

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	362		
Общие предупреждения по технике безопасности	362	Цифровой программатор	374
Назначение прибора	368	Первое использование	374
Руководство по эксплуатации	368	Использование термошупа (только в некоторых моделях)	384
Ответственность производителя	368	Рекомендации по приготовлению	387
Идентификационная табличка	368	Мини-руководство по использованию аксессуаров	388
Утилизация	369	Познакомьтесь с рецептами	389
Информация для европейских контролирующих органов	369	Указания для органов надзора	389
Технические данные по энергоэффективности	369	Специальные функции	389
Для экономии энергии	369	Вторичные функции	394
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания	370	Настройки	395
Источники света	370	Другие настройки	398
Работа с руководством по эксплуатации	370	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	399
ОПИСАНИЕ	370	Чистка прибора	399
Общее описание	370	Очистка дверцы	399
Панель управления	371	Чистка рабочей камеры	401
Другие части	371	Специальные функции	402
Аксессуары	371	Паровая очистка (только на некоторых моделях)	402
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)	372	Пиролиз (только на некоторых моделях)	404
Преимущества приготовления на пару	373	Удаление накипи	405
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	373	Очистка резервуара и водяного контура	409
Предварительные операции	373	Внеплановое техобслуживание	410
Использование принадлежностей	374	УСТАНОВКА	411
		Электрическое подключение	411
		Встраивание	412

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие предупреждения по технике безопасности

Риск получения травм

- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные

части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.

- Наденьте термостойкие перчатки при обращении с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой

- или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые

при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.

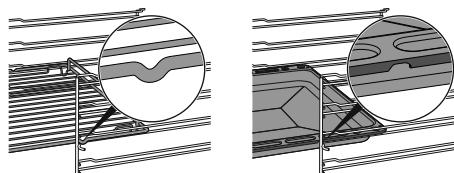
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.

- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Риск повреждения прибора

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

- Для чистки компонентов из стали или с металлическим 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 духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Опасность пожара: не оставляйте ничего внутри рабочей камеры духовки.

- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- При необходимости можно использовать решетку для противней (входит в комплект поставки или продается отдельно в зависимости от модели), поместив ее на дно в качестве опоры.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего

стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.

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

Для пиролитических приборов

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

Установка и уход

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания

клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- ВНИМАНИЕ: Во время размещения бытового электроприбора проверяйте, чтобы кабель питания не был поврежден или запутан.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с

- расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как заменять лампы внутреннего освещения, проверьте, чтобы прибор был выключенным и отсоединенными от электрической сети или было отключено общее питание.
 - На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их для домашнего освещения.
 - Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы, во избежание поражения электрическим током, необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.

- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- (только в некоторых моделях) Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им.
- При приготовлении с функцией Direct Steam будьте очень осторожны, чтобы не превысить максимальную вместимость емкости (250 мл).

Термощуп (где предусмотрено)

- Не касайтесь корпуса или наконечника термощупа по окончании его использования.
- При работе с термощупом используйте теплозащитные перчатки для рук.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом щупа-термометра.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- Когда термощуп не используется, следите за тем, чтобы металлический

колпачок был надежно закрыт.

- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термощуп из гнезда или готовящегося блюда.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не были зажаты дверцей.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не контактировали с нагревательными элементами внутри духового шкафа.
- Кулинарный термощуп или любая его часть не должны контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остывли.
- Кулинарный термощуп не должен храниться внутри прибора.
- Не используйте термощуп во время пиролиза.

Назначение прибора

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

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других

рабочих помещениях;

- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.



Установка и использование данного прибора разрешены исключительно в помещениях.

Руководство по эксплуатации

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

Ответственность производителя

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

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

Идентификационная табличка

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

Утилизация

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

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



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отсоедините кабель питания от электрической сети.

Для утилизации прибора:

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

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

Информация для европейских контролирующих органов

Режим приготовления с конвекцией
Функция ЭКО служит для экономии

энергии и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

Стандартный режим нагрева

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

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и эко дизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия. Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Для экономии энергии

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

можно реже открывайте дверцы духовки.

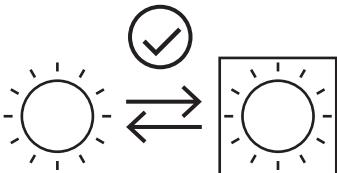
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

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

Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды $\geq 300^{\circ}\text{C}$ и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

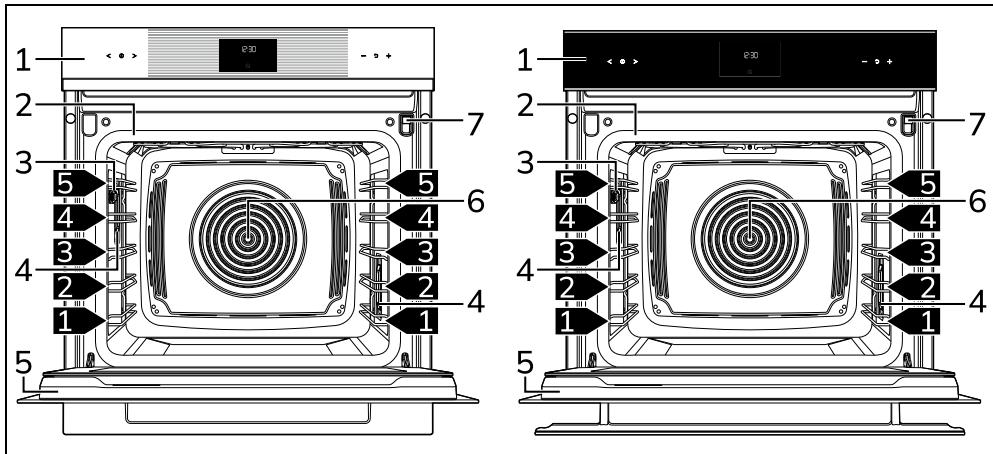
Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:

	Предупреждение/Внимание
	Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



1 Панель управления

2 Прокладка

3 Гнездо термощупа (только в некоторых моделях)

4 Лампа

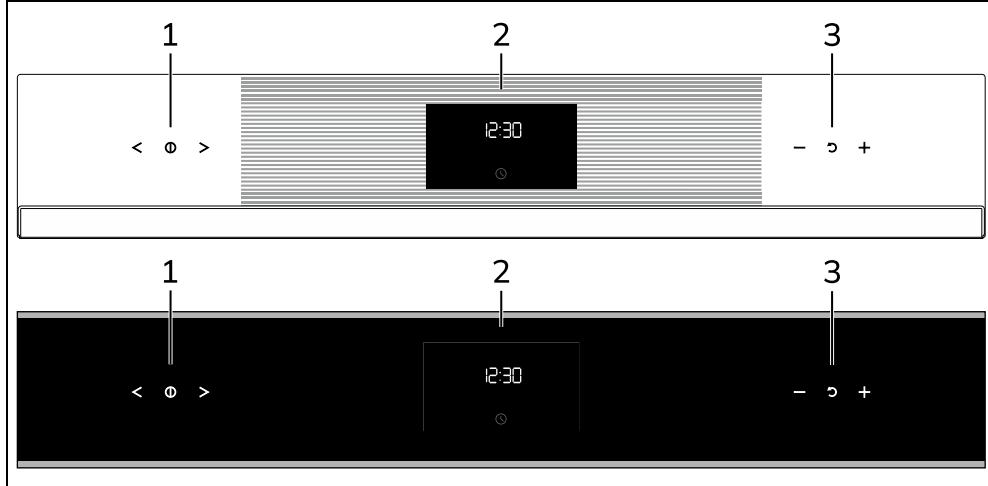
5 Дверца

6 Вентилятор

7 Загрузочный ящичек

1,2,3... Уровень для размещения

Панель управления



1 Сенсорные кнопки функций

С помощью этих сенсорных кнопок можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.

2 Цифровые часы с программированием

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

3 Сенсорные кнопки температуры

При помощи этих сенсорных кнопок можно задать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- таймер;
- а также отменить изменение или вернуться к предыдущей странице.

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.

Подсветка рабочей камеры

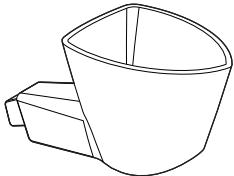
Внутренняя подсветка прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при нажатии кнопки на дисплее;
- при выборе любой функции, кроме функций - - - (в зависимости от моделей).

Аксессуары

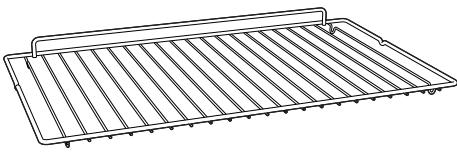
- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать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

Воронка



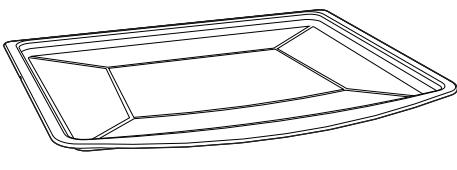
Может использоваться для заливания воды в резервуар.

Решетка



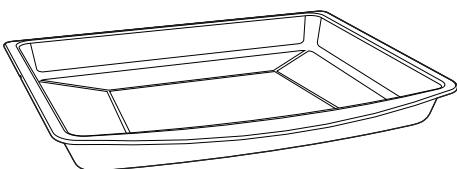
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень



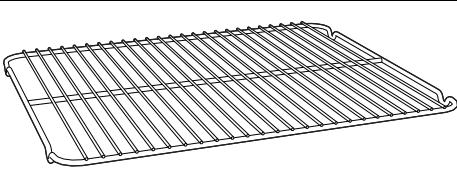
Служит для приготовления тортов, пиццы, выпечки, печенья.

Глубокий противень



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

Решетка для противня



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

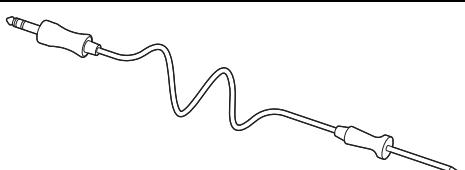
стекать.

Защитная крышка (только в некоторых моделях)



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

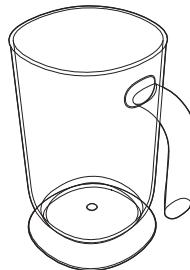
Термощуп (только в некоторых моделях)



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

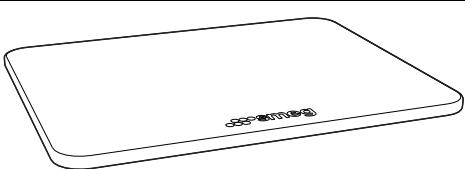
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

Кувшин



Он служит для хранения жидкости при заполнении и опустошении резервуара.

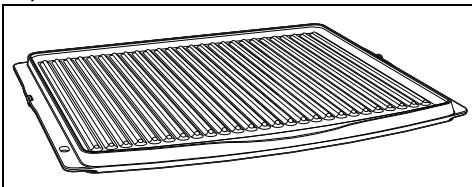
STONE2 или огнеупорный камень (только в некоторых моделях)



Идеальный аксессуар для

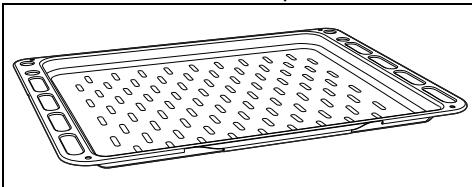
приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

BBQ (тэфлоновая сковорода-гриль для барбекю)



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

AIRFRY (Решетка для жарки без масла)



Аксессуар, рекомендуемый для жарки горячим воздухом предварительно запанированных продуктов, полуфабрикатов и/или замороженных продуктов (картофель фри, картофельные или мясные крокеты, моцарелла...).

Преимущества приготовления на пару

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

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

Изменения температуры и уровня влажности позволяют достичнуть желаемого гастрономического результата.

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

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

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

RU

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:

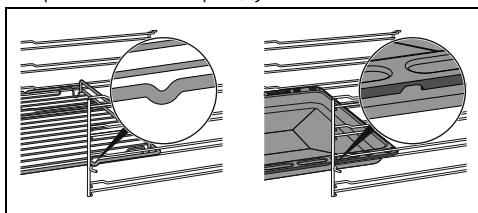
- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

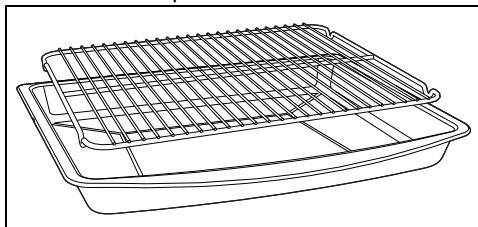
- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



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

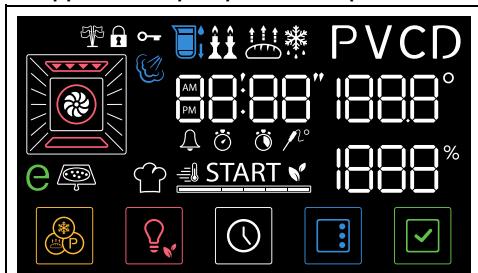
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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

Цифровой программатор



На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной

функции. Для его использования достаточно нажать на сенсорные кнопки на панели управления или на кнопки в нижней части экрана, в зависимости от операций, которые должен выполнить прибор.

Сенсорные кнопки

Панель управления оснащена сенсорными кнопками с символами. Коснитесь их для использования.

- С помощью сенсорных кнопок и можно выбрать требуемую функцию на странице дисплея.

Нажмите непрерывно кнопку или для быстрой прокрутки параметров для изменения.

- Нажмите на сенсорную кнопку , чтобы выйти из текущей функции и вернуться на страницу часов на дисплее.
- С помощью сенсорных кнопок и можно увеличить или уменьшить значение выбранного параметра.

Нажмайте непрерывно кнопку или , чтобы быстро изменить значение выбранного параметра.

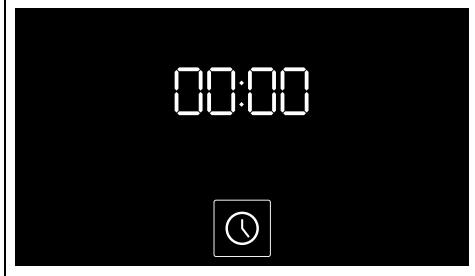
- Нажмите на сенсорную кнопку , чтобы восстановить прежнее значение выбранного параметра.
- Нажмите на сенсорную кнопку , чтобы вернуться к ранее выбранной странице.

Первое использование

Если время не установлено, запуск духовки невозможен.

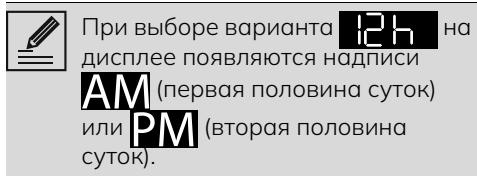
При первом использовании или после длительного отключения электроэнергии на дисплее прибора появятся мигающие надпись и кнопка . Для начала любого приготовления

необходимо установить текущее время.

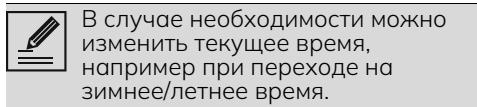


Настройка времени

1. Нажмите на кнопку
2. С помощью сенсорных кнопок и выберите формат отображаемого времени (или).



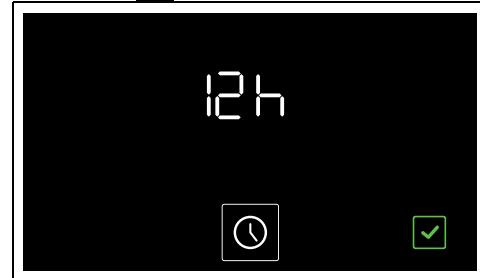
3. Нажмите на кнопку для подтверждения и перехода к настройке времени в часах.
4. Нажмите на сенсорные кнопки и чтобы настроить текущее время в часах.
5. Нажмите на кнопку , чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Нажмите на сенсорные кнопки и , чтобы настроить текущее время в минутах.
7. Нажмите на кнопку для подтверждения.



Для отмены операции
удерживайте нажатой в течение
нескольких секунд кнопку на
дисплее.

Изменение времени

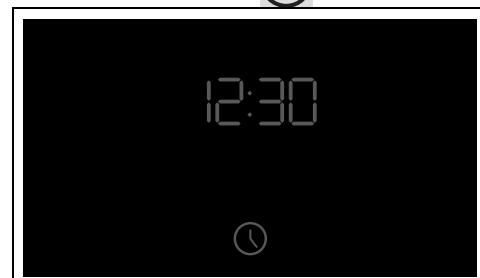
1. В главном меню нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку .



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

Низкая яркость

После 2 минут бездействия на странице часов отображается кнопка и текущее время в режиме низкой яркости. В этом режиме сенсорные кнопки на панели управления отключаются, за исключением кнопки на панели



управления.



Дисплей можно перевести в режим низкой яркости при помощи кнопки на панели управления.



Дисплей переключается в режим низкой яркости только в том случае, если внутри духовки нет тепла. При каждом нажатии сенсорных кнопок прибор издает звуковое предупреждение и отображается надпись «Hot».

Включение дисплея

Для активации дисплея и сенсорных кнопок на панели управления:

- Нажмите и удерживайте кнопку на дисплее около 1 секунды или нажмите на кнопку на панели управления.

Дисплей включится, и загорятся сенсорные кнопки на панели управления.

Использование духовки



См. «Общие меры безопасности».



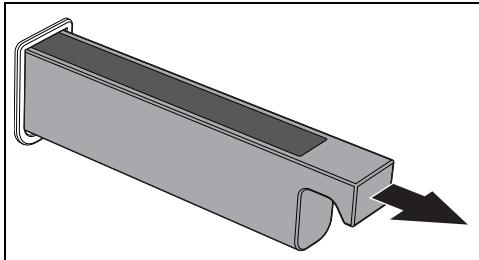
Если прибор более двадцати минут находится в режиме ожидания какой-либо действия со стороны пользователя, на странице дисплея отобразится надпись . В этом случае невозможно продолжить действие, и необходимо нажать сенсорную кнопку на панели управления.

Режимы приготовления с пароувлажнением

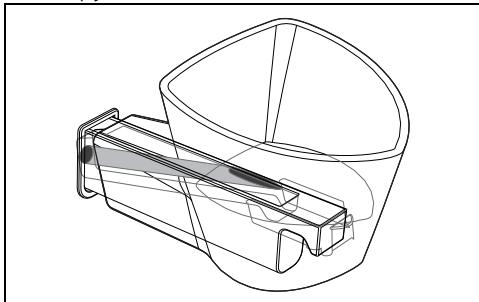
1. Нажимайте сенсорные кнопки и на панели управления, пока не выберете функцию с паром , которую вы хотите использовать (например +). Индикаторная лампа мигает.

Заполнение резервуара

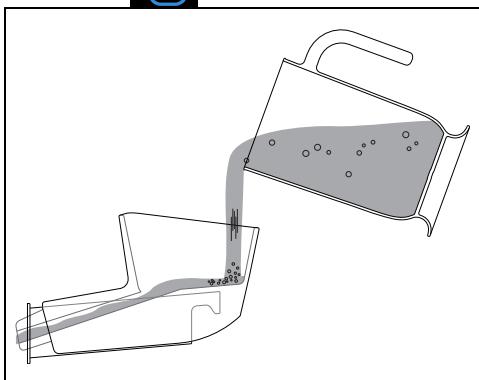
2. Откройте дверцу и извлеките загрузочный ящичек из его гнезда.



3. Вставьте воронку из комплекта в загрузочный ящичек.



4. Наливайте воду (используя бутылку или графин со шкалой), пока не загорится индикатор максимального уровня .

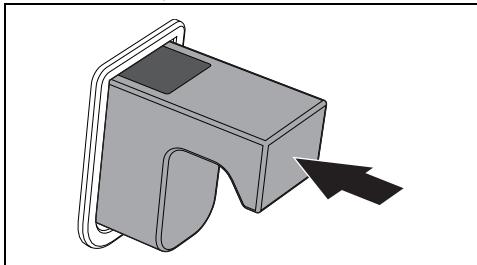


Используйте свежую воду из-под крана с невысоким содержанием кальция, смягченную воду или минеральную воду без газа. Всегда используйте только питьевую воду.



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

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



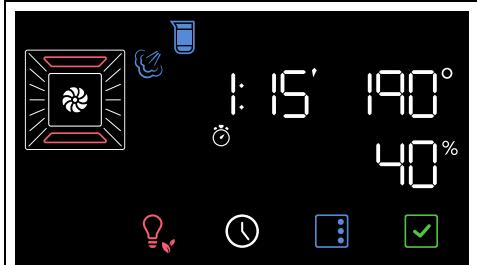
Если в резервуаре окажется слишком много воды, избыточная вода потечет в рабочую камеру:

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

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

Настройка приготовления на дополнительном пару

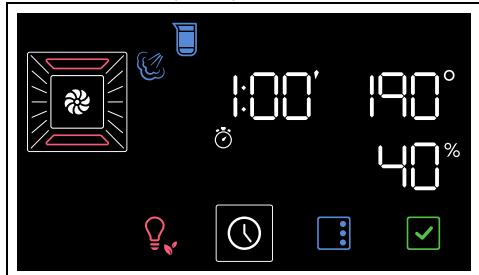
1. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы задать требуемую приготовления (например, «190 °C»).



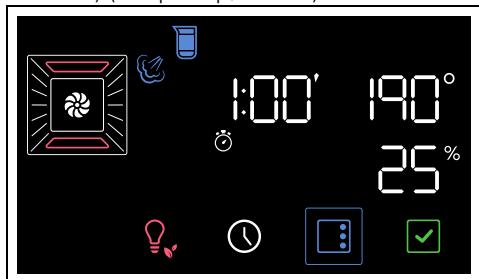
2. Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

3. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1 час»).



4. Нажмите на кнопку для подтверждения.
5. Нажмите на кнопку на дисплее. Индикаторная лампа начнет мигать.
6. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы установить процентное содержание пара для приготовления (от 20% до 40%) (например, «25%»).



7. Нажмите на кнопку для подтверждения.
8. Нажмите на кнопку для запуска функции.

При открытии дверцы выполнение текущей функции останавливается. Оно возобновится автоматически при закрытии дверцы.

Стадия предварительного нагрева:

Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время

которой духовка быстрее достигает нужной температуры.
Об этой стадии сигнализирует индикатор и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры .



Стадию предварительного нагрева можно пропустить, удерживая кнопку нажатой несколько секунд.

После завершения предварительного нагрева:

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

Фаза приготовления

- Откройте дверцу
- Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
- Закройте дверцу.
или
- Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.
- Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

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

Завершение приготовления

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

- Нажмите сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.
- Откройте дверцу
- Извлеките готовое блюдо из рабочей камеры духовки.
- Закройте дверцу.

Слив жидкости из резервуара

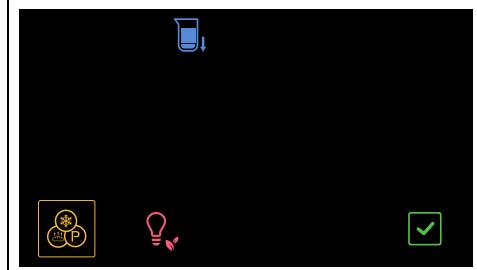


Перед тем как слить жидкость из резервуара, подождите, чтобы духовка остыла, открыв дверцу. Для полной уверенности в том, что оставшаяся в резервуаре вода не является слишком горячей, должно пройти минимум 40 минут.

После приготовления:

- Откройте дверцу.
- Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
- Нажмите на кнопку .

Прибор предлагает функцию слива резервуара.

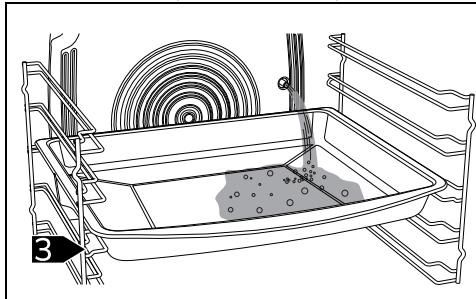


- Нажмите на кнопку для запуска функции.
- Нажмите ещё раз на кнопку для запуска функции.



Вода начинает стекать в глубокий противень из сливной трубы, расположенной с правой стороны

задней стенки рабочей камеры.



6. Дождитесь завершения слива.

По окончании, подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись

End.

7. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.



Рекомендуется выполнять слив после каждого приготовления, чтобы предотвратить застаивание неиспользованной воды в резервуаре.



После длительного периода неработы прибора рекомендуется выполнить цикл заливки и слива резервуара для промывки парового контура.

8. Вылейте воду из глубокого противня.



Внимание! Вода может быть очень горячей.



Слитую воду нельзя использовать для других приготовлений.

Высушивание после функций с паром

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

По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. протереть насухо рабочую камеру и принадлежности мягкой тряпкой или бумажным кухонным полотенцем;

3. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

RU

Перечень функций приготовления с пароувлажнением



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



Функция с пароувлажнением на 20%: пар подается импульсами. Этот режим рекомендован для приготовления выпечки и хлебобулочных изделий (хлеб, фокачча и т.п.), когда количество подаваемого пара должно быть минимальным, чтобы позволить блюду отдать свою влагу и приготовиться внутри. Пар усиливает процесс поднятия теста в первые несколько минут приготовления, что позволяет создать блестящую и хрустящую поверхность. Рекомендуется использовать приготовление с пароувлажнением только в течение первых 5-10 минут, а затем перейти на соответствующую функцию без пара для завершения приготовления.

Эта функция также хорошо подходит для приготовления блюд с панировкой из яйца и панировочных сухарей, так как панировка становится хрустящей, как после жарки, и при этом легко усваиваемой.

КОНВЕКЦИЯ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



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

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



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

ТУРБО-РЕЖИМ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

Чтобы пожарить шашлык, поставьте температуру на максимум. Когда прибор достигнет максимальной температуры, верните настройки на нормальную температуру. Это позволяет сохранить жидкость внутри мяса и сохранить его оптимальный объем и консистенцию.

ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ+ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ



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

Традиционное приготовление



Можно прервать приготовление в любой момент, нажав и удерживая в этом состоянии

сенсорную кнопку

1. С помощью сенсорных кнопок и

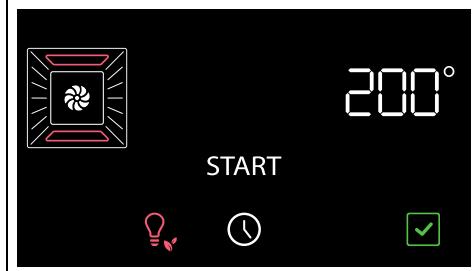


выберите необходимую функцию (например, «КОНВЕКЦИЯ»).

На дисплее начнут мигать кнопка и

надпись **START**.

- 2 Нажмите на сенсорную кнопку  и , чтобы установить требуемую температуру (например, «200 °C»).



3. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

 При открытии дверцы выполнение текущей функции останавливается. Оно возобновится автоматически при закрытии дверцы.

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

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

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

После завершения предварительного нагрева:

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

Стадия приготовления



На этом этапе отображается «подсчет», измеряющий время, прошедшее с начала приготовления.

- Откройте дверцу.
- Поместите подготовленное блюдо в духовку.
- Закройте дверцу.
или
 - Если блюдо находится в духовке, нажмите на кнопку  на дисплее, чтобы запустить процесс приготовления.
- Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.

Завершение приготовления

- Нажмите на сенсорную кнопку  на панели управления, чтобы выйти из функции.

RU

Приготовление по таймеру



Приготовление по таймеру представляет собой функцию, которая позволяет начать и закончить готовку по истечении определенного времени, установленного пользователем.

- После выбора функции и температуры приготовления, нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .

- Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



- Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить продолжительность приготовления.

Следует учесть, что к продолжительности приготовления добавляется несколько минут, необходимых для разогрева духовки.

- Нажмите на кнопку для запуска функции.

В конце предварительного нагрева:

- Поместите блюдо в духовку.
- Закройте дверцу, после чего приготовление запустится автоматически.

Постепенное уменьшение времени на цифровом дисплее и постепенное уменьшение сегментной шкалы указывают на ход процесса приготовления с заданным временем .

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

- Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

Если нажимается кнопка , функция заново предлагается с теми же параметрами, которые были заданы для только что завершенной функции.

Отмена приготовления по таймеру

- Нажмите и удерживайте кнопку на дисплее в течение нескольких секунд.
- Нажмайтe на сенсорную кнопку на панели управления до тех пор, пока не обнулится время приготовления.
- Нажмите на кнопку для подтверждения.

Запограммированное приготовление



Запограммированное приготовление представляет собой функцию, которая позволяет закончить готовку по таймеру в установленное пользователем время, а затем автоматически выключить прибор.

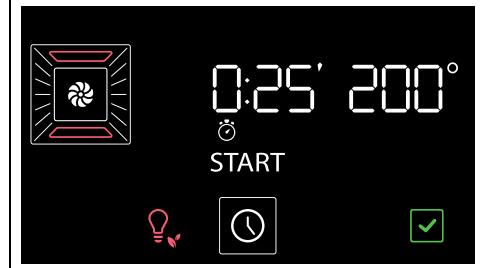


По соображениям безопасности нельзя установить только время окончания приготовления без задания продолжительности приготовления.

- После выбора функции и температуры приготовления, нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

- Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).

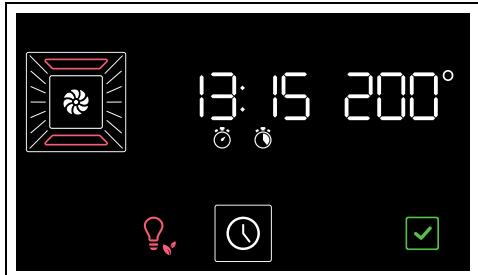


- Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

- Нажмите на сенсорные кнопки и , чтобы настроить время

окончания приготовления (например, «13:15»).



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

Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.

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

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

7. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

Отмена запрограммированного приготовления

1. Нажмите и удерживайте кнопку в течение нескольких секунд.

На дисплее начнут мигать индикаторные

лампы и .

2. Кратковременно нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

3. Нажимайте на сенсорную кнопку на панели управления до тех пор, пока не обнулится время приготовления.

4. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Таким образом произойдет отмена только функции запрограммированного приготовления. Приготовление по таймеру начинается уже с этапа разогрева.

Таймер во время приготовления

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

1. Нажмите на кнопку .
- На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

2. Нажмите на кнопку .
- На дисплее появятся мигающие цифры и индикаторная лампа .

3. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы установить продолжительность по таймеру (от 1 минуты до 13 часов).

4. Нажмите на кнопку для подтверждения.
- По окончании установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать индикаторная лампа .

5. Нажмите одну из кнопок в нижней части дисплея, чтобы остановить звуковой сигнал.

Список традиционных функций приготовления

На некоторых моделях присутствуют не все функции.

СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

Традиционная готовка, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеально подходит для приготовления жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

КОНВЕКЦИЯ

Интенсивное и равномерное приготовление. Идеально подходит для выпекания печенья и торты, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ

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

ГРИЛЬ

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

ОСНОВАНИЕ

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

ЕСО (ЭКО)

Эта функция особо рекомендуется для приготовления на одном уровне с целью экономии электроэнергии. 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 ЕСО (ЭКО).

В функции ЕСО приготовление (и возможный предварительный нагрев) занимает больше времени и зависит от количества продуктов в духовке.



Функция ЕСО 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.

Использование термощупа (только в некоторых моделях)



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

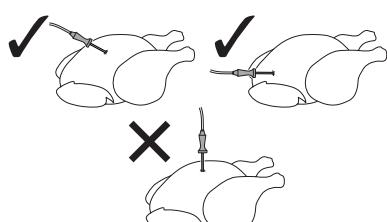
С помощью термощупа можно обеспечить высокоточное приготовление жаркого, мяса разных видов и размеров. Термощуп, или кулинарный термометр, позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта. Температура внутри продукта измеряется специальным датчиком,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



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

Правильное применение термощупа

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





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



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

Настройка приготовления с термощупом



Внимание! Во время использования доступные части сильно нагреваются. Защищайте руки термостойкими перчатками при подключении термощупа и при обращении с продуктами питания внутри духовки.



Температуру можно выбрать в диапазоне от минимальных 50 °C до максимальных 90 °C.



Если температура установлена на слишком низкое значение, прибор автоматически настроит минимальную температуру, необходимую для достижения выбранной заданной температуры.



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



Если во время приготовления с термощупом по какой-либо причине необходимо отключить термощуп без использования сенсорных кнопок и дисплея, функция будет продолжена в обычном режиме приготовления.



Термощуп нельзя использовать со следующими функциями: пицца, есо, подъем теста, размораживание, шаббат и пиролиз.

- Выберите функцию приготовления (например, «КОНВЕКЦИЯ»).

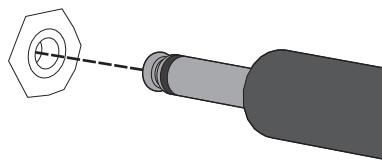


- Нажмите на сенсорные кнопки и



на панели управления, чтобы задать требуемую приготовления (например, «190 °C»).

- Откройте дверцу прибора.
- Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
- Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя сам термощуп для открытия защитного колпачка.



RU

На дисплее загорится индикаторная лампа .

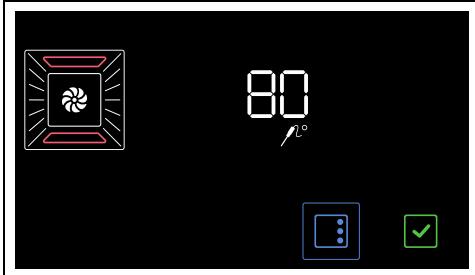
- Закройте дверцу.



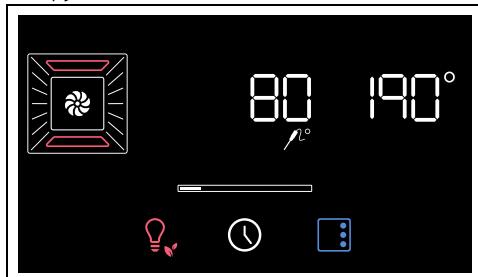
- Нажмите на кнопку на дисплее, чтобы изменить заданную температуру.

В условиях холодной духовки:

- Нажмите на сенсорную кнопку  и , чтобы установить заданную температуру (например, «80 °C»).



- Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить заданную температуру.
- Нажмите на кнопку  для запуска функции.



Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

 Можно пропустить стадию предварительного нагрева, удерживая нажатой кнопку  в течение нескольких секунд.

- В условиях начатого приготовления:
- Выберите функцию приготовления (например, «КОНВЕКЦИЯ»).

- Нажмите на сенсорную кнопку  и , чтобы установить требуемую приготовления (например, «190 °C»).
- Нажмите на кнопку  для запуска функции.

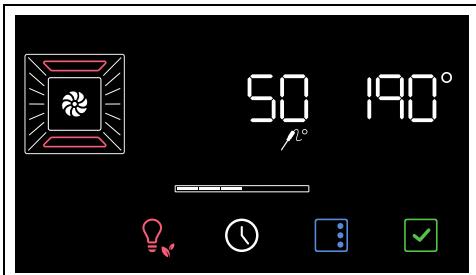
Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

В конце предварительного нагрева:

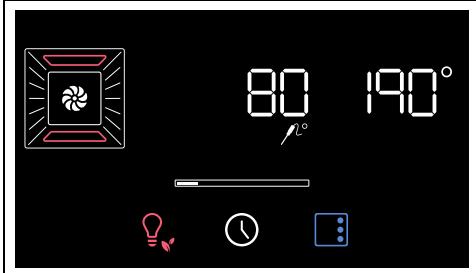
- Откройте дверцу прибора.

- Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
- Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя сам термощуп для открытия защитного колпачка.

На дисплее загорится индикаторная лампа .



- Закройте дверцу.
- Нажмите на кнопку  на дисплее, чтобы изменить заданную температуру.
- Нажмите на сенсорную кнопку  и , чтобы установить заданную температуру (например, «80 °C»).
- Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить заданную температуру.
- Нажмите на кнопку  для запуска функции.



Окончание приготовления с использованием термощупа

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

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

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

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Следует переворачивать готовящийся продукт, чтобы подсушить его с обеих сторон.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе жарки или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует дожарить в течение еще нескольких минут.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция (при его наличии) рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется задать температуру на самое высокое значение для оптимизации приготовления.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение

тепла.

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

Рекомендации по приготовлению на двух полках:

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

Рекомендации по приготовлению на пару

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

Для экономии энергии

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

Советы по использованию термощупа (в случае наличия)

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

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

Мини-руководство по использованию аксессуаров

Рекомендуется использовать решетку в качестве опорной поверхности для форм/емкостей для выпечки.

При отсутствии специальной решетки для противня данную решетку можно использовать в качестве основания для гриля, при этом уровнем ниже следует разместить глубокий противень для сбора вытекающих жидкостей.



Решетка

Во время готовки на нескольких уровнях две решетки следует размещать так, чтобы между ними оставался один незаполненный уровень, и следует

использовать функцию «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ»  или «НИЖНИЙ НАГРЕВ +



КОНВЕКЦИЯ».



Противень

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

Рекомендуется использовать функцию «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»  на желаемом уровне.

Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне.

При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на центральном уровне. При использовании функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»



Глубокий противень

глубокий противень следует размещать на желаемом уровне.

При использовании функции «ГРИЛЬ» противень следует размещать на последнем уровне с решеткой для противня .



Решетка для противня

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

Познакомьтесь с рецептами

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

Указания для органов надзора

Режим вынужденной вентиляции

Функция ECO, используемая для определения класса энергоэффективности, отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

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

Традиционный режим нагрева

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

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

Специальные функции

- Нажмите на дисплее кнопку .

Чтобы просмотреть список доступных функций, нажмите на сенсорные кнопки  и  до выбора требуемой специальной функции.

Чтобы выйти из выбранной еще не запущенной функции, нажмите и удерживайте кнопку  на панели управления или кнопку  на дисплее.

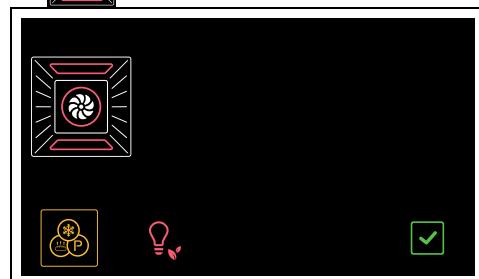
Чтобы вернуться к ранее выбранной странице, нажмите на кнопку  на панели управления.

ТУРБО

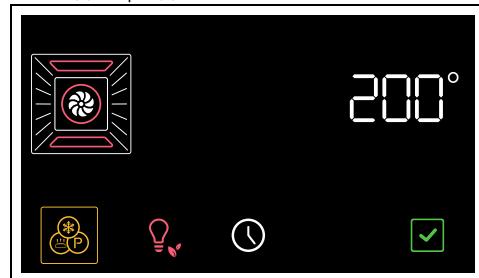
Позволяет быстро приготовить блюда на нескольких уровнях без перемешивания ароматов. Идеально для блюд больших объемов или блюд с интенсивным режимом готовки.

- После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные

кнопки  и  на панели управления для выбора функции .



- Нажмите на кнопку  для подтверждения.



- Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.
- Нажмите на кнопку  для запуска функции.

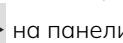
 Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

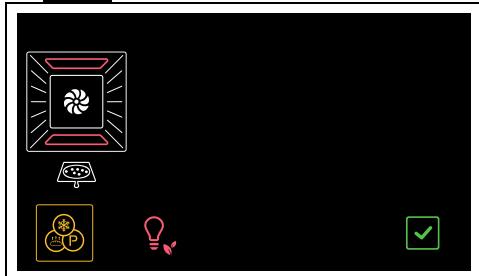
- По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру.

- Закройте дверцу.
- Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.
- Нажмите на сенсорную кнопку  на панели управления, чтобы выйти из функции.

ПИЦЦА

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

- После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления для выбора функции .



- Нажмите на кнопку  для подтверждения.



- Нажмите на кнопку  для запуска функции.

 Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.



Эта функция не позволяет пропустить стадию предварительного нагрева.

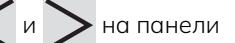
- По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.
- Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.
- Нажмите на сенсорную кнопку  на панели управления, чтобы выйти из функции.

STONE

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

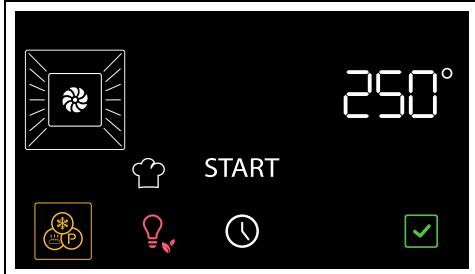


Обращайтесь к инструкциям и рекомендациям по использованию, описанным в документации на аксессуар.

- Откройте дверцу.
- Поместите аксессуар PPR2 или STONE в духовку (см. специальное руководство по эксплуатации аксессуара).
- Закройте дверцу.
- После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления для выбора функции .



5. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



управления для выбора функции



6. Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.

7. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

 Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

8. В конце предварительного нагрева откройте дверцу и поместите блюдо для готовки на аксессуар.

9. Закройте дверцу.

10. Нажмите на сенсорную кнопку  на панели управления, чтобы выйти из функции.

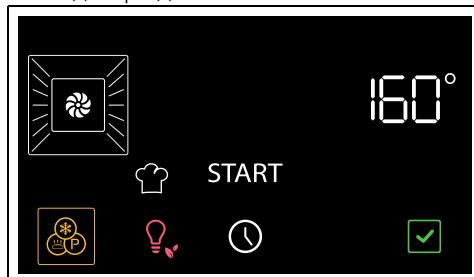
BBQ (барбекю)

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

 Обращайтесь к инструкциям и рекомендациям по использованию, описанным в документации на аксессуар.

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте аксессуар BBQ в духовку.
3. Закройте дверцу.
4. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели

5. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



6. Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.

7. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

 Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

8. В конце предварительного нагрева откройте дверцу и поместите блюдо для готовки на аксессуар.

9. Закройте дверцу.

10. Нажмите на сенсорную кнопку  на панели управления, чтобы выйти из функции.

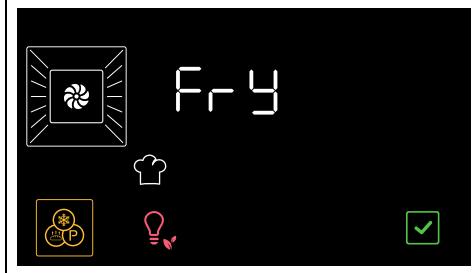
AIRFRY

 Служит для жарки без масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.

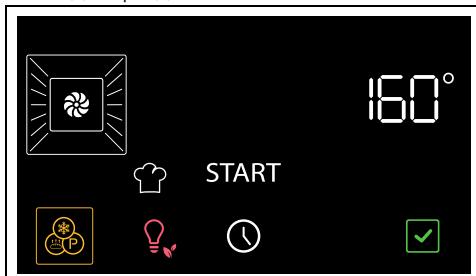


Обращайтесь к инструкциям и рекомендациям по использованию, описанным в документации на аксессуар.

- После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления для выбора функции **Fr Y**.



- Нажмите на кнопку для подтверждения.



- Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы выбрать требуемую температуру.
- Нажмите на кнопку для запуска функции.



Как и в случае с обычными функциями приготовления, можно пропустить предварительный нагрев и установить запрограммированное приготовление по таймеру.

- В конце предварительного нагрева откройте дверцу и вставьте аксессуар AIRFRY с блюдом для приготовления в духовку.
- Закройте дверцу.

- Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

ШАББАТ

В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Не будет выполнен никакой предварительный нагрев.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-150 °C.
- Лампа духовки отключена. Любые действия, такие как открывание дверцы (где она предусмотрена) или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Сенсорные кнопки и звуковая сигнализация отключены.



После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Любое воздействие на сенсорные кнопки панели управления и/или кнопки дисплея не приведет ни к какому эффекту.

- После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления для выбора функции .
- Нажмите на кнопку для подтверждения.
- Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы

выбрать требуемую температуру (например, «90 °C»).



4. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Чтобы выйти из функции:

1. Нажмите и удерживайте кнопку на дисплее в течение нескольких секунд.
2. При повторной активации панели управления нажмите на сенсорную кнопку , чтобы завершить выполнение функции.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА



Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

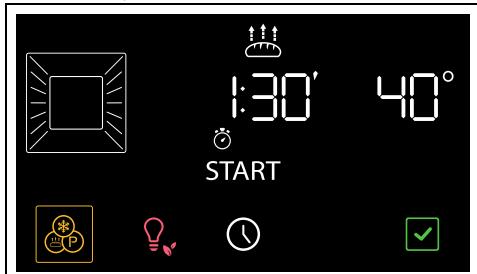
1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки и до выбора функции .



Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поставьте тесто на второй уровень.
4. Закройте дверцу.

5. Нажмите на кнопку для подтверждения.



6. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы изменить значение температуры (от 25 до 40 °C).

7. Нажмите на кнопку .

8. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы ввести продолжительность поднятия теста.

9. Нажмите на кнопку для подтверждения.

10. Нажмите на кнопку для запуска функции.

11. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.



Для хорошего поднятия теста поставьте на дно духовки сосуд с водой.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки и на панели

управления для выбора функции



Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

2. Откройте дверцу.
3. Поместите блюдо для разморозки в рабочую камеру духовки.
4. Закройте дверцу.
5. Нажмите на кнопку для подтверждения.
6. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы ввести длительность размораживания (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1:30»).



7. Нажмите на кнопку для запуска функции.

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

8. Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

9. Ниже приведена справочная таблица со временем размораживания по типу пищевых продуктов.

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

Вторичные функции

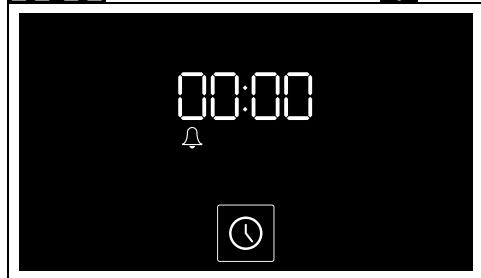
Кнопки, расположенные в нижней части дисплея, имеют некоторые вторичные функции:

ТАЙМЕР

Таймер служит только для предупреждения пользователя об истечении заданных минут.

1. В главном меню нажмите на кнопку .

На дисплее появятся мигающие цифры и индикаторная лампа .



2. Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы установить продолжительность по таймеру (от 1 минуты до 13 часов).

3. Нажмите на кнопку для подтверждения.
4. По окончании установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать индикаторная лампа .
5. Нажмите одну из кнопок в нижней части дисплея, чтобы остановить звуковой сигнал.

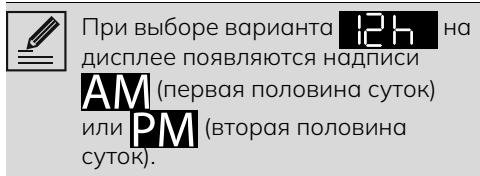
ВРЕМЯ

- На странице главного меню удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .

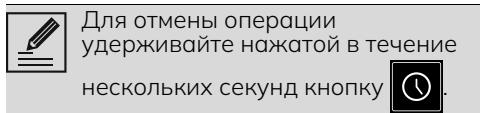


- Нажмите на сенсорные кнопки  и 

на панели управления, чтобы выбрать формат отображаемого времени (**12h** или **24h**).

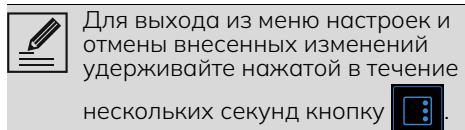


- Нажмите на кнопку  для подтверждения и перехода к настройке времени в часах.
- Нажмите на сенсорные кнопки  и  чтобы настроить текущее время в часах.
- Нажмите на кнопку , чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
- Нажмите на сенсорные кнопки  и  чтобы настроить текущее время в минутах.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.



Настройки

- На странице главного меню удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .



Блокировка панели управления (безопасность детей)

Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после 2 минут штатного функционирования при отсутствии каких-либо действий со стороны пользователя.

- Войдя в меню настроек, нажмите на кнопку  до выбора функции блокировки панели управления.



- Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы активировать функцию блокировки панели управления.



- Нажмите на кнопку  для подтверждения.

После двух минут бездействия

активируется блокировка.



При нормальной работе на блокировку панели управления указывает включение индикаторной лампы .



При касании кнопок дисплея или панели управления на дисплее на две секунды появляется надпись **Loch**.

Для временного отключения блокировки:

1. во время приготовления нажмите любую кнопку на дисплее.



2. Как только на дисплее отобразится надпись «Loch On», нажмите на несколько секунд кнопку .

После двух минут бездействия снова активируется блокировка.

Для отключения блокировки:

1. Во время приготовления нажмите любую кнопку на дисплее.
2. Нажмите на несколько секунд кнопку .
3. Следуйте ранее приведенным инструкциям, чтобы перевести блокировку в режим ВЫКЛ.

Show Room (только для выставочных моделей)



Данный режим позволяет прибору отключить нагревательные элементы, оставляя включенной панель управления.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку  до выбора функции show room.



2. Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы активировать функцию show room.



3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



При активации функции show room на дисплее включается индикаторная лампа .



Чтобы normally пользоваться прибором, необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ..

Жесткость воды



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



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

1. Войдя в меню настроек, нажмите



на кнопку  до выбора функции жесткости воды.



2. Нажмите на сенсорные кнопки  и

 на панели управления, чтобы установить жесткость воды (значения от 1 до 5) (например, «1»).



3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



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



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

необходимо проводить через определенное количество часов:

Значение	°dH	°dF	Часы
1	0-8	0-15	50
2	8-14	15-25	45
3	14-21	25-38	35
4	21-38	38-53	25
5	31-50	54-90	10

Поддержание тепла



Этот режим позволяет прибору после окончания приготовления по заданной продолжительности (если оно не останавливается вручную) поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии в течение часа на невысокой температуре, сохраняя органолептические свойства и аромат, полученные при приготовлении.

1. Войдя в меню настроек, нажмите



на кнопку  до выбора функции поддержания тепла.



2. Нажмите на сенсорные кнопки  и



на панели управления, чтобы активировать функцию поддержания тепла.



В зависимости от жесткости воды (°dH или °dF) процедуру удаление накипи

91477B738/B

3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ..

Яркость подсв.дисплея



Данный режим позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

1. Войдя в меню настроек, нажмайте на кнопку  до выбора функции настройки яркости дисплея.



2. Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы выбрать требуемую яркость, от значения 1 (низкая яркость) до значения 5 (высокая яркость).
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Звуковые сигналы



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

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку  до выбора функции звуковых сигналов.



2. Нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.



3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Другие настройки

Эко-освещение



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



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



Функция Эко-освещение установлена производителем на ВКЛ.

- Чтобы отключить функцию Эко-

освещения, нажмите на несколько секунд кнопку .

освещения, нажмите на несколько секунд кнопку .

- Чтобы снова включить функцию Эко-

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.

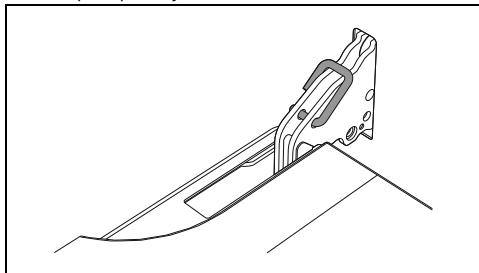
Очистка дверцы

Снятие дверцы

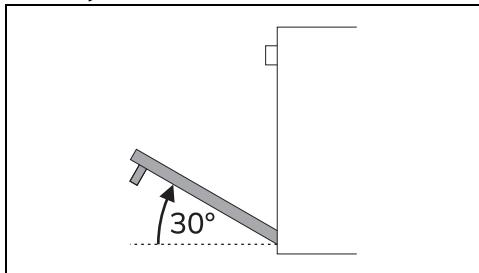
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

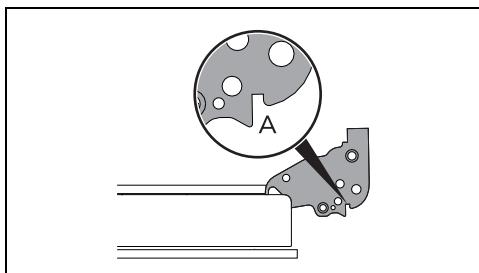
- Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



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

Чистка стекол дверцы

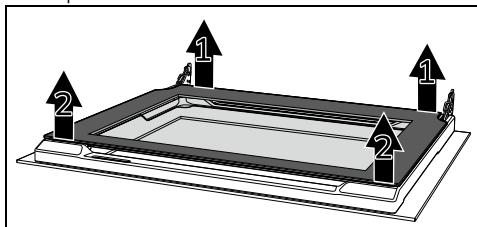
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для чистки

используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

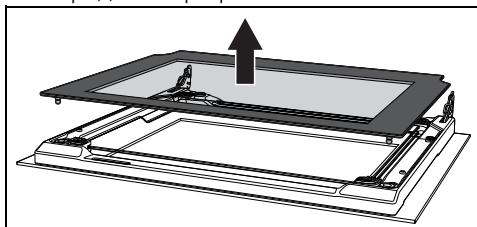
Демонтаж внутренних стекол

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

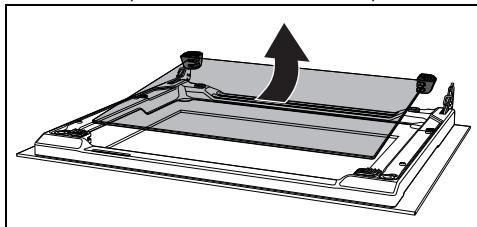
1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его сверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



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

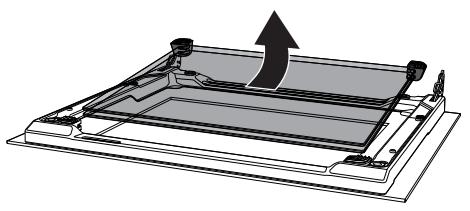


5. Снимите промежуточный стеклянный блок в направлении низа дверцы и затем приподнимите его вверх.



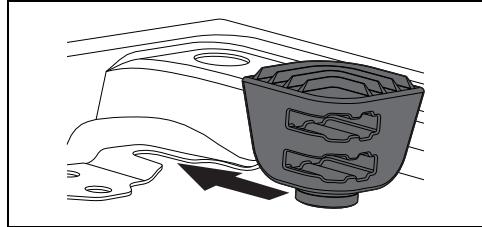
Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок

состоит из двух стекол.

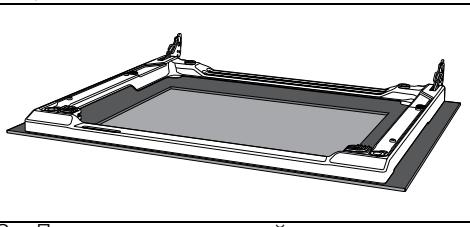


Во время этих действий верхние прокладки могут выйти со своих мест.

6. Вставьте передние прокладки на свои места. Присоски прокладок должны быть обращены к наружному стеклу

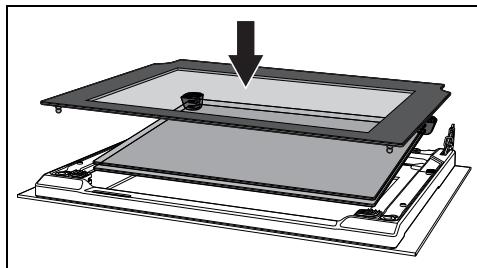


7. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.

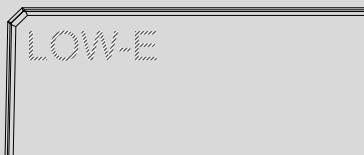


8. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

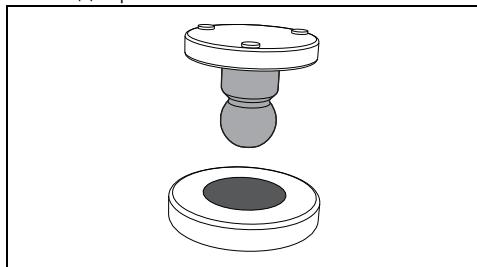
9. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



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



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



Чистка рабочей камеры

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

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для

размещения решеток/ противней.



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

Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления следует:

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

Очистка термощупа (только в некоторых моделях)

После каждого использования необходимо очищать термощуп. Делайте это после его полного остывания.

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

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

После очистки аккуратно просушите.

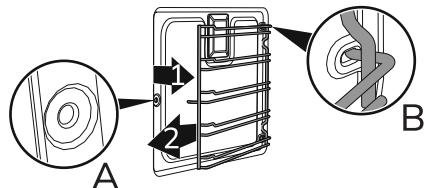
Снятие боковых направляющих для решеток/противней

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

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

- Потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места крепления 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.

Специальные функции

- Нажмите на дисплее кнопку

Чтобы просмотреть список доступных функций, нажимайте на сенсорные кнопки < и > до выбора требуемой специальной функции.

Чтобы выйти из выбранной еще не запущенной функции, нажмите и удерживайте кнопку на панели управления или кнопку на дисплее.

Чтобы вернуться к ранее выбранной странице, нажмите на кнопку на панели управления.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)



См. «Общие меры безопасности».



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

Предварительные операции

Перед запуском функции паровой очистки:

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



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



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

- Закройте дверцу.
- Во время цикла поддерживаемой чистки промойте по отдельности предварительно вынутые самоочищающиеся панели (в случае наличия) раствором с небольшим количеством воды и моющего средства.

Установка паровой очистки

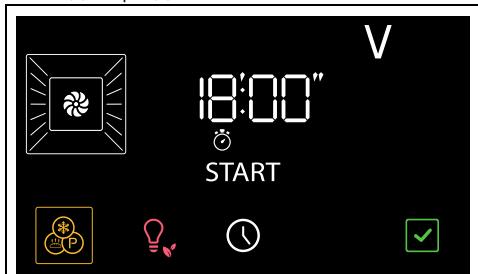


Если температура внутри духовки выше предусмотренной, функция не активируется и при каждом нажатии кнопки прибор выдает звуковое предупреждение, а на дисплее отображается надпись «Hot». Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

- После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления для выбора функции



- Нажмите на кнопку для подтверждения.



- Нажмите на кнопку для запуска функции.



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

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

- Нажмите на сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.

Запограммированная паровая очистка

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

- После выбора функции паровой очистки нажмите на кнопку .
- На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .
- Нажмите на сенсорные кнопки и на панели управления, чтобы задать время окончания функции.
 - Нажмите на кнопку для подтверждения.

RU

Прибор ожидает заданное время начала пуска для активации функции паровой очистки.

Окончание Паровой чистки

- Нажмите сенсорную кнопку на панели управления, чтобы выйти из функции.
- Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
- Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
- Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
- Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
- Верните на место самоочищающиеся панели и опорные рамки решеток/противней

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

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

катализа.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Пиролиз (только на некоторых моделях)



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».



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

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

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

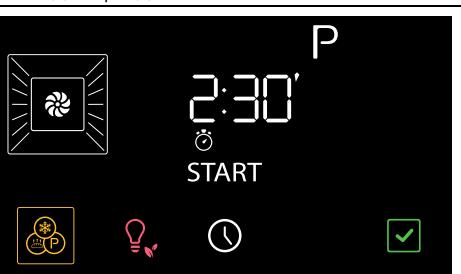
Настройка процесса пиролиза

1. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки < и > на панели

управления для выбора функции



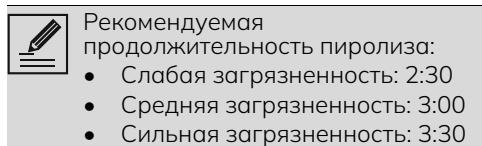
2. Нажмите на кнопку для подтверждения.



На дисплее появится продолжительность пиролиза (по умолчанию она настроена на 2 часа 30 минут).

3. Нажмите на сенсорные кнопки на панели управления, чтобы

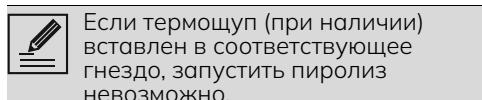
установить продолжительность пиролиза от минимум 2 часов 30 минут до максимум 3 часов 30 минут.



Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 2:30
- Средняя загрязненность: 3:00
- Сильная загрязненность: 3:30

4. Нажмите на кнопку для подтверждения.



Если термошуп (при наличии) вставлен в соответствующее гнездо, запустить пиролиз невозможно.

5. Примерно через 2 минуты после начала пиролиза, устройство дверцы препятствует каждой попытке

открывания (индикаторная лампа блокирования двери  загорается).



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. Сенсорные кнопки остаются отключенным до окончания функции.



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



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



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



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

помощью влажной салфетки из микрофибры.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Когда дверца заблокирована, выбор функций невозможен. Остается возможность выключить прибор:

1. Для этого следует нажать и удержать несколько секунд кнопку  на дисплее.
2. При повторном включении панели управления нажмите сенсорную кнопку  для завершения функции.

Программируемый пиролиз

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

1. После выбора функции пиролиза нажмите на кнопку .

На дисплее начинают мигать индикаторы  и .

2. Нажмите сенсорные кнопки  и  на панели управления, чтобы задать время конца функции.
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

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

Удаление накипи



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



Удаление накипи – это длительный процесс, занимающий более одного часа, который требует присутствия пользователя перед прибором.

Периодически на дисплее будет отображаться запрос на выполнение

процедуры удаления накипи бойлера.



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

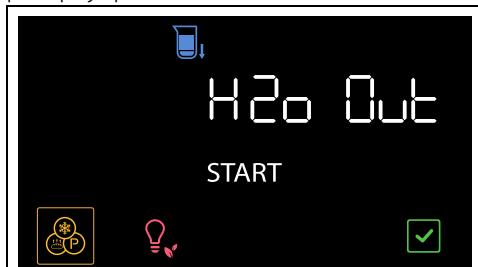


Процесс удаления накипи можно отменить 2 раза подряд нажатием кнопки на дисплее. Затем прибор не позволит выполнять никакие другие функции до тех пор, пока не будет выполнен цикл удаления накипи.

Предварительные операции

1. Откройте дверцу.
2. Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. Нажмите на кнопку для подтверждения.

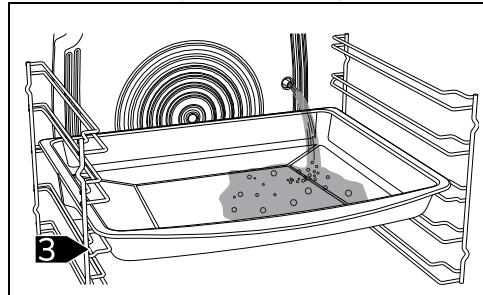
Прибор предлагает функцию слива резервуара.



4. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Вода начинает стекать в глубокий противень из сливной трубы, расположенной с правой стороны

задней стенки рабочей камеры.



5. Дождитесь завершения слива. В конце подается звуковой сигнал.
6. Вылейте воду из глубокого противня. Нажмите на кнопку , чтобы продолжить функцию. Индикаторная лампа начнет мигать.



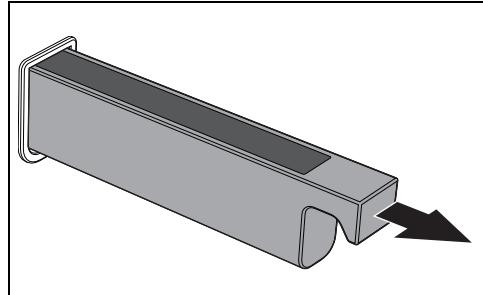
Начиная с этого момента, будет невозможно отменить процесс удаления накипи.

Залив жидкости в резервуар

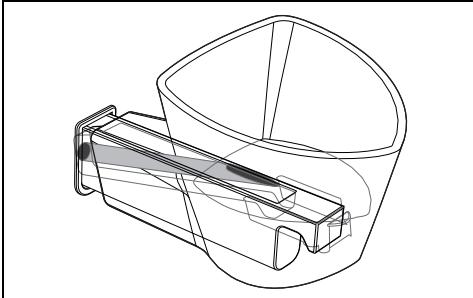
1. Растворите в кувшине 100 г лимонной кислоты в 650 мл воды.

Не используйте молочную кислоту или другие средства для удаления накипи.

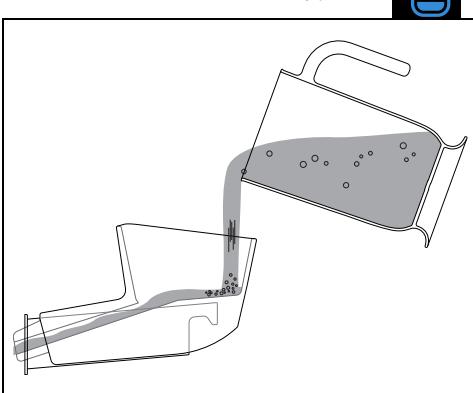
2. Откройте дверцу и извлеките заливной резервуар из гнезда.



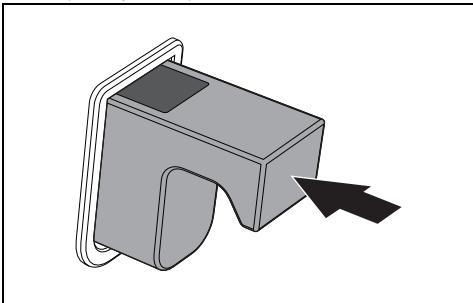
3. Вставьте воронку из комплекта поставки в заливной резервуар.



4. Вливайте раствор для удаления накипи до загорания индикаторной лампы максимального уровня



5. Заполнив резервуар, уберите воронку и верните его на свое место.



Если резервуар переполнен, излишнее количество воды протечет в духовой шкаф. В этом случае перед тем, как продолжить, вытрите насухо жидкость салфеткой или губкой.

Функция удаления накипи из бойлера

1. Закройте дверцу.

2. Нажмите на кнопку для запуска функции.

3. Запустится процедура удаления накипи. Нагревательные элементы будут работать в течение первых 10 минут процесса.



Если открывается дверца, функция останавливается. После закрытия дверцы, функция возобновляется.

4. По истечении 10 минут они выключатся, тогда как накипь будет удаляться в последующие 50 минут. После завершения процесса удаления накипи подается звуковой сигнал.

Загорается индикаторная лампа указывая на запрос слива раствора для удаления накипи.

Слив жидкости из резервуара

1. Откройте дверцу.
2. Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Раствор для удаления накипи начинает стекать в глубокий противень из сливной трубы, расположенной с правой стороны задней стенки рабочей камеры.

4. Дождитесь завершения слива. В конце подается звуковой сигнал.
5. Слейте из глубокого противня набравшийся раствор для удаления накипи.

Будьте осторожны, так как раствор может быть горячим.

Ополаскивание

После слива средства для удаления накипи водяной контур необходимо

промыть чистой водой.

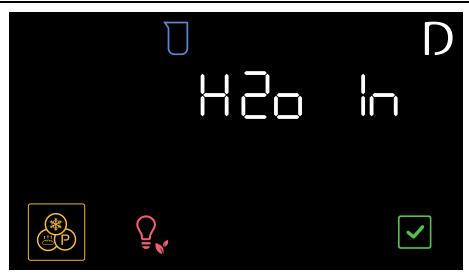


Используйте свежую воду из-под крана с невысоким содержанием кальция, смягченную воду или минеральную воду без газа.



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

На дисплее появится запрос на заливку воды в резервуар.



1. Откройте дверцу.
2. Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. Извлеките заливной резервуар из гнезда.
4. Вставьте воронку из комплекта поставки в заливной резервуар.
5. Используя бутылку или градуированный кувшин, вливайте воду до тех пор, чтобы ее небольшое количество вылилось в рабочую камеру (рекомендуется около 1,2 литра).



Перелив воды в рабочую камеру не следует понимать как неисправность. Он является частью процедуры ополаскивания.

6. Чтобы запустить функцию, нажмите на кнопку и подождите одну минуту.

В конце прибор подает звуковой сигнал, и на дисплее отображается запрос на слив резервуара (загорается



индикаторная лампа .

7. Нажмите ещё раз на кнопку для запуска функции.

8. Дождитесь завершения слива.

В конце подается звуковой сигнал.

9. Вылейте воду из глубокого противня. На дисплее появится новый запрос на заливку воды в резервуар.

10 Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.

11. С помощью бутылки или градуированного кувшина вливайте воду в заливной резервуар через расположенную на нем воронку до тех пор, пока она не начнет выливаться на дно рабочей камеры.
12. Чтобы запустить функцию, нажмите на кнопку и подождите одну минуту.

В конце прибор подает звуковой сигнал, и на дисплее отображается запрос на слив резервуара (загорается



индикаторная лампа .

13. Нажмите еще раз на кнопку , чтобы продолжить слив воды из резервуара в глубокий противень.

14. Дождитесь завершения слива. В конце подается звуковой сигнал. Прибор автоматически переключается на процедуру дезинфекции.

Дезинфекция



Дезинфекция паром позволяет удалить последние остатки накипи из водяного контура.

На дисплее появится запрос на заливку воды в резервуар.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. Извлеките заливной резервуар из гнезда.
4. Вставьте воронку из комплекта поставки в заливной резервуар.
5. Используя бутылку или градуированный кувшин, вливайте воду до заполнения резервуара (указывается индикаторной лампой на дисплее).
6. Нажмите на кнопку для запуска функции.

Прибор начинает процедуру дезинфекции, которая длится 30 минут.
7. Ожидайте завершения функции.

 Внимание! Дождитесь охлаждения рабочей камеры.

В конце функции прибор предлагает функцию слива резервуара.

8. Откройте дверцу.
9. Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
10. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Вода начинает стекать в глубокий противень из сливной трубы, расположенной с правой стороны задней стенки рабочей камеры.

11. Дождитесь завершения слива. По окончании, подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись



12. Вылейте воду из глубокого противня.
13. Салфеткой или губкой уберите остатки воды из рабочей камеры.
14. Закройте дверцу.

Удаление накипи вручную

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

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

Очистка резервуара и водяного контура

Эта функция позволяет очистить резервуар и водяной контур прибора.

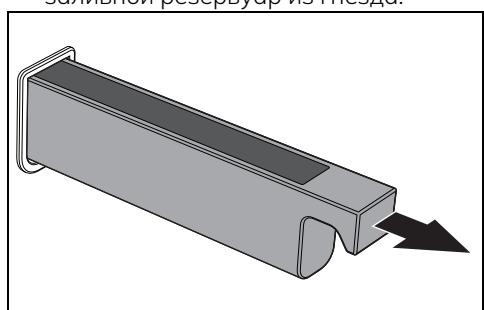
Предварительные операции

1. Откройте дверцу.
2. Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. После входа в меню специальных функций нажмите на сенсорные кнопки  и  на панели управления для выбора функции .
4. Нажмите на кнопку  для подтверждения. Индикаторная лампа  начнет мигать.

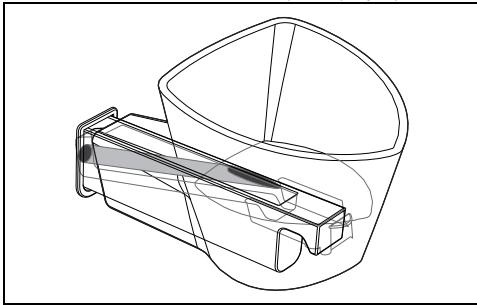


Залив жидкости в резервуар

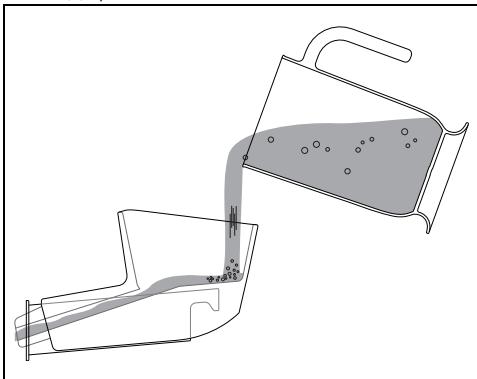
1. Налейте 750 мл чистой воды в кувшин.
2. Откройте дверцу и извлеките заливной резервуар из гнезда.



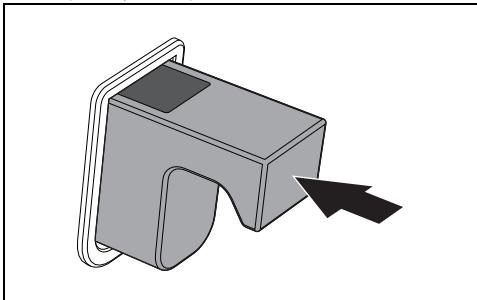
3. Вставьте воронку из комплекта поставки в заливной резервуар.



4. Вливайте раствор для удаления накипи до загорания индикаторной лампы максимального уровня (резервуар вмещает примерно 800 мл воды).



5. Заполнив резервуар, уберите воронку и верните его на свое место.



Если резервуар переполнен, излишнее количество воды пропечет в духовой шкаф. В этом случае перед тем, как продолжить, вытирайте насухо жидкость салфеткой или губкой.

6. Нажмите на кнопку .

Загорится индикаторная лампа



указывая на запрос слива воды.

Слив жидкости из резервуара

- Откройте дверцу.
- Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
- Нажмите ещё раз на кнопку для запуска функции.

Вода начинает стекать в глубокий противень из сливной трубы, расположенной с правой стороны задней стенки рабочей камеры.

- Дождитесь завершения слива. По окончании, подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись

End

- Вылейте воду из глубокого противня.



Рекомендуется выполнить очистку резервуара и водяного контура несколько раз.



Вместо воды можно использовать чистящий раствор. В этом случае рекомендуется выполнить хотя бы пару ополаскиваний водой, следуя инструкциям из настоящей главы.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой
Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

Замена лампы внутреннего освещения



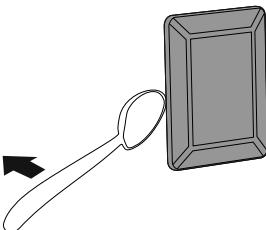
Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током

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

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.

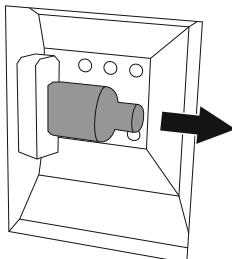
6. Нажмите на кнопку .

3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).



Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стеклах рабочей камеры духовой.

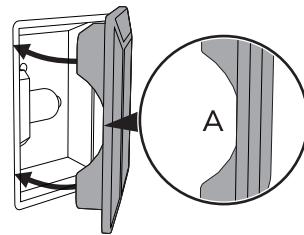
4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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

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



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

RU

УСТАНОВКА

Электрическое подключение



Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

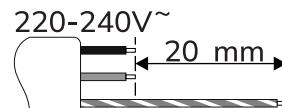
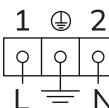
Общая информация

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

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

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В~



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм².



Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего 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.

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

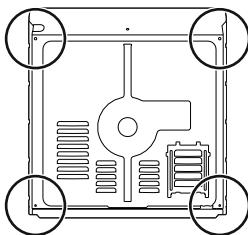
Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа. Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

! Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

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



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

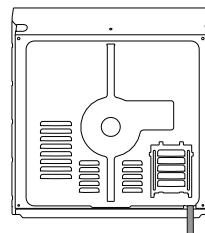
Габаритные размеры прибора (мм)

Встраивание



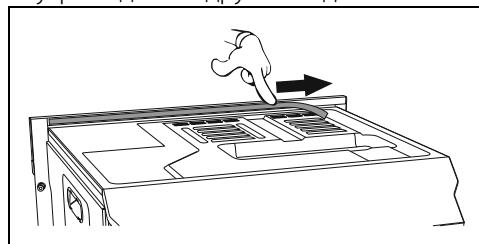
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Положение кабеля питания

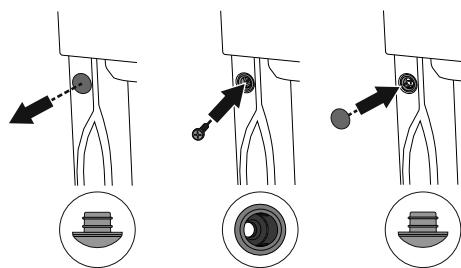


Прокладка передней дверцы

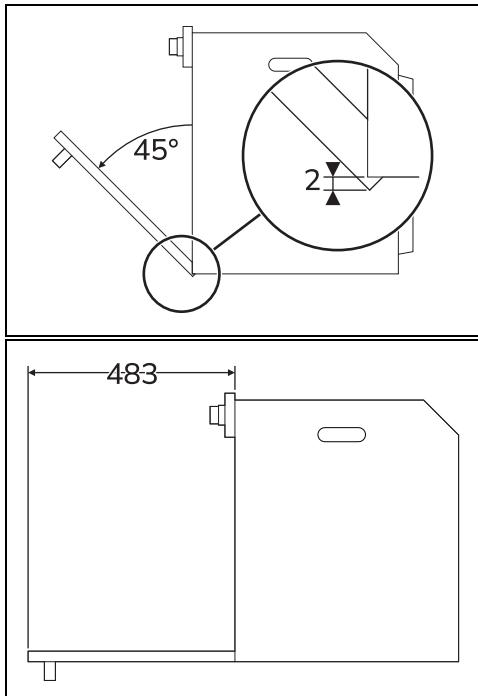
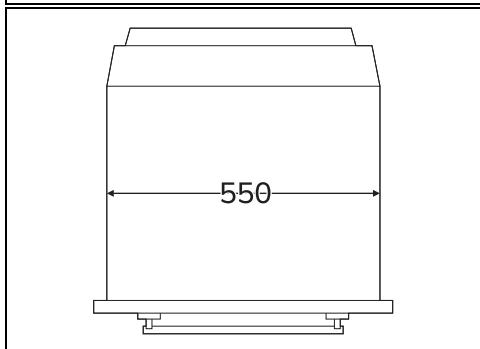
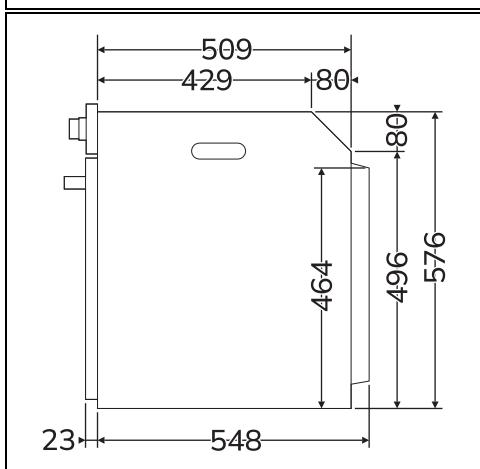
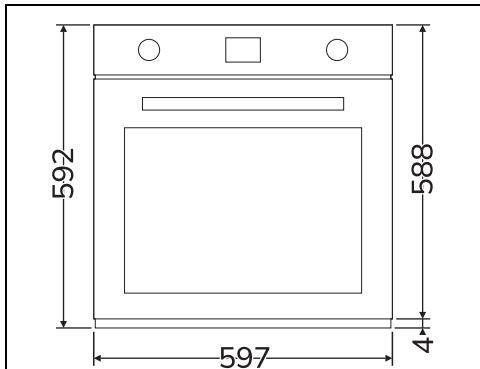
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней панели, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



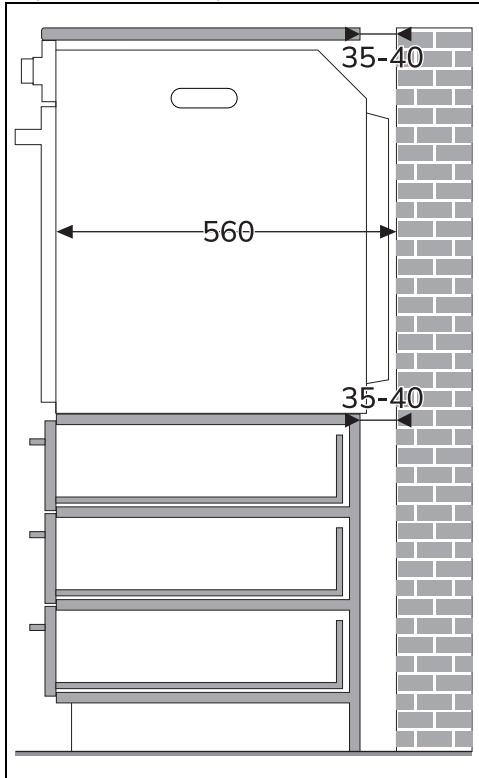
Втулки крепления



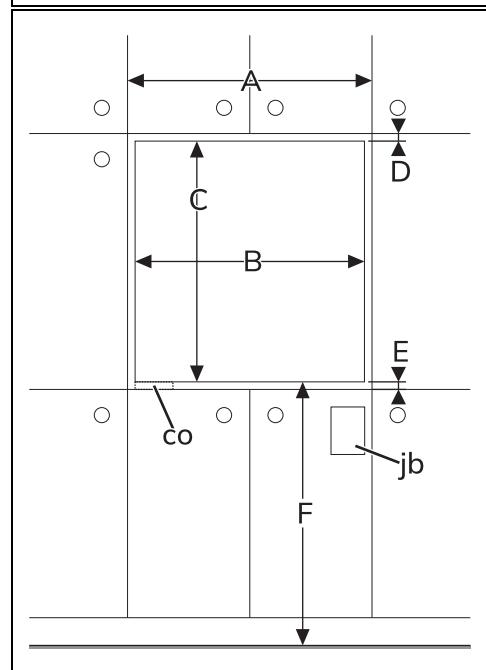
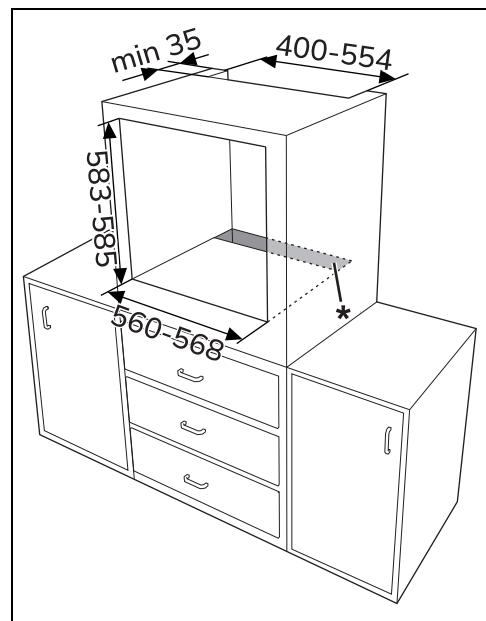
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

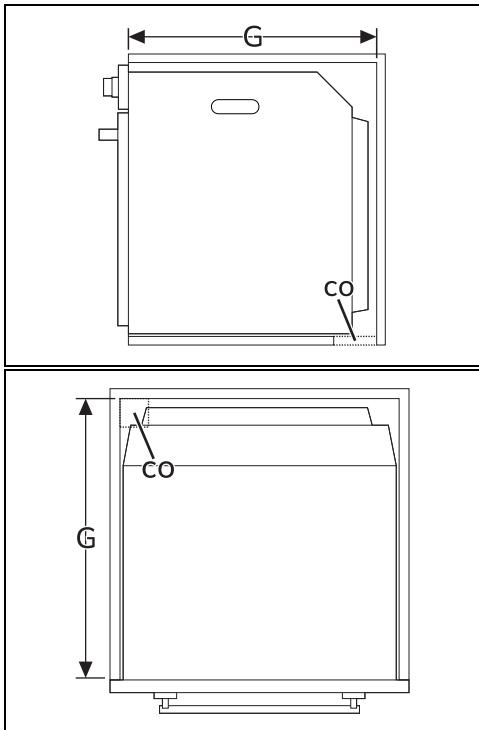


Вертикальное встраивание (мм)



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





А мин. 603 мм

В 560 - 568 мм

С 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

Е мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

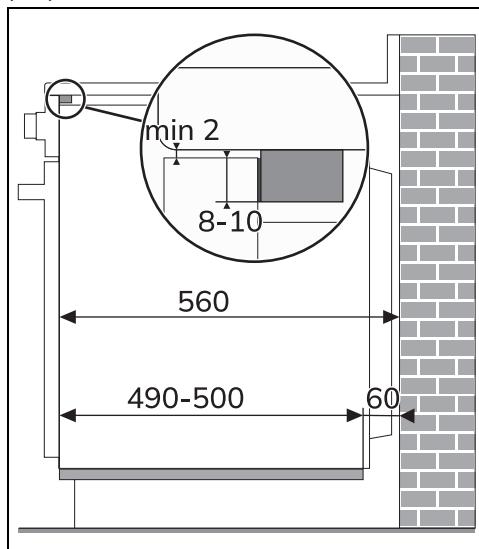
G мин. 560 мм

Н мин. 594 мм

ко Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

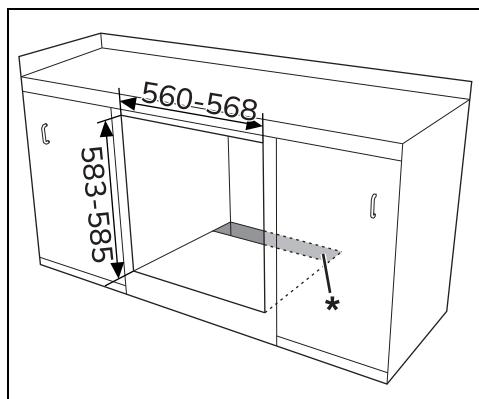
jb Распределительная коробка

Встраивание в рабочую поверхность (мм)

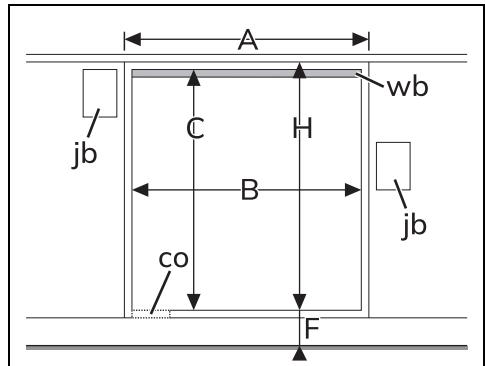


RU

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



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



А мин. 603 мм

В 560 - 568 мм

С 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

Е мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

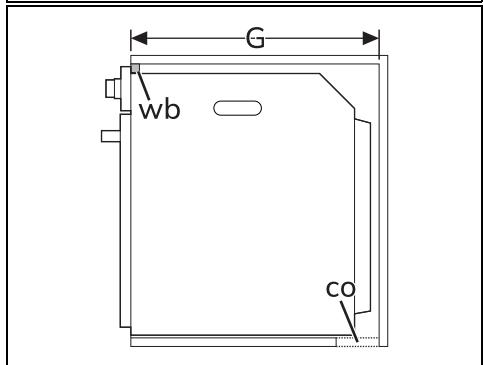
G мин. 560 мм

Н мин. 594 мм

CO Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

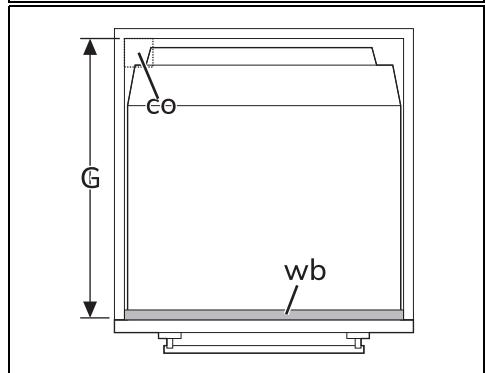
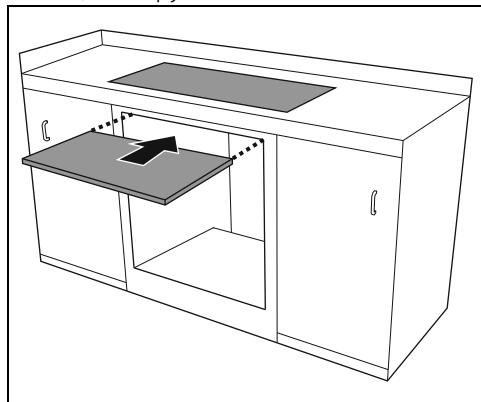
jb Распределительная коробка

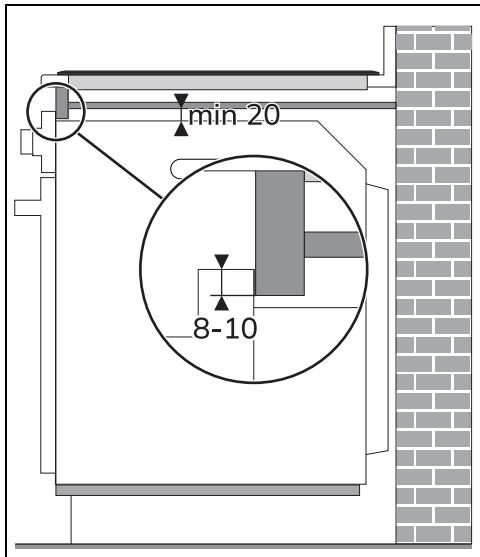
wb Деревянный брусок (рекомендуется)



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

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





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

RU