

# Содержание

<b>1</b>	<b>Меры предосторожности</b>	<b>644</b>
1.1	Общие меры безопасности	644
1.2	Ответственность производителя	645
1.3	Назначение прибора	645
1.4	Утилизация	645
1.5	Идентификационная табличка	646
1.6	Руководство по эксплуатации	646
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	646
<b>2</b>	<b>Описание</b>	<b>647</b>
2.1	Общее описание	647
2.2	Панель управления	647
2.3	Другие части	648
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	648
2.5	Другие емкости для приготовления	649
<b>3</b>	<b>Использование</b>	<b>650</b>
3.1	Меры предосторожности	650
3.2	Первое использование	651
3.3	Использование принадлежностей	651
3.4	Использование духовки	652
3.5	Рекомендации по приготовлению	675
3.6	Специальные функции	675
3.7	Программы	684
3.8	Персональные программы	693
3.9	Настройки	697
<b>4</b>	<b>Чистка и уход</b>	<b>704</b>
4.1	Меры предосторожности	704
4.2	Чистка поверхностей	704
4.3	Снятие дверцы	704
4.4	Чистка стекол дверцы	705
4.5	Чистка внутренних поверхностей духовки	707
4.6	Паровая очистка	707
4.7	Удаление накипи	710
4.8	Очистка резервуара	713
4.9	Внеочередное техобслуживание	716
<b>5</b>	<b>Установка</b>	<b>718</b>
5.1	Подключение к электропитанию	718
5.2	Замена кабеля	718
5.3	Встраивание	719

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](http://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. Дети должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не разрешайте детям в возрасте до 8 лет находиться рядом с прибором без постоянного присмотра взрослых.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Не очищайте сразу после выключения, дождитесь остывания прибора.

- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

#### Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки), поскольку они могут спровоцировать поломку прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.



- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не снимайте прокладку с передней дверцы духовки.

## Для этого прибора

- 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.

## 1.2 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.

## 1.3 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- 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, только если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

## 1.4 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 вилкой.



**Электрическое напряжение  
Опасность получения  
электрического удара**

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



## Меры предосторожности

- 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.

## 1.5 Идентификационная табличка

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

## 1.6 Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

## 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 для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

### Установка



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



Меры предосторожности



Информация



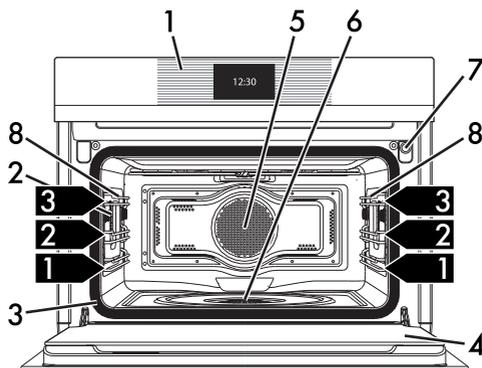
Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.



## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

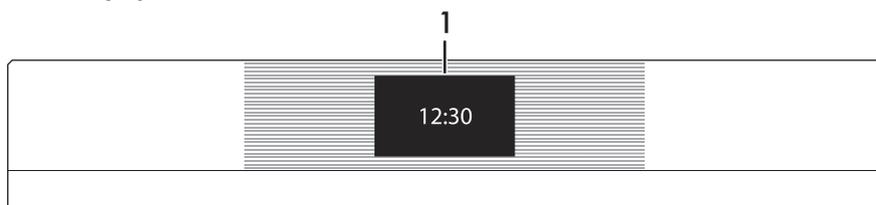
6 Емкость испарения

7 Трубка заливки воды

8 Опорные рамки для решеток

**1,2,3** Уровень опорной рамки

### 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 визуализированы все параметры, относящиеся к работе прибора, такие как: выбранная функция, настройки, касающиеся времени/температуры или программ приготовления, имеющих в памяти.

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



## 2.3 Другие части

### 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 духовку и включается во время приготовления. Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно после выключения духовки.

### Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, кроме функций Удаление накипи ; Шабат  и Паровая очистка ;
- во время работы какой-либо функции необходимо нажать символ  для ручного включения или  для выключения внутренней подсветки.

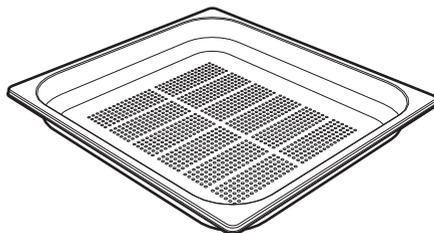
Для энергосбережения лампочка выключается по истечении минуты с начала каждого цикла готовки (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

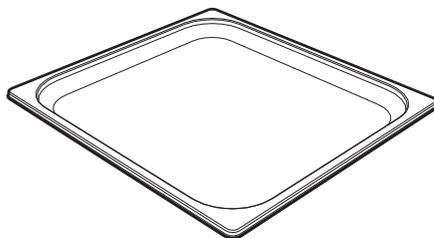
## 2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

### Противень с отверстиями



Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.

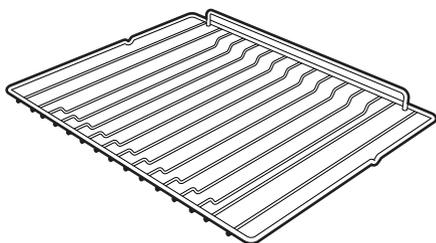
### Противень



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 расположенном выше противне с отверстиями.

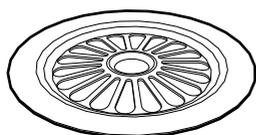


## Решетка



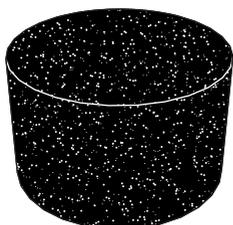
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

## Крышка емкости испарения



Служит для равномерного распределения пара внутри рабочей камеры.

## Губка



Служит для удаления конденсата и остатков воды из рабочей камеры.

**i** Комплектация принадлежностями зависит от модели.

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

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

## 2.5 Другие емкости для приготовления

- Для приготовления блюд в духовке Вы можете использовать собственные емкости, если они стойкими к высоким температурам.
- Для приготовления на пару рекомендуется использовать металлические емкости. Металл способствует лучшему распределению тепла внутри пищевых продуктов.
- Нормальным явлением является деформация металлических емкостей во время приготовления при высоких температурах; после охлаждения они вновь примут свою форму.
- Керамические тарелки значительной толщины могут потребовать больше, чем обычно, тепла. 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 духовки могут возгореться.
- Не касайтесь нагревателей 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 пожара 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 Первое использование

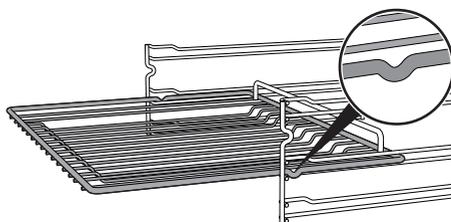
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Чтобы избавиться от следов производства, задайте приготовление при максимальной температуре длительностью не менее 20 минут (см. 3.4 Использование духовки).
5. Чтобы начать использовать прибор, следует установить текущее время (см. «Установка текущего времени»).

## 3.3 Использование принадлежностей

### Решетки

Решетки следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части духовки.



Аккуратно вставьте до упора решетки в рабочую камеру духовки.



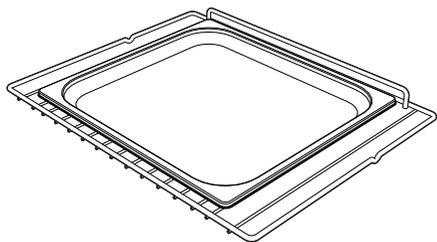
Вымойте решетки перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



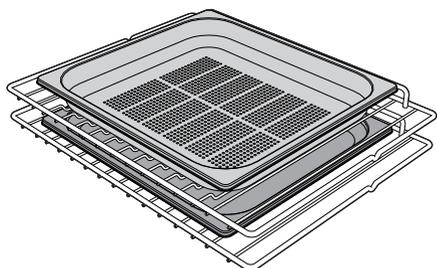
## Использование

### Противни

Противень должен вставляться внутрь решетки.

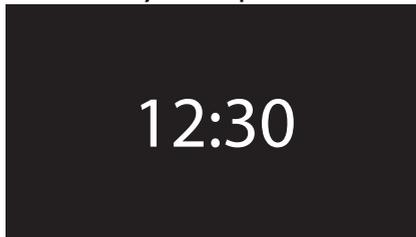


Противень должен вставляться в паз решетки, расположенной сверху него. Таким образом, можно будет собрать жидкость отдельно от готовящихся продуктов (конфигурация 2 + 1, см. «Таблица программ по умолчанию»).



### 3.4 Использование духовки

#### Установка текущего времени



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).

Нажмите ручку управления для входа в меню настроек.



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

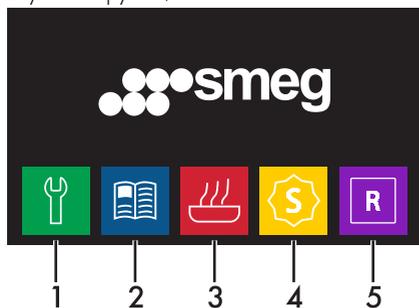


При первом включении или после прерывания подачи электропитания необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.



## Home screen

Нажмите на дисплее на изображение времени. Теперь в home screen прибора можно осуществлять выбор различных доступных функций.



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

## Настройки для приготовления на пару



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 для активации прибора.
3. В home screen выберите иконку

**режимы приготвл.**



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.



## 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.

7. Заполните емкость (напр., кувшин) достаточным количеством воды для планируемого приготовления.
8. Откройте дверцу прибора.
9. Поставьте емкость на открытую дверцу.

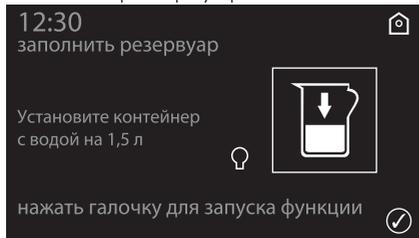


Прим.: емкость с водой должна иметь вес брутто менее 5 кг.



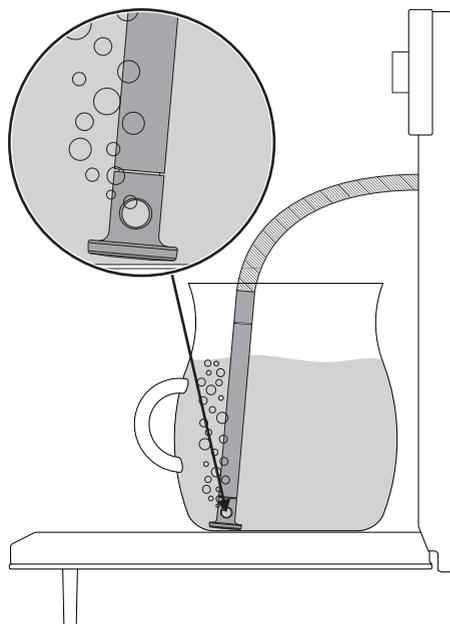
Даже при выставлении более длительного периода времени прибор установит время приготовления на максимальное разрешенное значение.

На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.

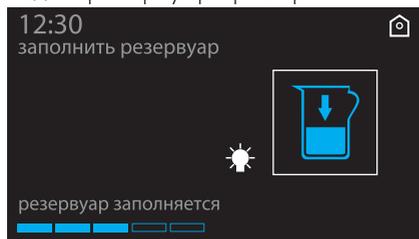




10. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно емкости.



11. Нажмите символ  для заливания воды в резервуар прибора.



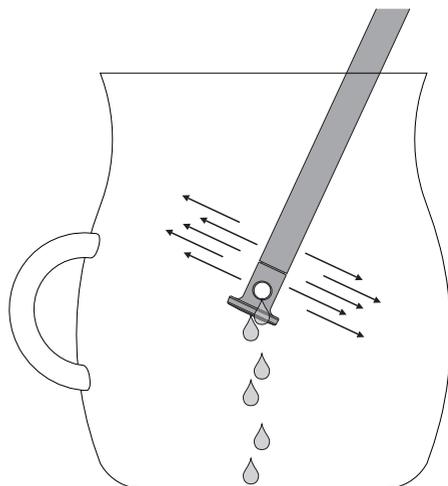
- i** Прибор автоматически загружает необходимое количество воды для приготовления, основываясь на времени приготовления.

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

12. По окончании дисплей покажет возможность начала выполнения режима приготовления на пару.



13. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.





## Использование

14. Верните трубку на место, уберите емкость для воды и закройте дверцу.

**i** При закрытии дверцы автоматическая система осуществит всасывание оставшейся в трубке воды во избежание капания.

На дисплее появится страница для установки параметров приготовления на пару.

15. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.



16. Воспользуйтесь символами **+** и **-** для настройки значения необходимой температуры.

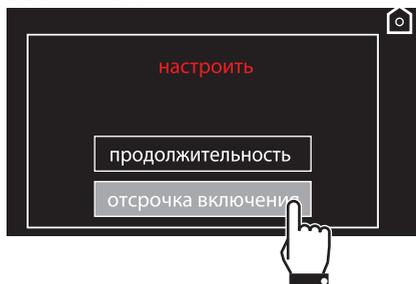


**i** Минимальная температура, которую можно установить, составляет 30°C. С каждым нажатием символов **+** и **-** значение меняется на 5°C с каждым разом.

17. Нажмите символ  для подтверждения выставленной температуры приготовления (например 90°C).



18. Если вы желаете установить время завершения приготовления нажмите символ  и выберите «отсрочка включения».



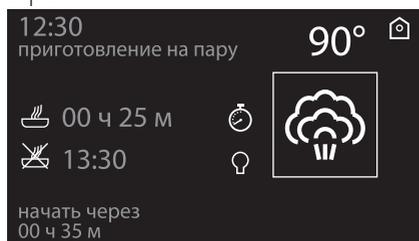
19. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 13.30: коснитесь сначала поля часов, затем цифр 1 и 3; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).





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

Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.



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



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

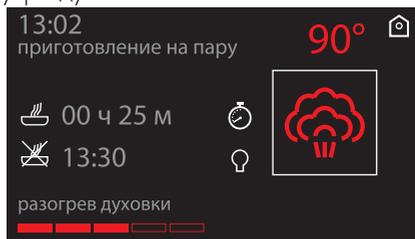


При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.

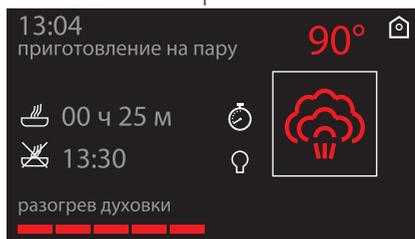
## Фаза предварительного нагрева

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 уровня максимальной настройки.

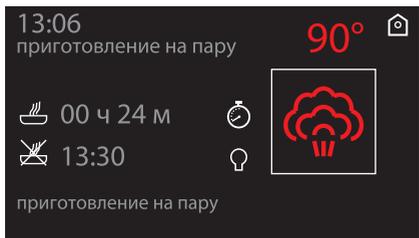


В случае если только что выполнено приготовление при температуре выше 100° С, необходимо дождаться охлаждения духовки, после чего можно повторить цикл приготовления на пару.



## Использование

Срабатывает звуковой сигнал, чтобы указать, что приготовление началось автоматически.



### Изменение выставленных данных

Во время работы можно изменить запрограммированную длительность приготовления:

21. В процессе приготовления нажмите

символ .

22. Наберите на цифровой клавиатуре новую длительность требуемого приготовления.

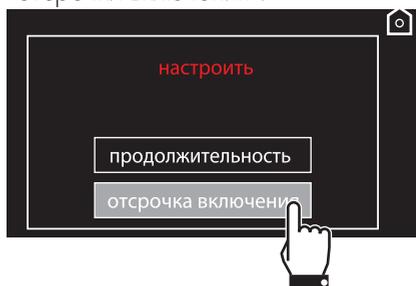
23. Нажмите на символ  для подтверждения.

### Изменение запрограммированного приготовления



Если задано программируемое приготовление, после изменения его длительности необходимо переустановить время окончания приготовления.

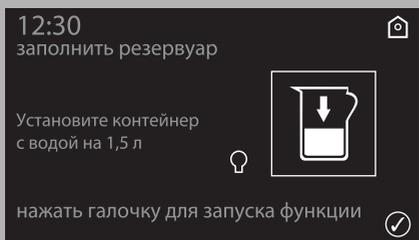
24. Когда прибор находится в ожидании начала приготовления, нажмите на символ  и выберите функцию «отсрочки включения».



25. 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).



**i** Если задать время, превышающее предварительно заданное значение, для которого, следовательно, будет недостаточно залитой в резервуар воды, в момент, когда резервуар будет опорожнен, дисплей отобразит запрос на заливку воды.





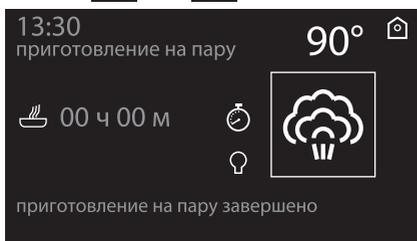
26. Нажмите на символ , чтобы подтвердить время окончания приготовления.

27. Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.

## Окончание приготовления на пару

После окончания приготовления на дисплее отображается надпись «приготовление на пару завершено» и активируется звуковой сигнал, который можно отключить, путем нажатия

символов  или .



Чтобы продлить установленное время приготовления, необходимо снова повернуть ручку управления вправо или влево.

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

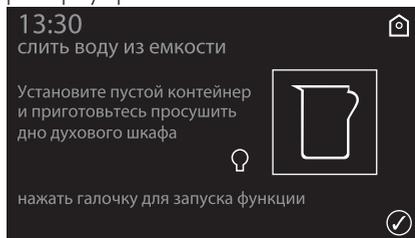
29. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.

## Удаление оставшейся воды

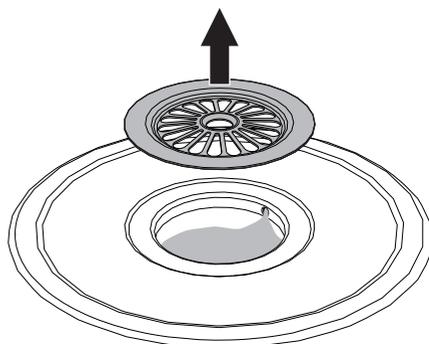


Рекомендуется опорожнять резервуар после каждого цикла приготовления во избежание отложения накипи.

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



31. Снимите крышку с емкости испарения и вытрите ее насухо с помощью губки из комплекта поставки.



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



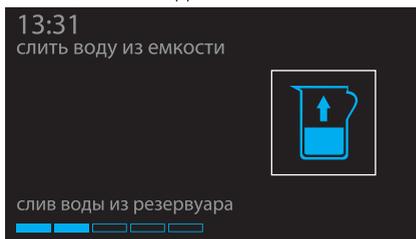
## Использование

32. Рекомендуем поместить губку из комплекта поставки внутри емкости испарения.



Если вы не желаете осуществлять опустошение резервуара, удерживайте нажатым символ возврата  в течение нескольких секунд.

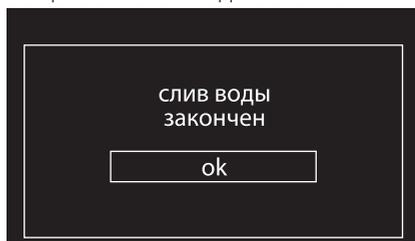
33. Нажмите символ  для опустошения резервуара от оставшейся воды.



Оставшаяся вода будет слита в емкость испарения: оттуда ее можно легко удалить, к тому же она способствует более быстрому охлаждению духовки.

Если оставшееся количество воды превышает 500 мл, ее слив в емкость испарения будет осуществлен в два этапа с целью облегчения высушивания. На дисплее отображается «ШАГ 1», по завершении которого слив приостанавливается. Следует снова нажать на ручку управления, чтобы завершить слив «ШАГ 2».

- По завершении на дисплее появится сообщение «Слив воды закончен».

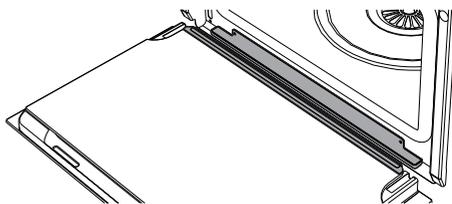


34. Нажмите «ok» для подтверждения.  
35. Отожмите губку с водой в отдельную емкость.



Внимание! Вода может быть очень горячей.

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





## Рекомендации по приготовлению на пару

- **Макаронные изделия и рис:** после достижения температуры в 100° С 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° С. 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 в приготовленном на пару виде. Они сохраняют цвет, вкус и питательную ценность. Овощи с плотной мякотью, такие как картофель, репа и пастернак, рекомендуется готовить при температуре 100° С в течение того же времени, которое предусмотрено для готовки на варочной панели. 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° С примерно 5 минут. Белую рыбу, такую как треска или пикша, рекомендуется готовить при температуре 80° С 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 сок от рыбы не капал на другие продукты.
- **Мясо:** его можно готовить на пару, однако рекомендуется использовать комбинированный режим приготовления, чтобы лучше его подрумянить. Тем не менее тушеное, в том числе в глубокой сковороде, мясо рекомендуется готовить на пару. Подготовьте мясо, как для обычного приготовления в духовке. Поместите их в металлический противень; накройте крышкой или фольгой и в зависимости от типа мяса готовьте его от 45 минут до 3 часов.



## Использование

- **Супы:** приготовление на пару способствует приданию лучших вкусовых качеств при минимальном контроле, поскольку жидкость не переливается через края. Для овощного супа правильной консистенции рекомендуется сначала приготовить на пару овощи, затем добавить бульон и продолжить готовку на пару при температуре 100° С. Функция приготовления на пару идеально подойдет также и для приготовления бульона.
- **Густые похлебки:** готовятся просто и быстро. Поместите продукты для похлебки в металлический противень, накройте крышкой или фольгой и готовьте на пару при температуре 100°С в течение времени, предусмотренного для микроволновой печи. Чтобы придать кремовую консистенцию, в середине готовки помешайте блюдо.
- **Подогрев блюд:** при использовании функции пара продукты не высушиваются, сохраняя должный уровень влажности. Домашняя еда, заранее приготовленная и накрытая листом фольги, потребует примерно 10-12 минут для завершающего приготовления. Готовые блюда потребуют примерно в два раза больше времени, чем указано на упаковке.
- **Размораживание:** функцию пара можно использовать для размораживания пищевых продуктов. Точное время указать сложно. Однако размораживание при помощи пара потребует примерно половину времени по сравнению с обычным размораживанием накрытых пищевых продуктов на кухне.
- **Очистка помидоров и перцев:** эта операция значительно упрощается при помощи функции пара. Ножом сделайте небольшой надрез крест-накрест на кожице помидора и готовьте его на пару 1 минуту. Поскольку кожица перцев более жесткая, потребуется до 4 минут, чтобы смягчить 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:** служит для ухода за лицом, как перед бритьем, или для вытирания рук после еды; нагретые полотенца легко готовятся с помощью функции пара. Смочите полотенце водой, замотайте его в валик и нагрейте на пару 1 минуту.



## Функции комбинированного приготовления

1. Нажмите на отображенное время на дисплее для активации прибора.
2. В home screen выберите иконку режимы приготовл. .



3. Выберите комбинированную функцию.



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

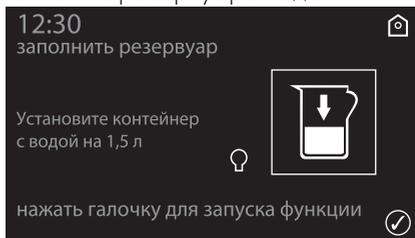


5. Нажмите на символ  для подтверждения.



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

На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».



## Использование

После завершения наполнения резервуара дисплей отобразит экран настройки параметров выбранного комбинированного режима приготовления.

6. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.



7. Воспользуйтесь символами  и  для настройки значения необходимой температуры.



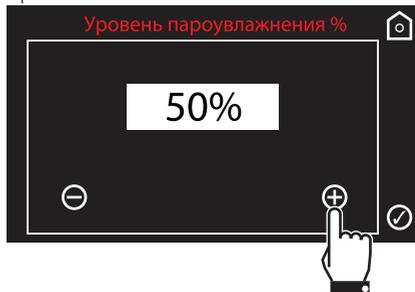
**i** Минимальная температура, которую можно установить, составляет 50°C. С каждым нажатием символов  и  значение меняется на 5°C с каждым разом.

8. Нажмите символ  для подтверждения выставленной температуры приготовления (например 200°C).

9. Нажмите символ  для изменения процента пара для приготовления.



10. Используйте символы  и  для изменения процента пара для приготовления.



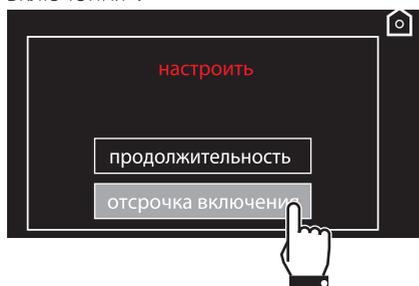
**i** Минимальный выставяемые процент составляет 20%. С каждым нажатием символов  и  значение меняется на 5% с каждым разом.



11. Нажмите символ  для подтверждения выставленного процента пара (например 50%).



12. Если вы желаете установить время завершения приготовления нажмите символ  и выберите «отсрочка включения».

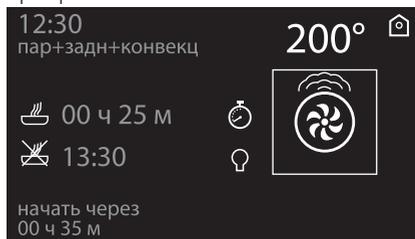


13. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 13.30: коснитесь сначала поля часов, затем цифр 1 и 3; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



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

15. Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.



## Фаза предварительного нагрева

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

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





## Использование

По завершении предварительного нагрева температура достигает уровня максимальной настройки.

Включается звуковой сигнал, указывая на то, что блюдо, которое должно быть приготовлено, может быть поставлено 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.

### 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.

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



## Традиционные функции

1. В home screen выберите иконку **режимы приготвл.**



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.



# Использование

## Измените режим во время цикла приготовления

1. Нажмите символ режима, чтобы изменить его.



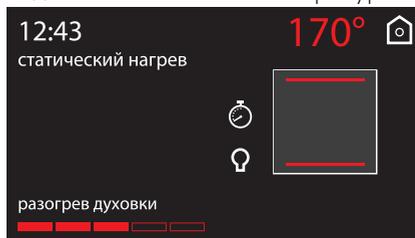
2. Нажмите символ  для доступа к меню традиционных функций.



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.



## Измените предварительно установленную температуру

1. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.

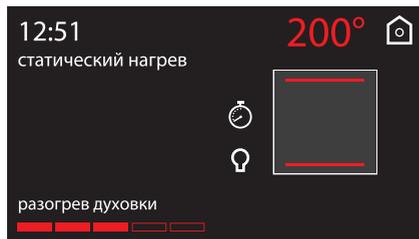


2. Воспользуйтесь символами  и  для настройки значения необходимой температуры.



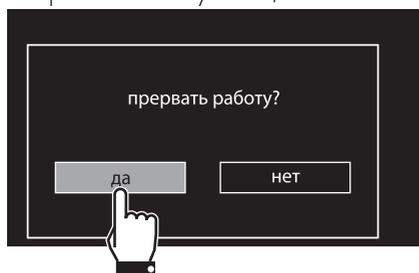


3. Нажмите на символ  для подтверждения.



## Прерывание функции

4. Для прерывания какого-либо режима приготовления нажмите на символ возврата  и удерживайте его примерно в течение 2 с. Необходимо выбрать желаемую опцию.



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



В целях обеспечения безопасности невозможно установить только время окончания приготовления, не установив значение времени приготовления.

## 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, а в сочетании с шампуром (если входит в комплект) позволяет создать в конце приготовления равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления тостов и поджаривания сыра. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.



### Эко

Сочетание работы вентилятора и задн.нагрева+конвекц. в режиме ЭКО особенно подходит для приготовления блюд на одном уровне, обеспечивая при этом низкое потребление электроэнергии.



## 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.



## 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).



## задн.нагрев+ низ + конвекция

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



## Турборежим

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

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



## Функция таймера



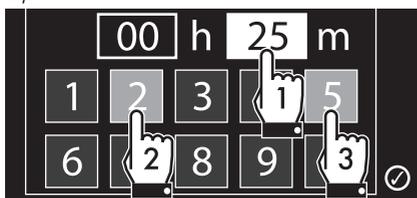
Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.

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



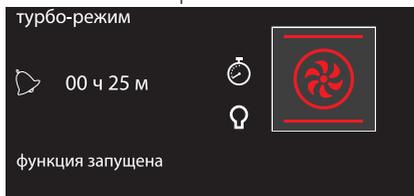
Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

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 таймер .



# Использование

## Приготовление с установкой времени

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

**i** Включение функции приготовления с установкой времени отключает таймер, если он был установлен ранее.

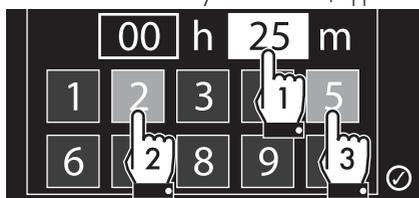
1. Нажмите на символ  во время приготовления.

2. Нажмите на надпись **продолжительность**.



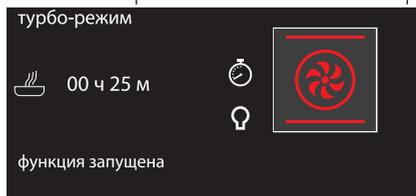
**i** Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

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

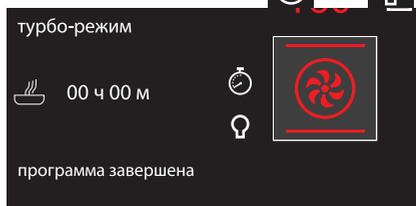


4. Нажмите на символ  для подтверждения.

5. Начнется приготовление по таймеру.



6. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символы  или .



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.



## Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

Во время функционирования прибора можно изменить продолжительность приготовления с установкой времени:

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



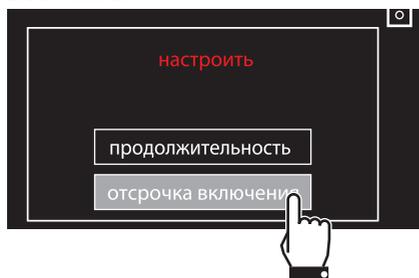
3. Наберите новую продолжительность и нажмите на символ  для подтверждения.

## Отсрочка включения



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

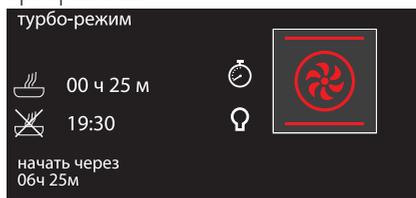
1. После задания продолжительности приготовления нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.



3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19:30: 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 находится в ожидании установки времени окончания программы.



6. В зависимости от выбранных настроек прибор начинает предварительный нагрев, который длится приблизительно 10 минут...



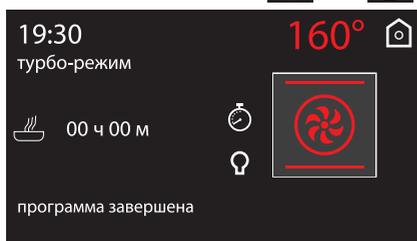


## Использование

7. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



8. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ  или .



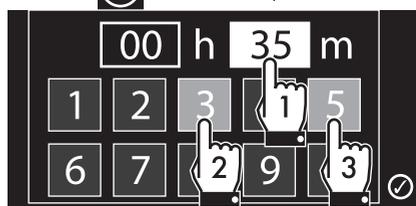
### Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления



После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

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.



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.



## 3.5 Рекомендации по приготовлению

### Для экономии энергии

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

### 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 вкусовых предпочтений потребителя.
- На первых порах при использовании прибора, когда еще нет четкого представления времени, необходимого для приготовления тех или иных продуктов, рекомендуется задавать слегка большее время и снимать пробу с готовящегося блюда ближе ко времени завершения 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 десертов и печенья

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

### Рекомендации по приготовлению на пару

- Время приготовления зависит от консистенции пищевых продуктов, а не от их количества. Например, для капусты брокколи потребуются те же 20 минут, что и для 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, помещены в емкость с отверстиями на дно рабочей камеры духовки.
- Если пар может изменить консистенцию готовящихся продуктов (например, продукты, готовящиеся в глубокой сковородке, пудинги и т. д.), накрывайте блюдо листом фольги.

## 3.6 Специальные функции

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



## Использование

В home screen выберите иконку специальных функций .



### Список специальных функций



#### Таймер

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



#### Размораживание по весу

Данная функция позволяет размораживать различные типы продуктов разного веса.



#### 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»).



#### Очистка резервуара

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



#### Опустошение резервуара

Эта функция позволяет опорожнить резервуар.



## Таймер

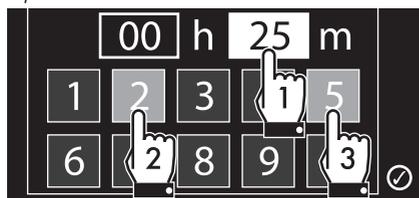


Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

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

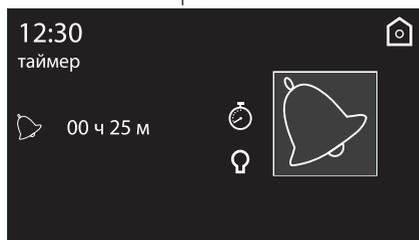


2. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).



3. Нажмите на символ  для подтверждения.

4. Начинается обратный отсчет.

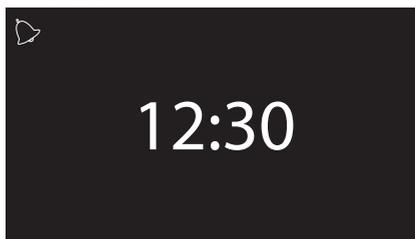


5. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал. Символ  мигает.



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

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.



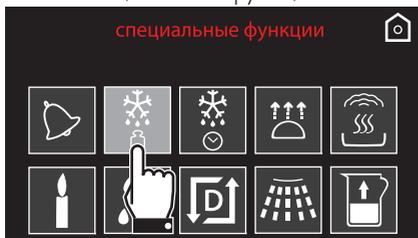
Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.



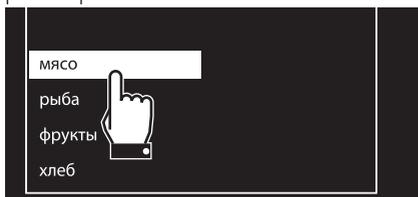
# Использование

## Размораживание по весу

1. Поместите блюдо в печь.
2. Выберите **Размораживание по весу** в меню специальных функций.



3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания.

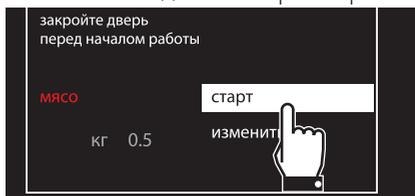


4. Используйте символы  и  чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.



5. Нажмите на символ  для подтверждения.

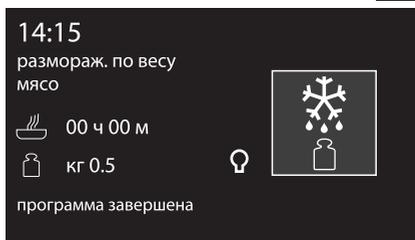
6. Выберите **старт** чтобы начать размораживание, или выберите **изменить** для дополнительного изменения заданных параметров.



7. Нажмите на символ , чтобы запустить размораживание по весу.
8. Начнется размораживание по весу.



9. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .





Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время
Мясо	0.5	01ч 45м
Рыба	0.4	00ч 40м
Фрукты	0.3	00ч 45м
Хлеб	0.3	00ч 20м

## Размораживание по времени

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



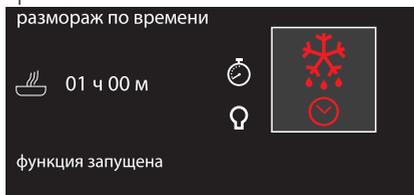
3. Наберите нужную продолжительность (например, 1 час: коснитесь вначале поля часов и затем цифр 0 и 1).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.

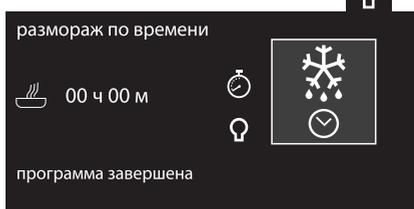
5. Нажмите еще раз на символ , чтобы запустить размораживание по времени.

6. Начнется размораживание по времени.



7. Во время выполнения функции можно дополнительно изменить продолжительность размораживания (см. «Приготовление с установкой времени»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

- В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .



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



# Использование

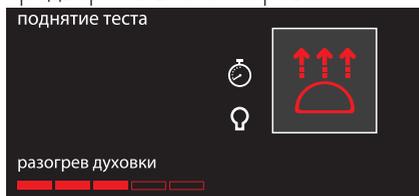
## Поднятие теста

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

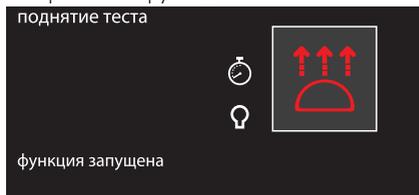
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Выберите **подъем теста** в меню специальных функций.



3. Нажмите на символ , чтобы запустить подъем теста.
4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.



5. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.

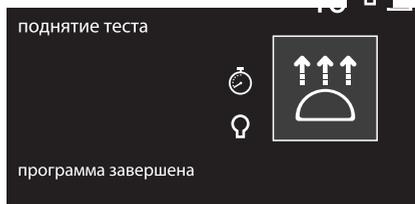


6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Функция таймера»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление с установкой времени») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Отсрочка включения»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

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

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

- В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .



 Для функции поднятия теста изменение температуры по умолчанию (40°C) невозможно.



## 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. Нажмите на символ  чтобы изменить длительность приготовления.
4. Нажмите на символ  чтобы запустить подогрев на пару.

## Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка длительности 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.



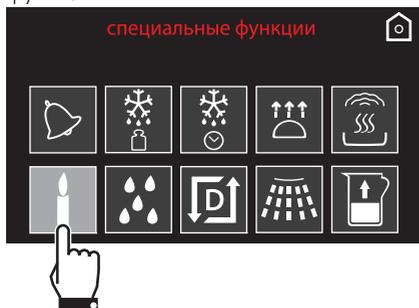
После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

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

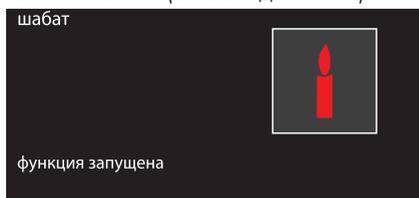


## Использование

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.

Для специальных функций

**Паровая очистка** 

**Удаление накипи** 

**Очистка емкости** 

смотрите раздел «Чистка и уход» этого руководства.

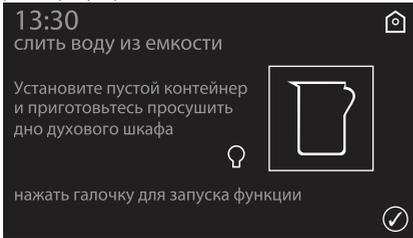


## Опустошение резервуара

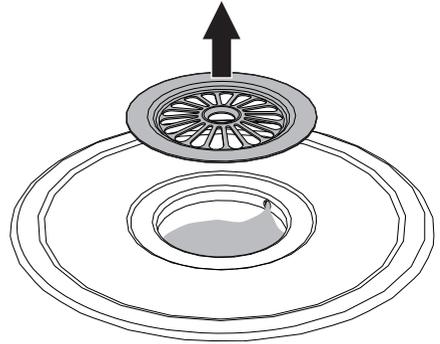
1. Выберите **слить воду из емкости** в меню «специальных функций».



2. прибор предложит слить воду из резервуара.



3. Снимите крышку с емкости испарения и вытрите ее насухо с помощью губки из комплекта поставки.

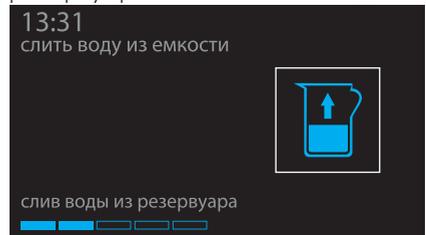


**i** Примечание. Крышка емкости испарения может сильно нагреваться: предусмотрите необходимую защиту.

4. Рекомендуем поместить губку из комплекта поставки внутри емкости испарения.

**✎** Если вы не желаете осуществлять опустошение резервуара, удерживайте нажатым символ возврата  в течение нескольких секунд.

5. Нажмите символ  для опустошения резервуара от оставшейся воды.



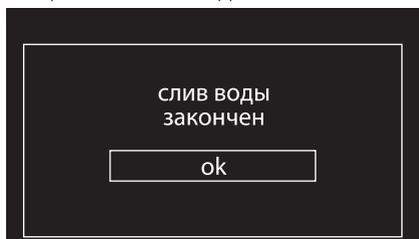


## Использование

Оставшаяся вода будет слита в емкость испарения: отсюда ее можно легко удалить, к тому же она способствует более быстрому охлаждению духовки.

Если оставшееся количество воды превышает 500 мл, ее слив в емкость испарения будет осуществлен в два этапа с целью облегчения высушивания. На дисплее отображается «ШАГ 1», по завершении которого слив останавливается. Следует снова нажать на ручку управления, чтобы завершить слив «ШАГ 2».

По завершении на дисплее появится сообщение «Слив воды закончен».



6. Нажмите «ок» для подтверждения.

7. Отожмите губку с водой в отдельную емкость.



Внимание! Вода может быть очень горячей.

### 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

программы



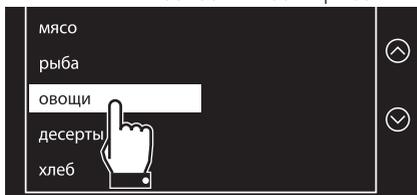
В этом режиме приготовлению предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой печь быстрее достигает температуры жарки.

По окончании предварительного нагрева включается звуковой сигнал, оповещающий о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки. Поместите внутрь блюдо и нажмите на ручку режимов, чтобы приступить к приготовлению.



## Запуск программы

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



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



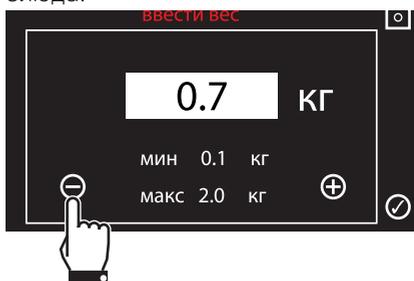
3. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите на название обработки для подтверждения.



4. Нажмите на символ  для изменения веса блюда.



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



6. Нажмите на символ  для подтверждения.

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

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





## Использование

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



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



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.

11. Нажмите на символ , чтобы начать приготовление.

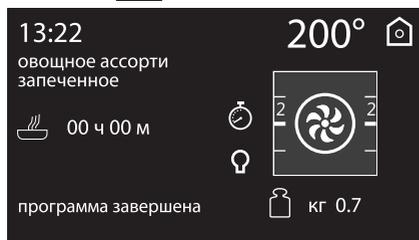




## Завершение программы

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.



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

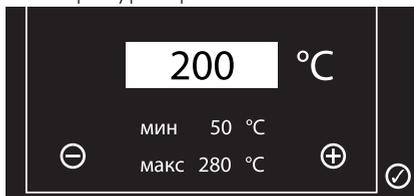
1. Внутри выбранной программы выберите **изменить** из меню выбранного блюда.



В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.



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



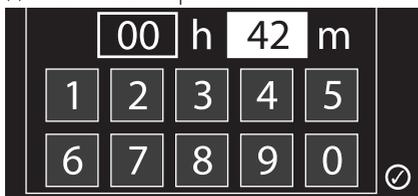


## Использование

- функция приготовления



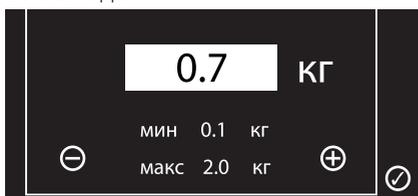
- длительность приготовления



- полка опорной рамки



- вес блюда

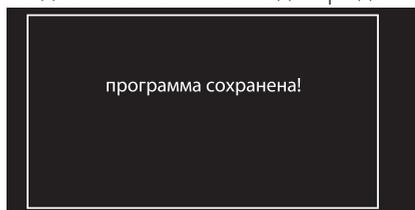


3. Внесите желаемые изменения.
4. Чтобы запомнить программу, нажмите на символ . Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



**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	Температура (°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
Корейка	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	Температура (°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	Температура (°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	свежий	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	Температура (°C)	Время (минуты)
Пончики	свежее	1		-	1	160	60
Печенья/кексы	свежие	0,6		-	1	160	18
Заварное печенье	свежее	0,5		-	1	180	70
Безе	свежее	0,3		-	1	120	90
Песочное тесто	свежее	0,8		-	1	170	40
Круассан	свежий	0,6		-	1	160	30
Яблочное варенье	свежее	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	Температура (°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	Температура (°C)	Время (минуты)
Пицца на противне	свежая	1		-	1	250	9

## ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Температура (°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	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	свежая	1		-	1	90	360
Говядина	средней прожарки	1		-	1	90	240
Свинина	свежее	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

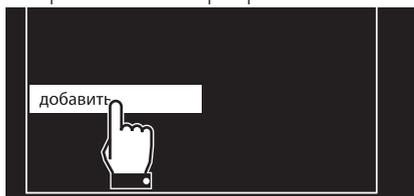
персонал. программы



Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

## Добавление рецепта

1. Выберите **Добавить** из меню «Персональные программы».

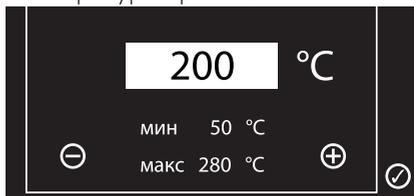


В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.



2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

- температура приготовления



RU



## Использование

- функция приготовления



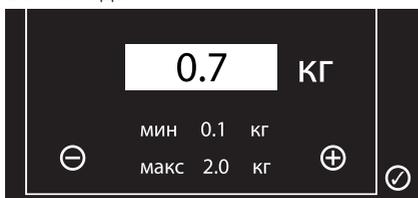
- длительность приготовления



- 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**).

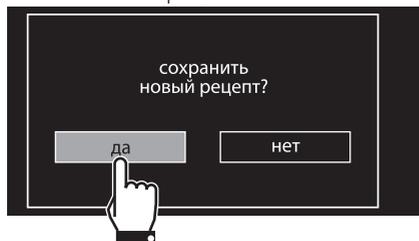
Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

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.

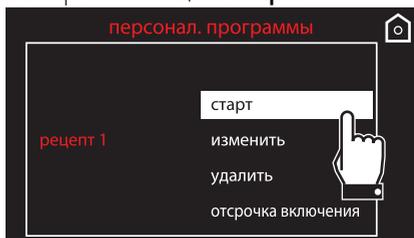


## Запуск персонального рецепта

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 «Специальные программы» (например, был записан в память **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **изменить**.



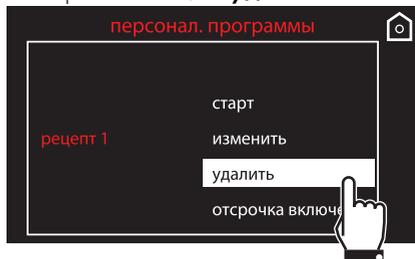
3. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

## Удаление персонального рецепта

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



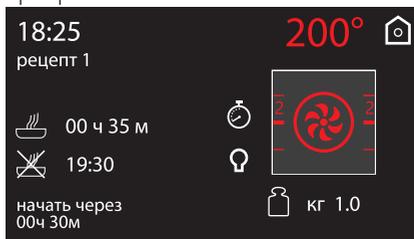
2. Выберите позицию **отсрочка включения**.



3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19.30: 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 находится в ожидании установки времени окончания программы.



## 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.



# Использование

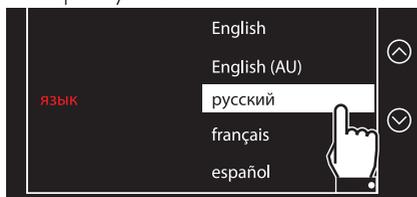
## Язык

**i** Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

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



2. Нажмите на символы  и  для выбора нужного языка.



3. Подтвердите выбранный язык.

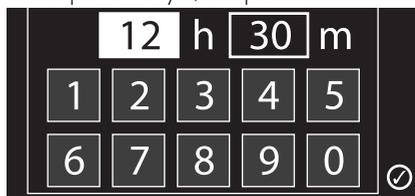
## Часы

**i** Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.

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



2. Наберите текущее время.



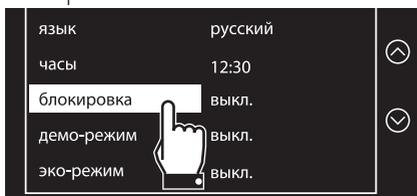
3. Нажмите на символ  для подтверждения.



## 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**.



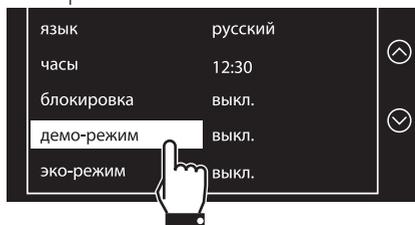
При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

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

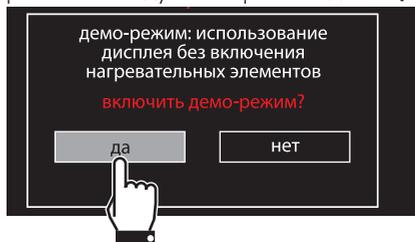
## Демо-режим (только для выставочных моделей)

**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 **OFF** (Выкл) данный режим.



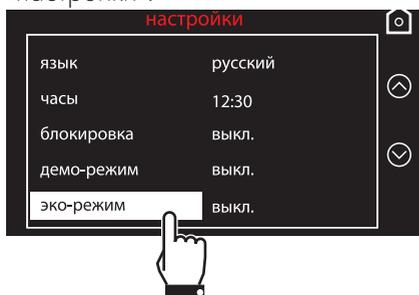
# Использование

## 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».



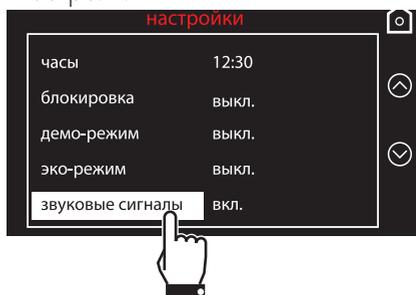
2. Для подтверждения включения Эко-режима следует выбрать надпись **ДА**.



## 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**.



Во время работы экорежима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.



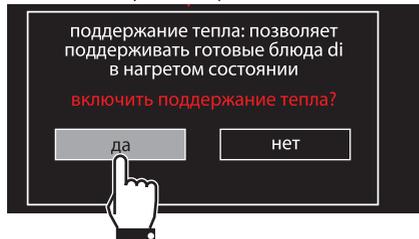
## Поддержание тепла

**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.

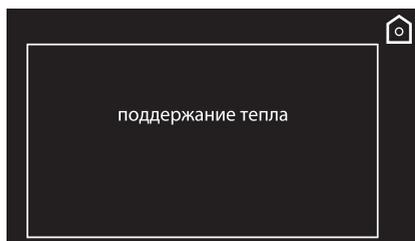
1. Нажмите на символы  или  и выберите **поддержание тепла** в меню «настройки».



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



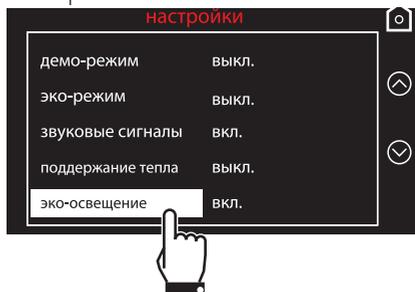
**i** Поддержание тепла активируется сразу по окончании приготовления, о нем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция завершена). Через несколько минут на дисплее отображается показанные ниже экран.



## Эко-освещение

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

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





# Использование

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



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



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 - «**on**» (вкл).

## Цифровые часы

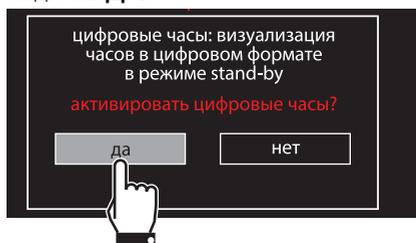


Позволяют отобразить время в цифровом формате.

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.



## Жесткость воды



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

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

1. Нажмите на символы  или  и выберите жесткость воды в меню «Настройки».



2. Используйте символы  и , чтобы задать значение жесткости воды.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.



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



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

В зависимости от значения настроенной жесткости воды на дисплее появится запрос для выполнения процедуры удаления накипи (см. «Удаление накипи») 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.

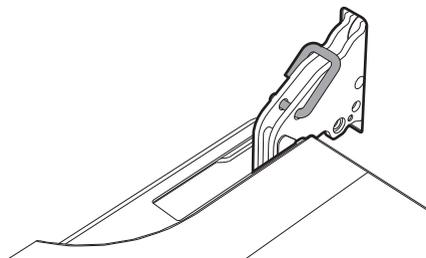
Не допускайте засыхания внутри духовки остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

### 4.3 Снятие дверцы

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

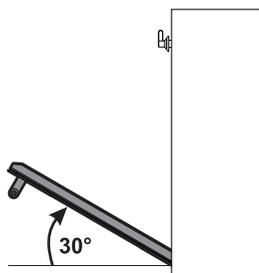
Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

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

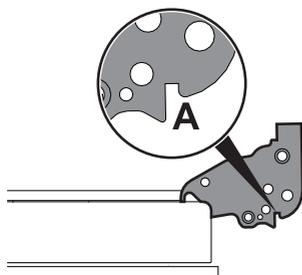




2. Возьмите дверцу за обе стороны двумя руками, приподнимите ее под углом приблизительно  $30^\circ$  и извлеките.



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.



## 4.4 Чистка стекол дверцы

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

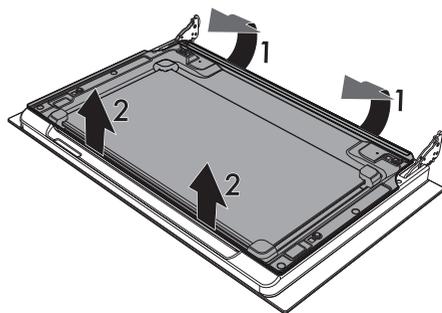


Рекомендуется применять чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

## Демонтаж внутренних стекол

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

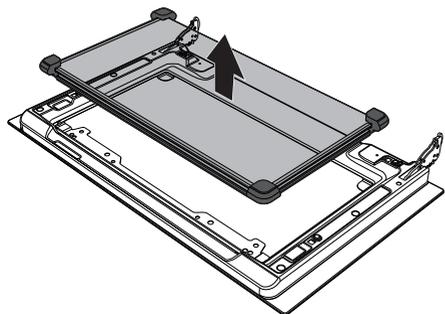
1. Откройте дверцу.
2. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его вверх в задней части, следуя направлению, указанному стрелками (1).
3. Затем потяните стекло к передней части кверху (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



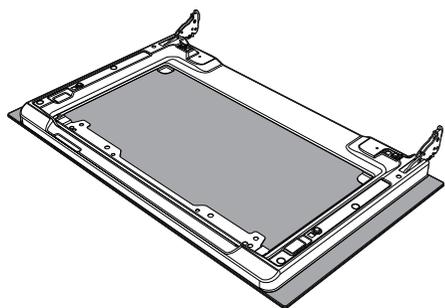


## Чистка и уход

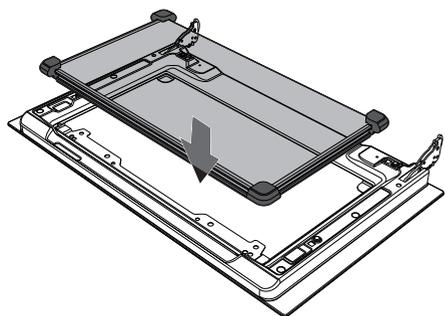
4. Приподнимите вверх промежуточное стекло.



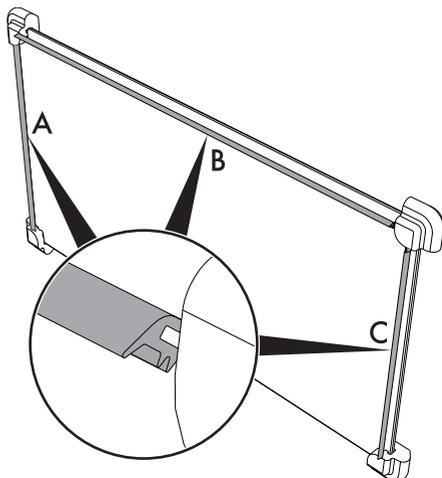
5. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



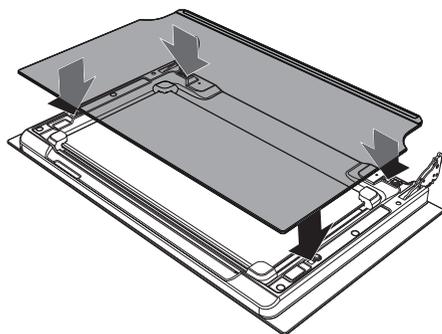
6. Верните на место промежуточное стекло.



7. Рейка с резиновой прокладкой **A** промежуточного стекла должно опираться внутрь наружного стекла.



8. Расположите по центру 4 стержня, вставьте их в гнезда на дверце духовки путем легкого нажатия.

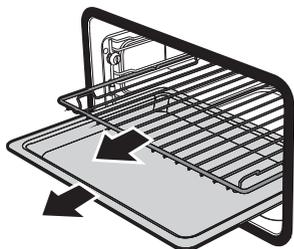




## 4.5 Чистка внутренних поверхностей духовки

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

- Извлеките все съемные части.
- Промойте решетки горячей водой и очистите их небразивными 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.

## 4.6 Паровая очистка



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.



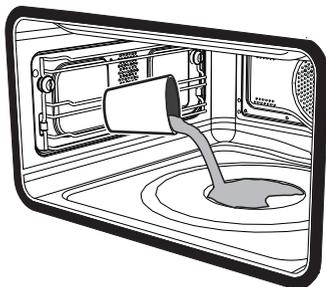
**Неправильное использование  
Риск повреждения  
поверхностей**

- 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:

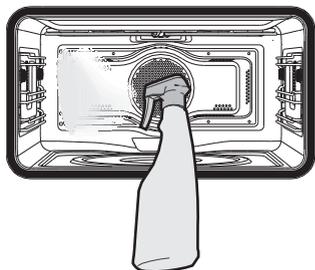
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Обратите внимание, чтобы вода не переливалась из выемки.





## Чистка и уход

- 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 чистка** в меню специальных функций.



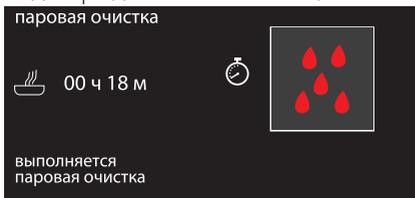
2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.



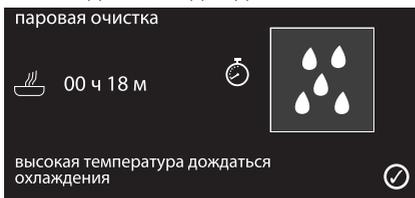
Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.



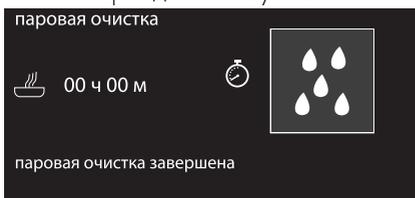
3. Нажмите на символ  для подтверждения. Начнется цикл чистки.



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



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.
4. 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 нецарапающей губки с латунными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.
5. Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется сушку духовки выполнять в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



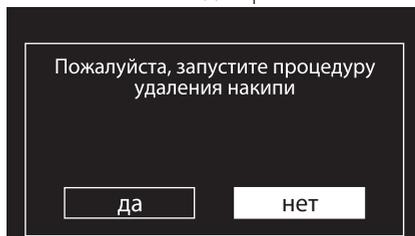
Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

### 4.7 Удаление накипи

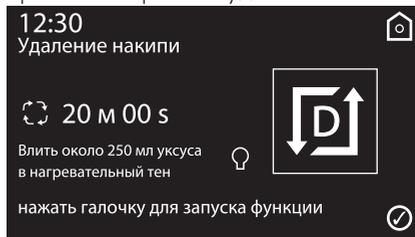


Наличие накипи вследствие игнорирования операций по ее удалению, со временем может отрицательно сказаться на исправной работе прибора.

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



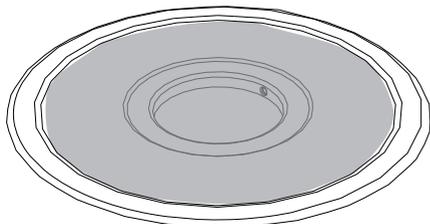
1. Нажмите на надпись **да**, чтобы принять запрос на удаление накипи.



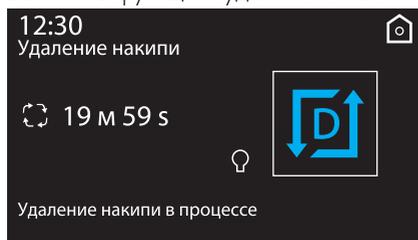
2. Полностью откройте дверцу.



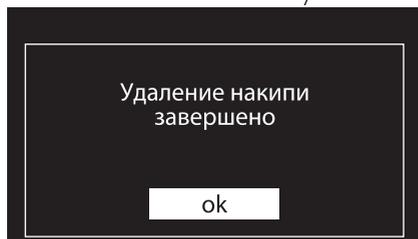
3. Налейте приблизительно 250 мл столового уксуса в емкость испарения так, чтобы покрыть и часть дна рабочей камеры духовки.



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



5. По окончании операции по удалению накипи нажмите на кнопку **ok**.



6. Удалите уксус со дна духовки прилегаемой губкой.  
7. Протрите губкой размягченные отложения с целью максимального удаления накипи.

8. По окончании очистки закройте дверцу.



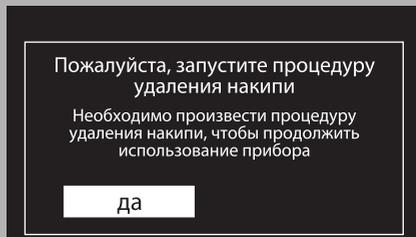
Рекомендуется удалять накипь каждый раз, когда на дисплее появляется сигнализация; это позволит поддерживать бойлер в оптимальных рабочих условиях.



Примечание. Процесс удаления накипи можно отменить подряд 3 раза.



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





### Удаление накипи вручную

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

1. Выберите **ручное удаление накипи** в меню «специальных функций».



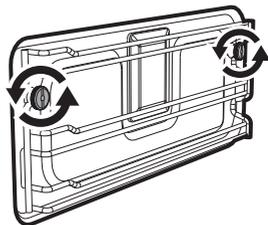
2. Затем выполните процедуру, описанную в разделе «Удаление накипи», начиная с пункта 2.

### Снятие опорных рамок для решеток/противней

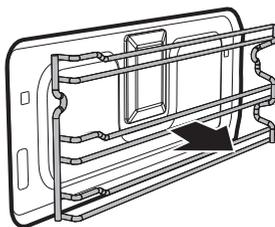
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

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.



## 4.8 Очистка резервуара



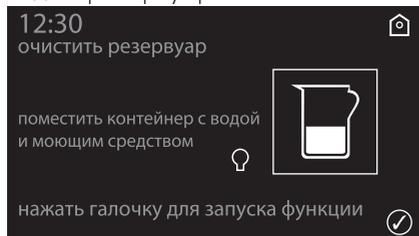
Чтобы обеспечить оптимальную работу прибора, рекомендуется выполнять чистку резервуара примерно один раз каждые 2-3 месяца.

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



В случае если внутри резервуара имеются остатки воды, прибор включит операцию по опустошению резервуара.

2. Нажмите ручку управления, чтобы подтвердить выбранную функцию. На дисплее появится запрос на заливку воды в резервуар.



3. Заполните емкость (напр., кувшин) смесью воды и лимонной кислоты.



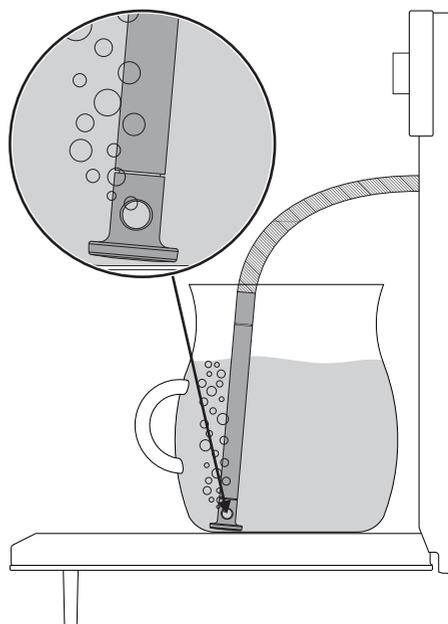
Рекомендуется смешать 30 г лимонной кислоты с полутора литрами воды.

4. Откройте дверцу прибора.
5. Поставьте емкость на открытую дверцу.



Прим.: вес-брутто емкости со смесью должна быть менее 5 кг.

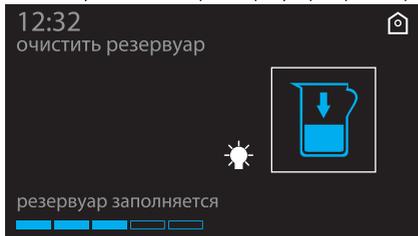
6. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно емкости.





## Чистка и уход

7. Нажмите на символ , чтобы начать заливку смеси в резервуар прибора.

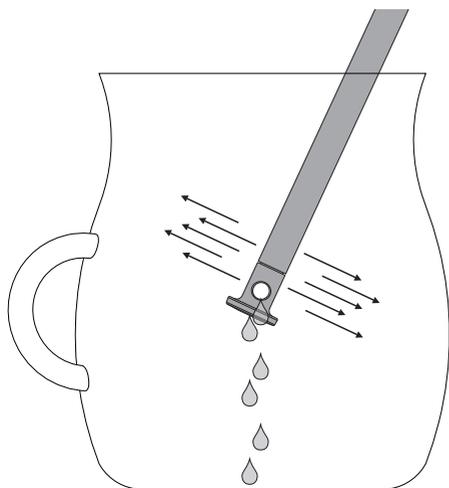


 Прибор автоматически заливает необходимое для заполнения резервуара количество смеси.



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

8. По окончании заливки встряхните трубу, чтобы избавиться от остатков воды.



9. Верните трубу на свое место, выньте емкость для смеси и закройте дверцу.

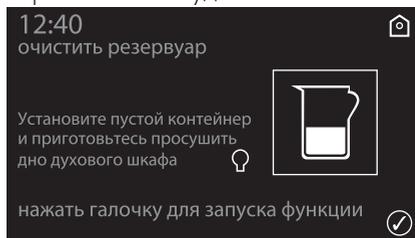


При закрытии дверцы автоматическая система осуществит всасывание оставшейся в трубе смеси во избежание капания.

10. Когда резервуар полный, на дисплее прибора будет показано время, необходимое для выполнения цикла очистки.

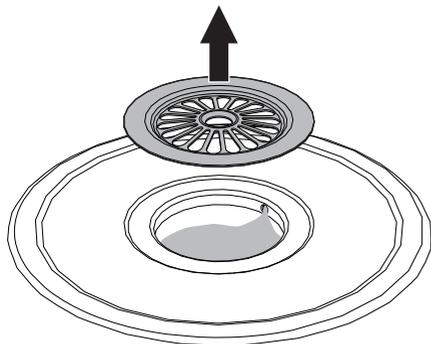


По окончании чистки сработает звуковая сигнализация и на дисплее отобразится окно удаления смеси.





11. Снимите крышку с емкости испарения и вытрите ее насухо с помощью губки из комплекта поставки.

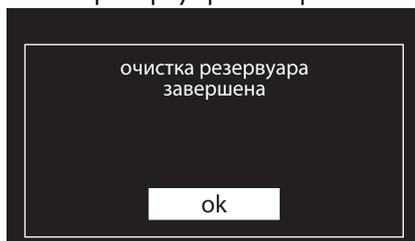


12. Рекомендуем поместить губку из комплекта поставки внутри емкости испарения.

13. Нажмите на символ  чтобы начать опорожнение резервуара от остатков смеси.

Оставшаяся смесь сливается в емкость испарения.

Поскольку остаток смеси превышает 500 мл, слив смеси в емкость испарения выполняется в два этапа для облегчения процесса высушивания. На дисплее отображается «**Шаг 1 из 2**», по завершении которого слив останавливается. Следует снова нажать на ручку управления для завершения слива с помощью «**Шаг 2**». По завершении появится сообщение «**Очистка резервуара завершена**».



14. Используйте губку из комплекта поставки, чтобы удалить остатки смеси из емкости испарения.
15. Нажмите на ручку управления, чтобы выйти из процедуры очистки резервуара.



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.



### 4.9 Внеочередное техобслуживание



Части под электрическим напряжением

**Опасность получения электрического удара**

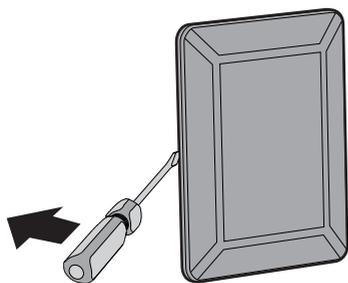
- Отключите прибор от электрического питания.

### Замена лампы внутреннего освещения

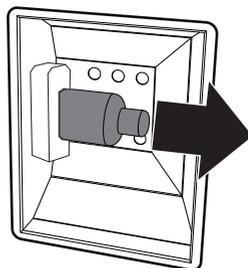
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

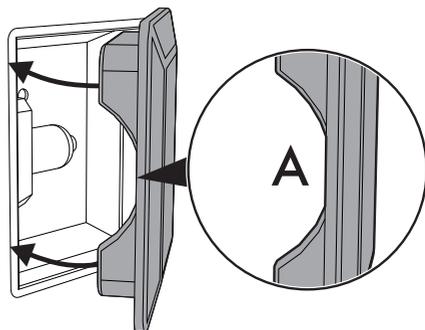


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Поверните внутреннюю фигурную сторону стекла (A) в направлении дверцы.



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



## Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

- Проверьте, не установлен ли «Демо-режим» (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 электропитанию



**Электрическое напряжение  
Опасность получения  
электрического удара**

- Обслуживание 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.

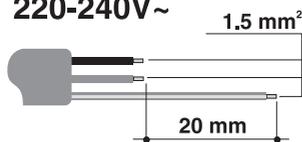
Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220—240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>, 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.

### 5.2 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.



## 5.3 Встраивание



**Тяжелый прибор  
Опасность получения травм  
вследствие сдавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу  
Риск повреждения прибора**

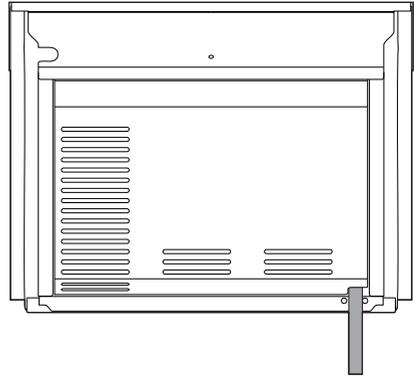
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



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

- Убедитесь, что материал, из которого изготовлена мебель, термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створкой нише или в шкафчике.

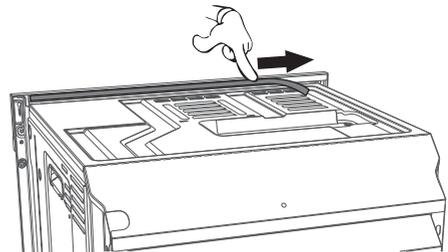
## Положение кабеля питания



(вид сзади)

## Прокладка передней дверцы

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

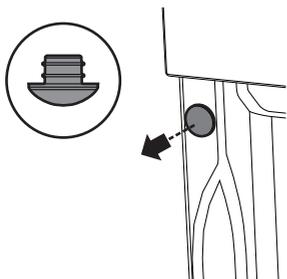




## Установка

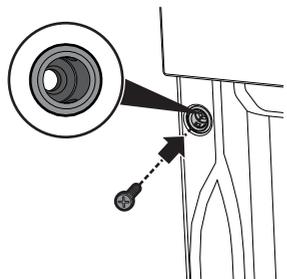
### Втулки крепления

Снять заглушки для втулки, вставленные в боковую стенку печи.

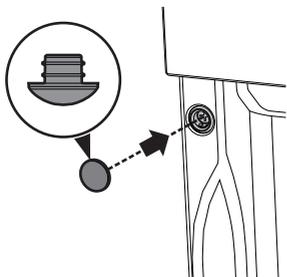


Вставьте прибор в мебель.

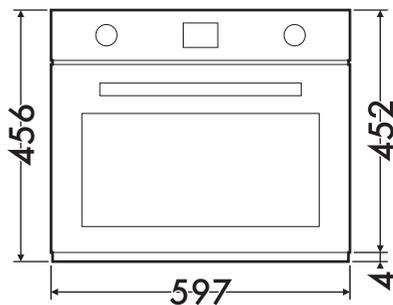
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



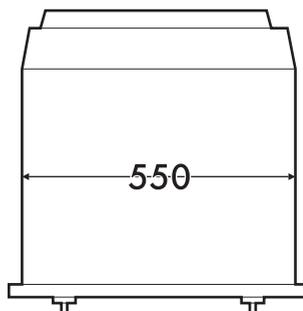
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



### Габаритные размеры прибора (мм)



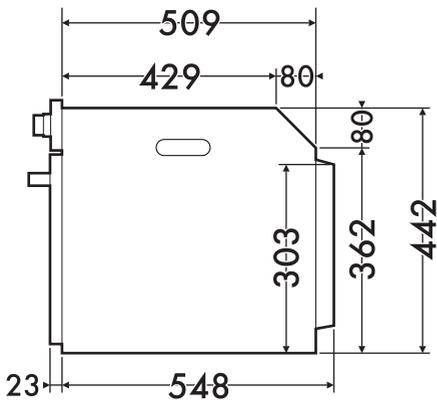
(вид спереди)



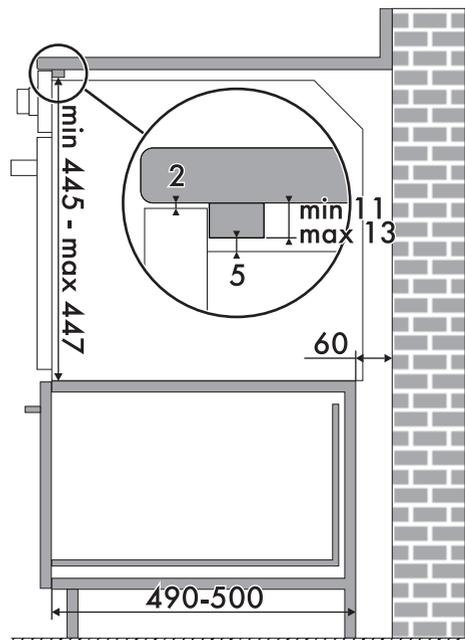
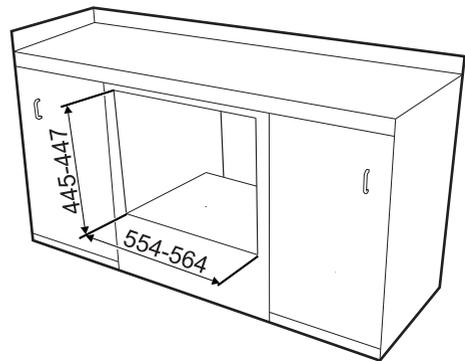
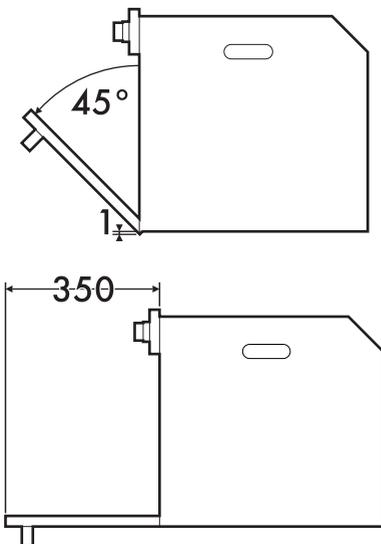
(вид сверху)



## Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)

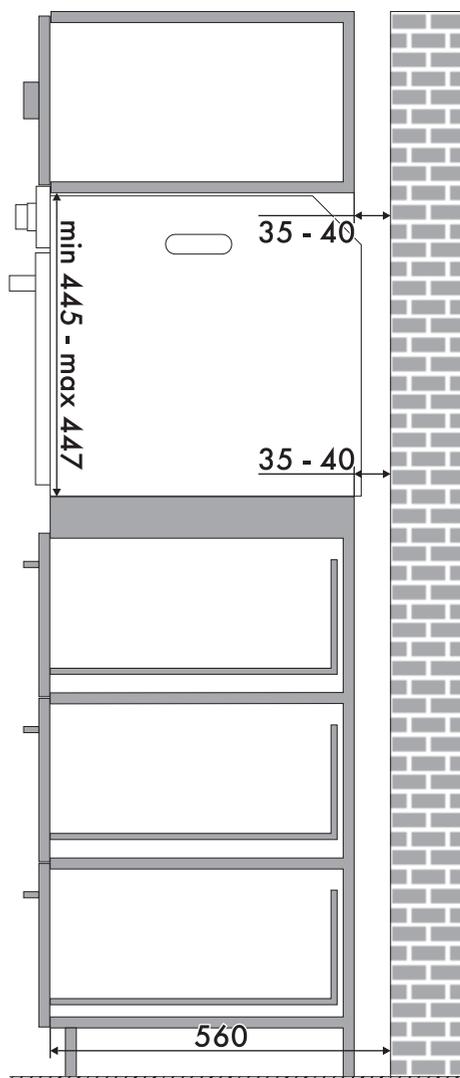
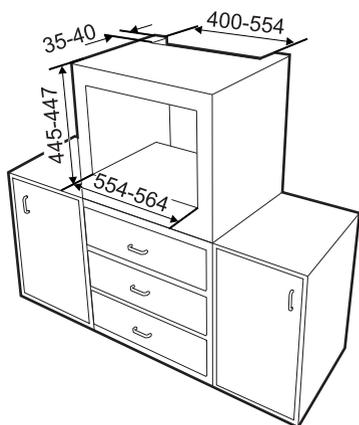


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



# Установка

## Вертикальное встраивание (мм)



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