру приготовления.

Индикатор процента пара/веса (28)

Отображает процент (%) пара, используемого для приготовления на пару, или вес (в кг или фунтах) блюда в функции меню Шеф-повар .

3 Использование

3.1 Первое использование

- Задайте приготовление продолжительностью не менее одного часа (см. «3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)»).
- Разогрейте пустую рабочую камеру до максимальной температуры, чтобы удалить возможные следы заводской смазки.
- Во время нагрева прибора покиньте помещение и проветривайте его.
- Во время нагрева при первом использовании прибор может испускать неприятные запахи из-за наличия следов смазки на некоторых компонентах. Такие запахи обычно исчезают после первого нагрева.

Использование аксессуаров

Решетку и противни необходимо вставлять в боковые направляющие до упора.



Вмойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные следы заводской смазки.



3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)

Настройка времени

При первом подключении или после отключения электропитания на дисплее прибора показывается мигающее время **12:00** и иконка часов ⌚. Чтобы начать любое приготовление, необходимо настроить текущее время.

- 1) Поворачивайте правую ручку, чтобы установить нужный час.
- 2) Подтвердите нажатием кнопки SET.
- 3) Повторите это действие для настройки минут и подтвердите выбранное время.



Для изменения текущего времени и/или формата отображения (12 ч/24 ч) см. «3.3 Меню Настроек».

Выбор меню и функций приготовления

Чтобы начать пользоваться духовкой, необходимо выбрать нужное меню и, на основе сделанного выбора, функцию приготовления.



Меню Традиционное приготовление



Меню Приготовление с паром



Меню Шеф-повар






Возврат к предыдущему меню или уровню

Для выбора меню и нужной функции:

- 1) Поворачивайте левую ручку, чтобы выбрать нужное меню.
- 2) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP.
- 3) Поворачивайте левую ручку для перемещения между доступными функциями в выбранном меню.
- 4) Если нет необходимости изменять настройки приготовления, запустите функцию кнопкой START/STOP.



Меню	Функция	Описание
ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		Статический режим Традиционное приготовление по одному блюду. Идеально подходит для приготовления жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.
		Конвекция Интенсивная и равномерная готовка. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для многоуровневого приготовления.
		Гриль Позволяет получить отлично зажаренные и подрумяненные блюда. На финальном этапе данный режим обеспечивает образование равномерной золотистой корочки.
		Нижний вентилятор Тепло поступает только с нижней части камеры. Идеально подходит для выпекания сладких, соленых и песочных пирогов и пиццы.
		Air-Fry Служит для жарки с небольшим количеством масла или без него. Рекомендуется использовать специальный противень с отверстиями.
		Warm Служит для разогрева или поддержания температуры готовых блюд.
		Defrost Служит для размораживания замороженных продуктов.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ		Чистый пар Приготовление на чистом пару (100%), идеально подходящее для рыбы, овощей, курицы, риса, картофеля и десертов. При низкой температуре может использоваться для расстойки теста. Рекомендуется использовать специальный противень с отверстиями.
		Конвекция + пар Комбинированное приготовление в режиме конвекции и пара (уровень пара настраивается в диапазоне 20-70%).
		Гриль с конвекцией + пар Комбинированное приготовление в режиме гриля с конвекцией и паром (уровень пара настраивается в диапазоне 20-70%).

Выбрав функцию приготовления, при необходимости можно настроить значения температуры, время приготовления и запрограммированное приготовление (см. следующие страницы).



Использование

В меню Шеф-повар для каждой категории блюд можно выбрать различные рецепты.



Рецепты были созданы шеф-поварами Smeg для более быстрого приготовления самых популярных блюд.

После того как вы выберете тип и вес блюда, прибор подберет функцию, время и температуру, являющиеся наиболее подходящими.



Возможны небольшие изменения времени, которые зависят от используемых ингредиентов или аксессуаров для приготовления, а также от нужной степени подрумянивания.

Рекомендуется всегда проверять блюда по окончании предварительного заданного приготовления.

- 1) Выберите меню и нужную категорию продуктов.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы выбрать нужный рецепт. Начнет мигать индикатор **P** рецепта.
- 3) Если нет необходимости изменять настройки приготовления, запустите функцию кнопкой START/STOP.
- 4) Если же рецепт необходимо изменить после запуска приготовления, выполните следующие действия:
 - Нажмите на кнопку SET. Замигает индикатор **P**.
 - Поворачивайте правую ручку, чтобы выбрать новый рецепт.
 - Подтвердите нажатием кнопки START/STOP или подождите 5 секунд для автоматического подтверждения.

Меню	Категория	Рецепты	Аксессуар	Уровень <small>отсчитывается снизу вверх</small>	
ШЕФ-ПОВАР	 Мясо и птица	P01	Свинные ребрышки 	Эмалированный противень	1
		P02	Свинные колбаски	Противень с отверстиями	2
		P03	Свиное жаркое	Эмалированный противень	1
		P04	Ростбиф	Эмалированный противень	1
		P05	Тушеная утка, порционная 	Эмалированный противень	1
		P06	Курица гриль, целиком 	Эмалированный противень	1
		P07	Куриные наггетсы	Противень с отверстиями	1



Меню Категория	Рецепты	Аксессуар	Уровень отсчитывается снизу вверх
 Рыба и морепродукты	P08 Филе/стейк лосося	 Противень с отверстиями	2
	P09 Рыба целиком	 Эмалированный противень	1
	P10 Гратен из трески	Противень с отверстиями	1
	P11 Дорада/сибас в фольге	Эмалированный противень	1
	P12 Кальмары/ каракатицы	 Противень с отверстиями	2
	P13 Гратен из гребешков/мидий	Противень с отверстиями	2
	P14 Креветки в панировке	Противень с отверстиями	2
 Овощи и гарниры	P15 Запеченный картофель	Эмалированный противень	1
	P16 Овощной гратен	Эмалированный противень	1
	P17 Запеченные овощи ассорти	Противень с отверстиями	1
	P18 Фаршированные овощи	 Эмалированный противень	1
	P19 Картофель фри/ картофельные крокеты, замороженные	Противень с отверстиями	2
 Торты и сладкая выпечка	P20 Шоколадный фондан	 Порционные формочки на противне с отверстиями	1
	P21 Яблочный пирог	Форма для торта на решетке	1
	P22 Песочный пирог	Форма для торта на решетке	1
	P23 Бисквит	 Форма для торта на решетке	1
	P24 Чизкейк	Форма для торта на решетке	1
	P25 Маффины/кексы	 Порционные формочки на противне с отверстиями	1
	P26 Печенье	Эмалированный противень	1

ШЕФ-ПОВАР

RU



Использование

Меню	Категория	Рецепты	Аксессуар	Уровень отсчитывается снизу вверх
ШЕФ-ПОВАР	 Хлеб, пицца и запеканки	P27 Расстойка теста	миска на дне духовки	1
		P28 Пицца на противне	Эмалированный противень	1
		P29 Лазанья/ макаронная запеканка	Эмалированный противень	1
		P30 Картофельные нюкки/китайские пельмени	Противень с отверстиями	2
		P31 Хлеб дрожжевой	Эмалированный противень	1
		P32 Фокачча	Эмалированный противень	1
		P33 Овощная запеканка	Форма для торта на решетке	1

После выбора рецепта можно изменить заданный вес (см. «Изменение веса») и, при необходимости, выбрать запрограммированное время запуска приготовления (см. «Настройка запрограммированного приготовления»). Время приготовления рассчитывается автоматически на основе выбранного веса, но при желании может быть изменено (см. «Настройка запрограммированного приготовления»).



Изменение приготовления


температуры

Настройка времени приготовления



Настройка недоступна в меню Шеф-повар 




Настройка недоступна в меню Шеф-повар 

Перед запуском функции:

- 1) Выберите меню и нужную функцию.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы увеличить или уменьшить значение температуры (индикатор градусов мигает).
- 3) Чтобы запустить функцию, нажмите на кнопку START/STOP.

Во время приготовления:

- 1) Нажмите на кнопку SET.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы увеличить или уменьшить значение температуры (индикатор градусов мигает).
- 3) Подтвердите с помощью кнопки START/STOP или подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями (индикатор градусов перестанет мигать).

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая иконка таймера .
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы настроить время приготовления.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Чтобы изменить время приготовления в процессе выполнения функции, следуйте указанным выше инструкциям, чтобы установить новые значения. Затем подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями.

Протекание заданного времени указывается индикатором выполнения, который постепенно уменьшается.





Использование

Настройка запрограммированного приготовления

Запрограммированное приготовление позволяет завершить приготовление в установленное пользователем время. В зависимости от заданной пользователем длительности и выбранного времени окончания приготовления прибор автоматически планирует запуск готовки.



При расчете времени окончания приготовления учитываются минуты, необходимые для предварительного разогрева.

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая иконка запрограммированного приготовления.
- 2) Поворачивайте правую ручку для настройки времени окончания приготовления.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.




- Время окончания приготовления невозможно установить без предварительной настройки его продолжительности.
- Запрограммированное приготовление невозможно установить после начала процесса готовки.

Чтобы отменить запрограммированное приготовление:

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая иконка запрограммированного приготовления.
- 2) Поворачивайте правую ручку против часовой стрелки, чтобы вернуться к текущему времени и сбросить запрограммированное приготовление.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP.

Изменение уровня пара:




Настройка доступна только в меню Приготовление с паром 

В функциях комбинированного приготовления (конвекция и гриль) можно регулировать уровень пара в диапазоне 20-70%:

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающий индикатор процентов %.
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы увеличить или уменьшить нужный уровень пара.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Чтобы изменить уровень пара в процессе выполнения функции, следуйте указанным выше инструкциям, чтобы установить новые значения. Затем подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями.

Изменение веса





Настройка доступна только в меню Шеф-повар 

- 1) Нажимайте на кнопку SET до тех пор, пока на дисплее не появится мигающая единица измерения веса (кг/фунт).
- 2) Поворачивайте правую ручку, чтобы изменить заданный вес (время приготовления обновится автоматически).
- 3) Подтвердите нажатием кнопки START/STOP. Чтобы изменить вес в процессе выполнения функции, следуйте указанным выше инструкциям, чтобы установить новые значения. Затем подождите 5 секунд, по истечении которых приготовление автоматически возобновится с новыми значениями.



Стадия предварительного разогрева

Приготовлению всегда предшествует стадия предварительного разогрева , благодаря которой прибор быстрее достигает заданной температуры приготовления.

На этой стадии загорается индикатор  и показывается постепенно растущий уровень температуры.




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

По завершении предварительного разогрева подается звуковой сигнал, оповещающий о переходе к стадии приготовления. Чтобы подтвердить этот шаг, нажмите кнопку START/STOP или поместите блюдо в духовку.



Если был задан таймер приготовления, обратный отсчет начнется автоматически после подтверждения окончания стадии предварительного разогрева.



Запуск приготовления

- 1) Откройте дверцу.
- 2) Поместите подготовленное блюдо в рабочую камеру.
- 3) Закройте дверцу. Приготовление начинается автоматически, а индикатор  выключится.



Если блюдо уже помещено в духовку, нажмите на кнопку START/STOP (13), чтобы начать приготовление. Это действие можно осуществить и в конце предварительного разогрева.

Окончание приготовления

Если задано время приготовления, процесс готовки завершается автоматически. На дисплее отображается надпись **End** , начинает мигать иконка таймера  и подается звуковой сигнал, который можно отключить с помощью кнопки START/STOP.

Чтобы завершить приготовление вручную и вернуться к отображению часов, нажмите и удерживайте кнопку START/STOP нажатой в течение минимум 3 секунд.

Остаточное тепло


Если после использования духовки ее камера остается горячей, на дисплее будет отображаться индикатор уровня остаточного тепла.



Этот уровень будет автоматически уменьшаться по мере снижения температуры, а затем выключится.

Наполнение резервуара для приготовления на пару (Рис. D)



О нехватке воды в резервуаре сигнализирует мигающий индикатор .

- 1) Нажмите на кнопку разблокировки над крышкой и потяните ее, чтобы открыть.
- 2) Приподнимите ручку и извлеките резервуар.
- 3) Наполните расположенный слева заливной отсек до отметки **МАКСИМАЛЬНОГО** уровня, нанесенной на резервуар.



Использование



Используйте прохладную водопроводную воду с невысоким содержанием кальция, умягченную воду или минеральную воду без газа.



Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л) или другие жидкости.

- 4) Вставьте резервуар в отсек духовки и закройте крышку.
- 5) Выполнив эту операцию, произведите подтверждение нажатием кнопки START/STOP.



Внимание!

Не наполняйте правый отсек, который служит исключительно для слива воды (или других жидкостей) из резервуара.



Если во время приготовления на пару резервуар для воды опустошается, приготовление останавливается и переходит в режим в паузы максимальной длительностью 5 минут.

Приготовление возобновится после получения подтверждения о наполнении резервуара.

Если по истечении максимального времени ожидания, составляющего 5 минут, резервуар для воды не будет наполнен, прибор продолжит готовку без пара, а в случае функции чистого пара приготовление прекратится.

3.3 Меню Настроек




Доступ к меню Настроек возможен только при нахождении духовки в режиме часов.

- 1) Удерживайте кнопку SET нажатой в течение минимум 3 секунд.
- 2) Поворачивайте левую ручку для просмотра разделов меню.
- 3) Поверните правую ручку, чтобы установить нужное значение, а затем подтвердите его с помощью кнопки SET.
- 4) Чтобы сохранить конфигурацию и выйти из меню, нажмите и удерживайте кнопку SET нажатой в течение минимум 3 секунд.



Блокировка от детей

Позволяет заблокировать (On) органы управления прибором.

Если данная функция активирована, на дисплее загорается иконка .



Чтобы отключить функцию, вернитесь в меню Настроек и выберите OFF.



Звуковые сигналы

Активирует (On) или отключает (OFF) звуковые сигналы, подаваемые духовкой.



Формат времени


Служит для настройки отображения времени в формате 12 часов (12H) или 24 часа (24H).



По умолчанию формат времени установлен на 24 ч.



Изменение часа

- 1) На дисплее появляется иконка часов , и начинают мигать цифры, обозначающие час.
- 2) Поверните правую ручку до нужного значения часа.
- 3) Подтвердите нажатием кнопки SET.
- 4) Выполните аналогичные действия для настройки минут.



В любой момент можно изменить заданное время. Для этого войдите в меню настроек и поворачивайте левую ручку до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее время.



Настройка единицы измерения

Служит для установки единицы измерения температуры и веса (для меню Шеф-повар) в соответствии со следующей таблицей:

Значение	Температура	Вес
ЕС	°C	кг
США	°F	фунт



Яркость подсветки дисплея

Позволяет выбрать уровень яркости дисплея в соответствии со следующей таблицей:

Значение	Яркость дисплея
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%



По умолчанию функция яркости подсветки дисплея установлена на 5.



Функция ECO дисплея

Будучи активированной (On), эта функция позволяет автоматически уменьшать уровень яркости дисплея, когда духовка находится в режиме часов.



Она не работает, если яркость уже была установлена на значение 1.



Жесткость воды

Позволяет настроить жесткость воды для оптимизации процесса удаления накипи.



На заводе установлен средний уровень 3 функции жесткости воды.

В зависимости от заданной степени жесткости воды запрос на запуск цикла удаления накипи будет появляться с разной частотой.

Страница с количеством часов использования функций пара, при достижении которых будет запрошено удаление накипи, выглядит следующим образом:

Значение	Часы
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4



Удаление накипи

Будучи активированной (On), эта функция позволяет запускать цикл удаления накипи (см. «4.1 Удаление накипи (Рис. E)»).



4 Очистка и уход

В руководстве по эксплуатации приведены соответствующие инструкции по очистке и уходу, а также операции для пользователя, которые производитель рекомендует выполнять. Любые другие действия должны выполняться мастером уполномоченного сервисного центра.

Перед проведением очистки ВСЕГДА вынимайте вилку из розетки и работайте только с остывшим прибором.



Внимание!

- Не используйте струи пара для очистки прибора.
- Для очистки компонентов из стали или с металлическим покрытием не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства.
- Не используйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Регулярно, после каждого использования, очищайте детали прибора, его аксессуары и кухонные принадлежности.

Очистка поверхностей

Чтобы обеспечить сохранность поверхностей прибора, их необходимо регулярно очищать после каждого использования, дождавшись остывания.

Плановая ежедневная очистка

Используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Наберите средство на влажную ткань и протрите ею поверхность, затем тщательно промойте водой и насухо вытрите мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Чтобы не повредить поверхности, категорически запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Пользуйтесь обычными неабразивными средствами, а также, при необходимости, деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями. Тщательно ополосните и насухо вытрите мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки остатков пищи на сахарной основе (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, которой покрыта внутренняя часть прибора.



Очистка аксессуаров

Все аксессуары следует мыть горячей мыльной водой с помощью мягкой губки или мягкой синтетической ткани. Ополосните их и насухо вытрите. Для очистки аксессуаров не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки или металлические кухонные принадлежности, чтобы не повредить их поверхности.

Чтобы продлить срок службы аксессуаров, их не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

Очистка стекла дверцы

Рекомендуется постоянно следить за идеальной чистой стекла. Для его очистки используйте бумажные полотенца. Трудноудаляемые загрязнения отмывайте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Очистка рабочей камеры

Чтобы обеспечить сохранность рабочей камеры, ее следует регулярно очищать после остывания.

Не позволяйте остаткам пищи засыхать внутри рабочей камеры, так как они могут повредить эмаль.

Чтобы облегчить очистку, рекомендуется снимать боковые направляющие.

Достаточно осторожно потянуть за раму, чтобы отцепить ее от боковых креплений. Чтобы вернуть раму на прежнее место, вновь вставьте ее в боковые пазы и слегка нажмите.

Использование функции пара для самоочистки

Функцию пара можно использовать для размягчения остатков загрязнений и облегчения их удаления.

Перед запуском функции рекомендуется распылить на боковые стенки рабочей камеры раствор из воды и средства для мытья посуды.

- 1) Выберите функцию чистого пара в соответствующем меню Приготовление с паром.
- 2) Установите температуру на 100 °C и время очистки на 18 минут.
- 3) Запустите функцию с помощью кнопки START/STOP. По окончании стадии предварительного разогрева вновь нажмите кнопку START/STOP.
- 4) По завершении функции откройте дверцу и при помощи ткани из микрофибры завершите очистку рабочей камеры.

Сушка

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


По окончании каждого цикла приготовления:


- 1) Дождитесь охлаждения прибора.
- 2) Удалите загрязнения из рабочей камеры.
- 3) Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тряпкой.
- 4) Держите дверцу открытой до полного высыхания рабочей камеры.



Очистка и уход

4.1 Удаление накипи (Рис. Е)

На дисплее появляется иконка  горящая постоянным светом: настоятельно рекомендуется удалить накипь из бойлера.

На дисплее появляется мигающая иконка : требуется обязательное удаление накипи из бойлера; выбор других режимов приготовления на пару невозможен до тех пор, пока накипь не будет удалена.



Частота удаления накипи зависит от заданного значения жесткости воды (см. «3.3 Меню Настроек»).




При необходимости можно выполнить цикл удаления накипи заблаговременно.



Внимание!

Наличие накипи из-за невыполнения циклов декальцинации со временем может отрицательно сказаться на исправной работе прибора.

- 1) Для доступа к функции удаления накипи войдите в меню Настроек (см. «3.3 Меню Настроек»).
- 2) Поворачивайте левую ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись .

- 3) Поверните правую ручку, чтобы активировать функцию (On). Подтвердите с помощью кнопки SET, чтобы начать цикл удаления накипи.
- 4) Для отмены цикла удаления накипи удерживайте кнопку START/STOP нажатой в течение минимум 3 секунд.



Внимание!

Запущенный цикл удаления накипи можно прервать только до окончания стадии наполнения резервуара раствором для декальцинации (см. следующий раздел St2). После этого прибор не будет выполнять никаких других функций до тех пор, пока процесс удаления накипи не будет завершен. Общая продолжительность цикла составляет примерно 40 минут.



Необходимо оставаться рядом с прибором в течение всего цикла удаления накипи, так как может потребоваться вмешательство пользователя, например, для очередного наполнения резервуара.



Цикл включает 6 стадий, о выполнении которых сигнализируют постепенное уменьшение полосы индикатора (24), а также индикаторы на дисплее St1, St2, ...



Слив оставшейся воды (St1)

- 1) Прибор удаляет оставшуюся воду, направляя ее в сливной отсек, расположенный справа.
- 2) Нажмите на кнопку разблокировки над крышкой и потяните ее, чтобы открыть.
- 3) Приподнимите ручку, извлеките резервуар и опорожните его.



Внимание!

Вода может быть очень горячей.

Заполнение резервуара раствором для декальцинации (St2)

- 1) Заполните расположенный слева заливной отсек раствором из воды и средства для удаления накипи в дозах, рекомендованных изготовителем.



Внимание!

Не заполняйте отсек для слива воды, расположенный справа.



Используйте прохладную водопроводную воду с невысоким содержанием кальция, умягченную воду или минеральную воду без газа.



Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л) или другие жидкости.

- 2) Вставьте резервуар в отсек духовки и закройте крышку.



Начиная с этого момента процесс удаления накипи будет невозможно отменить.

Запуск функции удаления накипи (St3)

- 1) Нажмите на кнопку SET, чтобы подтвердить операцию.
- 2) Прибор запустит процедуру очистки бойлера, а на дисплее отобразится ее общая продолжительность.



В ходе удаления накипи прибор сделает несколько остановок, чтобы обеспечить эффективное действие средства для декальцинации. Дождитесь окончания цикла.

Слив раствора для декальцинации (St4)

- 1) В конце процесса очистки прибор сливает оставшийся раствор для декальцинации в сливной отсек резервуара.
- 2) Извлеките резервуар и слейте раствор для декальцинации.



Внимание!

Раствор для декальцинации может быть горячим.



Очистка и уход

Заполнение резервуара чистой водой (St5)

- 1) Очистите резервуар и наполните расположенный слева заливной отсек чистой водой до отметки **МАКСИМАЛЬНОГО** уровня.
- 2) Вставьте резервуар в отсек духовки и закройте крышку.
- 3) Нажмите на кнопку SET, чтобы подтвердить операцию.

Промывка водяного контура (St6)

- 1) Прибор начинает процедуру очистки водяного контура, и на дисплее отображается общая продолжительность операции.
- 2) По окончании промывки на дисплее появится надпись **End** и сработает звуковой сигнал.
- 3) Чтобы выйти из функции удаления накипи, нажмите и удерживайте кнопку START/STOP нажатой в течение минимум 3 секунд.

Уход за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и промывайте ее теплой водой.

Замена лампочки внутренней подсветки



Внимание!

- Отключите электропитание прибора.
- Используйте защитные перчатки.
- Дождитесь охлаждения прибора.

- 1) Выньте из рабочей камеры духовки все аксессуары.
- 2) Вручную отверните крышку лампочки и снимите ее.



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

- 3) Отделите и извлеките лампочку.
- 4) После замены лампочки верните защитную крышку на прежнее место.



Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка включается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Поврежден кабель питания.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
	Отсутствует электрическое питание.	Убедитесь в исправной подаче питания. Если неисправность не устраняется, обратитесь к квалифицированному электрику.
Дисплей включается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Возможная неисправность электронной платы.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
Лампочка внутренней подсветки загорается.	Вилка неправильно вставлена в сетевую розетку.	Убедитесь в том, что вилка правильно вставлена в сетевую розетку.
	Возможная неисправность внутренней лампочки или датчика дверцы духовки.	Замените лампочку внутренней подсветки (см. «4 Очистка и уход»). Если неисправность не устранится, обратитесь в местную службу технической поддержки.
Приготовление запускается.	Отсутствие подтверждения после предварительного разогрева (☰⚡ вкл.)	Убедитесь, что по окончании предварительного разогрева был подтвержден переход к стадии приготовления (см. «3.2 Правила использования духовки (Рис. В - Рис. С)»).
	Дверца духовки не закрыта.	Убедитесь, что дверца духовки закрыта.
	Возможная неисправность датчика дверцы духовки.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Приготовление запускается, но духовка не нагревается	Дверца духовки не закрыта. Возможная неисправность нагревательных элементов или датчика дверцы духовки.	Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Обратитесь в местную службу технической поддержки.
После выключения прибора слышен шум вентилятора.	Вентилятор продолжает работать для охлаждения прибора до тех пор, пока не опустится внутренняя температура.	Дождитесь истечения времени, необходимого для охлаждения прибора. Если по истечении этого времени вентилятор не выключится, обратитесь в местную службу технической поддержки.
Во время работы горячий воздух выходит из зоны над дверцей духовки	Выход наружу горячего воздуха, который происходит в верхней части прибора во время работы, считается нормальным явлением и служит для его охлаждения.	Дождитесь естественного остывания прибора. Если утечки горячего воздуха слишком интенсивны или происходят из других частей духовки, обратитесь в местную службу технической поддержки.
Во время работы появляется запах гари.	Запах гари может появиться при первом использовании. Возможные остатки пищи внутри прибора контактируют с нагревательными элементами.	Убедитесь в соблюдении правил, предусмотренных для первого использования прибора (см. «3.1 Первое использование») Убедитесь в правильном выполнении инструкций по очистке и уходу за прибором (см. «4 Очистка и уход»).

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не генерирует пар.	Резервуар для воды неправильно вставлен в отсек духовки.	Убедитесь, что резервуар для воды правильно вставлен в отсек духовки.
	Резервуар для воды пуст или недостаточно наполнен (мигает аварийный сигнал ).	Наполните резервуар водой до отметки максимального уровня на резервуаре.
	Не наполнен заливной отсек резервуара для воды.	Убедитесь, что резервуар правильно заполнен водой в соответствующем заливном отсеке слева.
	Требуется обязательное удаление накипи (мигает аварийный сигнал ).	Выполните цикл удаления накипи (см. «4.1 Удаление накипи (Рис. Е)»).
	Возможный отказ бойлера.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
Во время работы пар выходит из зоны над дверцей духовки.	Выход наружу пара в верхней части прибора во время работы считается нормальным явлением и служит для его охлаждения и правильного управления циклом приготовления на пару.	Дождитесь естественного остывания прибора. Если утечки пара слишком интенсивны или происходят из других частей духовки, обратитесь в местную службу технической поддержки.

Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Во время работы вода капает из-под дверцы на столешницу.	Во время работы продукты с высоким содержанием влаги (например, замороженный хлеб) могут образовывать конденсат, который, стекая по внутренней поверхности дверцы, просачивается на столешницу.	При наличии чрезмерных утечек воды обратитесь в местную службу технической поддержки.
	Дверца духовки часто открывается во время работы.	Ограничьте открытие и закрытие дверцы духовки во время приготовления.
Резервуар для воды не вставляется в отсек духовки.	Возможная проблема с прокладкой.	Обратитесь в местную службу технической поддержки.
	Резервуар для воды вставлен в неправильном направлении.	Убедитесь, что резервуар для воды вставлен в правильном направлении, а крышка закрыта.
На дисплее отображается один из следующих кодов ошибки: Err1/Err2/Err3/Err4/Err 5	Возможная внутренняя неисправность	Обратитесь в местную службу технической поддержки.



При невозможности устранения проблемы или возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.

Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «гммдд», а именно:

- г, год (1 знак);
- м, месяц (2 знака);
- д, день (2 знака).

Пример
SN 4030500011

Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.

продюсер
СМЕГ SpA

Виа Леонардо да Винчи 4, Гуасталла,
42016, Италия

место производства

Йилай Энлигтинг Лимитед

Здание Йилай, д. 3, улица Коммерциал
Стрит, 3-я промышленная зона,
Угуйшань Таун, город Чжуншань,
провинция Гуандун, Китай

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.