

Содержание

1	Меры предосторожности	648
1.1	Общие меры безопасности	648
1.2	Назначение прибора	652
1.3	Ответственность производителя	652
1.4	Руководство по эксплуатации	652
1.5	Идентификационная табличка	652
1.6	Утилизация	652
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	653
2	Описание	654
2.1	Общее описание	654
2.2	Панель управления	655
2.3	Другие части	656
2.4	Преимущества приготовления на пару	656
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	657
2.6	Другие емкости для приготовления	658
3	Использование	659
3.1	Меры предосторожности	659
3.2	Предварительные операции	660
3.3	Использование принадлежностей	660
3.4	Использование духовки	661
3.5	Рекомендации по приготовлению	686
3.6	Специальные функции	687
3.7	Программы	698
3.8	Персональные программы	707
3.9	Настройки	712
4	Чистка и уход	719
4.1	Меры предосторожности	719
4.2	Чистка поверхностей	719
4.3	Чистка дверцы	720
4.4	Чистка рабочей камеры духовки	722
4.5	Очистка резервуара	729
4.6	Внеплановое техобслуживание	732
5	Установка	734
5.1	Подключение к сети электропитания	734
5.2	Встраивание	735

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки, когда работаете 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.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных 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.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите варочную поверхность.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не готовьте блюда, содержащие напитки с высоким градусом алкоголя. Алкогольные пары в рабочей камере духовки могут возгореться.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- Выключайте прибор после использования.
- Не очищайте сразу после выключения, дождитесь остывания прибора.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- 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.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск повреждения прибора

- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- Не садитесь на прибор.



Меры предосторожности

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Будьте предельно внимательны
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не снимайте прокладку с передней дверцы духовки.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за рукоятку дверки.



Установка

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.

Для этого прибора

- Будьте осторожны, поскольку пар при некоторых температурных значениях невидим.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Во время или после окончания процесса приготовления открывайте дверцу осторожно.
- Для приготовления на пару вставляйте всегда противень под противень с отверстиями, чтобы собирать стекающую жидкость.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Дно духовки и емкость для испарения должны всегда оставаться свободными.
- Столовые приборы должны быть стойкими к высоким температурам и пару.
- Не используйте формы из силикона для приготовления на пару.
- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.



Меры предосторожности

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

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

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целостности и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС). Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилок.



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

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



- 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

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

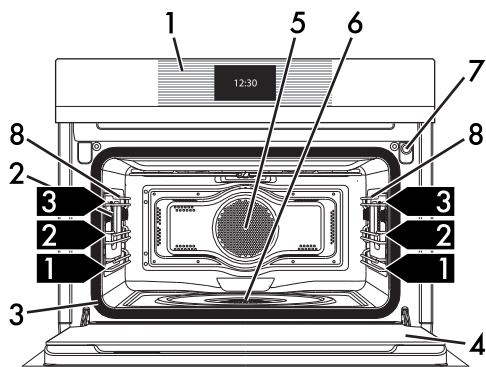
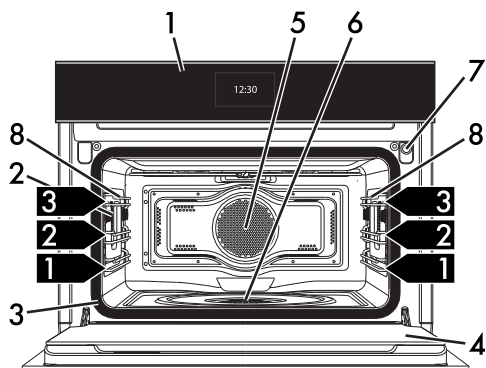
- Отдельная инструкция по эксплуатации.



Описание

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

6 Емкость испарения

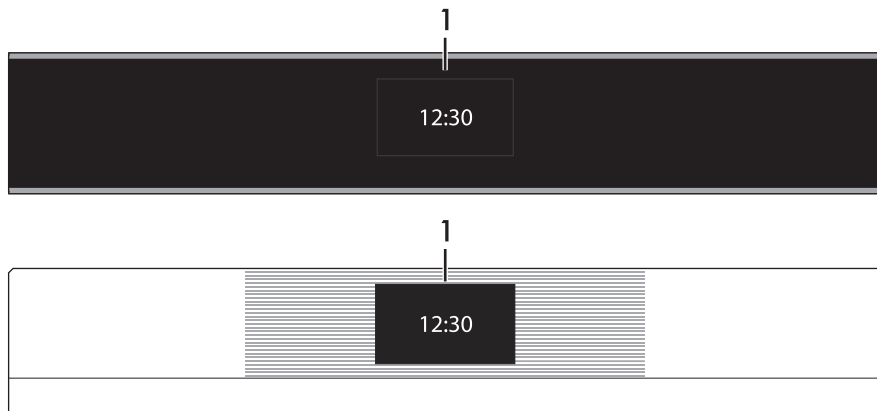
7 Трубка заливки воды

8 Опорные рамки для решеток

1,2,3... Полка рамы





2.2 Панель управления




1 Дисплей

Посредством сенсорного дисплея можно осуществлять взаимодействие с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо нажать на соответствующие иконки. На дисплее будут отображены все параметры, относящиеся к работе прибора, такие как: выбранная функция, настройки времени/температуры или программ приготовления, имеющихся в памяти.

В общем, чтобы вернуться в предыдущее меню или завершить какую-либо функцию необходимо нажать символ ; для подтверждения выбора опций нажмите символ .



Чтобы прервать текущую функцию и выключить прибор, нажмите на символ возврата  на несколько секунд.



2.3 Другие части

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, кроме функций Удаление накипи  Шабат  и Паровая очистка ;
- если не выбрана никакая функция или во время текущей функции приготовления, нажмите на символ , чтобы включить, или на символ , чтобы вручную включить или выключить внутреннее освещение.

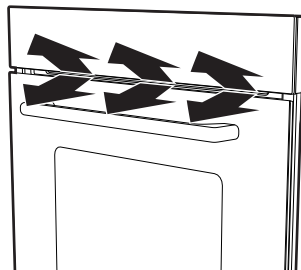
i Для энергосбережения лампочка выключается по истечении минуты с начала каждого цикла готовки (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

i Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно (только в некоторых моделях).

Полки для размещения

Прибор комплектуется полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки считаются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно после выключения духовки.

2.4 Преимущества приготовления на пару

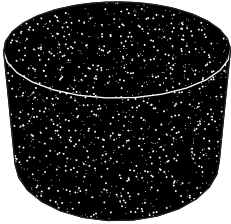
Система приготовления на пару позволяет готовить намного мягче любые блюда.

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



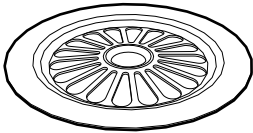
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Губка



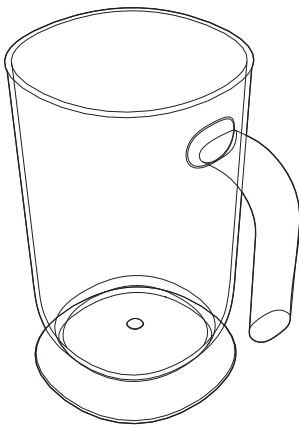
Служит для удаления конденсата внутри рабочей камеры.

Крышка емкости испарения



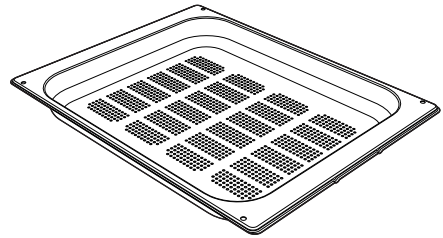
Служит для равномерного распределения пара внутри рабочей камеры.

Кувшин



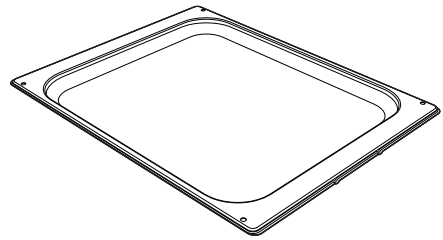
Он служит для хранения жидкости при заполнении и опустошении резервуара.

Противень с отверстиями



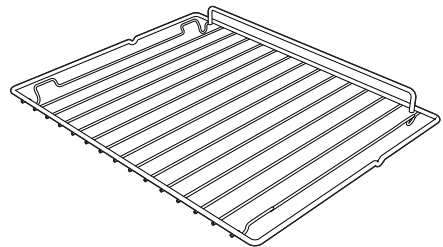
Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.

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 расположенных выше противнях с отверстиями.

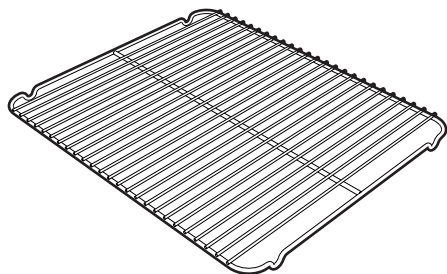
Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

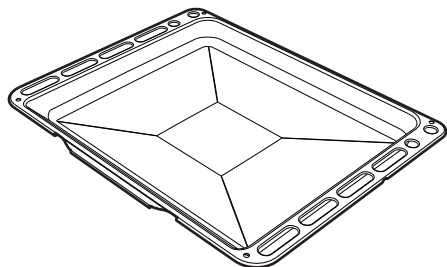


Решетка для противня



Кладется сверху на противень духовки и служит для приготовления блюд, с которых может стекать жир или жидкость.

Противень для глубокой жарки



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки тортов, пицц и сладостей.

i Комплектация принадлежностями зависит от модели.

i Принадлежности прибора, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, отвечающих требованиям соответствующих норм.

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

2.6 Другие емкости для приготовления

- Для приготовления блюд в духовке Вы можете использовать собственные емкости, если они устойчивы к высоким температурам.
- 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 явлением; после охлаждения они вновь примут свою форму.
- Толстые керамические тарелки могут потребовать больше тепла, чем обычно. В этом случае продолжительность приготовления увеличивается.



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Во время или после окончания процесса приготовления открывайте дверцу осторожно.
- Будьте осторожны, поскольку пар при некоторых температурных значениях невидим.
- Не готовьте блюда, содержащие напитки с высоким градусом алкоголя. Алкогольные пары в рабочей камере могут воспламениться.
- Не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.



**Неправильное использование
Риск повреждения
эмалированных поверхностей**

- Для приготовления на пару вставляйте всегда противень под противень с отверстиями, чтобы собирать стекающую жидкость.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Дно духовки и емкость для испарения должны всегда оставаться свободными.
- Столовые приборы должны быть стойкими к высоким температурам и пару.
- Не используйте формы из силикона для приготовления на пару.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность возгорания или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы поблизости от прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления блюд.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

3.2 Предварительные операции

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).

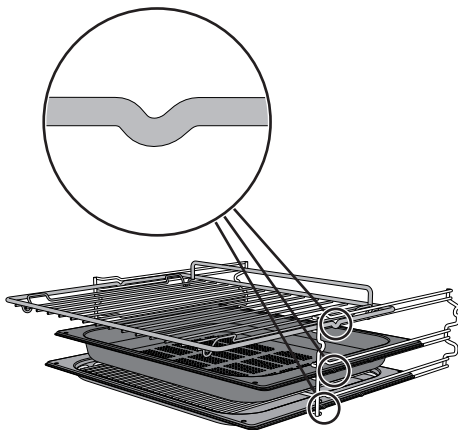
4. Чтобы избавиться от следов производства, задайте приготовление при максимальной температуре длительностью не менее 20 минут (см. 3.3 Использование принадлежностей).
5. Чтобы начать использовать прибор, следует установить текущее время (см. «Первое использование»).

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

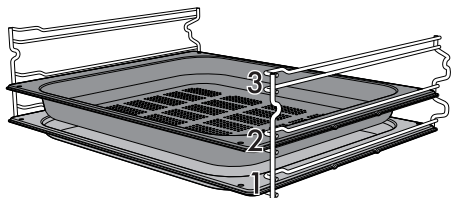
- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решеток и противней, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.





Конфигурация 2+1

Если вы намерены использовать противень с отверстиями для приготовления на пару, его необходимо установить на второй уровень, а обычный противень устанавливается на первый уровень. Таким образом, можно будет собрать жидкость отдельно от готовящихся продуктов (конфигурация 2+1, см. «Таблица программ по умолчанию»).



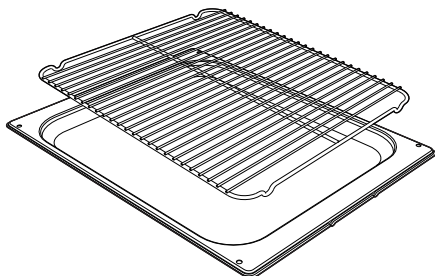
Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



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

Решетка для противня

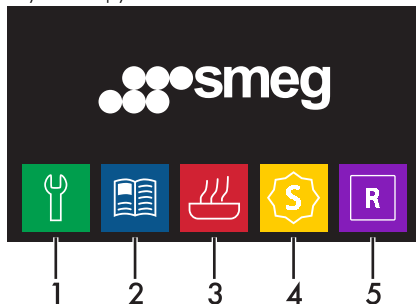
Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать жир отдельно от готовящихся продуктов.



3.4 Использование духовки

Home screen

Нажмите на дисплее на показываемое время. Теперь в «home screen» прибора можно осуществить выбор различных доступных функций.

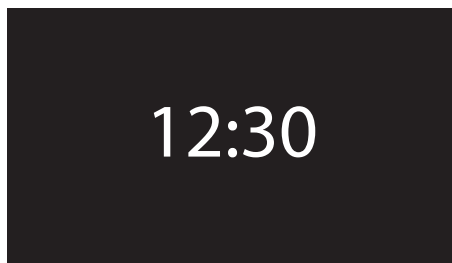


- 1 Настройки
- 2 Программы
- 3 Режимы приготовления
- 4 Специальные функции
- 5 Персонал. программы



Использование

Первое использование



При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ

00:00. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).



При первом использовании прибор по умолчанию настроен на отображение информации на английском языке «English».





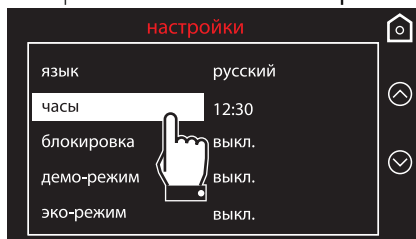
При первом включении или после прерывания подачи электропитания необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.

В «home screen» выберите иконку

Настройки




1. Нажмите на символы  или  и выберите **часы** в меню «настройки».



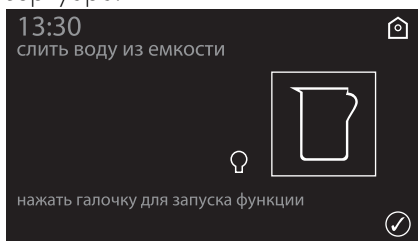
2. Наберите текущее время.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.



Если при первом подключении к сети электропитания или после прерывания электропитания внутри резервуара имеется некоторое количество воды, то по соображениям безопасности при завершении выполнения первой заданной функции (даже без использования пара) на дисплее появится запрос на опорожнение резервуара.



- Выполните опорожнение резервуара, как описано в главе «Удаление оставшейся воды».

Настройки для приготовления на пару

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

1. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
2. Нажмите на отображенное время на дисплее, чтобы включить прибор.
3. В «home screen» выберите иконку

режимы приготовления .



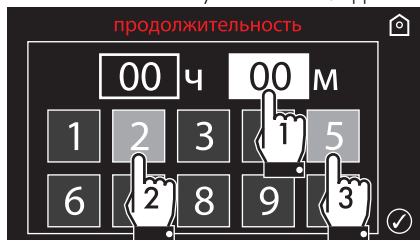
4. Выберите функцию «приготовление на пару».




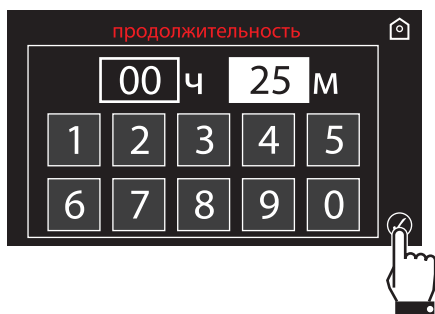


Использование

5. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).



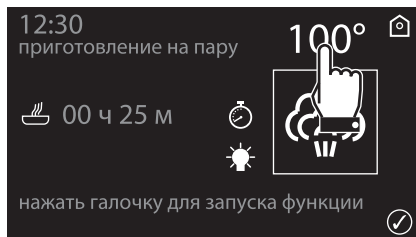
6. Нажмите на символ  для подтверждения.





Даже при выставлении более длительного периода времени прибор установит время приготовления на максимальное разрешенное значение.

- На дисплее появится страница для установки параметров приготовления на пару.

7. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.




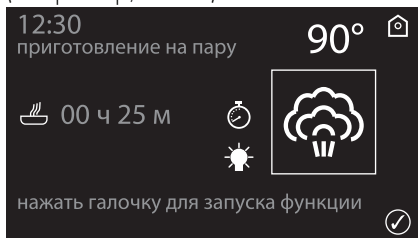
8. Используйте символы  и  для настройки значения необходимой температуры.




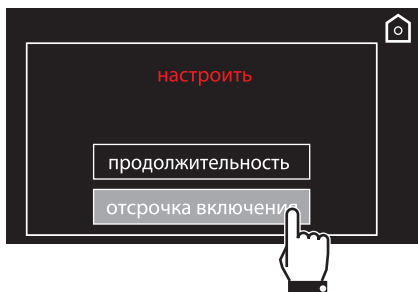
Минимальная температура, которую можно установить, составляет 30°C. При каждом нажатии на символы  и  значение меняется на 5°C.



9. Нажмите на символ  для подтверждения заданной температуры приготовления (например, 90°C).




10. Если вы хотите установить время завершения приготовления нажмите на символ  и выберите «отсрочка включения».



11. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 13:30: коснитесь сначала поля часов, затем цифр 1 и 3; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).

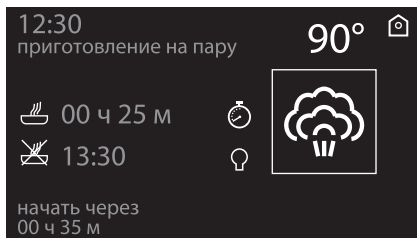


12. Нажмите символ  для подтверждения времени окончания приготовления (например 13:30).




Использование

Прибор останется в ожидании установки времени начала отсрочки включения.



Если было настроено запрограммированное приготовление (в нашем примере — с окончанием в 13:30), приготовление начнется, исходя из установленных параметров.

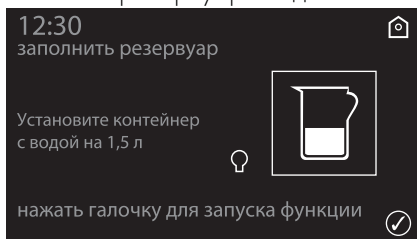


Чтобы в любой момент приостановить приготовление, нажмите на символ возврата  на несколько секунд.



При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.

На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



Заполнение резервуара



- 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.

13. Налейте в емкость из комплекта (или другой контейнер) достаточное количество воды для продолжительности приготовления.

14. Откройте дверцу прибора.

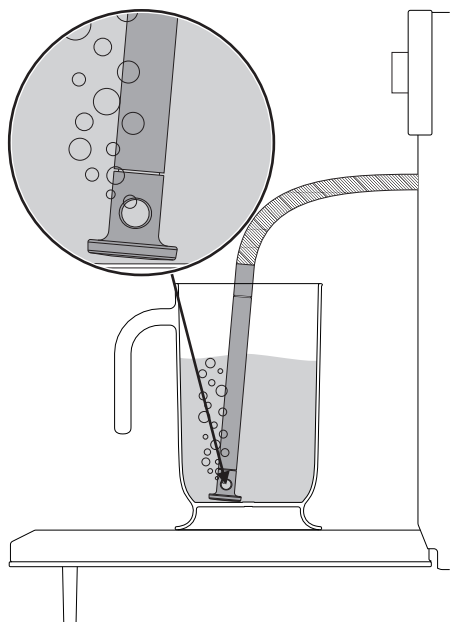
15. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.



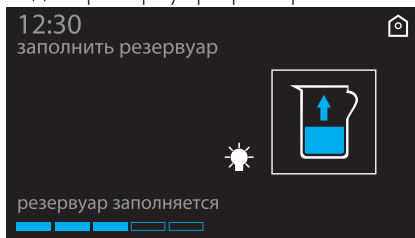
Прим.: кувшин с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.



16. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).



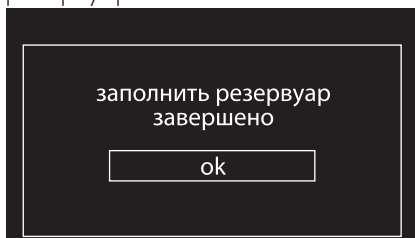
17. Нажмите символ  для заливки воды в резервуар прибора.



i Прибор автоматически загружает необходимое количество воды для приготовления, основываясь на продолжительности приготовления.

i В случае отсутствия воды прибор автоматически приостанавливает приготовление, включается звуковой сигнал, и на дисплей выводится запрос на заполнение резервуара водой.

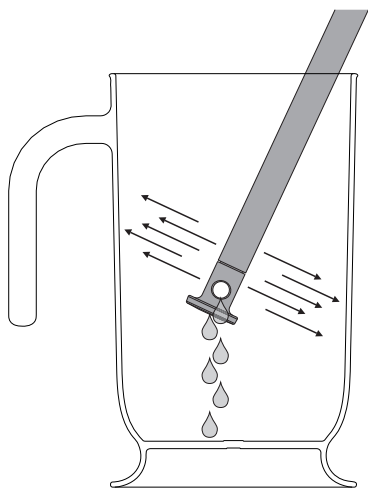
18. По окончании нажмите «ок», чтобы подтвердить окончание заливки резервуара.






Использование

19. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



Если было настроено запрограммированное приготовление (в нашем примере — с окончанием в 13:30), приготовление начнется, исходя из установленных параметров.



Чтобы в любой момент приостановить приготовление, нажмите на символ возврата  на несколько секунд.



При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.

20. Верните трубку на место и уберите кувшин (или иной контейнер).



При закрытии дверцы автоматическая система осуществит всасывание оставшейся в трубке воды во избежание капания. Может слышаться шум кипения, который является абсолютно нормальным.

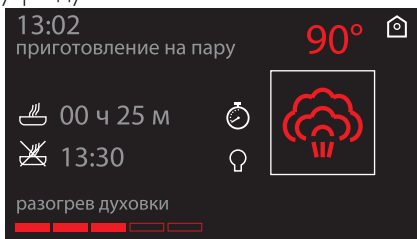
21. Закройте дверцу. Прибор автоматически запустит функцию с заданными параметрами.



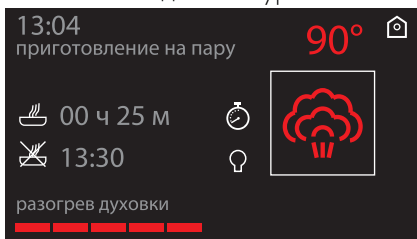
Фаза предварительного нагрева

Приготовлению на пару предшествует фаза предварительного нагрева, во время которой прибор достигает температуры приготовления.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

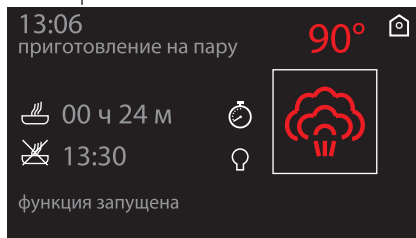


По завершении предварительного нагрева температура достигает максимально заданного уровня.



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

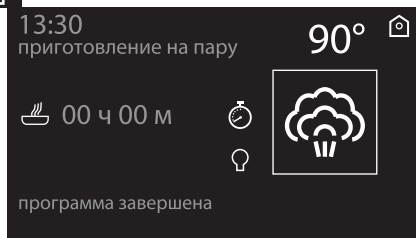
Срабатывает звуковой сигнал, указывающий на автоматическое начало приготовления.



Окончание приготовления на пару

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «приготовление на пару завершено», и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на одну из изменяемых зон на дисплее (температура, функция,  и

) , либо открыв дверцу.



RU




Использование

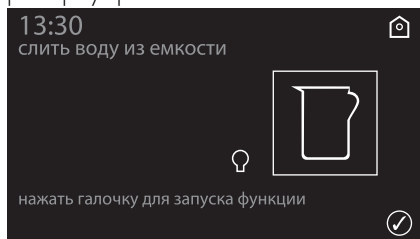
Удаление оставшейся воды

По завершении приготовления на пару можно слить воду из резервуара.



Рекомендуется опорожнять резервуар после каждого цикла приготовления, чтобы избежать отложения накипи.

22. После завершения приготовления на пару нажмите символ возврата : прибор предложит слить воду из резервуара.

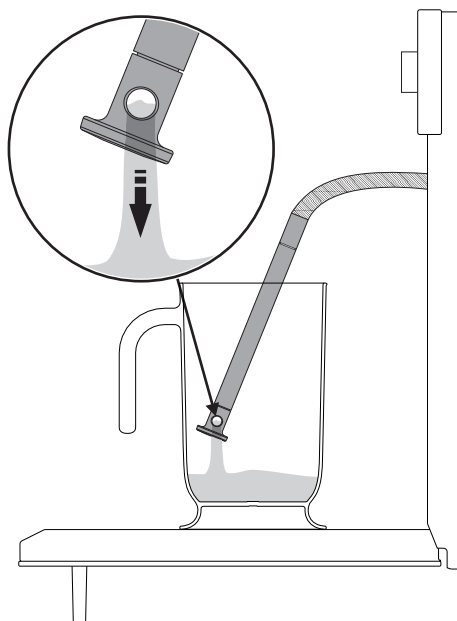



23. Встаньте сбоку от прибора и приоткройте дверцу на несколько сантиметров, поддержите ее в таком положении несколько секунд, чтобы выпустить лишний пар.

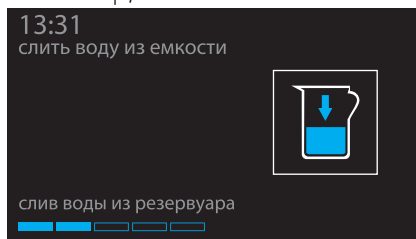
24. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.

25. Поставьте кувшин из комплекта (или другой контейнер) на открытую дверцу.


26. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).



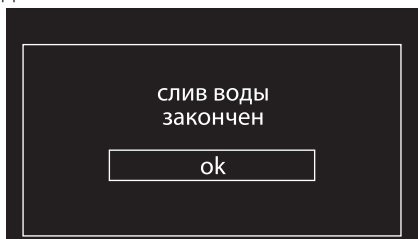
27. Нажмите на символ , чтобы начать слив воды в кувшин (или в иной контейнер).





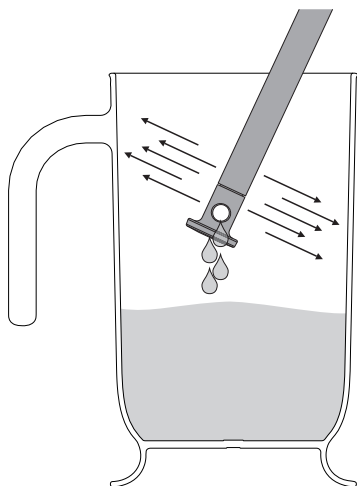
Слив воды можно выполнять только при открытой дверце. Перед тем, как нажать на символ  для начала слива воды, следует всегда проверять, что трубка извлечена из гнезда и погружена в кувшин (или иной контейнер).

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.



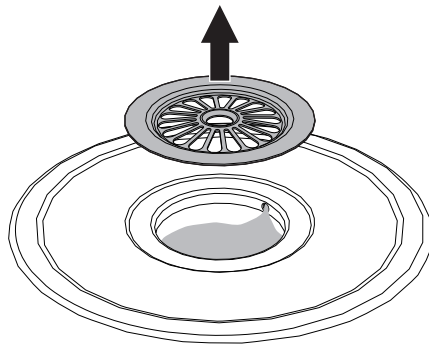
28. Нажмите «ок» для подтверждения.

29. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



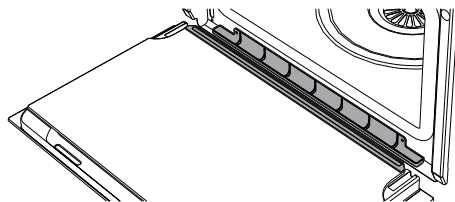
30. Верните трубку на место и уберите кувшин.

31. Снимите крышку с емкости испарения внутри духовки и вытрите емкость насухо с помощью губки из комплекта поставки.



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

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



Внимание! Вода может быть очень горячей.



Рекомендации по приготовлению 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. Сделайте небольшой надрез ножом 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.

Комбинированные функции



Функции комбинированного приготовления особо рекомендуются для приготовления влажных тортов, хлеба и жаркого мягкой консистенции.

Перечень функций комбинированного приготовления



Пар + задн + конвекц

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



Пар + стат + конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционным приготовлением с использованием пара обеспечивает однородное приготовление даже самых сложных блюд. Идеальный режим для приготовления жаркого из телятины, запеченной утки, а также для готовки рыбы целиком.



Использование

Функции комбинированного приготовления

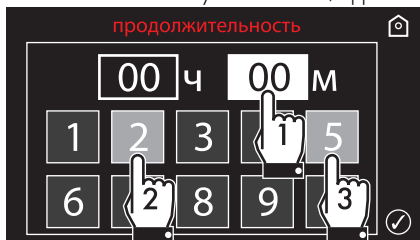
1. Нажмите на отображенное время на дисплее, чтобы включить прибор.
2. В «home screen» выберите иконку **режимы приготовления**



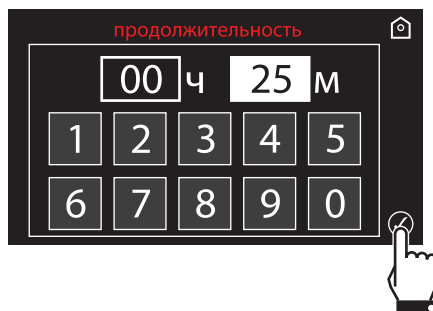
3. Выберите комбинированную функцию.



4. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).

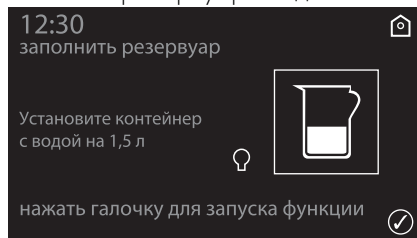


5. Нажмите на символ для подтверждения.

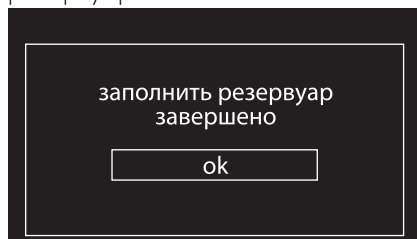


i Даже при выставлении более длительного периода времени прибор установит время приготовления на максимальное разрешенное значение.

На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



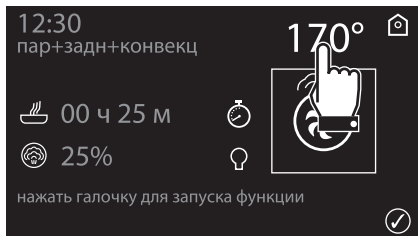
6. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
7. По окончании нажмите «ок», чтобы подтвердить окончание заливки резервуара.





На дисплее загорится меню выбора параметров приготовления в комбинированном режиме.

8. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.



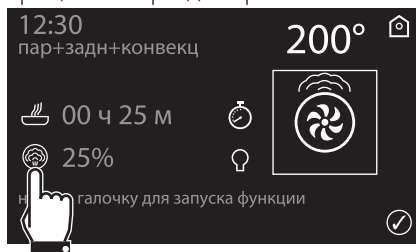
9. Используйте символы **+** и **-** для настройки значения необходимой температуры.



i Минимальная температура, которую можно установить, составляет 50°C. При каждом нажатии на символы **+** и **-** значение меняется на 5°C.

10. Нажмите на символ **✓** для подтверждения заданной температуры приготовления (например, 200°C).

11. Нажмите символ **☰** для изменения процента пара для приготовления.



12. Используйте символы **+** и **-** для изменения процента пара для приготовления.



i Минимальный выставяемые процент составляет 20%. При каждом нажатии символов **+** и **-** значение меняется на 5%.


RU

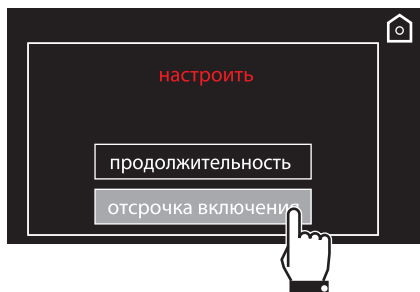


Использование

13. Нажмите символ  для подтверждения заданного процента пара (например 50%).




14. Если вы хотите установить время завершения приготовления нажмите на символ  и выберите «отсрочка включения».

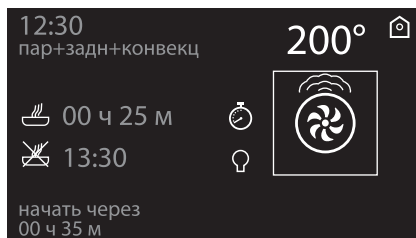


15. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 13:30: коснитесь сначала поля часов, 13:30: коснитесь сначала поля часов, затем цифр 1 и 3; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



16. Нажмите символ  для подтверждения времени окончания приготовления (например 13:30).

17. Прибор останется в ожидании установки времени начала отсрочки включения.

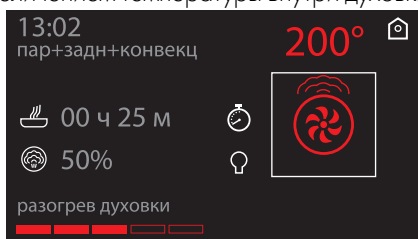





Фаза предварительного нагрева

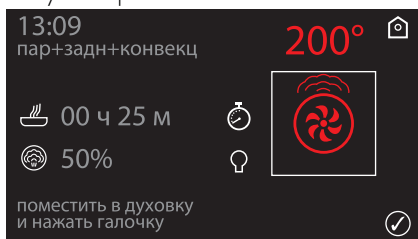
В комбинированных функциях приготовлению предшествует фаза предварительного нагрева, во время которой прибор достигает нужной температуры.


Эта фаза выполняется без применения пара и сопровождается постепенным увеличением температуры внутри духовки.



По завершении предварительного нагрева температура достигает максимально заданного уровня. Включается звуковой сигнал, указывая на то, что блюдо, которое должно быть приготовлено, можно поставить в духовку.



- Затем нажмите символ  для запуска приготовления.

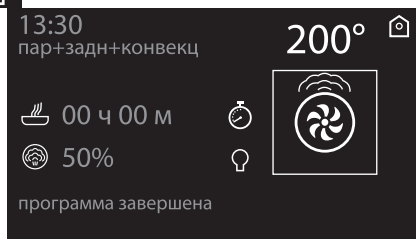


Удерживайте нажатым символ возврата  в течение нескольких секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в любой момент и возврата в главное меню.

Процентное содержание пара	Тип пищевого продукта
25%	Торты и хлеб
30%	Утка
40%	Говядина, телятина и ягнятина
50%	Цыпленок и ребрышки
70%	Рыба целиком

Окончание комбинированной функции

По окончании приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена», и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на одну из изменяемых зон на дисплее (температура, функция,  и ) , либо открыв дверцу.



18. Выполните опорожнение резервуара, как описано в главе «Удаление оставшейся воды».



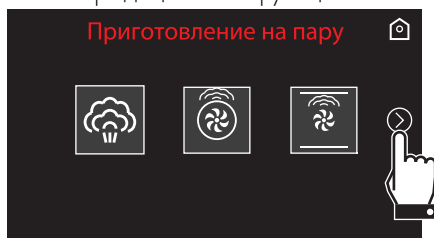
Использование

Традиционные функции

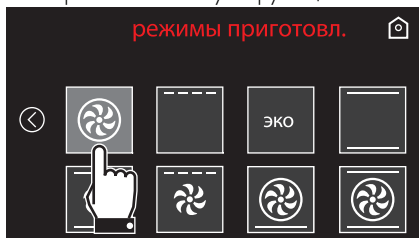
1. В «home screen» выберите иконку **режимы приготовления**



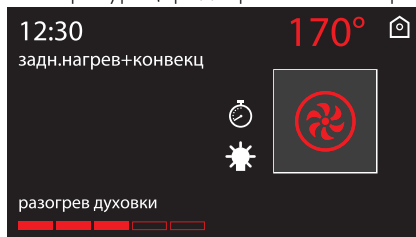
2. Нажмите символ для доступа в меню традиционных функций.



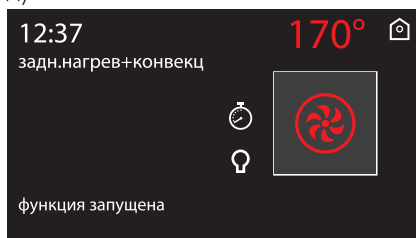
3. Выберите желаемую функцию.



4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева. На дисплее будет отображаться выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и текущее значение температуры (предварительный нагрев).



5. По окончании предварительного нагрева сработает звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



Удерживайте нажатым символ возврата в течение нескольких секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в любой момент и возврата в главное меню.



При традиционном приготовлении блюда можно ставить в духовку сразу либо после предварительного нагрева, по желанию пользователя.



Список традиционных режимов приготовления



Задний нагрев+конв.

Сочетание вентилятора и нагрева сзади (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.

Гриль

Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки единообразную корочку. Идеально подходит для приготовления тостов и поджаривания сыра. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.

ЭКО

Эко

Эта функция идеально подходит для приготовления на одном уровне и гарантирует низкое энергопотребление.

Идеальна для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не подходит для блюд, где требуется поднятие теста.

Для достижения максимальной энергоэффективности и снижения времени приготовления рекомендуется ставить блюда в неразогретую духовку.



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



В режиме ЭКО длительность приготовления (а также возможный предварительный разогрев) больше.



Стат. нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Отлично подходит для приготовления пирогов с начинкой, хлеба и блюд в кастрюле. Режим также подходит для приготовления жирного мяса, например, утиного или гусяного.



Верх+низ+конвекция

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



Использование



Гриль + конвекция

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



Нижний тен+конвекц.

Приготовление с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеально подходит для запеканок, пирогов киш и пиццы.



Турбо-режим

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

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

Изменить режим во время цикла приготовления

1. Нажмите символ режима, чтобы изменить его.

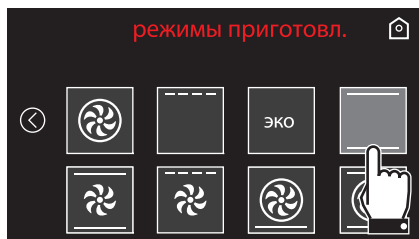


2. Нажмите символ  для доступа в меню традиционных функций.

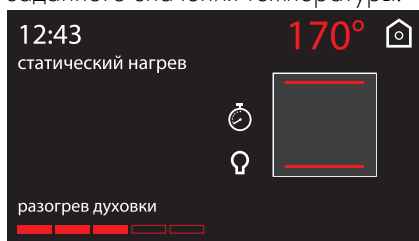




3. Нажмите символ нового режима, чтобы изменить его.

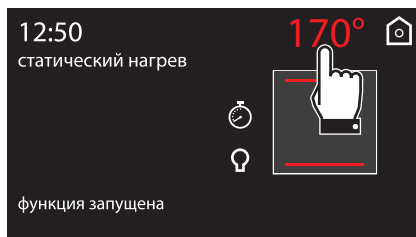




4. На дисплее будет отображаться новый выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и процесс достижения нового заданного значения температуры.




Изменить предварительно установленную температуру

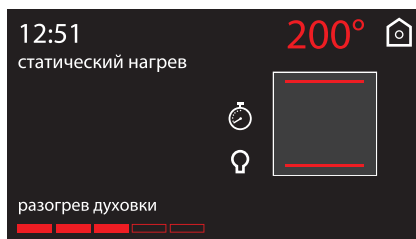
1. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.



2. Используйте символы  и  для настройки значения необходимой температуры.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.




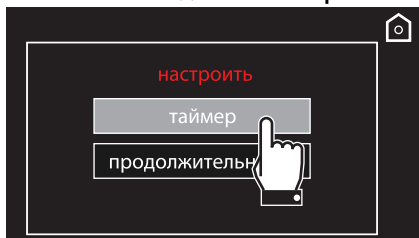


Использование

Функция таймера

i Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.


1. Нажмите на символ  во время приготовления.
2. Нажмите на надпись **таймер**.



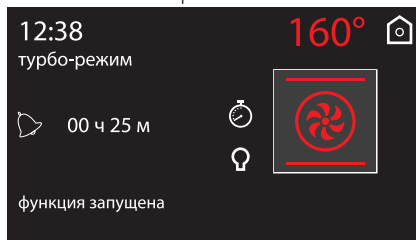
i Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

3. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.

5. Начинается обратный отсчет.



6. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Символ  мигает.


 Нажмите на символ  или  для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительного таймера .

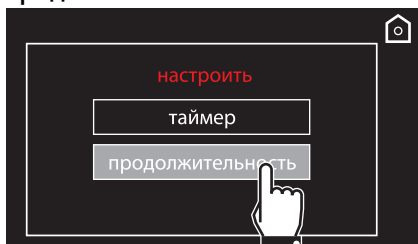


Приготовление по таймеру

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

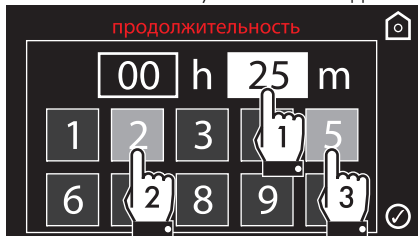
i Включение функции приготовления по таймеру отключает таймер, если он был установлен ранее.


1. Нажмите на символ  во время приготовления.
2. Нажмите на надпись **продолжительность**.

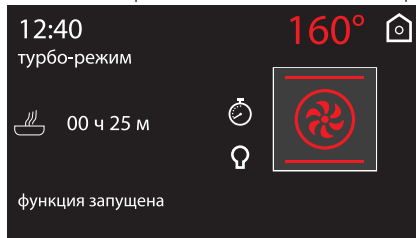


i Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

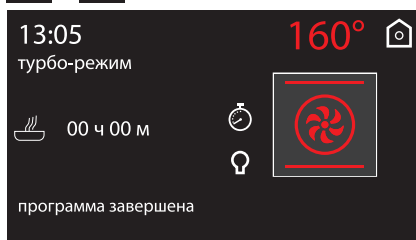
3. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).






4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Начнется приготовление по таймеру.



6. По окончании приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена», и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на одну из изменяемых зон на дисплее (**температура, функция,  и **), либо открыв дверцу.



 Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, нажмите на символ  и затем на символ . Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.


RU

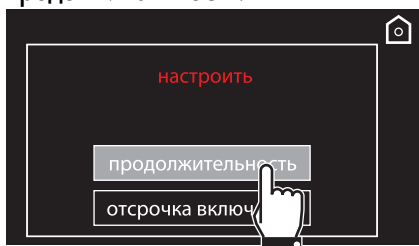



Использование

Изменение выбранных установок при приготовлении по таймеру

Во время работы прибора можно изменить продолжительность приготовления по таймеру:


1. Нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **продолжительность**.

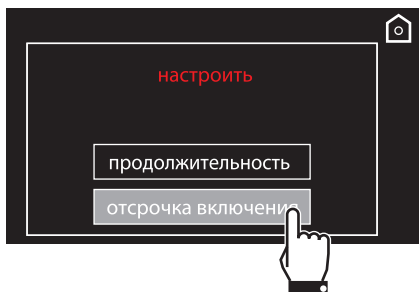


3. Наберите новую продолжительность и нажмите на символ  для подтверждения.

Отсрочка включения


i Под отсрочкой включения понимается функция, позволяющая окончить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

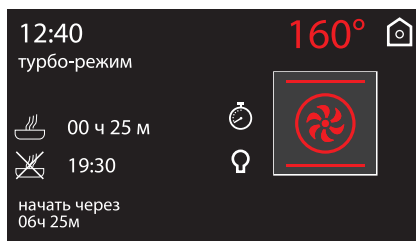
1. После задания продолжительности приготовления нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.



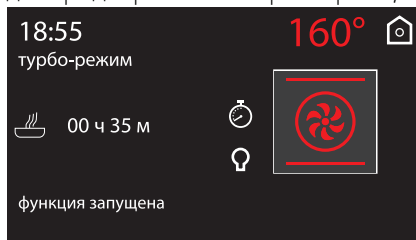
3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 13.30: коснитесь сначала поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Прибор останется в ожидании установки времени начала отсрочки включения.

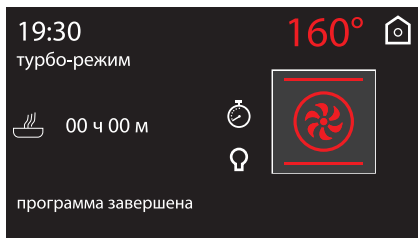




6. В зависимости от заданных значений прибор начнет выполнение выбранной функции, чтобы завершить ее в заданное время (при этом будут добавлены дополнительные 10 минут для предварительного разогрева).





7. По окончании приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена», и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на одну из изменяемых зон на дисплее (**температура, функция,  и **), либо открыв дверцу.



Чтобы увеличить продолжительность приготовления в ручном режиме, нажмите на символ  и затем на символ . Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.




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

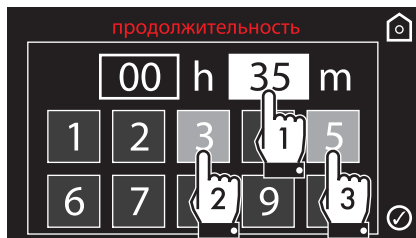
Изменение выбранных установок при приготовлении с отсрочкой включения





После изменения продолжительности приготовления необходимо заново установить время окончания приготовления.

Во время функционирования можно изменить продолжительность приготовления с отсрочкой включения:

1. Нажмите на символ .
2. Наберите новую продолжительность (например, 35 минут) и нажмите на символ  для подтверждения.



3. Нажмите еще раз на символ .
4. Наберите новое время желаемого конца приготовления (например, в 19.00) и нажмите на символ  для подтверждения.





3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Время приготовления зависит от толщины, качества пищевых продуктов и от вкусовых предпочтений потребителя.
- При первом использовании прибора, когда еще не имеется опыта по времени, необходимого для приготовления тех или иных продуктов, рекомендуется задавать слегка большее время и пробовать готовящееся блюдо ближе к завершению цикла. Если блюдо окажется неготовым, можно продолжить приготовление благодаря оставшемуся времени, не пополняя резервуар водой снова. Если же блюдо окажется уже готовым, можно сразу прекратить цикл и слить воду из резервуара.

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Рекомендации по приготовлению на пару

- Время приготовления зависит от консистенции пищевых продуктов, а не от их количества. Например, для капусты брокколи потребуется то же количество времени, что и для приготовления 20 вершков-соцветий. Увеличивая количество рагу, увеличивается плотность консистенции и, следовательно, время приготовления.
- По возможности используйте емкость с отверстиями, чтобы обеспечить циркуляцию пара вокруг продуктов со всех сторон.
- Приготовление на пару существенно снижает перенос вкусовых качеств от одного продукта к другому. Тем не менее, следует убедиться в том, что такие продукты, как рыба, должна помещаться в емкость с отверстиями на дно рабочей камеры духовки.
- Если пар может изменить консистенцию готовящихся продуктов (например, рагу, пудингов...), накрывайте блюдо листом фольги.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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



Рекомендации по размораживанию

- 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.

Для экономии энергии

- Во избежание рассеивания тепла можно реже открывать дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

3.6 Специальные функции

В меню специальных функций собраны некоторые опции прибора, такие как функция таймера при выключенной духовке, функции размораживания или чистки...

В «home screen» выберите иконку


специальных функций



Для специальных функций

Паровая очистка 

Удаление накипи 

Очистить резервуар 

см. раздел «Чистка и уход» настоящего руководства.



Использование

Список специальных функций



Таймер

При активации этой функции по прошествии установленного количества минут раздается звуковой сигнал.



Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



Поднятие теста

Тепло, идущее сверху, способствует поднятию теста любого типа, обеспечивая оптимальный результат в краткий срок.



Подогрев

Данная функция позволяет разогревать блюда, приготовленные ранее и помещенные в прохладное место или в холодильник.



Шабат

Эта функция служит для приготовления блюд согласно традициям дня отдыха в иудейской религии.



Паровая очистка

Данная функция облегчает процесс очистки за счет использования небольшого количества воды, налитого на дно рабочей камеры духовки (см. «Чистка и уход»).



Удаление накипи

Эта функция позволяет удалить накипь из рабочей камеры духовки (см. «Чистка и уход»).



Очистить резервуар

Эта функция позволяет произвести очистку резервуара (см. «Чистка и уход»).



Залив воды в резервуар

Эта функция позволяет заполнить резервуар.



Слейте воду из емкости

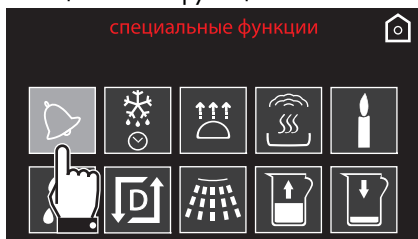
Эта функция позволяет опорожнить резервуар.



Таймер


i Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

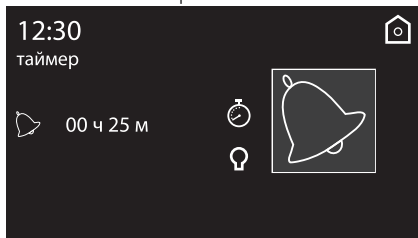
1. Выберите **таймер** в меню «специальных функций».



2. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).






3. Нажмите на символ  для подтверждения.
4. Начинается обратный отсчет.




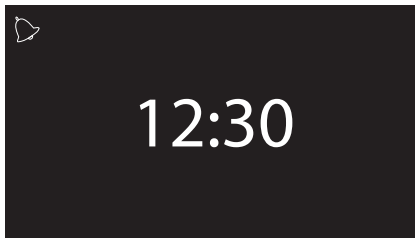
5. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Символ  мигает.



Нажмите на символ  или  для отключения звукового сигнала. Для выбора дополнительного таймера снова нажмите на символ .

6. После выхода из меню таймера в верхней части появится символ , указывающий на то, что таймер включен.



Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.



Если после выбора длительности работы таймера включается какая-либо функция, выбранная длительность будет автоматически установлена в качестве таймера для активной функции, за исключением некоторых специальных функций, автоматических программ и персональных рецептов.



Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.



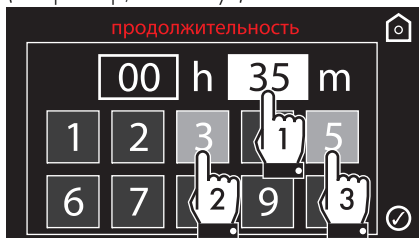
Использование


Размораживание по времени

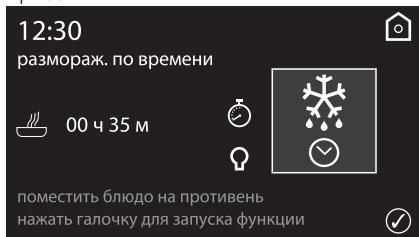
1. Поместите блюдо в печь.
2. Выберите **размораживание по времени** в меню «специальных функций».



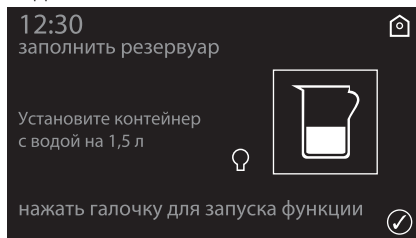
3. Введите желаемую продолжительность (например, 35 минут).



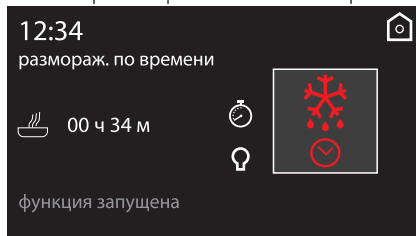
4. Нажмите на символ  для подтверждения. На дисплее появится главное окно с заданной продолжительностью.



5. Нажмите на символ  для подтверждения. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



6. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
7. По окончании заполнения резервуара закройте дверцу. Прибор начнет размораживание по времени.



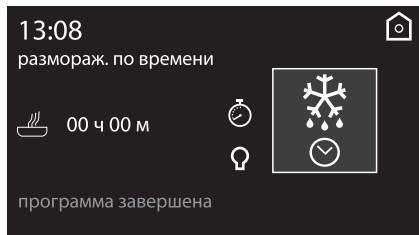
8. Во время выполнения функции можно дополнительно изменить продолжительность размораживания (см. «Приготовление по таймеру»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.



По окончании на дисплее появится надпись «программа завершена», и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на одну из изменяемых зон на дисплее (программа,



либо открыв дверцу.



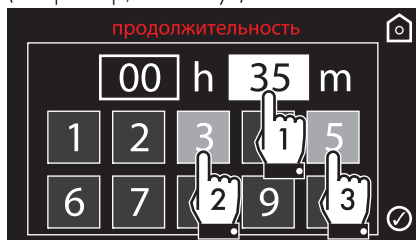
Продолжительность размораживания по времени можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.


Поднятие теста

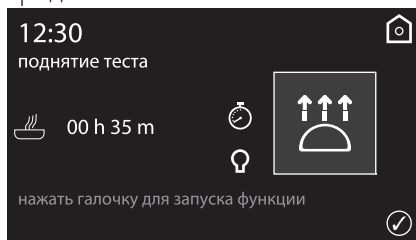
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Выберите **подъем теста** в меню «специальных функций».



3. Введите желаемую продолжительность (например, 35 минут).




4. Нажмите на символ  для подтверждения. На дисплее появится главное окно с заданной продолжительностью.

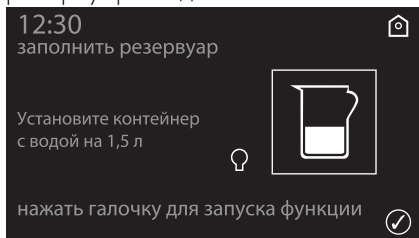


RU

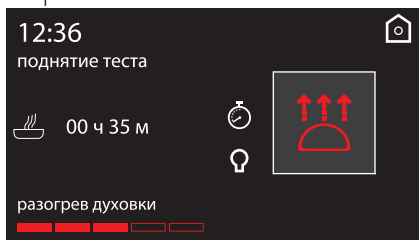


Использование

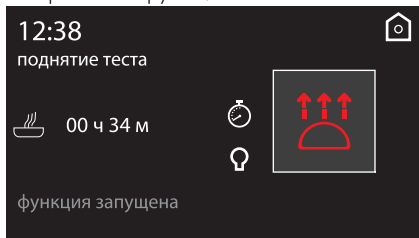
5. Нажмите на символ , чтобы запустить подъем теста. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.




6. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
7. По окончании заполнения резервуара закройте дверцу. Прибор начнет фазу предварительного нагрева...



8. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.






9. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Функция таймера»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление по таймеру») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Отсрочка включения»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

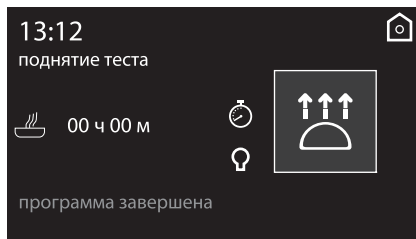


Если не выбраны иные настройки, максимальное время поднятия теста составляет 13 часов.



Для оптимального подъема теста лампочка внутри духовки выключена, но ее можно включить в любой момент нажатием на символ .

- По окончании на дисплее появится надпись «программа завершена», и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на одну из изменяемых зон на дисплее (**программа**,  и ) либо открыв дверцу.



В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено (40°C).



Подогрев

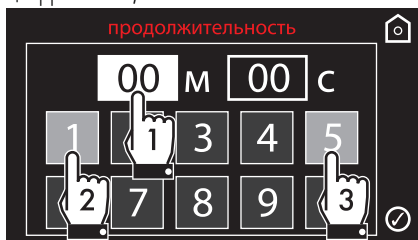



Данная функция позволяет разогревать блюда, приготовленные ранее и помещенные в прохладное место или в холодильник.

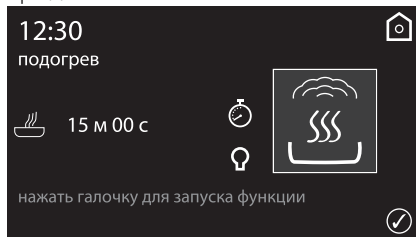
1. Поставьте блюдо, требующее разогрева, в рабочую камеру духовки.
2. Выберите **подогрев** в меню «специальных функций».




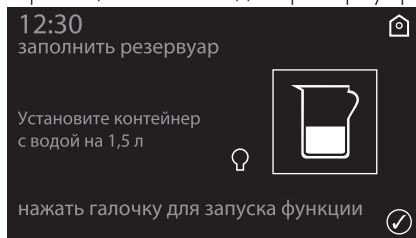
3. Введите желаемую продолжительность (от 30 секунд до 99 минут). Например, 15 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 1 и 5).



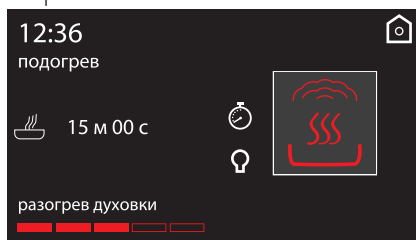
4. Нажмите на символ  для подтверждения. На дисплее появится главное окно с заданной продолжительностью.



5. Нажмите на символ  для подтверждения. На дисплее появится страница залива воды в резервуар.



6. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
7. По окончании заполнения резервуара закройте дверцу. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.

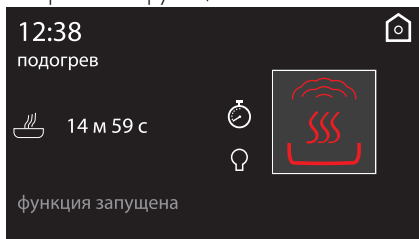




RU

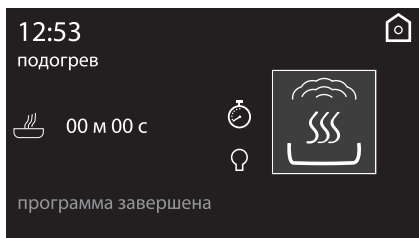


Использование

8. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



По окончании подогрева на дисплее появится надпись «программа завершена», и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на одну из изменяемых зон на дисплее (**температура, функция,  и **), либо открыв дверцу.



В режиме подогрева изменение температуры не предусмотрено.

Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Звуковая сигнализация отключена.

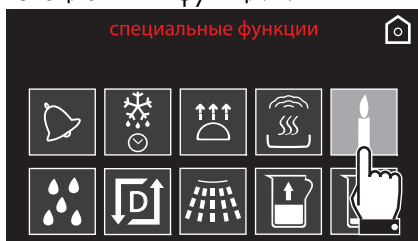


После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

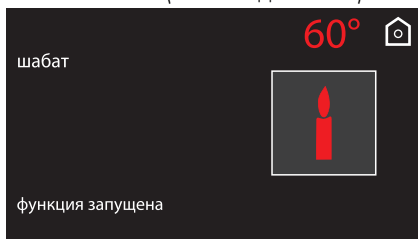
Такие действия не будут иметь никаких последствий; активной будет оставаться только символ возврата , чтобы можно было вернуться в главное меню.



1. Выберите **Шабат** в меню «специальных функций».



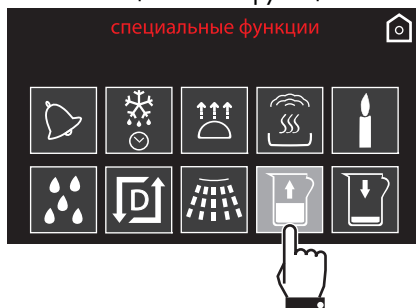
2. Нажмите на символ  чтобы запустить функцию Шабат, или нажмите на значение температуры и измените его (от 60° до 100°).



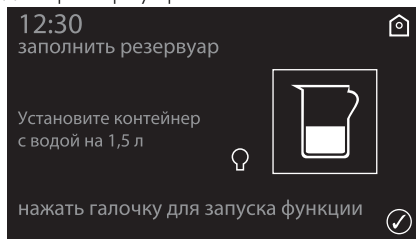
3. В конце придержите символ возврата , чтобы вернуться в главное меню.

Залив воды в резервуар

1. Выберите **заполнение резервуара** в меню «специальных функций».



На дисплее появится страница залива воды в резервуар.



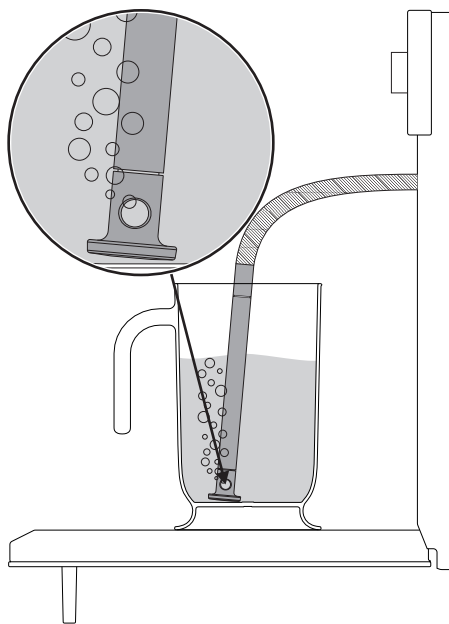
2. Налейте в кувшин из комплекта (или другой контейнер) достаточное количество воды для планируемого приготовления.
3. Откройте дверцу прибора.
4. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.

i Прим.: кувшин с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

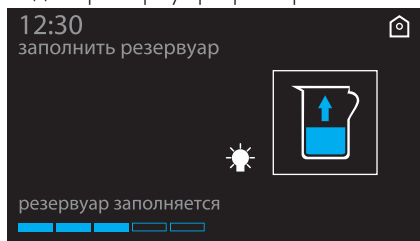


Использование

5. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).



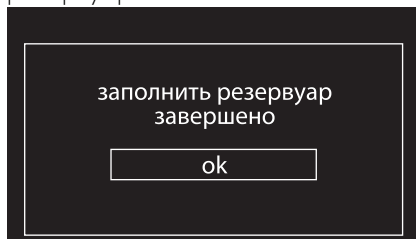
6. Нажмите символ  для заливания воды в резервуар прибора.



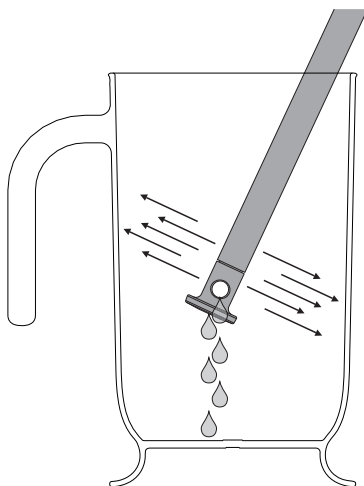
i

Прибор загрузит определенное количество воды, чтобы полностью заполнить резервуар.

7. По окончании нажмите «ok», чтобы подтвердить окончание заливки резервуара.



8. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



9. Верните трубку на свое место, выньте кувшин (или другой контейнер) и закройте дверцу.

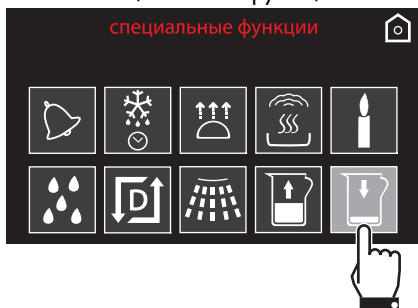
i

При закрытии дверцы автоматическая система осуществит всасывание оставшейся в трубке воды во избежание капания. Может слышаться шум кипения, который является абсолютно нормальным.

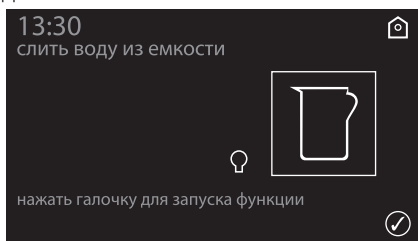


Слейте воду из емкости

1. Выберите **слить воду из емкости** в меню «специальных функций».

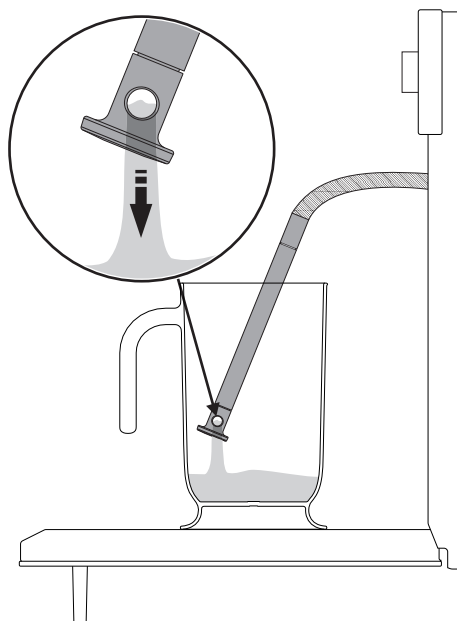



На дисплее появится страница слива воды.

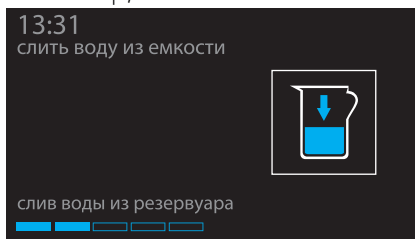


2. Поставьте кувшин из комплекта (или другой контейнер) на открытую дверцу.


3. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).



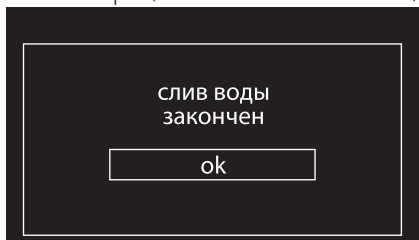
4. Нажмите на символ , чтобы начать слив воды в кувшин (или в иной контейнер).



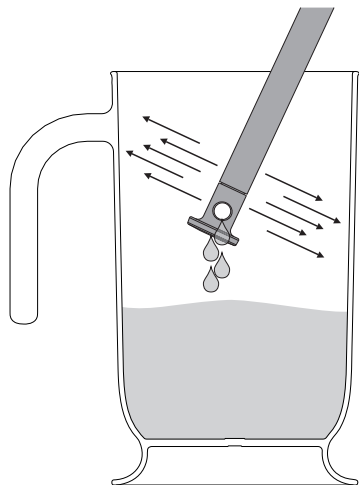


Слив воды можно выполнять только при открытой дверце. Перед тем, как нажать на символ  для начала слива воды, следует всегда проверять, что трубка извлечена из гнезда и погружена в кувшин (или иной контейнер).

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.



5. Нажмите «ок» для подтверждения.
6. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



7. Верните трубку на свое место, выньте кувшин и закройте дверцу.


3.7 Программы

Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

В «home screen» выберите иконку

программ



В этом режиме приготовлению предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой печь быстрее достигает температуры жарки. По окончании предварительного нагрева включается звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки. Поместите внутрь блюдо и нажмите символ , чтобы приступить к приготовлению.

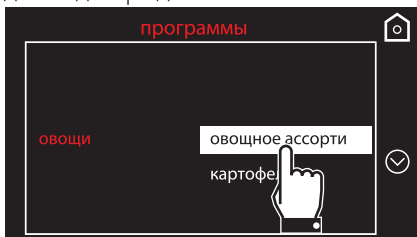


Запуск программы

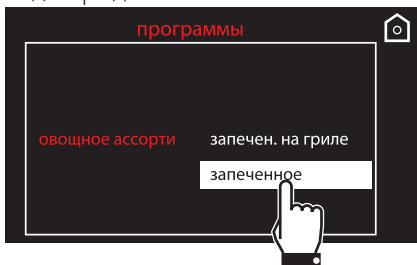
1. Нажмите на символы  и  для выбора типа блюд из меню “Программы”. Затем нажмите на название блюда для подтверждения.




2. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите на название для подтверждения.





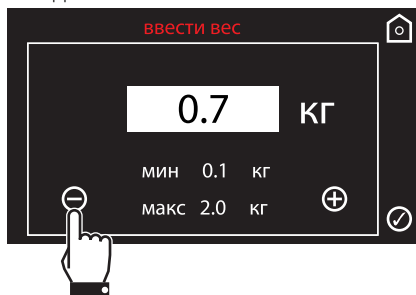
3. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите на название обработки для подтверждения.




4. Нажмите на символ  для изменения веса блюда.



5. Используйте символы  и , чтобы задать вес (в килограммах) блюда.

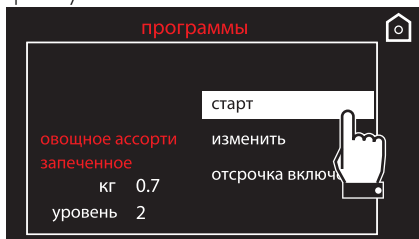


6. Нажмите еще раз на символ  для перехода к следующему экрану.

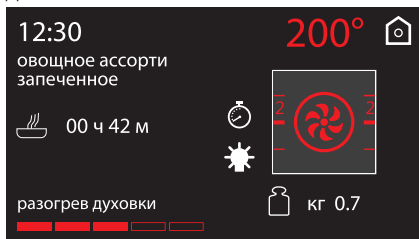


Использование

Теперь можно запустить выбранную программу, изменить настройки для сохранения в памяти или выполнить отсрочку включения.



7. При выборе опции **старт** начнется приготовление с predeterminedными настройками параметров программы, которые будут отображены на дисплее.



8. Звуковой сигнал и специальное сообщение укажет момент, когда нужно будет поместить в духовку блюдо и подтвердить начало приготовления.



9. Нажмите на символ , чтобы начать приготовление.



Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.



В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить predeterminedные установки параметров приготовления.




Завершение программы


1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звукового сигнала и мигания


символа .



2. Для выполнения нового процесса приготовления с уже заданными параметрами нажмите на символ  (нажать два раза, если включена звуковая сигнализация). Если духовка еще на разогрета, автоматически начнется процесс приготовления, в противном случае начнется фаза предварительного нагрева.

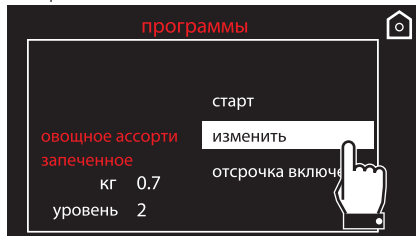
i Последовательное приготовление служит для приготовления нескольких блюд одного и того же вида. Например, для последовательного приготовления нескольких пицц.

 До завершения разогрева рекомендуется не помещать блюда в духовку. Дождитесь соответствующего сообщения.

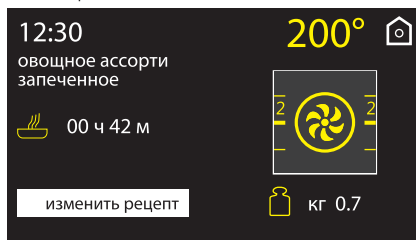
3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите и придержите символ возврата .

Циклическое изменение программы

1. Внутри выбранной программы выберите **изменить** из меню выбранного блюда.



В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены желтым цветом.



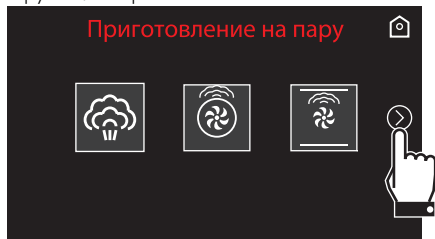
2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:
 - температура приготовления



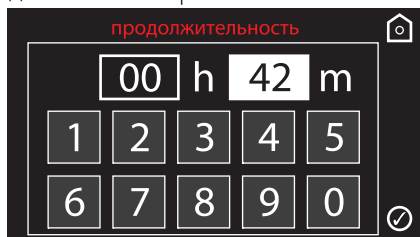


Использование

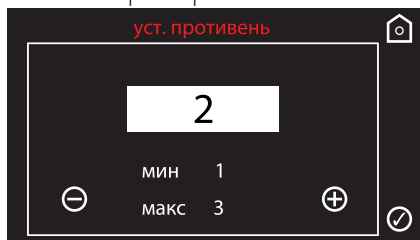
- функция приготовления



- длительность приготовления



- полка опорной рамки



- вес блюда



3. Внесите желаемые изменения.

4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ . Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



i Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

5. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.

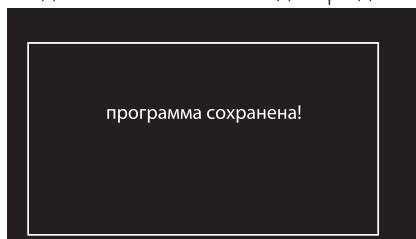




Таблица программ по умолчанию

МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Ростбиф	с кровью	1		40	2	180	60
	средняя прожарка	1		40	2	180	80
	хорошая прожарка	1		40	2	180	90
Свинные ребрышки	свежие	1		50	2	150	140
Свинные отбивные	свежие	1		-	3	250	15
Свинные колбаски	свежие	1		-	3	250	12
Бекон	свежий	0,5		-	3	250	7
Куриная грудка	свежая	0,5		100	2 + 1	100	18
Сосиски	полуфабрикат	0,5		100	2 + 1	100	3
Свиная грудинка	свежая	1		50	2	180	95
Жаркое из телятины	свежее	1		40	2	170	70
Курица (целиком) запеченная	свежая	1		50	2	200	40
Утка (целиком) запеченная	свежая	2		30	2	150	120



Использование

РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Рыба в фольге	свежая	0,5		-	1	160	35
Сибас	свежий	0,5		100	2 + 1	85	5
Треска	свежая	1		100	2 + 1	100	6
Лосось	свежий	0,8		100	2 + 1	100	5
Креветки	свежие	1		100	2 + 1	90	5
Рыба (целиком)	свежая	1		70	2 + 1	200	25

ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Картофель фри	замороженный	0,5		-	2	220	13
Запеченный картофель	свежий	1		-	2	220	40
Морковь	свежая	0,5		100	2 + 1	220	6
Картофель	свежий	0,5		100	2 + 1	100	25
Цветная капуста	свежая	0,5		100	2 + 1	100	12
Брокколи/фенхель	свежие	0,5		100	2 + 1	100	6
Спаржа	свежая	0,5		100	2 + 1	100	6
Шпинат	свежий	0,3		100	2 + 1	100	2
Картофель гратен	свежий	0,5		50	2	200	60



ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Пончики	свежие	1		-	1	160	60
Печенья/кексы	свежие	0,6		-	1	160	18
Заварные пирожные	свежие	0,5		-	1	180	70
Безе	свежие	0,3		-	1	120	90
Песочный пирог	свежий	0,8		-	1	170	40
Круассан	свежий	0,6		-	1	160	30
Варенье из яблок	свежих	0,5		100	2 + 1	100	8
Пудинг с сиропом	свежий	0,2		100	1	100	50
Штрудель	свежий	1		25	1	200	40
Бисквит	свежий	1		25	1	165	35

ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Фокачча	свежая	0,5		25	2	190	20
Белый дрожжевой хлеб	свежий	2		25	2	180	30



Использование

ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Пицца на противне	свежая	1		-	1	250	9

ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста/ лазанья	свежая	2		-	1	220	40
Паэлья	свежая	2		100	2	100	35
Пирог киш	свежий	0,5		-	1	200	40
Суфле	свежее	0,5		-	1	180	25
Рис басмати	свежий	0,5		100	2 + 1	100	12

РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
Телятина	свежая	1		-	1	90	360
Говядина	средней прожарки	1		-	1	90	240
Свинина, филе	свежая	1		-	1	90	330
Баранина	свежая	1		-	1	90	360



3.8 Персональные программы

С помощью данного меню можно ввести персональную программу с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено добавить новый рецепт. После внесения в память собственных рецептов они будут предлагаться в соответствующем меню.

В «home screen» выберите иконку

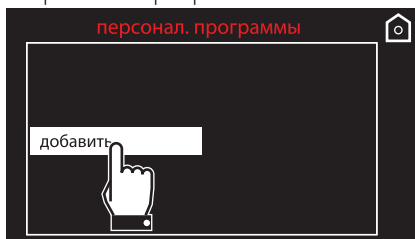
персонал. программы 



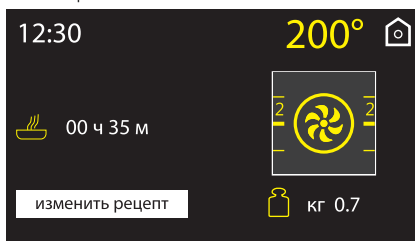
Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** в меню «персонал. программы».

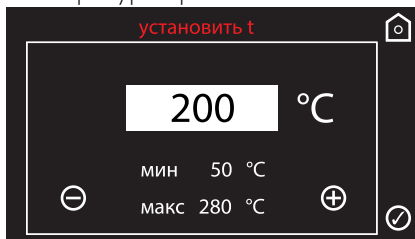


В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены желтым цветом.



2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

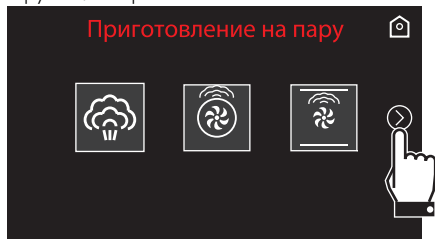
- температура приготовления



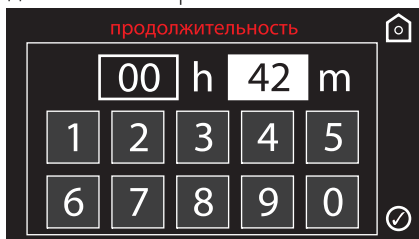


Использование

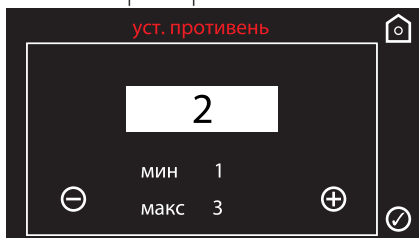
- функция приготовления



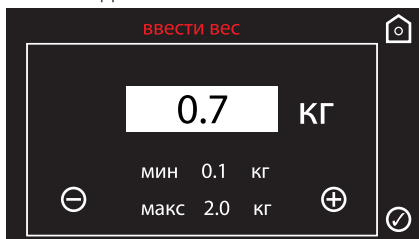
- длительность приготовления



- полка опорной рамки



- вес блюда



3. Внесите желаемые изменения.
4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ . Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.



5. Введите название рецепта. Знак отменяет предыдущую букву (в примере в память внесен рецепт **рецепт 1**).

Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

6. После ввода названия нового рецепта нажмите на символ для подтверждения.

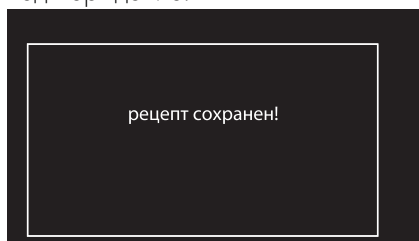


7. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений. Выберите надпись **ДА** для запоминания рецепта.



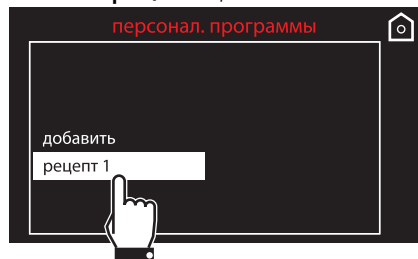
Выбор надписи **НЕТ** повлечет за собой отказ от сохранения.

8. Если сохранение рецепта будет сохранено, на дисплее появится подтверждение.

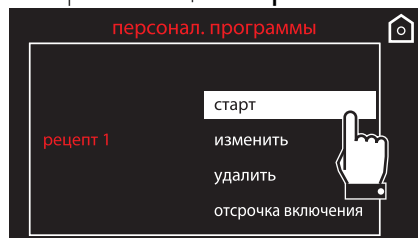


Запуск персонального рецепта

1. Выберите **персональный рецепт**, внесенный ранее в меню «персонал. программы» (например, был записан в память **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **старт**.



3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.

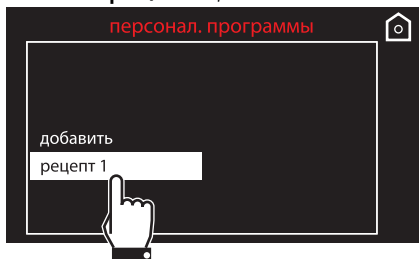


Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.

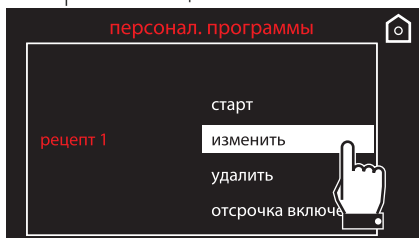


Изменение персонального рецепта

1. Выберите **персональный рецепт**, внесенный ранее в меню «персонал. программы» (например, был записан в память **рецепт 1**).



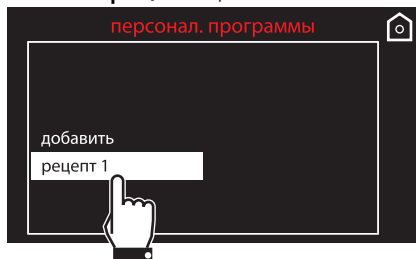
2. Выберите позицию **изменить**.



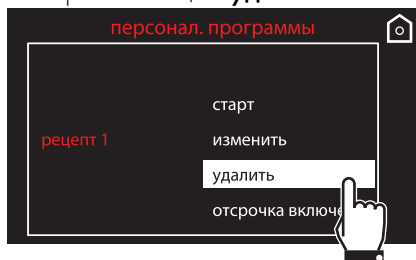
3. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

Удаление персонального рецепта

1. Выберите **персональный рецепт**, внесенный ранее в меню «персонал. программы» (например, был записан в память **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **удалить**.

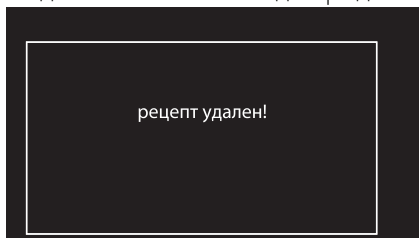


3. Подтвердите удаление. Выберите надпись **ДА** для окончательного удаления рецепта.



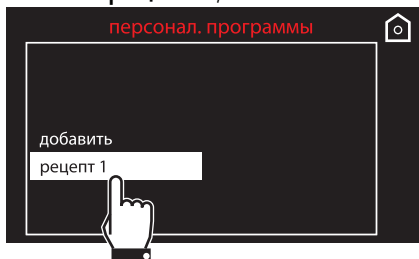


4. Если удаление будет подтверждено, на дисплее появится подтверждение.

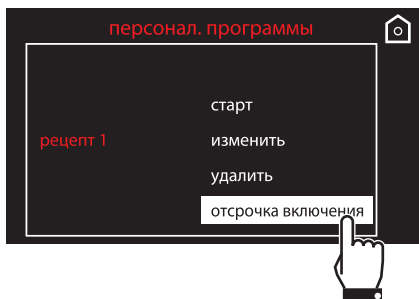


Отсрочка включения

1. Выберите **персональный рецепт**, внесенный ранее в меню «персонал. программы» (например, был записан в память **рецепт 1**).




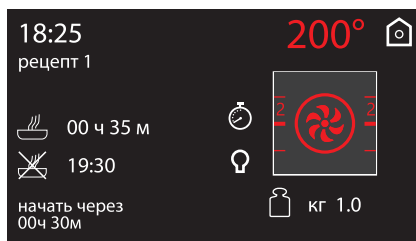
2. Выберите позицию **отсрочка включения**.



3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 13.30: коснитесь сначала поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Прибор останется в ожидании установки времени начала отсрочки включения.



RU



3.9 Настройки

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора. В «home screen» выберите иконку

Настройки



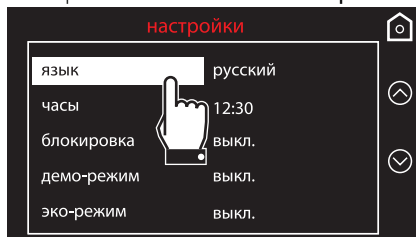
В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.



Язык



Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Выберите **язык** в меню «настройки».

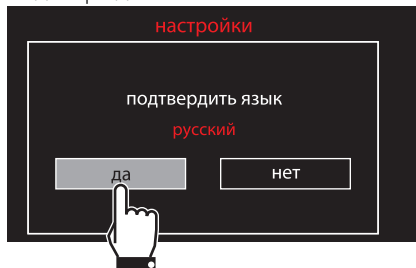


2. Нажмите на символы  и  для просмотра имеющихся языков.

3. Выберите желаемый язык.





4. Выберите надпись **ДА** для подтверждения.





Часы


i Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **часы** в меню «**настройки**».





2. Наберите текущее время.

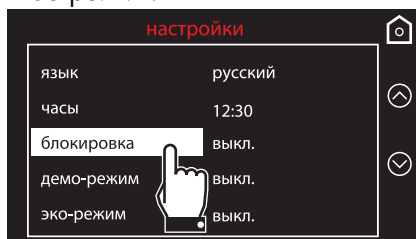


3. Нажмите на символ  для подтверждения.

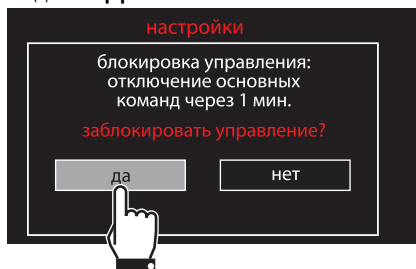
Блокировка


i Позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после одной минуты нормального функционирования, если в этот период пользователь не выполнил никаких операций с прибором.



1. Нажмите на символы  или  и выберите **блокировка** в меню «**настройки**».



2. Для подтверждения включения блокировки команд следует выбрать надпись **ДА**.



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .



 Для временного отключения блокировки во время варки держать нажатым символ  не менее 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



Использование

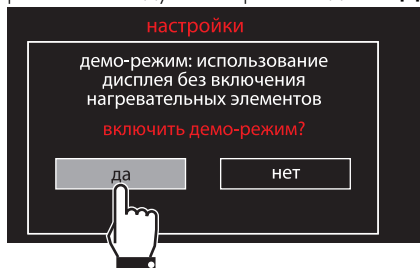
Демо-режим (только для выставочных моделей)

i Позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.


1. Нажмите на символы  или  и выберите **Демо-режим** в меню «настройки».




2. Для подтверждения включения Демо-режима следует выбрать надпись **ДА**.





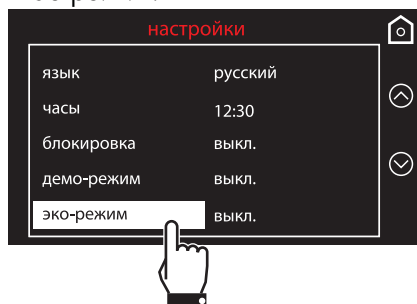
i Если данный режим включен, на дисплее отображается надпись «Демо-режим».

 Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить на **ВЫКЛ.** данный режим.

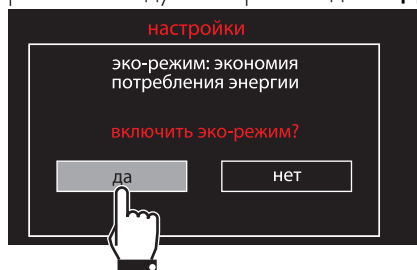
Эко-режим


i Позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно. При включении этого режима на дисплее появляется символ  рядом с функцией.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **Эко-режим** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения Эко-режима следует выбрать надпись **ДА**.





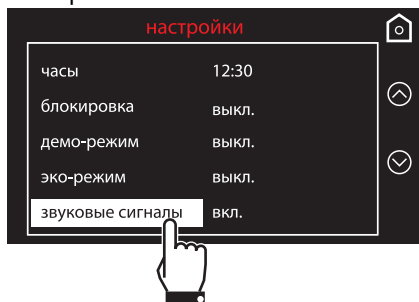
 Во время работы эко-режима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.



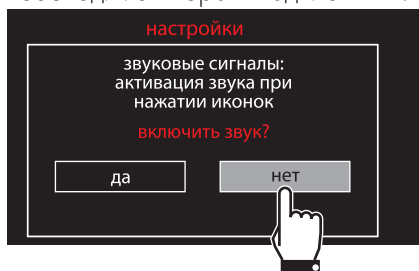
Звуковые сигналы

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

1. Нажмите на символы  или  и выберите **звуковые сигналы** в меню «настройки».



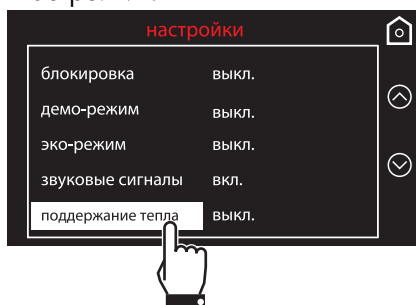
2. Чтобы отключить звук, связанный с нажатием на символ на дисплее, необходимо выбрать надпись **НЕТ**.



Поддержание тепла

i В данном режиме духовка после окончания приготовления, для которого была установлена продолжительность (если оно не было прервано вручную), будет поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии (при невысокой температуре), сберегая органолептические характеристики и вкусовые свойства, полученные при приготовлении.

1. Нажмите на символы  или  и выберите **поддержание тепла** в меню «настройки».

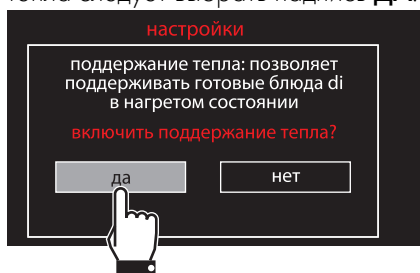


i Эта настройка доступна только для комбинированных и традиционных функций.

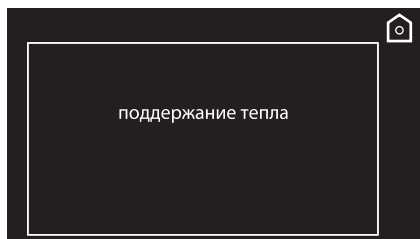


Использование

- Для подтверждения поддержания тепла следует выбрать надпись **ДА**.





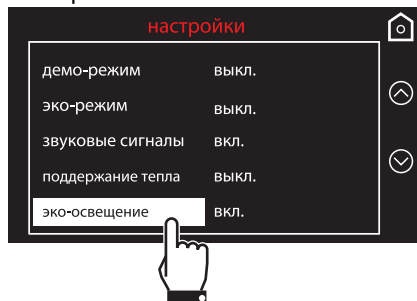
i Поддержание тепла активируется сразу по окончании приготовления, о нем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция завершена). Через несколько минут на дисплее отображается показанные ниже экран.



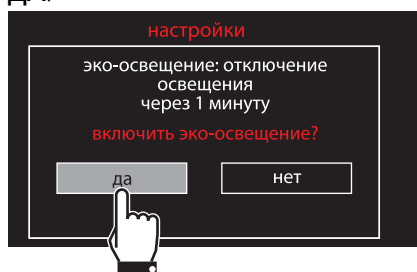
Эко-освещение


i Для эффективного энергосбережения лампа автоматически отключается через одну минуту после начала приготовления.

- Нажмите на символы  или  и выберите **Эко-освещение** в меню «настройки».





- Для подтверждения включения Эко-освещения следует выбрать надпись **ДА**.



 Для предотвращения автоматического отключения лампы по прошествии одной минуты необходимо установить данный режим на **ВЫКЛ**.



Ручной контроль включения/выключения всегда доступен.

Необходимо нажать символ  для включения или символ  для выключения вручную внутреннего освещения.





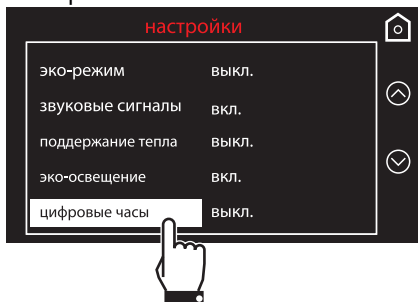
Функция Эко-освещения задана а завода как активная - «вкл».

Цифровые часы

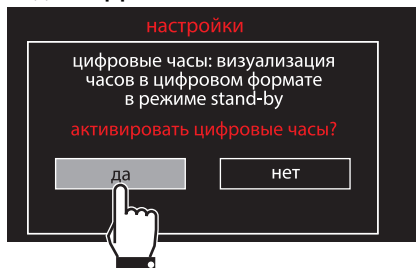


Позволяют отобразить время в цифровом формате.

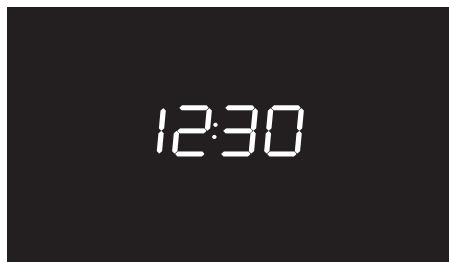
1. Нажмите на символы  или  и выберите **цифровые часы** в меню «настройки».



2. Для подтверждения включения цифровых часов следует выбрать надпись **ДА**.



3. Если ни одна из функций прибора не активна, текущее время отображается на дисплее в цифровом формате.



В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.



Использование

Жесткость воды



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





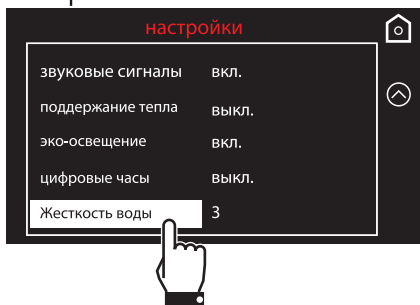
Если водопроводная вода слишком насыщена известняком, рекомендуется использовать умягченную воду.





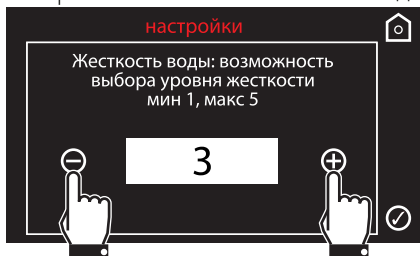
Информацию о показателе жесткости водопроводной воды можно получить у местных органов водоснабжения.


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

1. Нажмите на символы  или  и выберите жесткость воды «настройки».



2. Используйте символы  и  для настройки значения жесткости воды.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.

В зависимости от значения настроенной жесткости воды на дисплее появится запрос для выполнения процедуры удаления накипи (см. «Снятие опорных рамок для решеток/противней») после определенного количества времени использования режима приготовления на пару.

В зависимости от типа используемого прибора ориентировочное количество времени таково:

Значение жесткости воды	°dH	°dF	Часы
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10



4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- 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.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не снимайте прокладку с передней дверцы духовки.

4.2 Чистка поверхностей

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

Плановая 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 духовки остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.



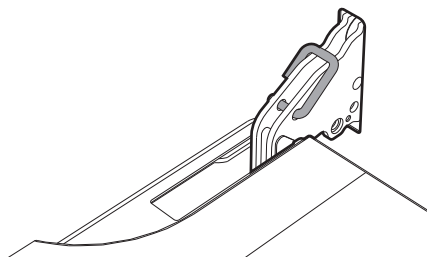
4.3 Чистка дверцы

Снятие дверцы

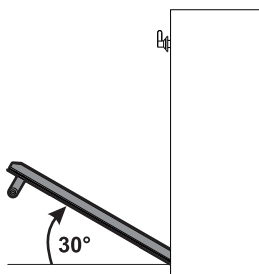
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

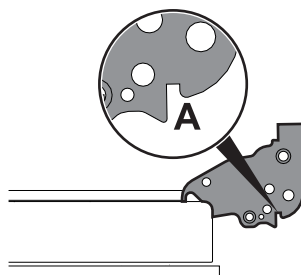
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно 30° и извлеките.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.



Чистка стекол дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать стекло в идеальной чистоте. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



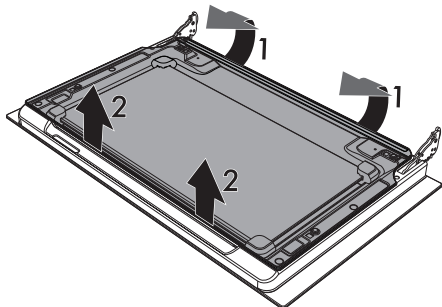
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.



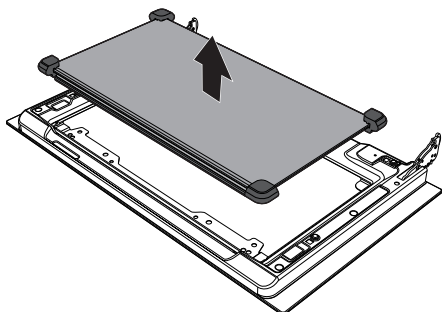
Демонтаж внутренних стекол

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

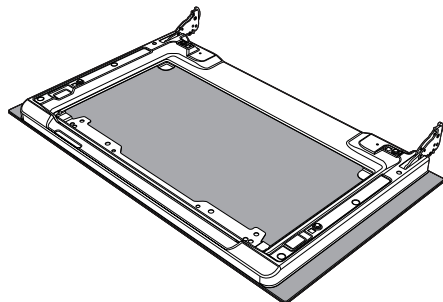
1. Откройте дверцу.
2. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его вверх в задней части в направлении, указанном стрелками (1).
3. Затем потяните стекло к передней части вверх (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



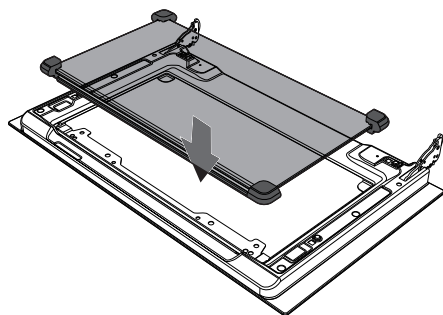
4. Приподнимите вверх промежуточное стекло.



5. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



6. Верните на место промежуточное стекло.

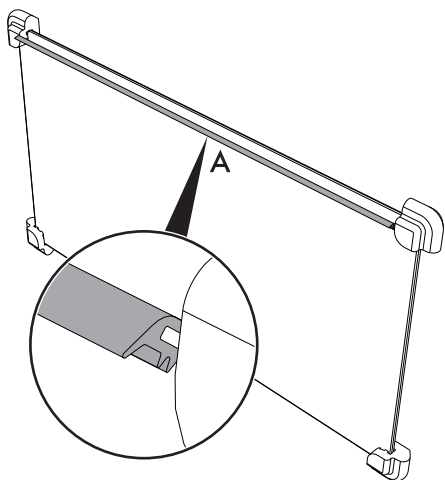


RU

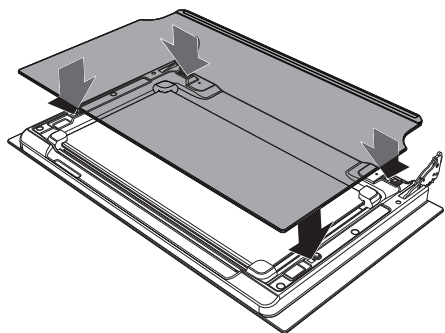


Чистка и уход

7. Прорезиненные планки **A**, **B** и **C** промежуточного стекла должны быть повернуты в направлении наружного стекла.



8. Расположите по центру 4 стержня, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.

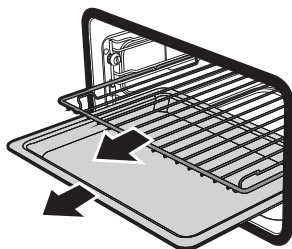


4.4 Чистка рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

Извлеките все съемные части.

Промойте решетки горячей водой и очистите их неабразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.



После использования специальных средств рекомендуется включить духовку на максимальный нагрев приблизительно на 15–20 минут с целью удаления остатков чистящих средств.



Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

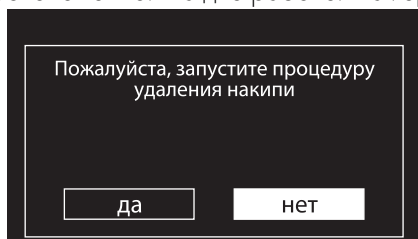


Удаление накипи

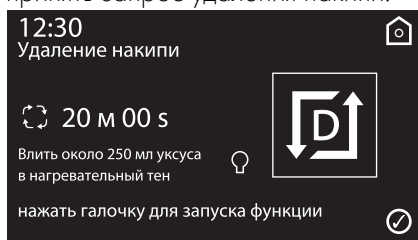


Наличие накипи вследствие игнорирования операций по ее удалению, со временем может отрицательно сказаться на исправной работе прибора.

Периодически на дисплее прибора появляется следующая надпись, указывающая на необходимость удаления накипи с емкости испарения, расположенной на дне рабочей камеры:

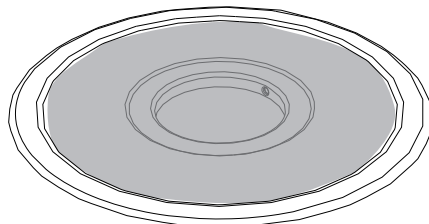



1. Нажмите на надпись **ДА**, чтобы принять запрос удаления накипи.

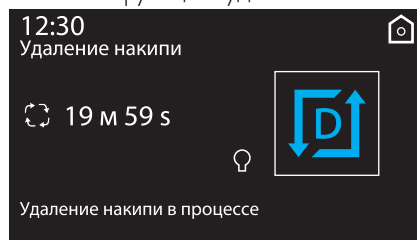


2. Полностью откройте дверцу.

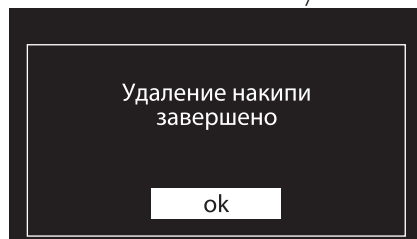
3. Налейте приблизительно 250 мл столового уксуса в емкость испарения так, чтобы покрыть и часть дна рабочей камеры духовки.



4. Нажмите на символ , чтобы включить функцию удаления накипи.



5. По окончании процесса удаления накипи нажмите на кнопку **ok**.



6. Удалите уксус со дна духовки при помощи прилагаемой губки.
7. Протрите губкой размягченные отложения для максимального удаления накипи.



Чистка и уход

- По окончании очистки закройте дверцу.



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



Примечание. Процесс удаления накипи можно отменить подряд 3 раза.

Пожалуйста, запустите процедуру удаления накипи

Если процедура удаления накипи не будет запущена, в следующий раз процедура будет запущена в обязательном порядке

да

нет



Прибор не позволит выполнять никакие другие функции до тех пор, пока не будет выполнен цикл удаления накипи.

Пожалуйста, запустите процедуру удаления накипи

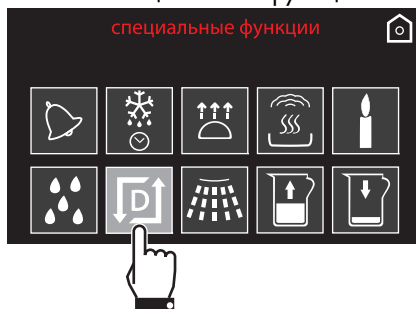
Необходимо произвести процедуру удаления накипи, чтобы продолжить использование прибора

да

Удаление накипи вручную

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

- Выберите **удаление накипи вручную** в меню «специальных функций».



- Затем выполните процедуру, описанную в главе «Снятие опорных рамок для решеток/противней», начиная с пункта 2.

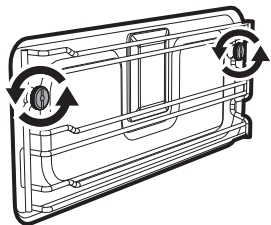


Снятие опорных рамок для решеток/противней

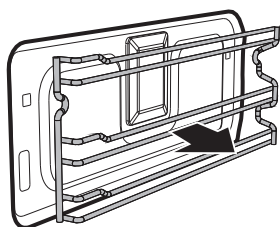
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

1. Отвинтите два штыря крепления рамки:



2. Потяните рамку внутрь ниши так, чтобы высвободить ее с крепежных штырей.



3. Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке.

Паровая очистка

i 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.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

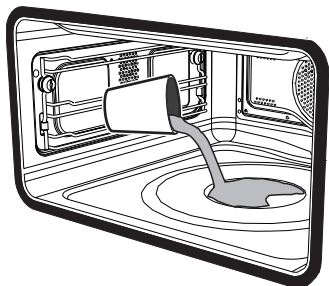
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.

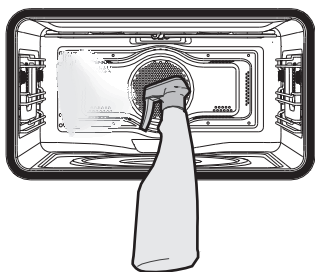


Чистка и уход

- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.



- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закройте дверцу.



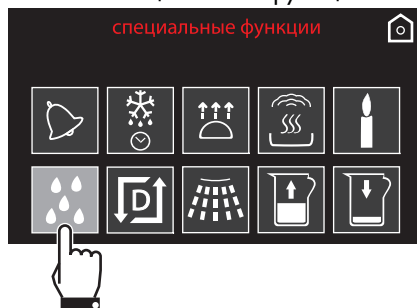
Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Установка режима Паровая очистка



Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла чистки Паровая очистка, он будет немедленно остановлен, и на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Выберите функцию **Паровая очистка** в меню «специальных функций».

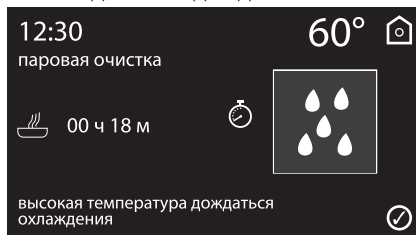




2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.

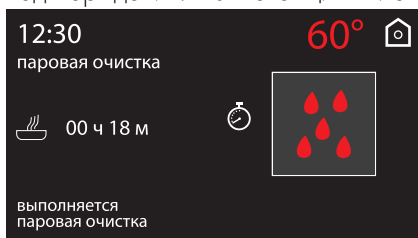


4. В случае, если температура внутри духовки становится слишком высокой, звуковой сигнал и сообщение на экране предупреждают о необходимости дождаться остывания.

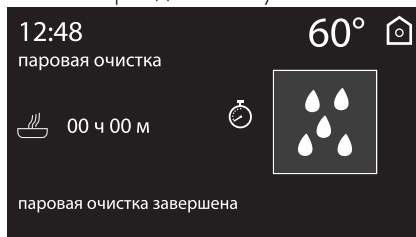


Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

3. Нажмите на символ  для подтверждения. Начнется цикл чистки.




5. По окончании цикла «Паровая очистка» раздастся звуковой сигнал.





Установка программируемой функции Паровой очистки


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

1. После выбора специальной функции Паровой очистки нажмите на символ .



2. Наберите желаемое время окончания паровой очистки (например, 19:30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



3. Нажмите на символ  для подтверждения.

Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для цикла чистки.

Окончание цикла Паровой очистки

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.

Для достижения максимальной гигиены и для предотвращения впитывания продуктами питания неприятных запахов просушите духовку при помощи функции вентиляции при температуре 160°C в течение 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

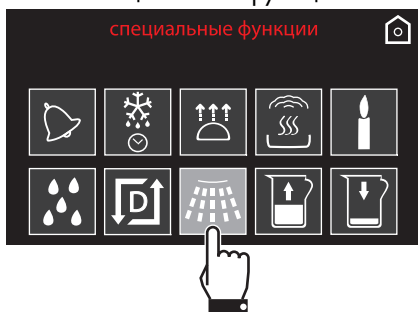


4.5 Очистка резервуара



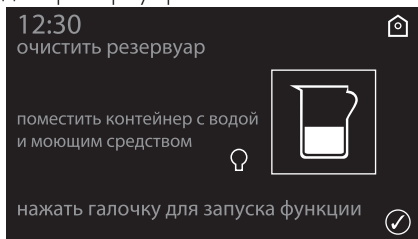
Чтобы обеспечить оптимальную работу прибора, рекомендуется выполнять чистку резервуара примерно один раз каждые 2-3 месяца.

1. Выберите **очистка резервуара** в меню «специальных функций».



В случае, если внутри резервуара осталась вода, прибор запустит процедуру опорожнения резервуара.

На дисплее появится запрос на заливку воды в резервуар.



2. Заполните кувшин из комплекта поставки (или иной контейнер) смесью воды и лимонной кислоты.



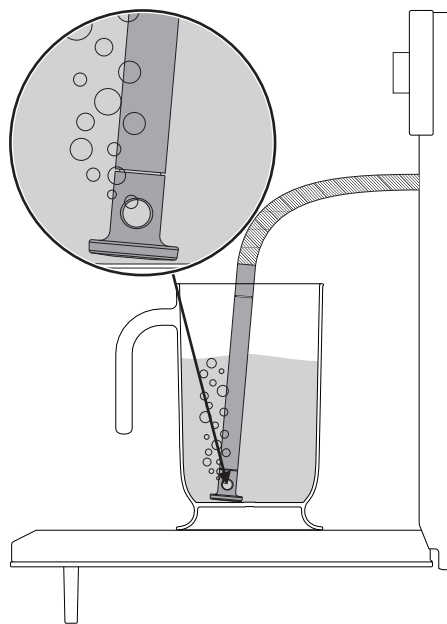
Рекомендуется смешать 30 г лимонной кислоты с полутора литрами воды.

3. Откройте дверцу прибора.
4. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.



Прим.: кувшин из комплекта поставки (или иной контейнер) с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

5. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).

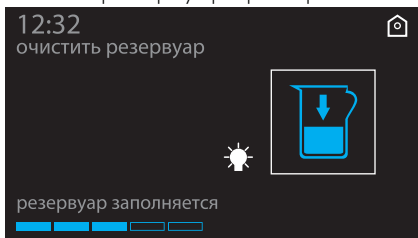


RU

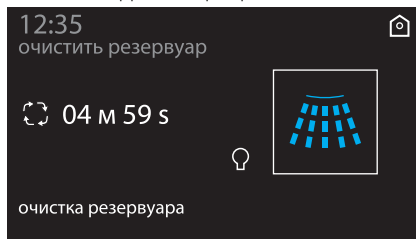


Чистка и уход

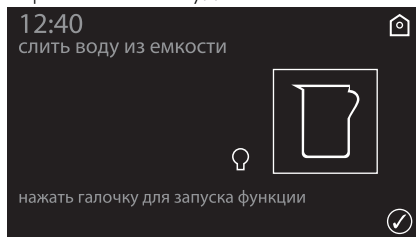
6. Нажмите символ  для заливки смеси в резервуар прибора.





На дисплее отображается время, оставшееся до конца цикла чистки



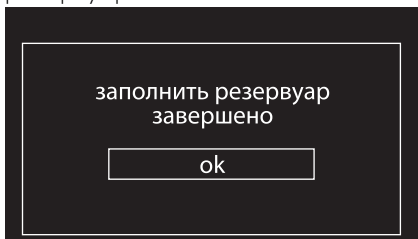
По окончании чистки работает звуковая сигнализация и на дисплее отобразится окно удаления смеси.




 Прибор автоматически заливает необходимое для заполнения резервуара количество смеси.

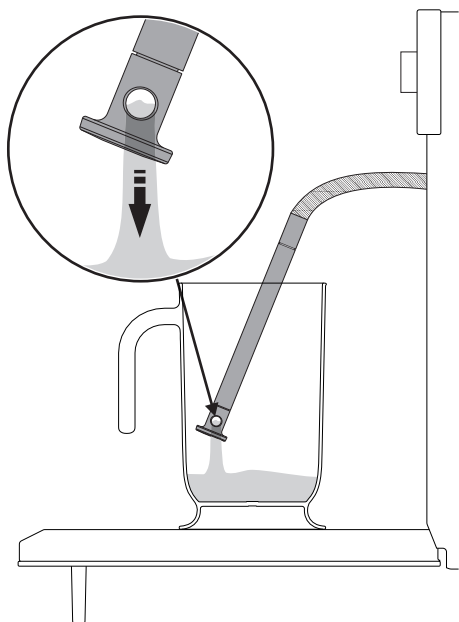
 В случае если вода внутри резервуара будет оставаться в течение более суток, на дисплее появится запрос на слив воды из резервуара.

7. По окончании нажмите «ОК», чтобы подтвердить окончание заливки резервуара.

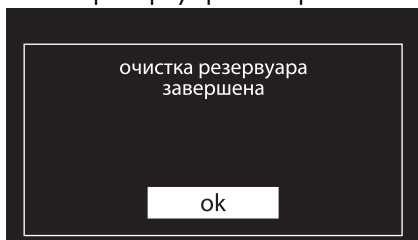




8. Нажмите на символ , чтобы начать опорожнение смеси из резервуара в кувшин (или в иной контейнер).

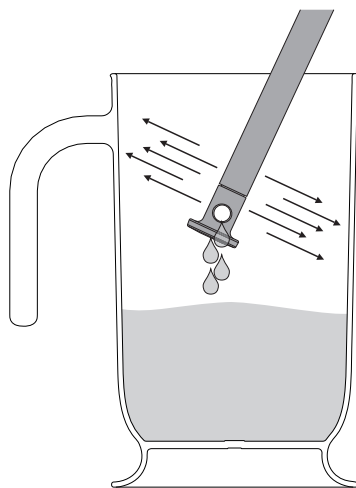


По завершении появится сообщение «Очистка резервуара завершена».



9. Нажмите «ОК» для подтверждения окончания процедуры по очистке резервуара.

10. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков смеси.



11. Верните трубку на свое место, выньте кувшин (или другой контейнер) и закройте дверцу.



После чистки резервуара смесью воды и лимонной кислоты рекомендуется выполнить хотя бы второй цикл функции «Очистка резервуара» с помощью обычной воды, с тем чтобы ополоснуть резервуар от оставшейся смеси.



4.6 Внеплановое техобслуживание



Части под электрическим напряжением

Опасность получения электрического удара

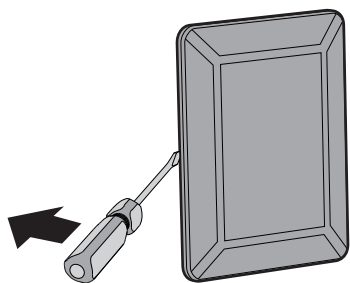
- Отключите прибор от электрического питания.

Замена лампы внутреннего освещения

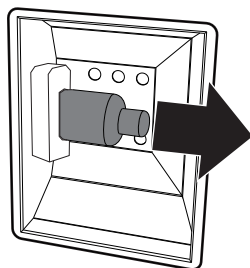
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

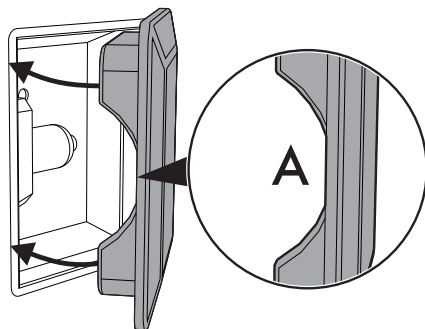


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой 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 прилегла к патрону лампочки.



Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «Оп» (Вкл.) многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

Прибор не нагревается:

- Проверьте, был ли установлен режим «Демо» (для получения дополнительной информации см. параграф «Демо-режим (только для выставочных моделей)»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, был ли установлен режим «блокировка» (для получения дополнительной информации см. параграф «Блокировка»).



В случае невозможности устранения проблем или при возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.



В случае появления других сообщений об ошибке ERRx: запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

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

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

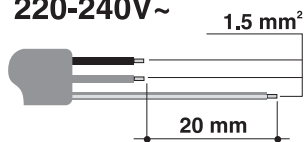
Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220—240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм², в зависимости от сечения внутреннего проводника).

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

220-240V~



Стационарное подключение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Согласно нормам подключения, многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы иметь доступ к клеммнику.
2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.



5.2 Встраивание



**Тяжелый прибор
Опасность получения травм
из-за раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

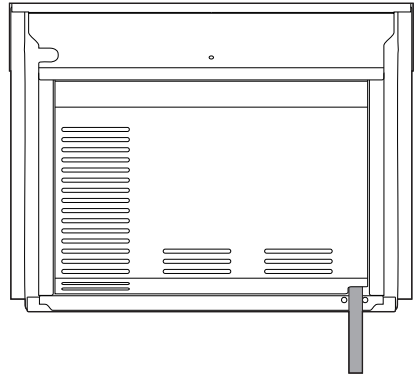
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во
время функционирования
прибора
Риск возникновения пожара**

- Убедитесь, что мебель выполнены из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створке нише или в шкафчике.

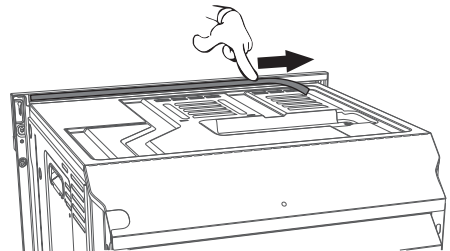
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

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

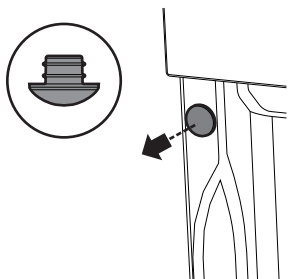




Установка

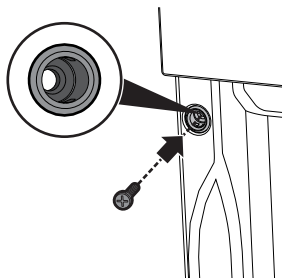
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

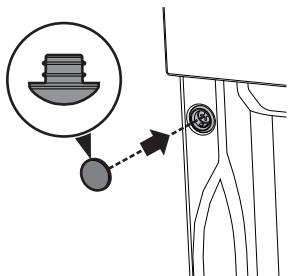


Вставьте прибор в мебель.

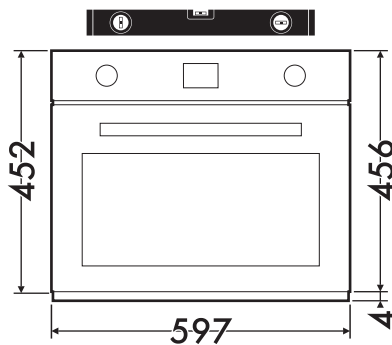
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



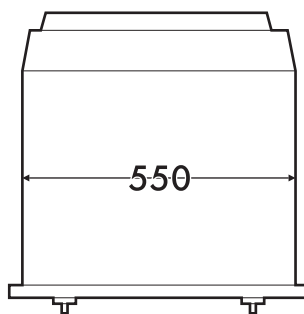
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)



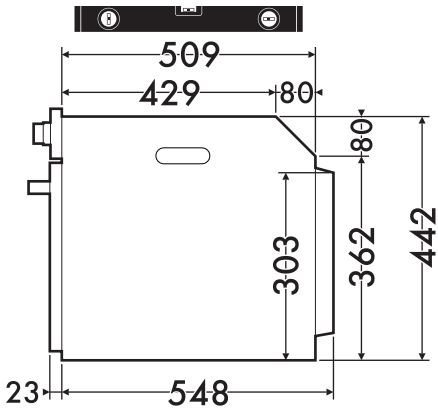
(вид спереди)



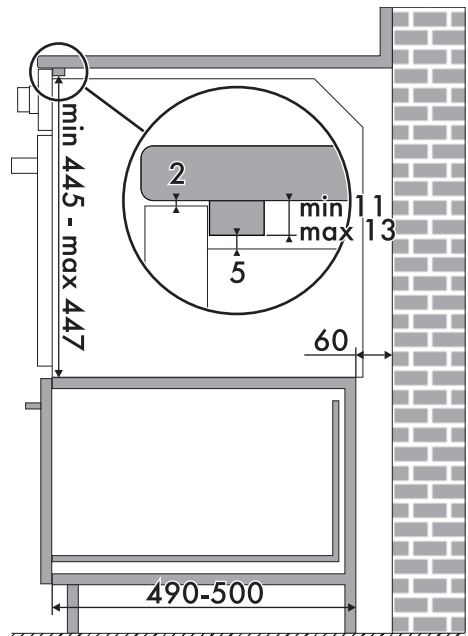
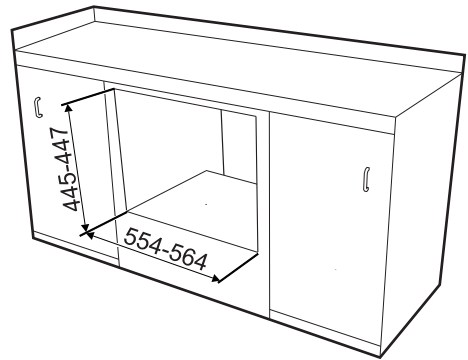
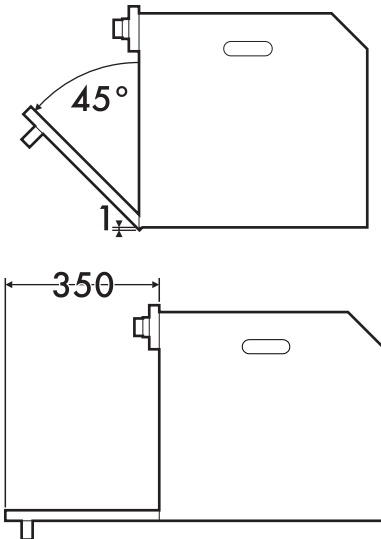
(вид сверху)



Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)

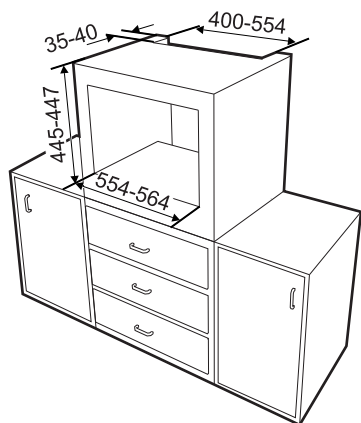


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



Убедитесь, что в верхней/задней части мебели находится отверстие глубиной примерно 35–40 мм.

