ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 341
Общие предупреждения по технике безопасности 341
Назначение прибора 346
Руководство по эксплуатации 347
Ответственность производителя 347
Идентификационная табличка 347
Утилизация 347
Информация для европейских контролирующих органов 347
Технические данные по энергоэффективности 348
Для экономии энергии 348
Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания 348
Источники света 348
Работа с руководством по эксплуатации 348
ОПИСАНИЕ 349
Общее описание 349
Панель управления 349
Другие части 349
Аксессуары 350
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно) 351
Преимущества приготовления на пару 351
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 352
Предварительные операции 352
Использование принадлежностей 352
Цифровой программатор 353
Первое использование 353
Рекомендации по приготовлению 364
Мини-руководство по использованию аксессуаров 366
Познакомьтесь с рецептами 366
Указания для органов надзора 366
Специальные функции 366
Вторичные функции 371
Настройки 372
Другие настройки 375
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 375
Чистка прибора 375
Очистка дверцы 376
Чистка рабочей камеры 377
Специальные функции чистки 379
Паровая очистка (только на некоторых моделях) 379
Удаление накипи 381
Очистка резервуара и водяного контура 385
Внеплановое техобслуживание 386
УСТАНОВКА 387
Электрическое подключение 387
Встраивание 388

RU

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

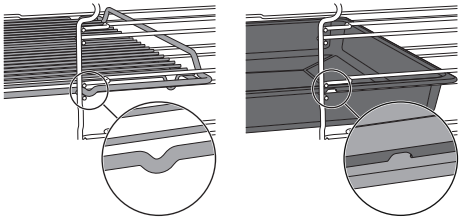
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.
- Наденьте 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 в ставить в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



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

RU

- 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

RU

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 отсоединенным от электрической сети или было отключено общее питание.
- На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их для домашнего освещения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампы, во избежание поражения электрическим током, необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- (только в некоторых моделях) Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им.
- При приготовлении с функцией Direct Steam будьте очень осторожны, чтобы не превысить максимальную вместимость емкости (250 мл).

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»).

RU

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экодизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия.

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

Для экономии энергии

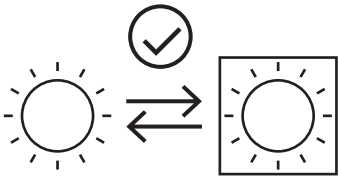
- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Стадия предварительного нагрева может отключаться во всех функциях (см. главу «Стадия предварительного нагрева»), за исключением функции ПИЦЦА (предварительный нагрев не отключается) и ECO (предварительный нагрев отсутствует).
-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

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 ≥300°C и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



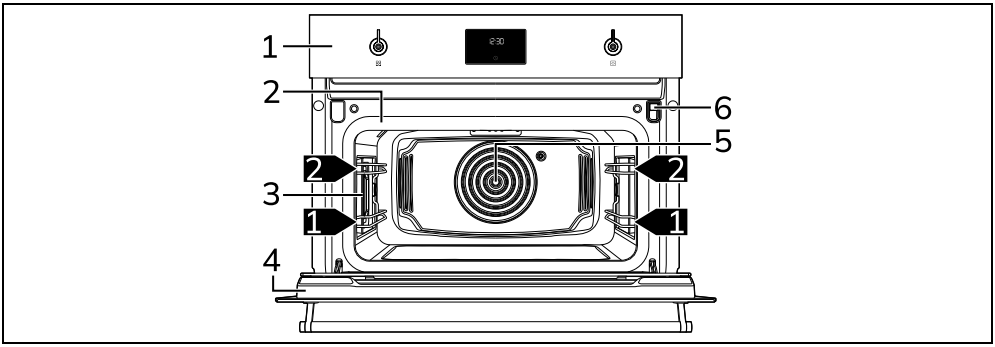
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

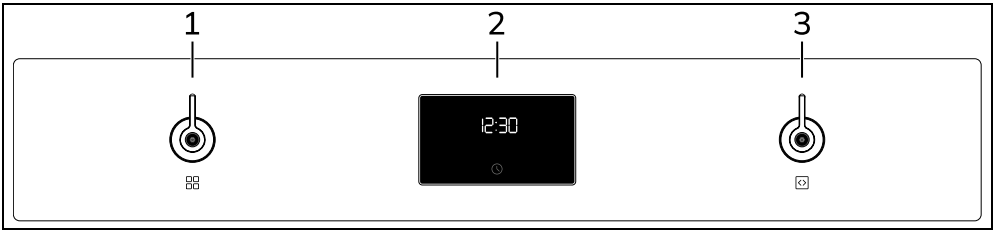
Общее описание



1 Панель управления
2 Прокладка
3 Лампа
4 Дверца
5 Вентилятор
6 Загрузочный ящичек
1,2,3.. Уровень для размещения

RU

Панель управления



1 Ручка функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.

Поверните ручку функций в положение 0, чтобы мгновенно прервать приготовление.

2 Цифровые часы с программированием

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

3 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбрать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- таймер;
- а также прокрутить меню специальных функций.

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

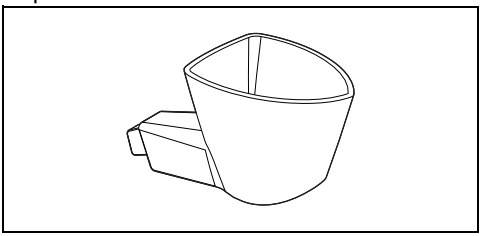
функций - V - P - (в зависимости от моделей).

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.
- Рекомендуется устанавливать выдвижные направляющие на первом уровне рамок. Таким образом, можно оптимизировать пространство внутри рабочей камеры духовки с промежуточным уровнем между первым и вторым.

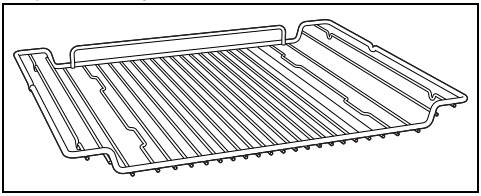
В данном руководстве рекомендации по второму или центральному уровню относятся к использованию выдвижных направляющих.

Воронка



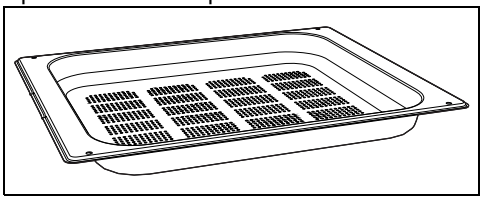
Может использоваться для заливания воды в резервуар.

Опущенная решетка



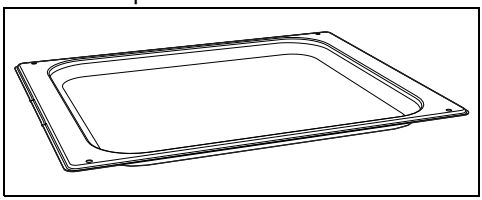
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Противень с отверстиями



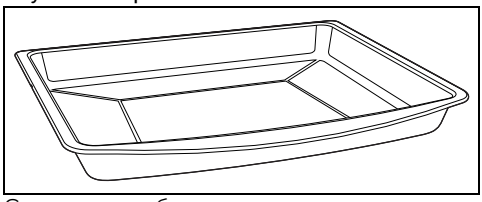
Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.

Стальной противень



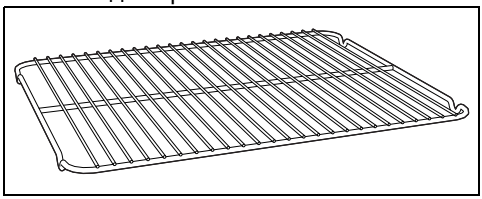
Служит для приготовления десертов (с продолжительностью приготовления менее 25 минут или приготовления без пара), риса, бобовых и зерновых. Необходим также для сбора жидкостей, образующихся при приготовлении на пару или при размораживании пищевых продуктов, содержащихся в расположенном выше противне с отверстиями.

Глубокий противень



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

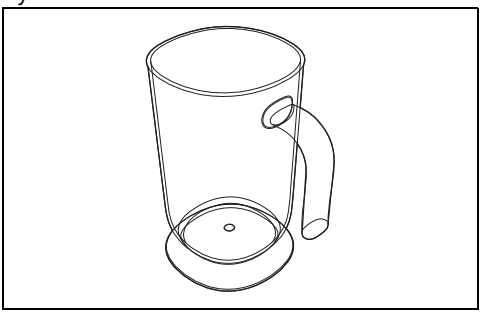
Решетка для противня



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

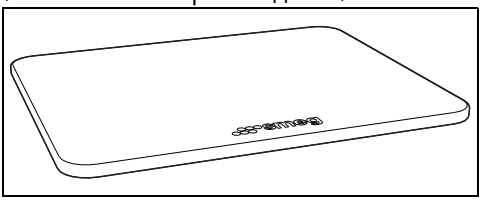
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

Кувшин



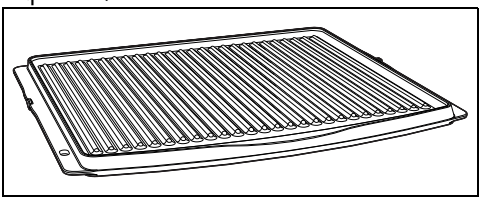
Он служит для хранения жидкости при заполнении и опустошении резервуара.

STONE2 или огнеупорный камень (только в некоторых моделях)



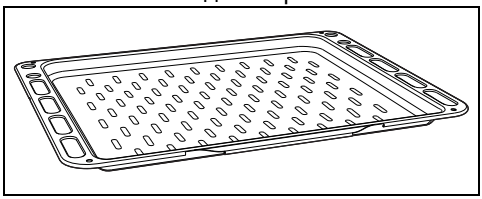
Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

BBQ (тефлоновая сковорода-гриль для барбекю)



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

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 пару обеспечивает более деликатное и быстрое приготовление любого пищевого продукта и особо рекомендуется для следующих функций:

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

Изменения температуры и уровня пароувлажнения позволяют достигнуть желаемого гастрономического результата.

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

Приготовление на пару особо рекомендуется для мяса: помимо мягкости, оно сохраняет 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.

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

RU

Не рекомендуется для быстрого приготовления или для тех продуктов, которые выделяют много влаги во время приготовления.

Емкости для приготовления

- Для приготовления блюд в духовке вы можете использовать собственные емкости, если они являются жаропрочными.
- Для приготовления на пару рекомендуется использовать металлические емкости. Металл способствует лучшему распределению тепла внутри пищевых продуктов.
- Деформация металлических емкостей во время приготовления при высоких температурах является нормальным; после охлаждения они вновь примут свою форму.
- Толстые керамические тарелки могут потребовать больше тепла, чем обычно. В этом случае продолжительность приготовления увеличивается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

Первый нагрев

1. Установите время приготовления не менее одного часа (см. параграф «Использование духовки»).
2. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целую удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

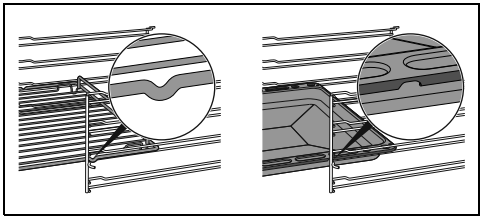
- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

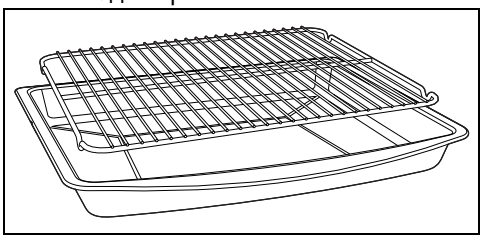
- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



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

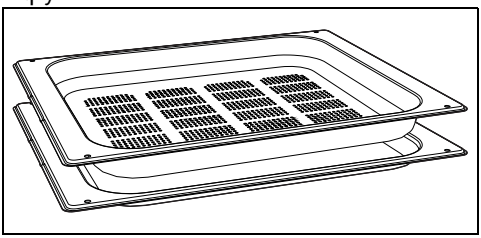
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



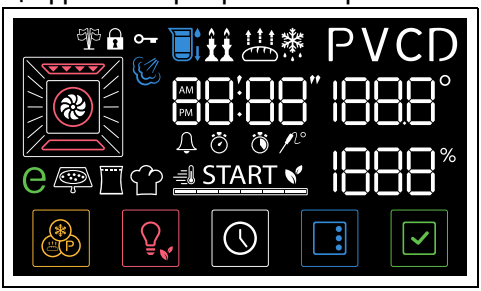
Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.

Настройка для по приготовления на пару



Если вы намерены использовать противень с отверстиями для приготовления на пару, его необходимо установить на желаемый уровень, а обычный стальной противень установить на уровень под ним. Таким образом, можно будет собрать жидкости отдельно от готовящихся продуктов.

Цифровой программатор

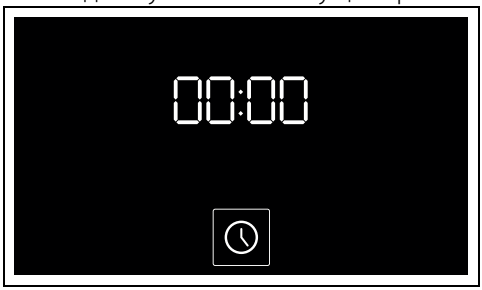


На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для его использования достаточно повернуть ручку функций и регулятор температуры и/или нажать на кнопки в нижней части экрана, в зависимости от операций, которые должен выполнить прибор.

Первое использование

Если время не установлено, запуск духовки невозможен.

При первом использовании или после длительного отключения электроэнергии на дисплее прибора появятся мигающие надпись 00:00 и кнопка . Для начала любого приготовления необходимо установить текущее время.



Настройка времени

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

При выборе варианта 12h на дисплее появляются надписи AM (первая половина суток) или PM (вторая половина суток).

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

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

При отображении текущего времени дисплей снижает яркость по истечении 2 минут после использования ручек или нажатия кнопок дисплея.

Для отмены операции удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .

RU

Низкая яркость

После 2 минут бездействия на странице часов отображается кнопка и текущее время в режиме низкой яркости.



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 включения дисплея:

- Нажмите и удерживайте кнопку на дисплее около 1 секунды или поверните ручку функций.

Изменение времени

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



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

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 StOP. В этом случае невозможно продолжить действие, и необходимо вернуть ручку функций в положение «0».

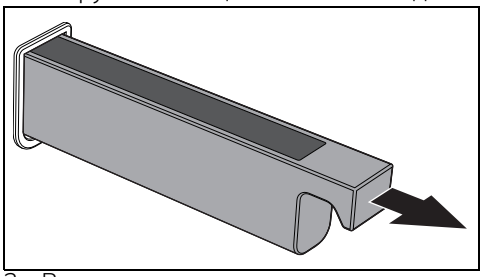
Приготовление на пару

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

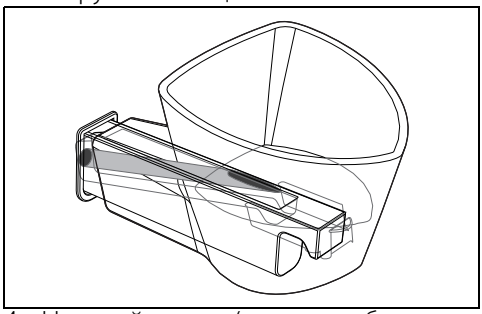
1. Поверните ручку на функцию приготовления на пару + . Индикаторная лампа мигает.

Заполнение резервуара

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

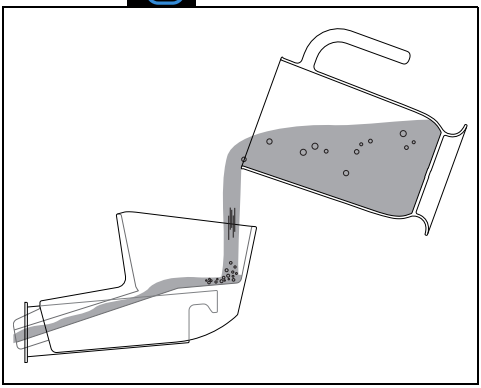


3. Вставьте воронку из комплекта в загрузочный ящичек.



4. Наливайте воду (используя бутылку или графин со шкалой), пока не

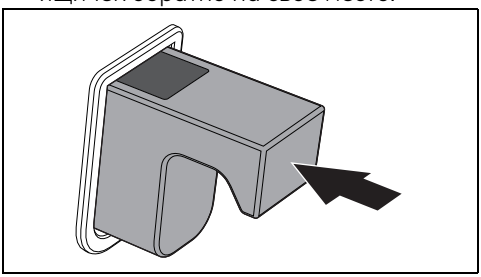
загорится индикатор максимального уровня .



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:

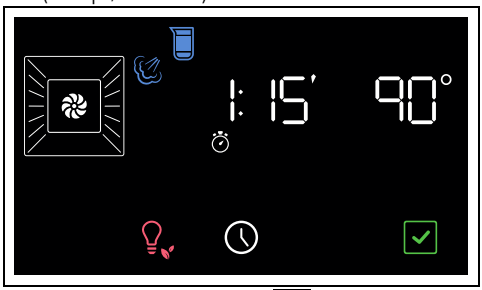
- в таком случае перед началом готовки необходимо убрать воду тканевой салфеткой или губкой.
- Рекомендуется слить 200 мл из резервуара помощью функции опорожнения резервуара.

6. Закройте дверцу.

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

Настройка приготовления на пару

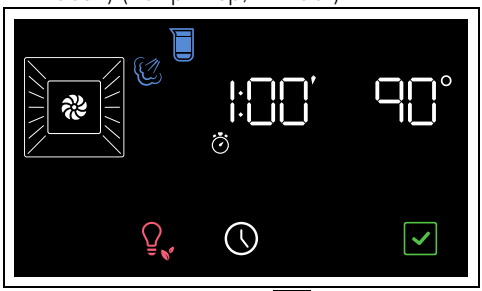
1. Поверните ручку температуры для установки температуры приготовления (от 30 ºC до 100 ºC) (напр., «90 ºC»).



2. Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

3. Поверните ручку температуры, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1 час»).



4. Нажмите на кнопку для подтверждения.
5. 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

RU

.

После завершения предварительного нагрева:

- индикатор выключается;
- включается звуковой сигнал;
- приготовление начнется автоматически.

Фаза приготовления

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

или

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

4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

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

Завершение приготовления

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

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

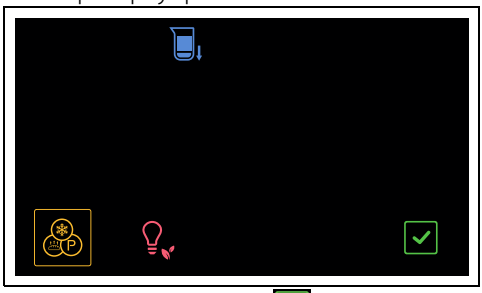
Слив жидкости из резервуара

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.

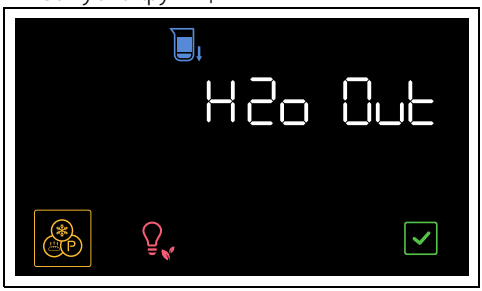
После приготовления:

1. Откройте дверцу.
2. Поместите глубокий противень на второй уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. Поверните ручку функций из положения «0» влево на одно положение. Кнопка отобразится в левом нижнем углу страницы.

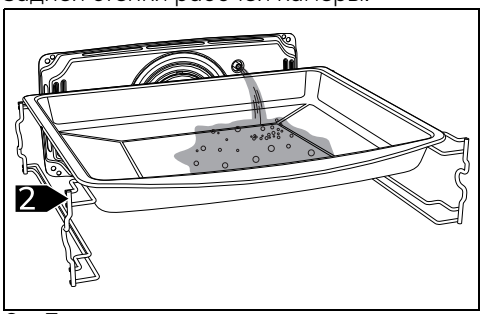
Поворачивайте ручку температуры до тех пор, пока не будет выбрана функция слива резервуара.



4. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить выполнение функции.
5. Нажмите ещё раз на кнопку для запуска функции.



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



6. Дождитесь завершения слива.

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

7. Поверните ручку выбора функций на «0», 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.

Готовка в вакууме



ГОТОВКА В ВАКУУМЕ

Функция с использованием пара для идеального приготовления блюд в вакууме. Подчеркивает вкус блюд и сохраняет их неизменный внешний вид и питательные свойства.

Продукты внутри пакета могут быть размещены на перфорированном противне или на решетке гриль, расположенной на первом или втором уровне.

Готовка в вакууме (Сувид) с использованием духовки с функцией пара – это наилучший способ приготовления блюда с сохранением его питательных свойств и качества. Кроме того, это чрезвычайно здоровый и натуральный метод приготовления еды.

- Технология готовки в вакууме Сувид позволяет теплу эффективно передаваться от пара к еде, исключая потерю вкуса по причине окисления и выпаривания питательных веществ и влажности во время готовки.
- Также готовка в вакууме Сувид позволяет лучше контролировать процесс приготовления еды по сравнению с традиционными методами, обеспечивая единообразный выход приготовленных блюд.
- Кроме того, готовка осуществляется при более низких в сравнении с традиционными методами температурах.

Для готовки в вакууме необходимо:

- Иметь колпаковый прибор вакуумирования, который обеспечивает лучший и более надежный вакуум для твердых и жидких продуктов.
- Убедиться в том, что пакет, в который помещаются продукты, чистый и не содержит остатков еды.
- Герметично упаковать продукты в специальный пакет, выдерживающий температуры готовки.
- Создать в пакете вакуум на уровне не менее 99,8%, что предотвращает нахождение внутри него пузырьков воздуха и нарушение процесса приготовления.
- Если у вас есть ящик для вакуумирования Smeg, используйте максимальный уровень вакуумирования (уровень 3).

По завершению процесса готовки рекомендуем извлечь продукты из пакета и завершить их приготовление на сковороде или на гриле.

Рекомендации:

- Предпочтительно используйте свежие качественные продукты, которые хранились надлежащим способом до момента приготовления.
- Для улучшения пищевых качеств приготавливаемого блюда вы можете добавить специи внутрь пакета.
- Тщательно очистите продукты от костей, которые могут повредить пакет и испортить результат приготовления.
- Не оставляйте продукты, подготовленные для приготовления, на длительное время при температуре окружающей среды: пакет может раздуться во время готовки, и будут утеряны все преимущества готовки в вакууме.
- Температура продуктов, которые будут помещены в вакуум для приготовления или для хранения, должна соответствовать температуре холодильника (от 3 °C до 7 °C), но ни в коем случае не выше.
- Поддерживайте продукты в вакууме (приготовленные и затем охлажденные) при постоянной температуре, не превышающей 3 °C в холодильнике.

RU

- Для равномерного приготовления не наполняйте пакеты до краев, продукты лучше укладывать в один единственный слой.
- При одновременном приготовлении нескольких блюд, располагайте пакеты на одном уровне и не накладывайте их друг на друга.
- Не используйте пакеты повторно.

Чтобы выбрать Готовку в вакууме:

1. Поверните ручку на функцию  +  + .
2. Выполнение настроек описано, начиная с параграфа «Приготовление на пару».

Рекомендации по приготовлению на пару

- **Макаронные изделия и рис**: после достижения температуры в 100°C время приготовления будет идентичными времени для варочной поверхности. Высыпьте макаронные изделия или рис в металлический противень и залейте сверху водой примерно на один сантиметр. Для достижения оптимальных результатов во время приготовления риса накройте крышкой или фольгой емкость. Благодаря этой процедуре рис впитает воду, после чего его можно сразу подавать на стол.
- **Яйца**: могут готовиться в следующем виде **крутые**, **омлет** или **в мешочек** с использованием функции пара при 100°C. Чтобы приготовить идеальные **крутые яйца**, расположите их в противень с отверстиями и готовьте 4-6 минут для более мягкого состояния или 8-10 минут для более твердой консистенции. Для **омлета** вылейте взбитые яйца в металлический противень вместе с молоком, сливочным маслом и приправами. Накройте все листом из фольги. Каждые пару минут придавливайте смесь вилкой. Для **яиц в мешочек** налейте кипящую воду в металлическую емкость с каплей уксуса и готовьте на пару примерно 4-5 минут.
- **Овощи**: имеют прекрасный вкус, если они приготовлены на пару. Они сохраняют цвет, вкус и питательную ценность. Плотные овощи, такие как картофель, свекла и пастернак, рекомендуется готовить при температуре 100°C в течение того же времени, которое предусмотрено для готовки на варочной поверхности. Время приготовления брокколи и моркови - 6 минут для эффекта «аль денте» и 10 минут для получения мягкой консистенции.
- **Рыба**: деликатный по природе продукт прекрасно готовится на пару. Жирную рыбу, такую как лосось или форель, рекомендуется готовить при температуре 100°C примерно 5 минут. Белую рыбу, такую как треска или пикша, рекомендуется готовить при температуре 80°C примерно 5 минут. Если приготовление ведется на нескольких уровнях, вся рыба должна быть помещена в противни с отверстиями на нижний уровень рабочей камеры духовки, чтобы жидкость не капала на другие продукты.
- **Мясо**: рагу, тушеное мясо и карри идеально готовятся на пару. Подготовьте продукты для рагу, как для приготовления в обычной духовке. Поместите их в металлический противень; накройте крышкой или фольгой и в зависимости от типа мяса готовьте его от 45 минут до 3 часов.
- **Супы**: приготовление на пару способствует приданию лучших вкусовых качества при минимальном контроле, поскольку жидкость не переливается через края. Для овощного супа правильной консистенции рекомендуется вначале приготовить на пару овощи, затем добавить бульон и продолжать готовку на пару при температуре 100°C. Функция приготовления на пару прекрасно подойдет также при заготовке впрок.
- **Густые похлебки**: готовятся просто и быстро. Поместите продукты для похлебки в металлический противень, накройте крышкой или фольгой и готовьте на пару при температуре 100°C в течение времени, предусмотренного для микроволновой печи. Чтобы придать кремовую консистенцию, в середине готовки помешайте блюдо.
- **Подогрев блюд**: при использовании функции пара продукты не высушиваются, сохраняя должный уровень влажности. Домашняя еда, заранее приготовленная и накрытая листом фольги, потребует примерно

10-12 минут для завершающего приготовления. Готовые блюда потребуют примерно в два раза больше времени, чем указано на упаковке.

- **Размораживание:** функцию пара можно использовать для размораживания пищевых продуктов. Точное время указать сложно. Однако размораживание при помощи пара потребует примерно половину времени по сравнению с обычным размораживанием накрытых пищевых продуктов на кухне.
- **Очистка помидоров и перцев:** эта операция значительно упрощается при помощи функции пара. Ножом сделайте небольшой надрез крест-накрест на кожице помидора и готовьте его на пару 1 минуту. Поскольку кожица перцев более жесткая, потребуется до 4 минут, чтобы размягчить ее.
- **Шоколад:** его можно растопить с помощью функции пара. Поместите шоколад в металлическую емкость, накройте листом фольги и готовьте 1 минуту. Таким образом, снижается риск того, что шоколад подгорит.
- **Нагрев полотенец:** функция пара служит также для нагрева полотенец, которые могут использоваться для вытирания лица и рук перед бритьем или после еды. Смочите полотенце водой, замотайте его в валик и нагрейте на пару 1 минуту.

Комбинированное приготовление с пароувлажнением

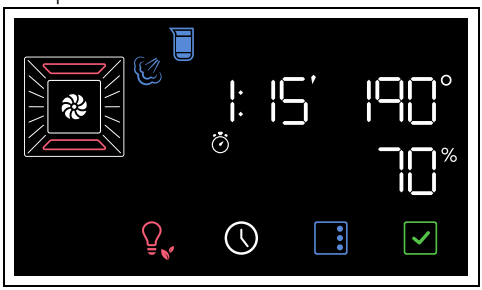
25% - Торты и хлеб
30% - Утка
40% - Говядина, телятина и ягнятина
50% - Куриное мясо
70% - Рыба целиком

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

   Индикаторная лампа  мигает.
2. Приступите к заполнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

Настройка комбинированного приготовления с паром

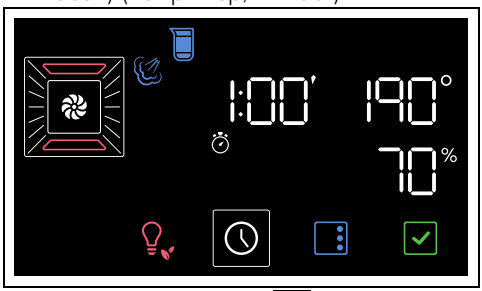
1. Повернуть ручку температуры для введения температуры приготовления.



2. Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .

3. Поверните ручку температуры, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «1 час»).

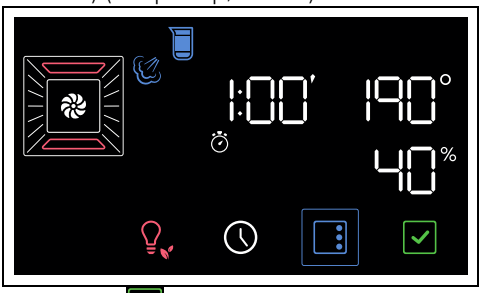


4. Нажмите на кнопку  для подтверждения.
5. Нажмите на кнопку  на дисплее.

   Индикаторная лампа  начнет мигать.
6. Поверните ручку температуры, чтобы установить процентное содержание пара для приготовления (от 20% до

RU

70%) (например, «40%»).Нажмите на



кнопку ✓ для подтверждения.

7. 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 помещать в рабочую камеру духового шкафа.

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

или

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

4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

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

Завершение приготовления
По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись End.
1. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.
2. Откройте дверцу
3. Извлеките готовое блюдо из рабочей камеры духовки.
4. Закройте дверцу.
5. Приступите к опорожнению резервуара, как проиллюстрировано выше.

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.

Перечень функций комбинированного приготовления

ПАР+КОНВЕКЦИЯ

Интенсивное и равномерное приготовление. Добавление пара способствует лучшей сохранности органолептических свойств продуктов. Идеальный режим для приготовления жаркого из телятины, запеченной утки, а также для готовки рыбы целиком.

ПАР + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Добавление пара к приготовлению с термоконвекцией способствует лучшей сохранности органолептических свойств продуктов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, дрожжевых кондитерских изделий и хлеба.

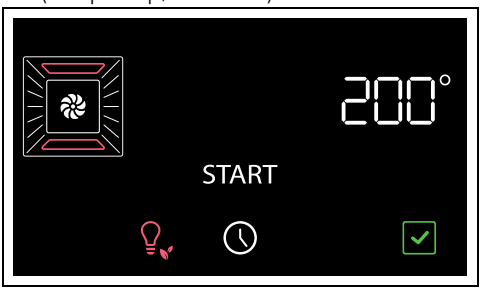
Традиционное приготовление

Можно прервать приготовление в любой момент, повернув ручку функций в положение 0.

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

Замигают кнопка  и надпись START.

2 Поверните ручку температуры вправо или влево для установки необходимой температуры (например, «200 ºC»).



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 помещать в рабочую камеру духового шкафа.

Стадия приготовления

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

1. Откройте дверцу.
2. Поместите подготовленное блюдо в духовку.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо находится в духовке, нажмите на кнопку , чтобы запустить процесс приготовления.

4. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.

Завершение приготовления

5. Для завершения приготовления верните ручку функций в положение «0», что позволит выйти из функции.

Приготовление по таймеру

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

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

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

На дисплее начнут мигать индикаторные

RU

лампы  и .

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



3. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить продолжительность приготовления.

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

4. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

В конце предварительного нагрева:

5. Поместите блюдо в духовку.
6. 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 .

7. Верните ручку функций на «0».

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

Отмена приготовления по таймеру

1. Кратковременно нажмите на кнопку .
2. Поворачивайте ручку температуры против часовой стрелки до тех пор, пока не обнулится время приготовления.
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Запрограммированное приготовление

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

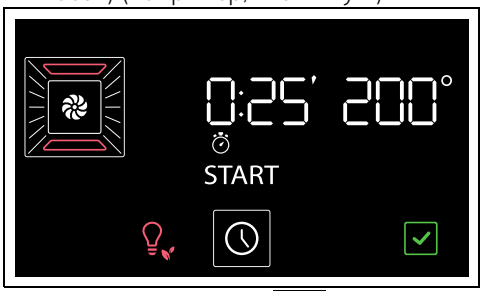
По соображениям безопасности нельзя установить только время окончания приготовления без задания продолжительности приготовления.

Если предложенное время окончания приготовления остается неизменным, и запрограммированное приготовление не запускается, добавьте хотя бы одну минуту.

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

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .

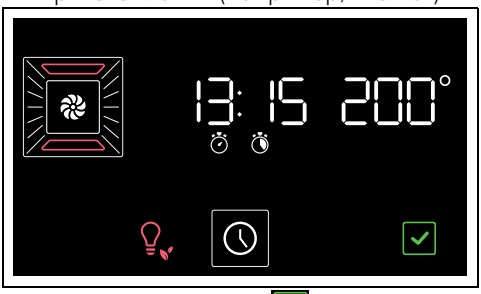
2. Поверните ручку температуры, чтобы настроить продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).



3. Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы  и .

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



5. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить время окончания приготовления.
6. После его подтверждения функция запустится автоматически.

Отобразится время, остающееся до начала функции.

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

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

7. Верните ручку функций на «0».

Отмена запрограммированного приготовления

1. Кратковременно нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

2. Кратковременно нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

3. Поворачивайте ручку температуры против часовой стрелки до достижения минимального задаваемого времени приготовления.
4. Нажмите на кнопку для подтверждения.

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

Чтобы остановить любое приготовление, верните ручку функций в положение «0».

Таймер во время приготовления

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

1. Нажмите на кнопку .

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы и .

2. Нажмите на кнопку .

На дисплее появятся мигающие цифры 00:00 и индикаторная лампа .

3. Поверните ручку температуры, чтобы установить время таймера (от 1 минуты до 23 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.

RU

КОНВЕКЦИЯ



Интенсивное и равномерное приготовление. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, 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.

ECO (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 ECO (ЭКО).



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



Функция ECO относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 210°C. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они

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

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

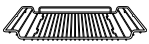
Рекомендации по приготовлению на пару
- Для приготовления хлебобулочных изделий (хлеба, фокачча и т. п.), т замороженных кондитерских изделий, требующих использование пара в первые минуты готовки, рекомендуем задать функцию подачи пара в течение первых 5-10 минут, а затем переключить на функцию с конвекцией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

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

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

RU

Мини-руководство по использованию аксессуаров

 Противень с отверстиями	Используйте перфорированный противень на выдвижных направляющих, установленных на первом уровне снизу. Установите стальной противень на уровень ниже. Рекомендуется для приготовления на пару и комбинированного приготовления с паром.
 Решетка	Рекомендуется использовать решетку в качестве опорной поверхности для форм/емкостей для выпечки. При отсутствии специальной решетки для противня данную решетку можно использовать в качестве основания для гриля, при этом уровнем ниже следует разместить глубокий противень для сбора вытекающих жидкостей.
 Глубокий противень	Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне. При использовании статической функции и конвекции установите глубокий противень на первый уровень (или на средний уровень, если на первом установлены направляющие).
 Решетка для противня	Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для стекания жидкостей во время приготовления на гриле. При использовании функции «ГРИЛЬ» противень следует размещать на последнем уровне с решеткой для противня .

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

- Поверните ручку функций из положения «0» влево на одно положение. Кнопка  отобразится в левом нижнем углу страницы.



Чтобы просмотреть доступные функции, поверните ручку температуры до требуемой специальной функции.



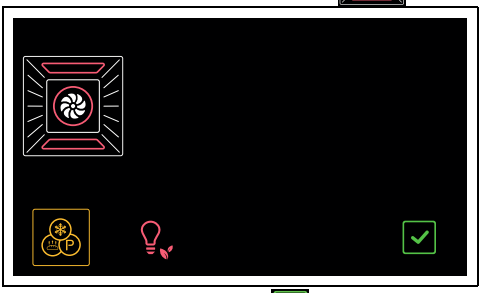
Для выхода из выбранной функции нажмите и удерживайте нажатой кнопку .

ТУРБО

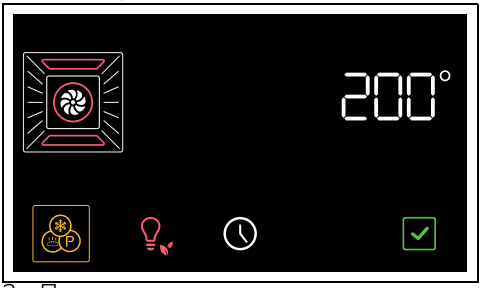


Позволяет быстро приготовить блюда на нескольких уровнях без перемешивания ароматов. Идеально для блюд больших объемов или блюд с интенсивным режимом готовки.

1. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции .



2. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



3. Поверните ручку температуры для выбора необходимой температуры.
4. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

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

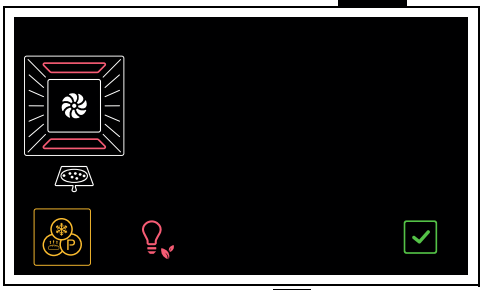
5. По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру.
6. Закройте дверцу.
7. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.
8. По окончании приготовления поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

ПИЦЦА



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

1. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции .



2. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку ✓ для запуска

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

функции.

Эта функция не позволяет пропустить стадию предварительного нагрева.

4. По окончании предварительного нагрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру.
5. Закройте дверцу.
6. Проверьте состояние готовности блюда, включив лампу внутри духовки.
7. По окончании приготовления поверните ручку функций в

RU

положение «0», чтобы выйти из функции.

STONE



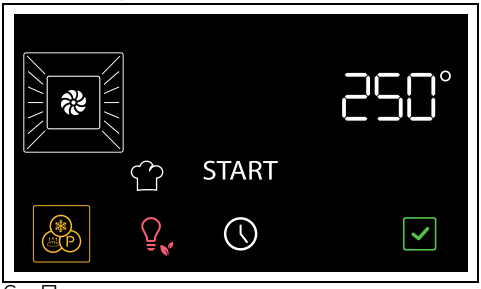
Служит для приготовления на камне. Используется с аксессуаром PPR2 или STONE, который продается отдельно.

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

1. Откройте дверцу.
2. Поместите аксессуар PPR2 или STONE в духовку (см. специальное руководство по эксплуатации аксессуара).
3. Закройте дверцу.
4. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции St On.



5. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры для выбора необходимой температуры.
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. По окончании приготовления поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

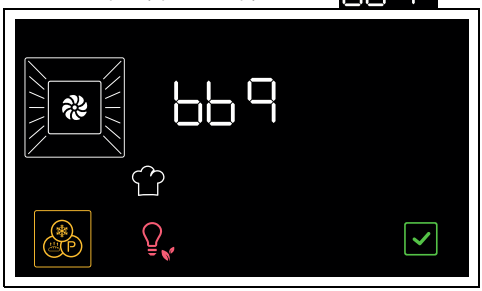
BBQ (барбекю)



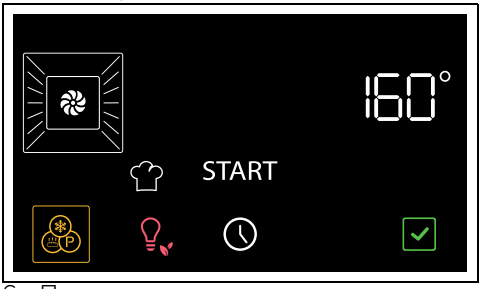
Служит для приготовления барбекю. Используется с аксессуаром BBQ, который продается отдельно.

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 поверните ручку температуры до функции bb9.



5. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры для выбора необходимой температуры.
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.

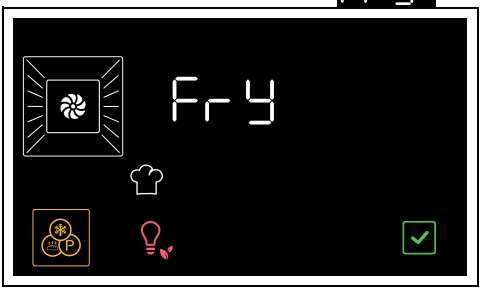
8. В конце предварительного нагрева откройте дверцу и поместите блюдо для готовки на аксессуар.
9. Закройте дверцу.
10. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.

AIRFRY

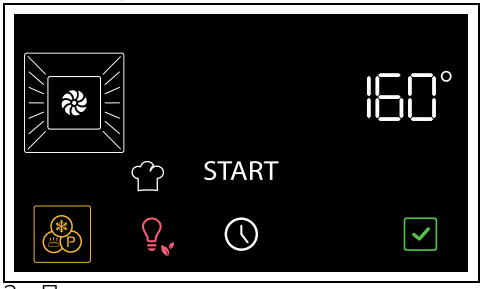
Fry Служит для жарки без масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.

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

1. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции Fry.



2. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.



3. Поверните ручку температуры для выбора необходимой температуры.
4. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.

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

5. В конце предварительного нагрева откройте дверцу и вставьте аксессуар AIRFRY с блюдом для приготовления в духовку.
6. Закройте дверцу.
7. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.

ШАББАТ

В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

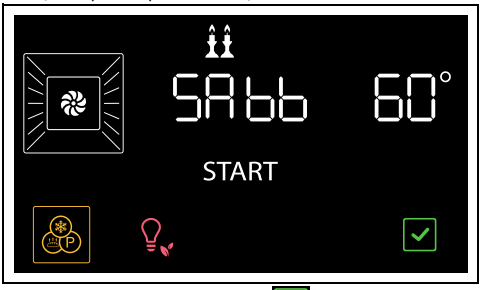
- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Не будет выполнен никакой предварительный нагрев.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-150 °C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание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

RU

сигнализация отключена.

После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Любое воздействие на ручки и/или кнопки дисплея не приведет ни к какому эффекту; активной будет оставаться только ручка функций, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции .
2. Нажмите на кнопку для подтверждения.
3. Поверните ручку температуры для выбора необходимой температуры (например, «90°C»).



4. Нажмите на кнопку для запуска функции.
5. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

1. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до 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. **Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение температуры (от 25 до 40 °C).**
7. Нажмите на кнопку
8. Поверните ручку температуры, чтобы ввести продолжительность поднятия теста.
9. Нажмите на кнопку для подтверждения.
10. Нажмите на кнопку для запуска функции.
11. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.

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

а

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до 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. Поверните ручку температуры, 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 End и будет подан звуковой сигнал.

8. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.
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

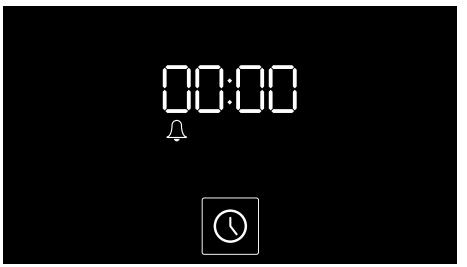
Кнопки, расположенные в нижней части дисплея, имеют некоторые вторичные функции:

ТАЙМЕР

Таймер служит только для предупреждения пользователя об истечении заданных минут.

1. В главном меню нажмите на кнопку .

На дисплее появятся мигающие цифры 00:00 и индикаторная лампа .



2. Поверните ручку температуры, чтобы установить время таймера (от 1 минуты до 23 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

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



2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать формат отображаемого времени (12h или 24h).

При выборе варианта 12h на дисплее появляются надписи AM (первая половина суток) или PM (вторая половина суток).

3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения и перехода к настройке времени в часах.

RU

4. Поверните ручку температуры, чтобы настроить текущее время в часах.
5. Нажмите на кнопку , чтобы установить текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Поверните ручку температуры, чтобы настроить минуты текущего времени.
7. Нажмите на кнопку для подтверждения.

Для отмены операции удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .

Настройки

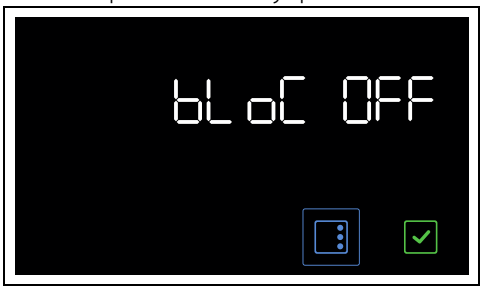
- На странице главного меню удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку .

Для выхода из меню настроек и отмены внесенных изменений 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.

1. Войдя в меню настроек, нажимайте на кнопку до выбора функции блокировки панели управления.



2. Поверните ручку температуры, чтобы активировать функцию блокировки панели управления.



3. **Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку для подтверждения.**

После двух минут бездействия активируется блокировка.

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

Если пользователь прикоснется к кнопкам на дисплее или изменит положение ручек, на дисплее в течение двух секунд будет отображаться надпись Loch.

Для временного отключения блокировки:

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

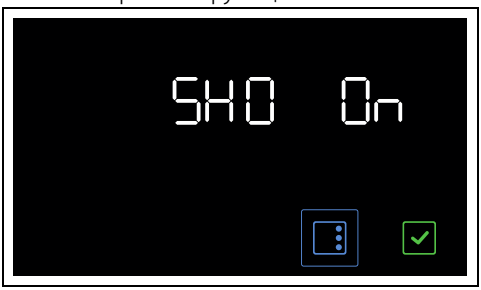
Show Room (только для выставочных моделей)

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. Поверните ручку температуры, чтобы активировать функцию show room.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку для подтверждения.

При активации функции show room на дисплее включается индикаторная лампа .

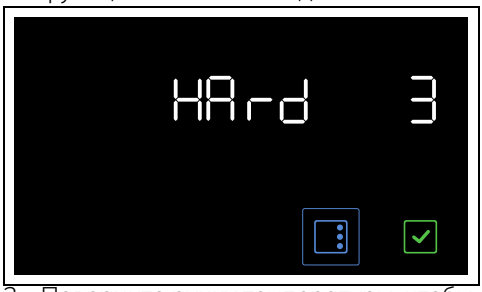
Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить данную функцию на ВЫКЛ..

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. После входа в меню настроек поверните ручку температуры до функции жесткости воды.



2. Поверните ручку температуры, чтобы задать жесткость воды (значения от 1 до 5) (например, «1»).



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или нажмите на кнопку для подтверждения.

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

RU

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

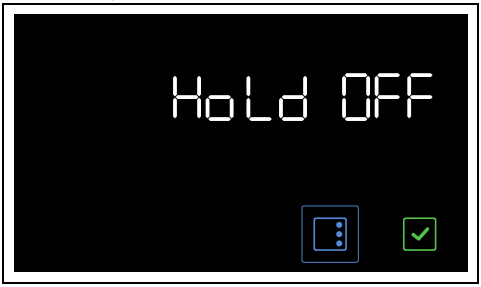
В зависимости от жесткости воды (°dH или °dF) процедуру удаление накипи необходимо проводить через определенное количество часов:

Значение	°dH	°dF	Часы
1	0-8	0-15	8
2	8-14	15-25	7
3	14-21	25-38	6
4	21-38	38-53	5
5	31-50	54-90	4

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, нажимайте на кнопку до выбора функции поддержания тепла.



2. Поверните ручку температуры, чтобы активировать функцию поддержания тепла.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или 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, нажимайте на кнопку до выбора функции настройки яркости дисплея.



2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы выбрать требуемую яркость, от значения 1 (низкая яркость) до значения 5 (высокая яркость).
3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или 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. Поверните ручку температуры, чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующей настройке, или 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 .
- Чтобы снова включить функцию Эко-освещения, нажмите на несколько секунд кнопку .

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Чистка поверхностей

Чтобы поверхности печи хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

Обычная ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.
Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.
Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами.
Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.
Не допускайте засыхания внутри рабочей камеры пищевых продуктов на

основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть прибора.

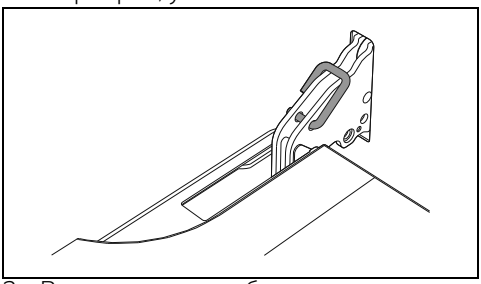
Очистка дверцы

Снятие дверцы

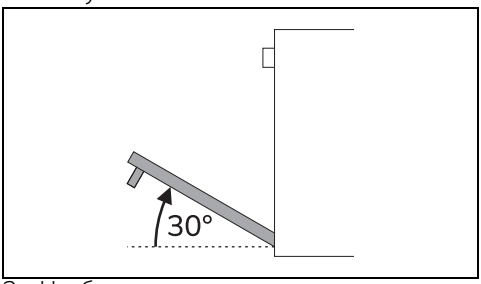
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

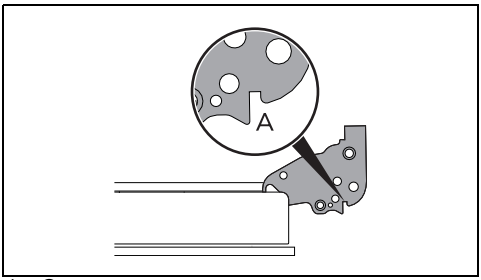
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



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

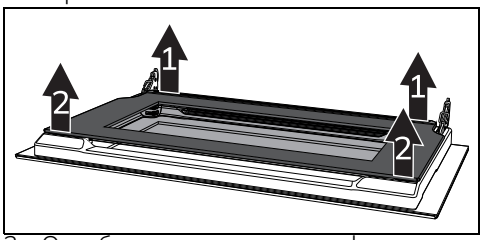
Чистка стекол дверцы

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

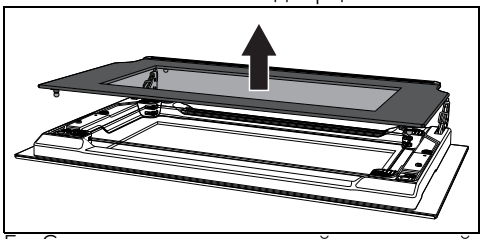
Демонтаж внутренних стекол

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

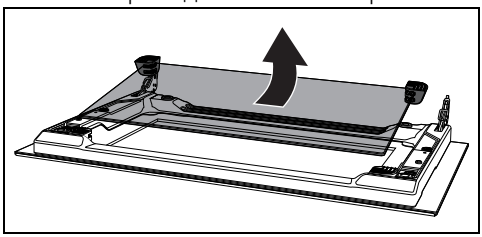
1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



3. Освободите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками 2.
4. Затем извлеките промежуточный стеклянный блок из дверцы.



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

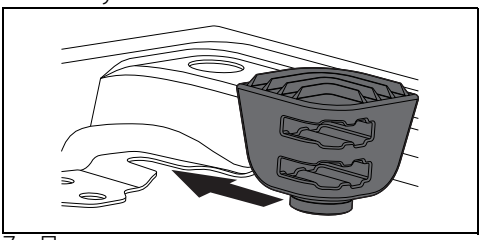


Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

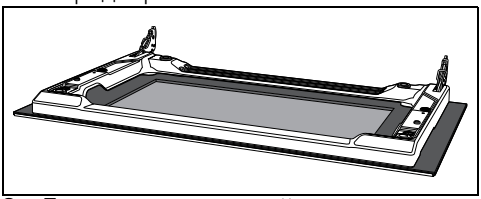
Во время этих действий верхние

прокладки могут выйти со своих мест.

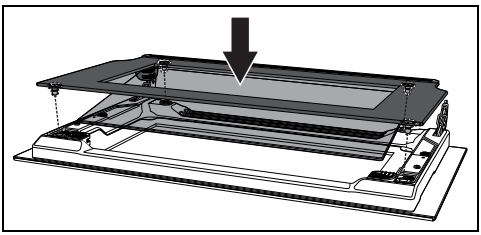
6. Вставьте передние прокладки на свои места. Присоски прокладок должны быть обращены к наружному стеклу



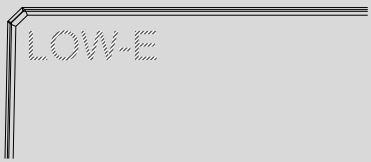
7. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол.



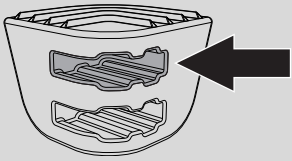
8. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.
9. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



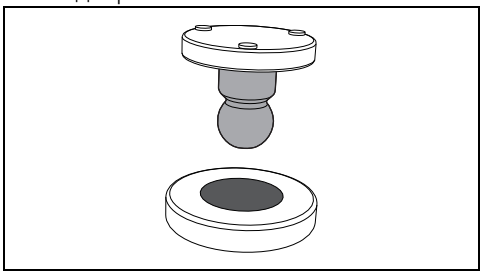
Промежуточный стеклянный блок должен быть установлен на открытой дверце таким образом, чтобы шелкографическая печать в углу читалась слева направо (шероховатая часть шелкографии должна быть обращена к внешнему стеклу дверцы).



Промежуточный стеклянный блок должен быть помещен в верхнее углубление каждой прокладки.



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



RU

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.

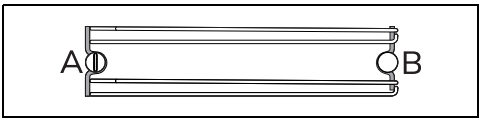
По окончании каждого цикла приготовления следует:

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.

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

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



A = переднее гнездо

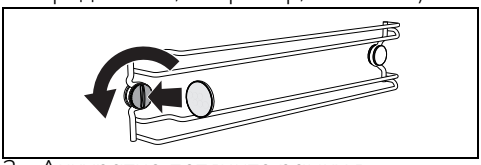
B = задний стержень

В некоторых моделях задний стержень B можно снять и снова собрать таким же образом, как и переднее гнездо A.

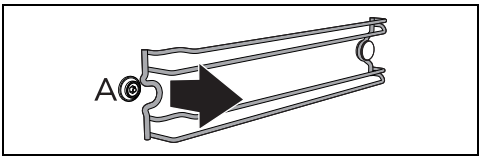


Для снятия опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

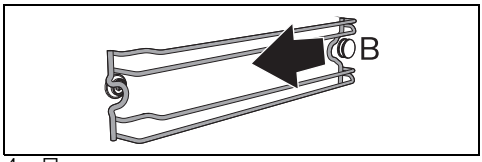
1. Отвинтите задний крепежный стержень, расположенный на боковой стенке рядом с отверстием рабочей камеры (можно воспользоваться вспомогательными средствами, например, монеткой).



2. Аккуратно потяните рамку в направлении к центру рабочей камеры таким образом, чтобы отсоединить ее от переднего гнезда A.



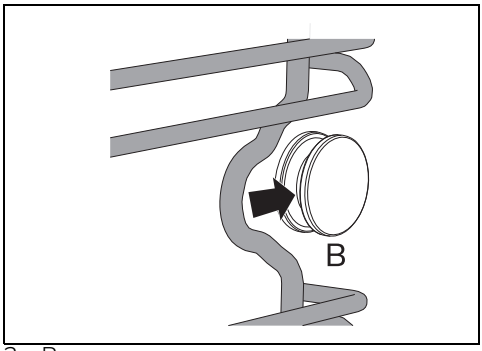
3. Снимите рамку с заднего стержня B, расположенного в глубине на боковой стенке.



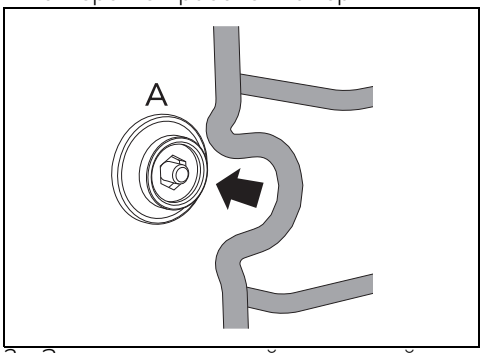
4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

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

1. Вставьте заднюю часть рамки в гнездо под стержнем B, расположенным в глубине на боковой стенке.

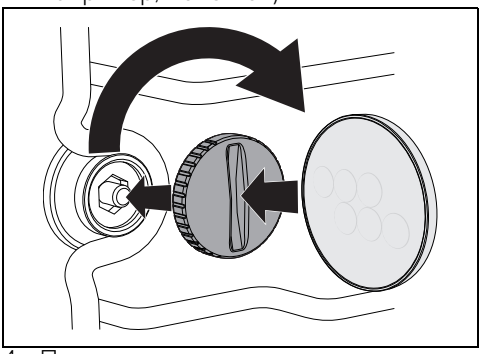


2. Вставьте переднюю часть рамки в гнездо A на боковой стенке рядом в отверстием рабочей камеры.



3. Завинтите передний крепежный стержень (можно воспользоваться

вспомогательными средствами, например, монеткой).



4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

Специальные функции чистки

- Поверните ручку функций из положения «0» влево на одно положение. Кнопка  отображается в нижнем левом углу страницы .

Паровая очистка (только на некоторых моделях)

Смотрите «Общие предупреждения по технике 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, упрощается их следующее удаление.

Предварительные операции

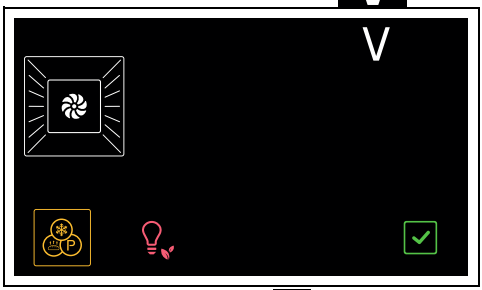
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Если предусмотрен термощуп, снимите его.
- Снимите самоочищающиеся панели (в случае их наличия).
- 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.

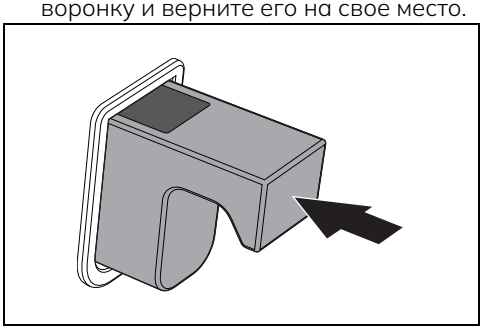
Установка паровой очистки

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.

1. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции .

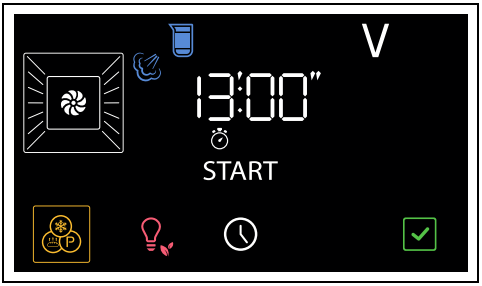


2. Нажмите на кнопку для подтверждения.
3. Заполните резервуар чистой водой до отображения индикаторной лампы заполнения .
4. Заполнив резервуар, уберите воронку и верните его на свое место.



RU

5. Нажмите на кнопку ✓ для запуска функции.



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

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

6. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.

Запрограммированная паровая очистка

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

7. После выбора функции паровой очистки нажмите на кнопку ⏲.

На дисплее начнут мигать индикаторные лампы ⏲ и ⏲.

8. Поверните ручку температуры, чтобы задать время окончания функции.
9. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

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

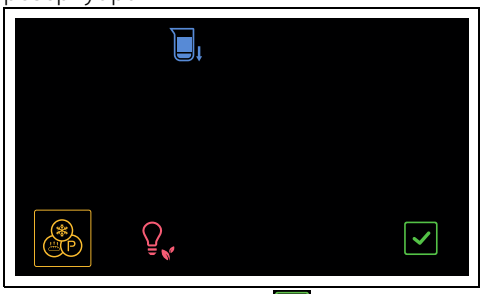
Слив жидкости из резервуара

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.

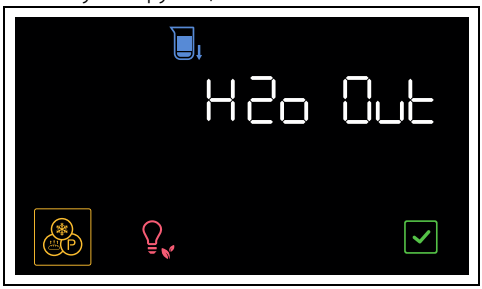
После выполнения паровой очистки:

1. Откройте дверцу.
2. Поместите глубокий противень на второй уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. Поверните ручку функций из положения «0» влево на одно положение. Кнопка отобразится в левом нижнем углу страницы.

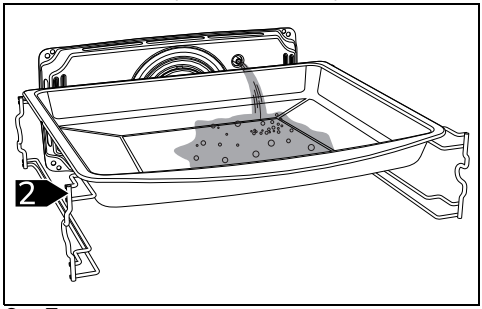
Прибор предлагает функцию слива резервуара.



4. Нажмите на кнопку ✓, чтобы подтвердить выполнение функции.
5. Нажмите ещё раз на кнопку ✓ для запуска функции.



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



6. Дождитесь завершения слива.

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

7. Поверните ручку выбора функций на «0», чтобы выйти из функции.

Чтобы временно остановить слив воды, нажмите на кнопку . Чтобы возобновить его, нажмите на кнопку .

Окончание паровой очистки

1. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.
2. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
3. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
4. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
5. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
6. Установите на место самоочищающиеся панели и боковые направляющие решеток/противней.

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

- рекомендуется выполнять просушивание рабочей камеры духовки с помощью функции конвекции при 160°C в течении 10 минут.
- При наличии самоочищающихся панелей рекомендуется просушить духовку с одновременным выполнением цикла катализа.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

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 или с помощью ручки функций. 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

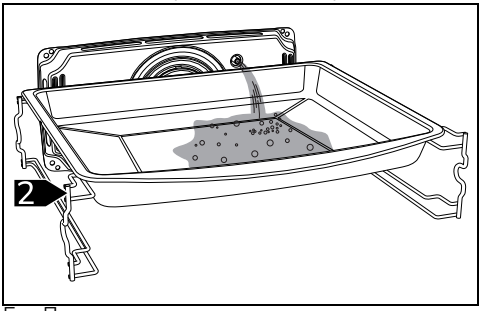
RU

резервуара.



4. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.

Вода начинает стекать в глубокий противень из сливной трубки, 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.



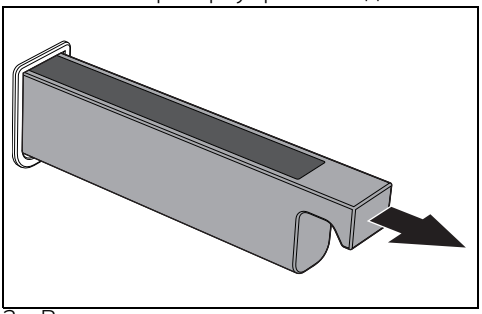
Начиная с этого момента, будет невозможно отменить процесс удаления накипи.

Залив жидкости в резервуар

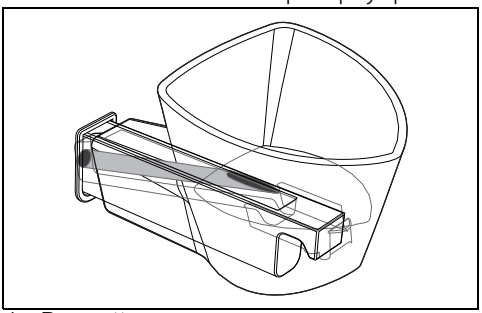
1. Растворите в кувшине 100 г лимонной кислоты в 650 мл воды.

Не используйте молочную кислоту или другие средства для удаления накипи.

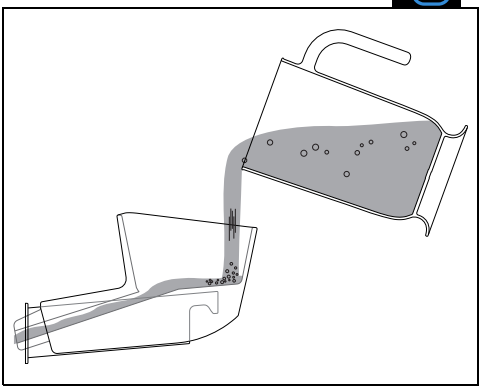
2. Откройте дверцу и извлеките заливной резервуар из гнезда.



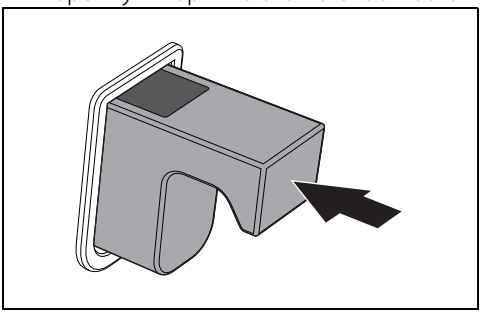
3. Вставьте воронку из комплекта поставки в заливной резервуар.



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 трубки, 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.

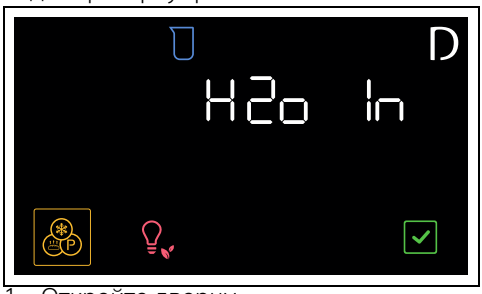
Ополаскивание

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.

RU

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 трубки, расположенной с правой стороны задней стенки рабочей камеры.

11. Дождитесь завершения слива.

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

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. Поместите глубокий противень на третий уровень снизу. Продвиньте его до упора до задней стенки рабочей камеры.
3. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции D.
4. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения.
5. Выполните процедуру удаления накипи, как указано в предыдущих параграфах.

Очистка резервуара и водяного контура

Эта функция позволяет очистить резервуар и водяной контур прибора.

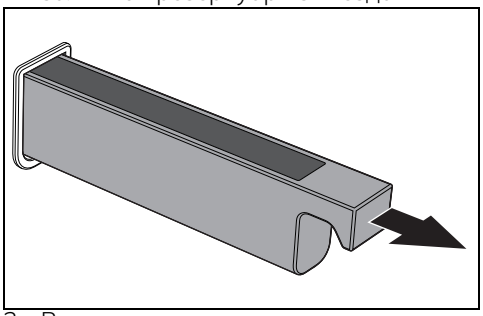
Предварительные операции

1. Откройте дверцу.
2. После входа в меню специальных функций поверните ручку температуры до функции C.
3. Нажмите на кнопку ✓ для подтверждения. Индикаторная лампа начнет мигать.

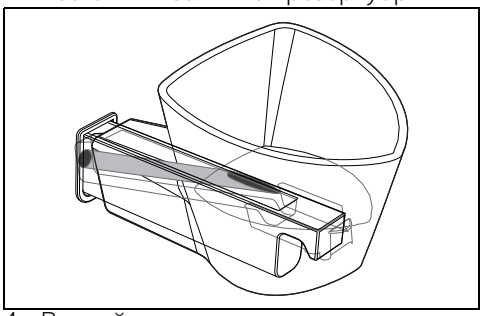


Залив жидкости в резервуар

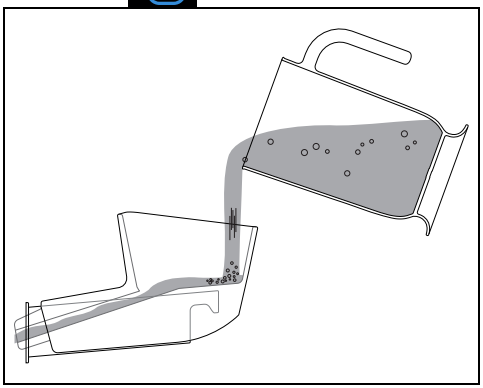
1. Залейте в кувшин 1 литр чистой воды.
2. Откройте дверцу и извлеките заливной резервуар из гнезда.



3. Вставьте воронку из комплекта поставки в заливной резервуар.

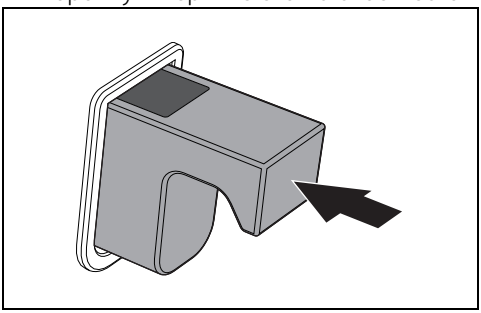


4. Вливайте воду до загорания индикаторной лампы максимального уровня .



RU

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.

6. Нажмите на кнопку .

Загорится индикаторная лампа , указывая на запрос слива воды.

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 ещё раз на кнопку для запуска функции.

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

4. Дождитесь завершения слива.

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

5. 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.

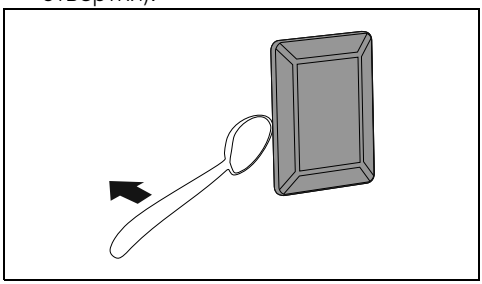
- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

Замена лампы внутреннего освещения

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

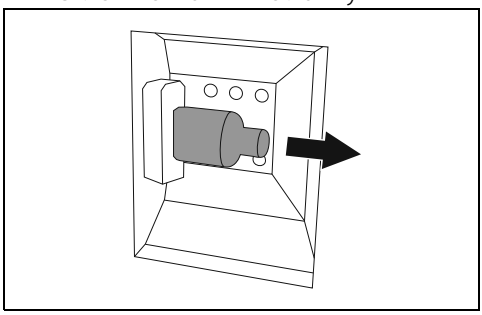
- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

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



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

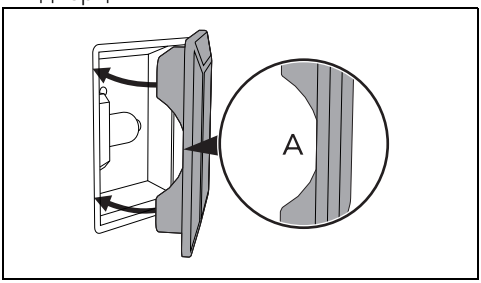
4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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

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



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

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

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

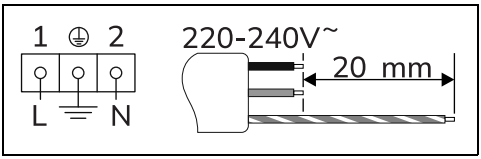
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

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

Прибор может работать при следующих условиях:

- 220-240 В~



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм².

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабелю.

Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

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

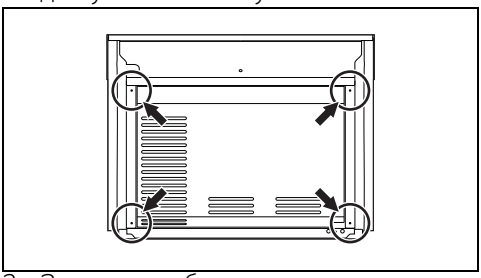
RU

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

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

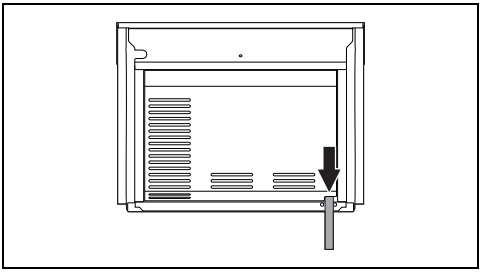


2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально и не могут соприкасаться с прибором.

Встраивание

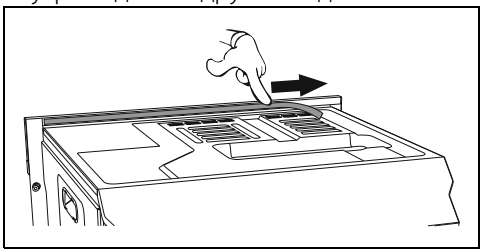
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Положение кабеля питания

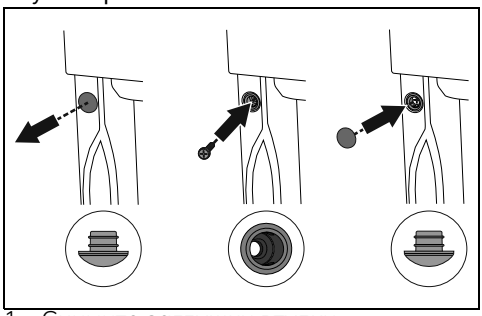


Прокладка передней дверцы

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

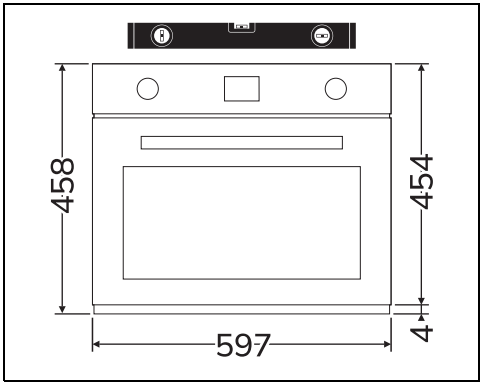


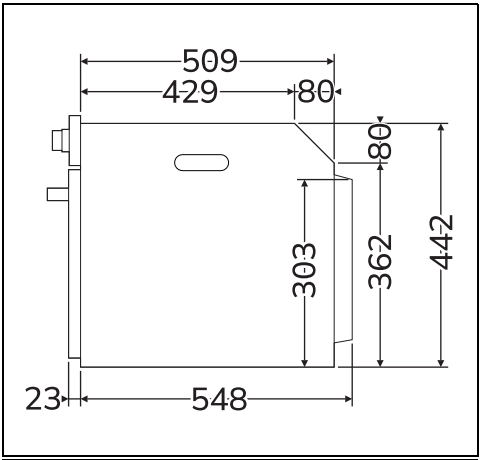
Втулки крепления

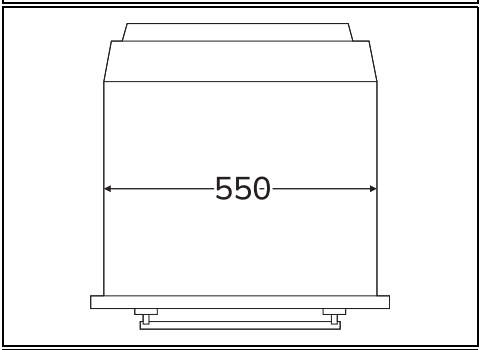


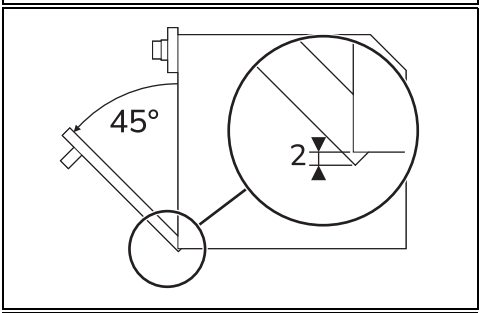
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

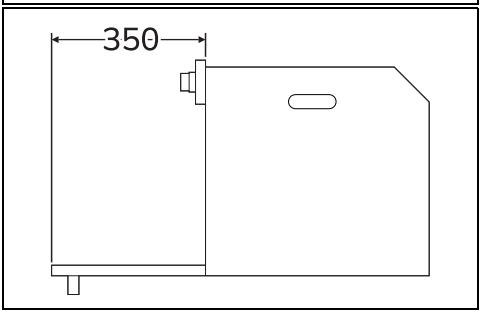
Габаритные размеры прибора (мм)



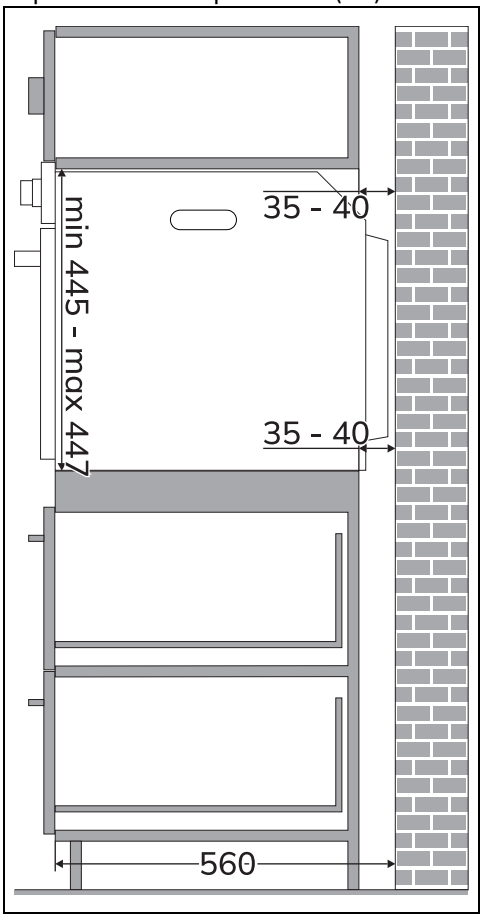






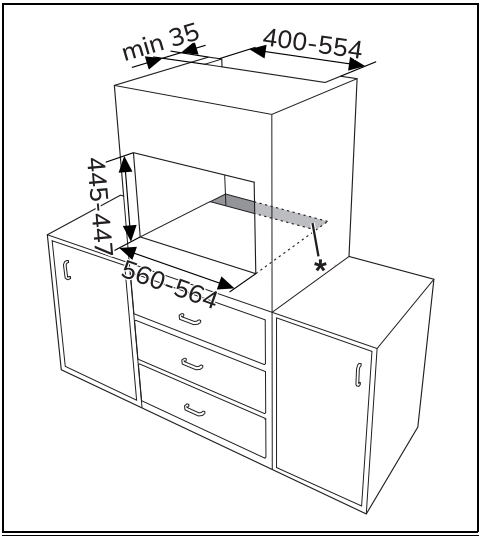


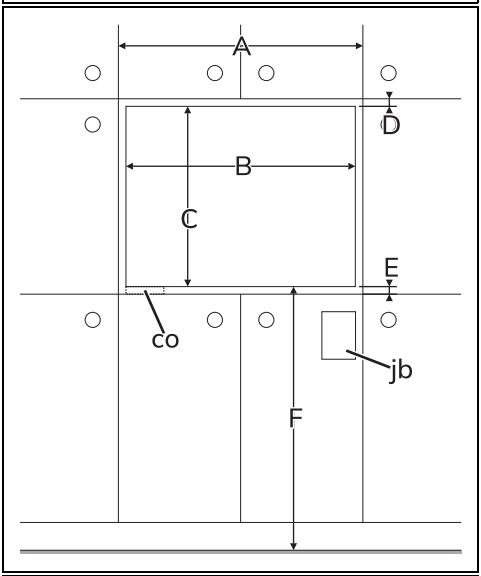
Вертикальное встраивание (мм)

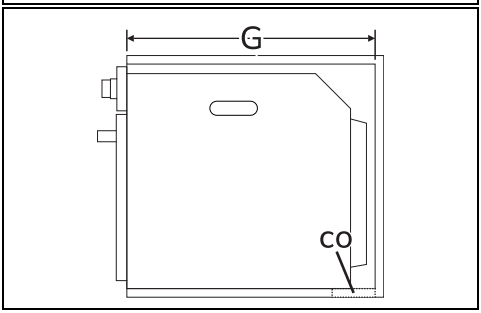


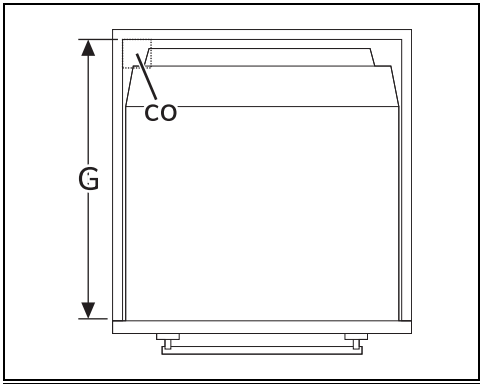
*Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.

RU



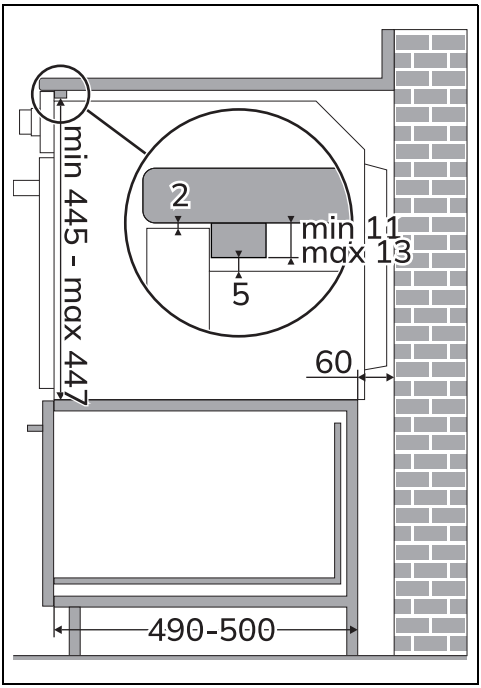




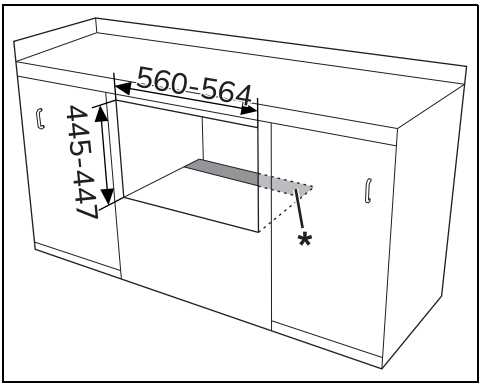


A	мин. 603 мм
B	560-568 мм
C	445-447 мм
D	9-11 мм
E	мин. 5 мм
F	259-1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 458 мм
co	Отверстие для кабеля питания (мин. 6 $см^2$)
jb	Распределительная коробка

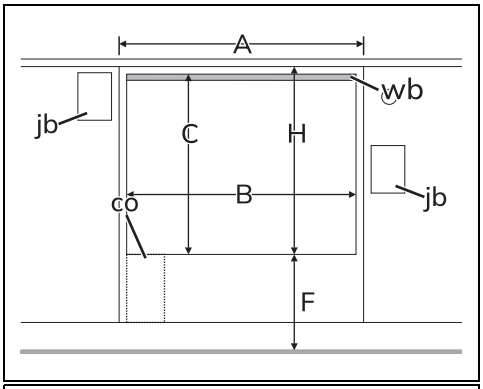
Встраивание в рабочую поверхность (мм)

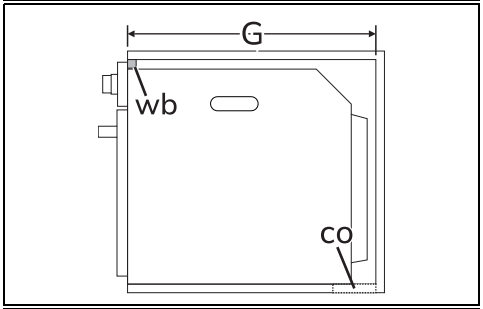


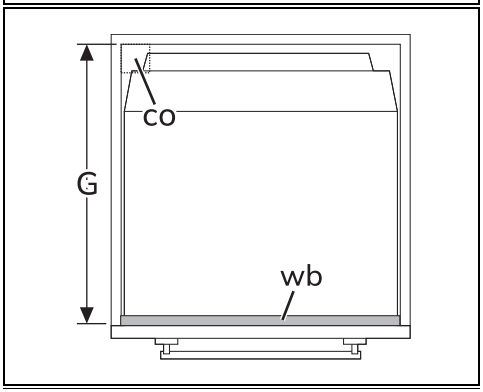
Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



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





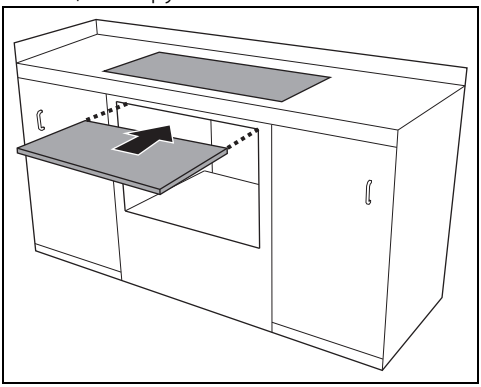


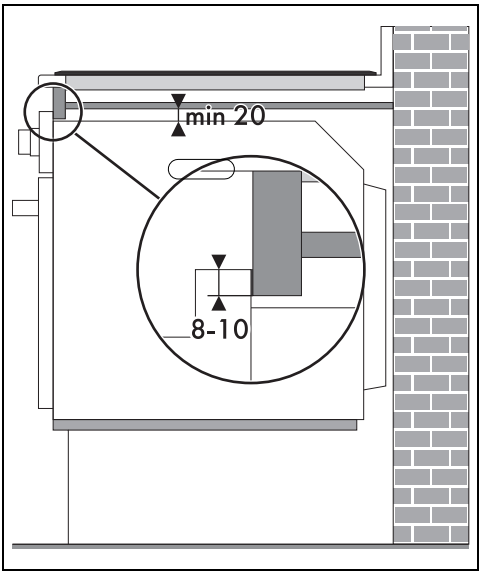
A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	445 - 447 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	259 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 458 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 см^2)
jb	Распределительная коробка
wb	Деревянный брусок (рекомендуется)

RU

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

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





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