

Содержание

1	Предупреждения	564
1.1	Общие меры безопасности	564
1.2	Назначение прибора	567
1.3	Ответственность производителя	568
1.4	Руководство по эксплуатации	568
1.5	Идентификационная табличка	568
1.6	Утилизация	568
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	569
2	Описание	570
2.1	Общее описание	570
2.2	Панель управления	571
2.3	Аксессуары	571
2.4	Другие части	572
2.5	Преимущества поддерживаемого приготовления на пару	573
3	Использование	574
3.1	Предупреждения	574
3.2	Первое использование	574
3.3	Использование принадлежностей	575
3.4	Использование духовки	575
3.5	Рекомендации по приготовлению	594
3.6	Специальные функции	595
3.7	Программы	602
3.8	Персональные программы	610
3.9	Настройки	615
4	Чистка и уход	622
4.1	Предупреждения	622
4.2	Чистка поверхностей	622
4.3	Чистка дверцы	623
4.4	Чистка рабочей камеры духовки	625
4.5	Очистка водяного контура	629
4.6	Внеплановое техобслуживание	636
5	Установка	638
5.1	Подключение к сети электропитания	638
5.2	Замена кабеля	638
5.3	Встраивание	639

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com



1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет, приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.



- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует вставлять в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.



Предупреждения

- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
- **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор за рукоятку дверки.

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.



- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.

Для этого прибора

- Будьте осторожны, поскольку пар при некоторых температурных значениях невидим.
- Во время или после окончания процесса приготовления открывайте дверцу осторожно.
- Столовые приборы должны быть стойкими к высоким температурам и пару.
- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.

1.2 Назначение прибора

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



Предупреждения

1.3 Ответственность производителя

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

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

1.4 Руководство по эксплуатации

- Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.
- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



Электрическое напряжение Опасность получения электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.



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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Рекомендация

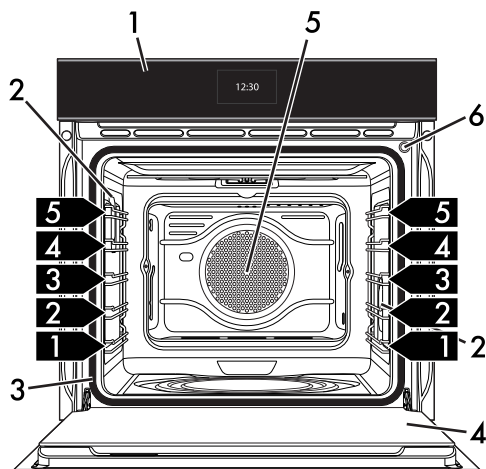
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание

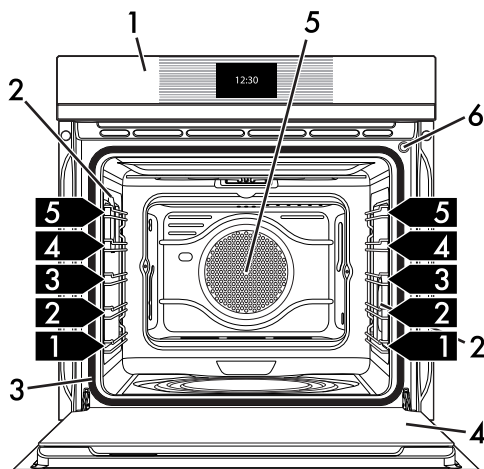


1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца



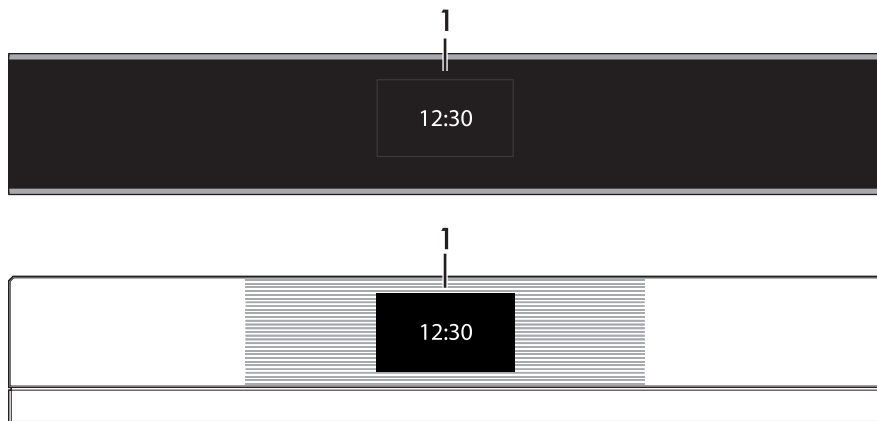
5 Вентилятор

6 Труба для заливки и слива жидкостей

1,2,3... Полка рамы



2.2 Панель управления



1 Дисплей

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

В общем, чтобы вернуться в предыдущее меню или завершить какую-либо

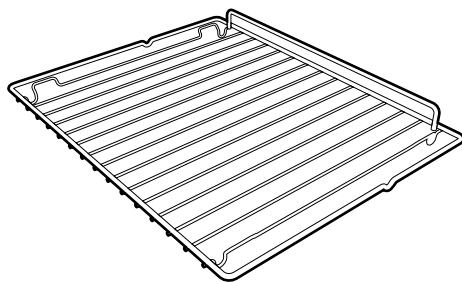
функцию необходимо нажать символ ;

для подтверждения выбора опций

нажмите символ .

2.3 Аксессуары

Решетка



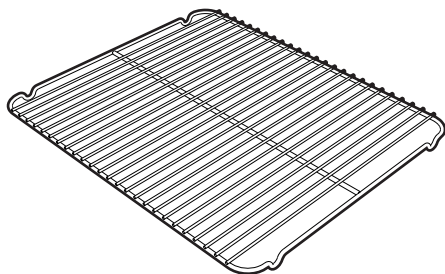
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

RU



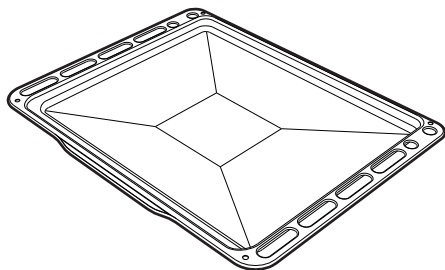
Описание

Решетка для противня



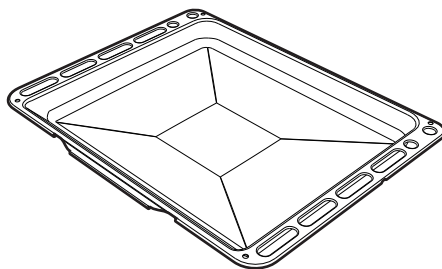
Кладется сверху на противень и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Противень



Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Противень для глубокой жарки



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

i Комплектация принадлежностями зависит от модели.

i Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

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

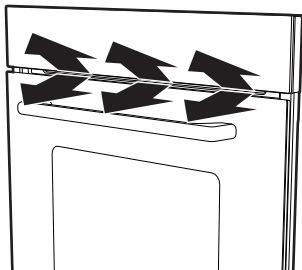
2.4 Другие части

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 ЭКО , Пиролиз  и Эко-пиролиз 
- во время работы какой-либо функции необходимо нажать символ  для включения или  для выключения внутренней подсветки.



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

2.5 Преимущества поддерживаемого приготовления на пару

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

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

Изменения температуры и уровня влажности позволяют достигнуть желаемого гастрономического результата.

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

Поддерживаемое приготовление на пару особо рекомендуется для приготовления мяса: помимо мягкости, оно сохраняет блеск и сочность.

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



3 Использование

3.1 Предупреждения



Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Используйте термостойкие рукавицы для защиты рук во время перемещения блюд внутри духовки.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время ее функционирования.



Высокая температура внутри духовки во время использования
Опасность возгорания или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
- Не пользуйтесь и не оставляйте воспламеняемые материалы вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.



Неправильное использование
Риск повреждения
эмалированных поверхностей

- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

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. Нагрейте пустую духовку до максимальной температуры для удаления возможных производственных остатков.

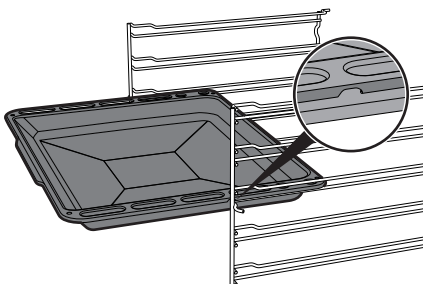
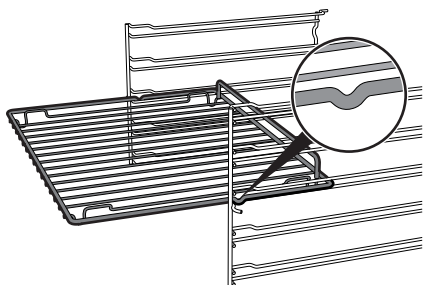


3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

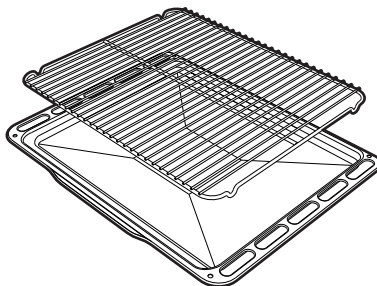
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

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



Решетка для противня

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



3.4 Использование духовки

Стартовое окно

Нажмите на дисплее на показываемое время. Теперь в «стартовом окне» прибора можно осуществлять выбор различных доступных функций.



1 2 3 4 5

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



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

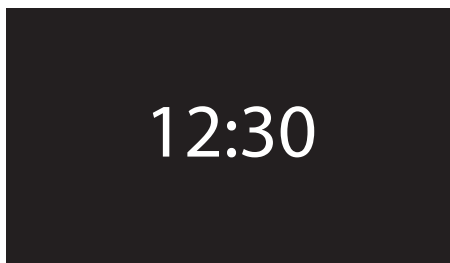


Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



Использование

Первое использование



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

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



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





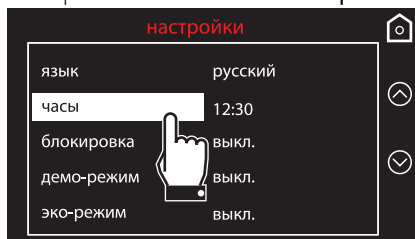
При первом включении или после прерывания подачи электропитания необходимо подождать несколько секунд перед началом работы с прибором.

В «стартовом окне» выберите иконку

Настройки




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



2. Наберите текущее время.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.



Функции поддерживаемого приготовления на пару



Функции поддерживаемого приготовления на пару особо рекомендуются для приготовления влажных тортов, хлеба и жаркого мягкой консистенции.

1. Нажмите на отображенное время на дисплее, чтобы включить прибор.
2. В «стартовом окне» выберите иконку

режимы приготовления



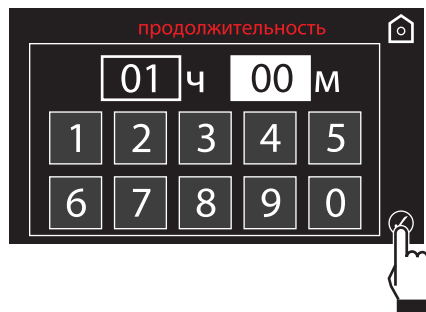
3. Выберите функцию поддерживаемого приготовления на пару.



4. Наберите нужную длительность (например, 1 час: коснитесь по очереди цифр 0 и 1).



5. Нажмите на символ для подтверждения.



Даже при выставлении более длительного периода времени прибор установит время приготовления на максимальное разрешенное значение (13 часов).


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

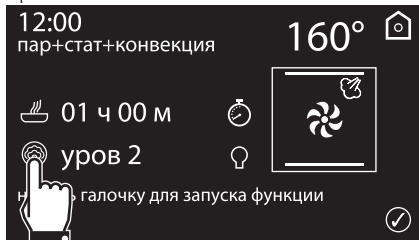
RU





Использование

Как изменить уровень пара:


6. Нажмите на символ , чтобы изменить уровень пара для приготовления.



7. Используйте символы  и  для настройки требуемого уровня пара.



i Прим: выбираемый уровень пара зависит от заданной длительности приготовления:
Уровень 1: всегда доступен;
Уровень 2: от 30 минут и более;
Уровень 3: от 45 минут и более.

8. Нажмите на символ  для подтверждения выставленного уровня пара (например 3).

Общие указания по уровню пара:

Уровень 1: аналогично готовке под крышкой. Рекомендуется для готовки пиццы, больших свиных колбасок, крупных кусков свиного филе, куриных грудок, кусков рыбы, несладких пирогов, хлеба, тушеных овощей...



Уровень 2: рекомендуется для цыплят табака, грудок индейки, кусков свинины, рыбы средних размеров, жареного картофеля, готовки при низкой температуре крупных кусков нежирного жаркого, пастеризации, лапши...

Уровень 3: аналогично готовке под крышкой с добавкой вина. Рекомендуется для поджарки, гуляшей, жарки лопаточных частей, крупной рыбы, тушёного мяса, печёного картофеля, тушёной рыбы и овощей...

Изменение температуры:

9. Нажмите на значение температуры, чтобы изменить его.




10. Воспользуйтесь символами  и  для настройки значения необходимой температуры.





Минимальная температура, которую можно установить, составляет 140°C. При каждом нажатии на символ  и  значение меняется на 5°C.

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

Задайте приготовление с отсрочкой включения:



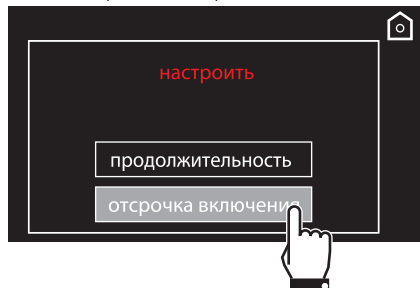
Под отсрочкой включения понимается функция, позволяющая окончить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

12. Если необходимо задать время

окончания готовки, нажмите символ 




13. и выберите «отсрочка включения».

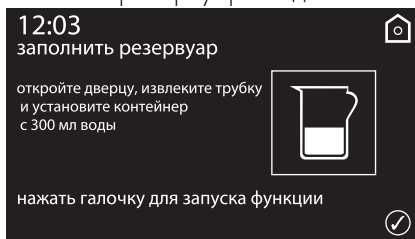


14. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 13.30: коснитесь сначала поля часов, затем цифр 1 и 3; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



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

На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



RU



Использование

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.

16. Заполните кувшин достаточным количеством воды для планируемого приготовления.

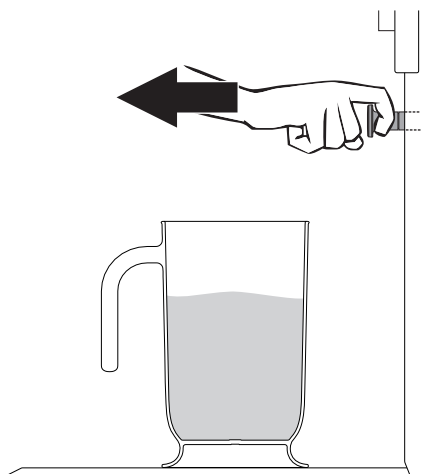
17. Откройте дверцу прибора.

18. Поставьте кувшин на открытую дверцу.

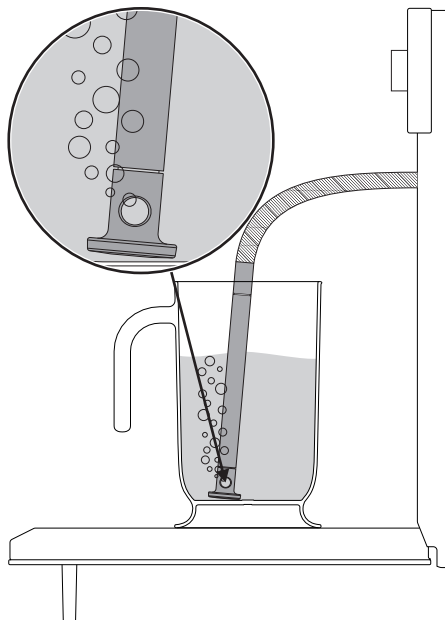


Прим.: кувшин с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

19. Выньте трубку со своего места.



20. Погрузите конец трубки на дно кувшина.



21. Нажмите символ  для заливания воды в резервуар прибора.

12:03
заполнить резервуар



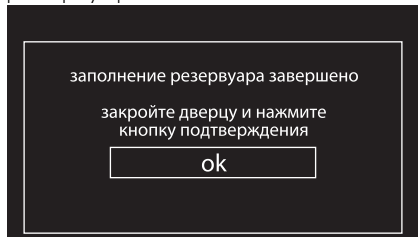
резервуар заполняется



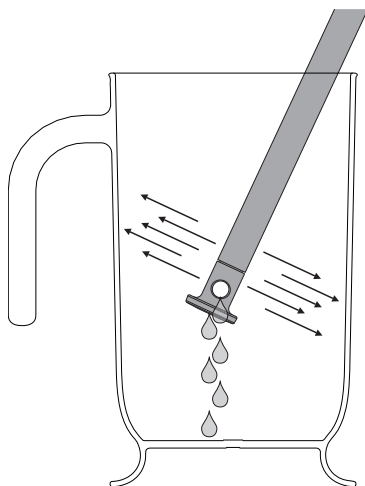
Прибор автоматически загружает необходимое количество воды для приготовления, основываясь на продолжительности приготовления.



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



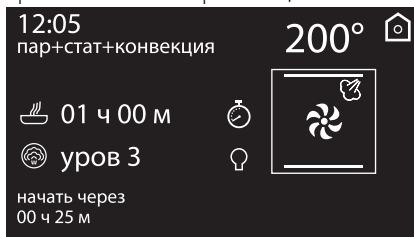
23. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



24. Верните трубку на место и уберите кувшин.

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

25. Закройте дверцу. Прибор автоматически запускает функцию с заданными параметрами (в случае приготовления с отсроченным включением он останется в ожидании времени начала работы).



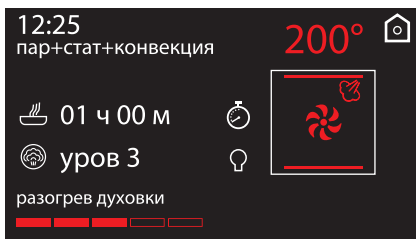


Использование

Фаза предварительного нагрева


В функциях поддерживаемого приготовления на пару приготовлению предшествует фаза предварительного нагрева, во время которой прибор достигает нужной температуры.

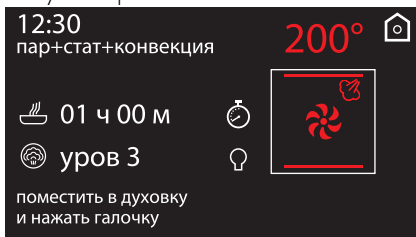
Эта фаза выполняется без применения пара и сопровождается постепенным увеличением температуры внутри духовки.



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

Включается звуковой сигнал, указывая на то, что блюдо, которое должно быть приготовлено, можно поставить в духовку.

- Затем нажмите символ  для запуска приготовления.





Поддерживаемое приготовление на пару

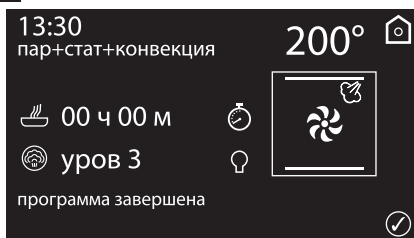


i В случае, если во время предварительного нагрева или приготовления потребуется изменить тип функции, можно будет выбрать только функцию традиционного приготовления.

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

Окончание поддерживаемого приготовления на пару

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






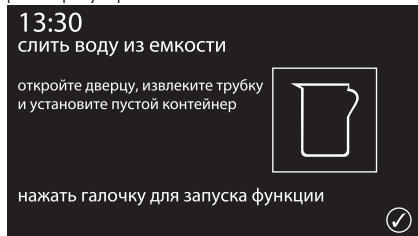
Удаление оставшейся воды

По завершении приготовления на пару можно слить воду из резервуара.



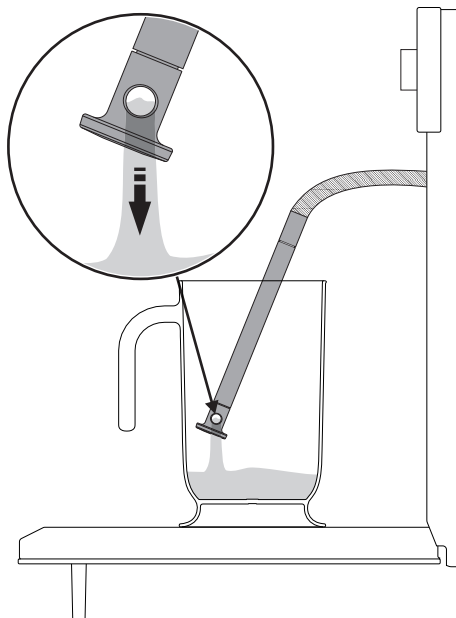
Рекомендуется опорожнять резервуар после каждого цикла приготовления, чтобы избежать отложения накипи.

26. По завершении приготовления на пару нажмите символ возврата : прибор предложит слить воду из резервуара.




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

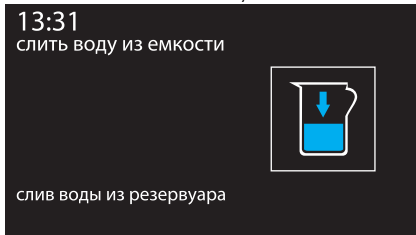
28. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.
29. Поставьте кувшин на открытую дверцу.
30. Выньте трубку со своего места и погрузите ее конец на дно кувшина.






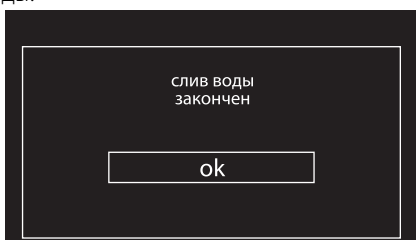
Использование

31. Нажмите на символ , чтобы начать слив воды в кувшин.



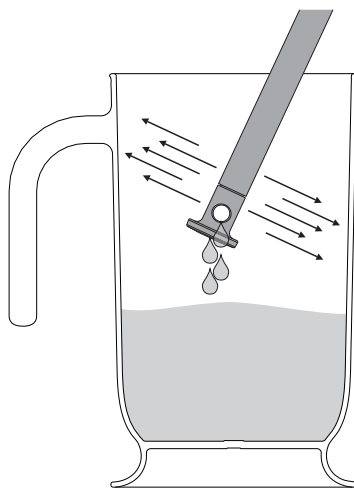
Слив воды можно выполнять только при открытой дверце. Перед тем, как нажать на символ  для начала слива воды, следует всегда проверять, что трубка извлечена из гнезда и погружена в кувшин.

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.



32. Нажмите «ok» для подтверждения.

33. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



34. Верните трубку на место и уберите кувшин.
35. Губкой удалите конденсат с дна рабочей камеры духовки, со стен и стекла дверцы.



Внимание! Вода может быть очень горячей.



Список функций готовки с паром



Верх+низ+конвекция+пар

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



Задний нагрев + конвекция + пар

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



Низ + конвекция+пар

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



Гриль + конвекция + пар

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



Турбо-режим+пар


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

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



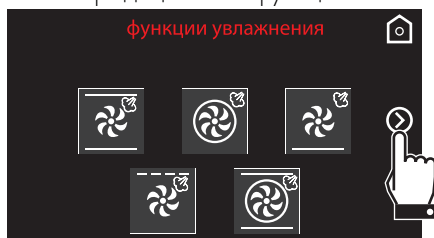
Использование

Традиционные функции

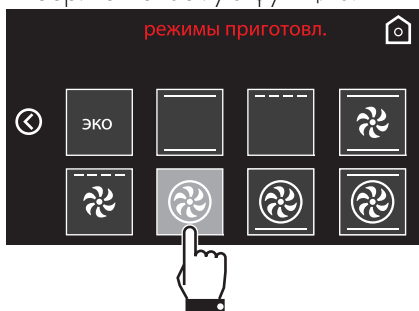
1. В «стартовом окне» выберите иконку режимы приготовления .



2. Нажмите символ  для доступа в меню традиционных функций.



3. Выберите желаемую функцию.



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



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



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



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



Перечень режимов приготовления

ECO

Эко

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

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

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



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.

i

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

Стат. нагрев

В этом режиме тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жаркого любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно рекомендуется для приготовления жирного мяса, например, гуся или утки.

Гриль

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



Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Этот режим идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях.



Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. Этот режим идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).



Задний нагрев+конв.

Сочетание работы вентилятора с задн.нагревом+конвекц (встроенным в заднюю часть духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на нескольких уровнях, если для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип приготовления. 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.



Низ+конвекция

Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренное приготовление. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



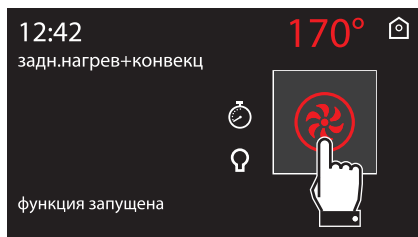
Турбо-режим

Сочетание жарки с вентиляцией с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно готовить различные блюда на различных уровнях без смешения запахов и вкусовых оттенков. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. Чтобы пожарить шашлык, установите температуру на максимум. Когда прибор достигнет максимальной температуры, верните настройки на нормальную температуру. Это позволяет сохранить жидкость внутри мяса и сохранить его оптимальный объем и консистенцию.

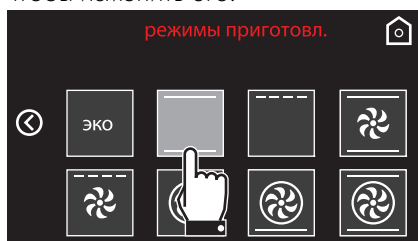


Изменить режим во время цикла приготовления

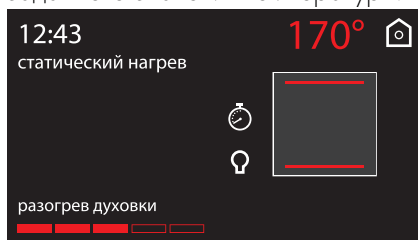
1. Нажмите символ режима, чтобы изменить его.



2. Нажмите символ нового режима, чтобы изменить его.

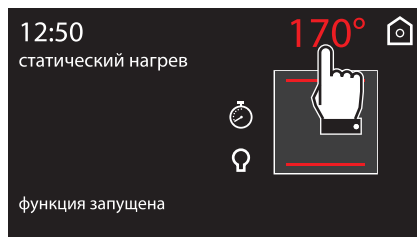




3. На дисплее будет отображаться новый выбранный режим приготовления, заданная температура, текущее время и процесс достижения нового заданного значения температуры.




Изменить предварительно установленную температуру

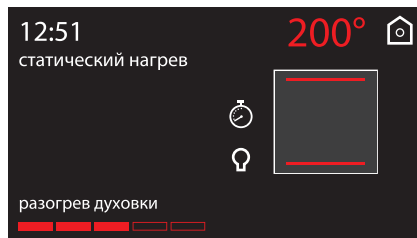
1. Нажать на значение температуры, чтобы изменить его.



2. Воспользуйтесь символами  и  для настройки значения необходимой температуры.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.




RU

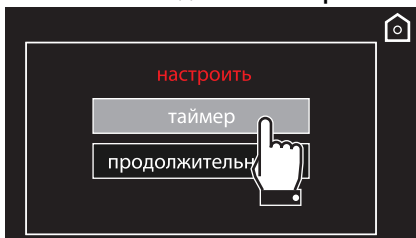


Использование

Таймер во время функции

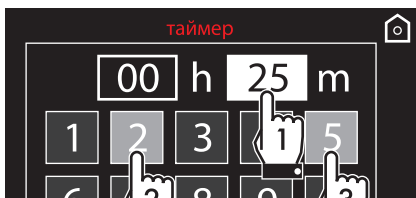
i Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.


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



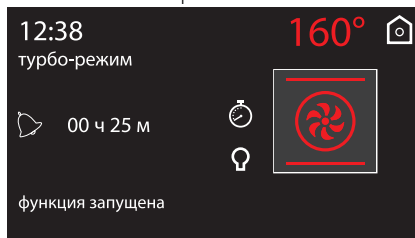
i Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 4 часов включительно.

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







4. Нажмите на символ  для подтверждения.

5. Начинается обратный отсчет.



6. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Символ  мигает.


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

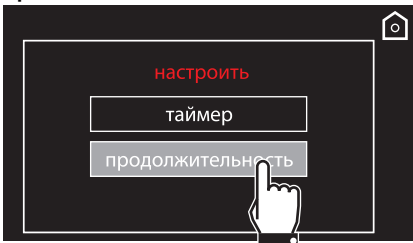


Приготовление по таймеру

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

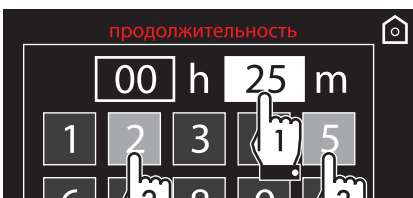
i Включение функции приготовления по таймеру отключает таймер, если он был установлен ранее.


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

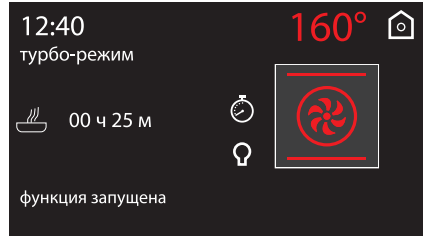


i Время для таймера можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

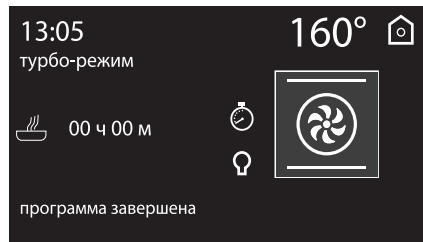
3. Наберите нужную продолжительность (например, 25 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 2 и 5).






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



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



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

RU

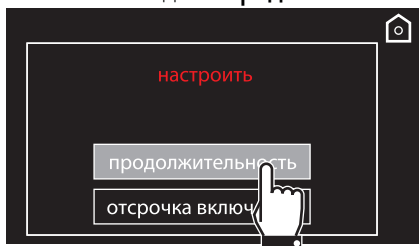



Использование

Изменение выбранных установок при приготовлении по таймеру

Во время работы прибора можно изменить продолжительность приготовления по таймеру:


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

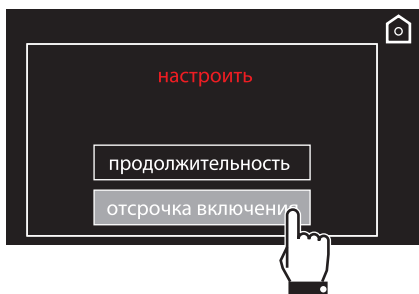


3. Наберите новую продолжительность и нажмите на символ  для подтверждения.

Отсрочка включения


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

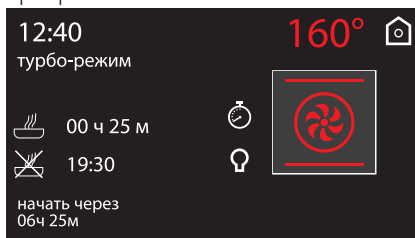
1. После задания продолжительности приготовления нажмите на символ .
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.



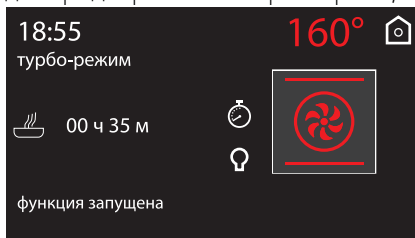
3. Наберите желаемое время окончания приготовления (например, 19:30: коснитесь вначале поля часов, затем цифр 1 и 9; коснитесь поля минут и затем цифр 3 и 0).



4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.

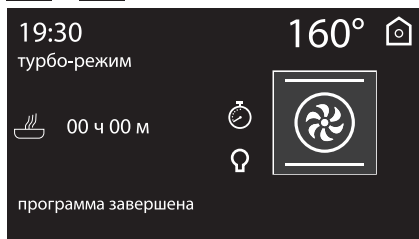


6. В зависимости от заданных значений прибор начнет выполнение выбранной функции, чтобы завершить ее в заданное время (при этом будет добавлены дополнительные 10 минут для предварительного разогрева).





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




Изменение выбранных установок при приготовлении с отсрочкой включения





После изменения продолжительности приготовления необходимо заново установить время окончания приготовления.



Во время функционирования можно изменить продолжительность приготовления с отсрочкой включения:

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



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.



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



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

RU



3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле духовки, после окончания приготовления не оставляйте горячие блюда внутри камеры на длительное время.

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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




Для экономии энергии

- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.
- В случае неиспользования противня для пиццы (если он входит в комплект) выньте его и установите крышку в соответствующем гнезде.

3.6 Специальные функции

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

В «стартовом окне» выберите иконку

специальных функций 



Список специальных функций



Таймер

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



Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



Поднятие теста

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



Подогрев

Служит для разогрева блюд или поддержания их горячими.



Шабат

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



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.



Использование

ECO
P

ЭКО-Пиролиз

При выборе этой функции в духовке осуществляется пиролиз при температуре 500°C в течение заданного времени. Используется для чистки рабочей камеры, если она не слишком загрязнена.

P

Пиролиз

При выборе этой функции духовка нагревается до температур, достигающих до 500 °С, которые разрушают все жировые загрязнения, образовавшиеся на ее внутренних стенках.



Удаление накипи

Данная функция позволяет провести удаление накипи вручную.



Ополаскивание

Данная функция позволяет провести ополаскивание котла вручную.

i

Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях ЭКО-Пиролиз, Пиролиз, Удаление накипи и Ополаскивание смотрите в «4 Чистка и уход».

Таймер

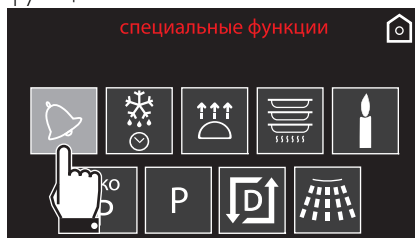
i

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

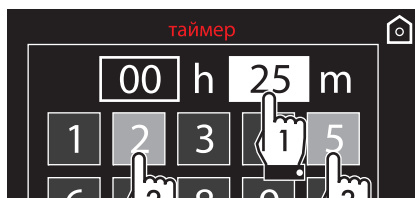
i


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

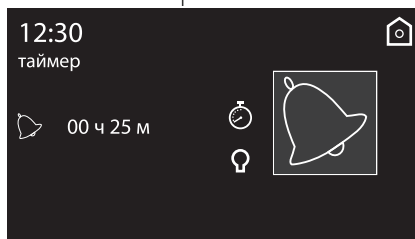
1. Выберите **таймер** в меню специальных функций.



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



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









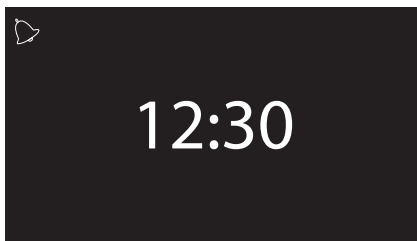
5. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Символ  мигает.



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

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



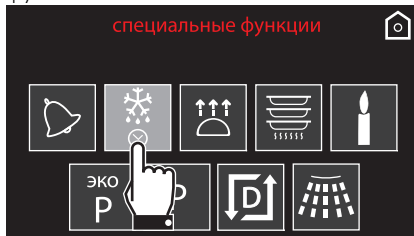
Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.



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


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).

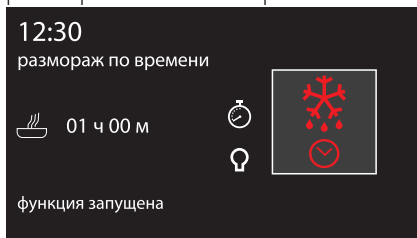


4. Нажмите на символ  для подтверждения.




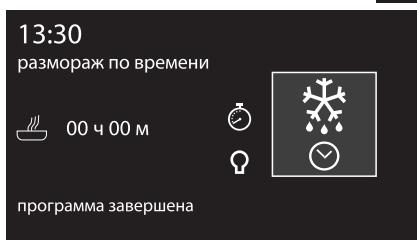
Использование

5. Нажмите ещё раз символ  для запуска функции. Начнется размораживание по времени.



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

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

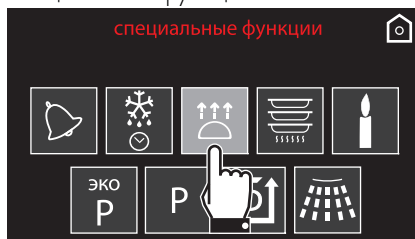



i Продолжительность размораживания по времени можно задавать от 1 минуты до 13 часов включительно.

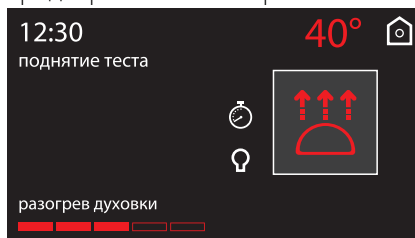
Поднятие теста

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

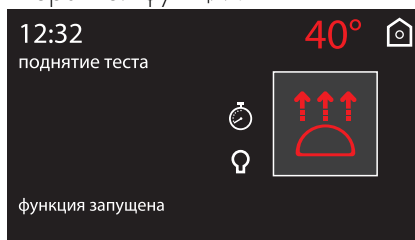
1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Выберите **подъем теста** в меню специальных функций.




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




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




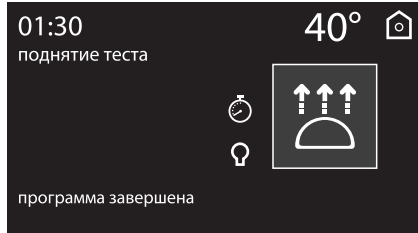


6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Таймер во время функции»), длительность поднятия теста (см. «Приготовление по таймеру») или поднятие теста с отсрочкой включения (см. «Отсрочка включения»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

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 .

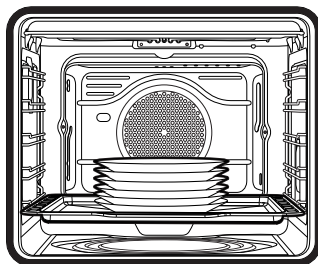
7. В конце на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на символ .



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

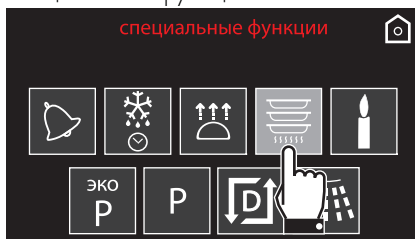
Подогрев

1. Установите противень на первом уровне и на нем в центре разместите блюда для подогрева.




i Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Устанавливайте друг на друга не более 5-6 емкостей.

2. Выберите **подогрев** в меню специальных функций.

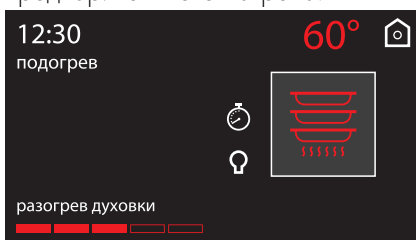




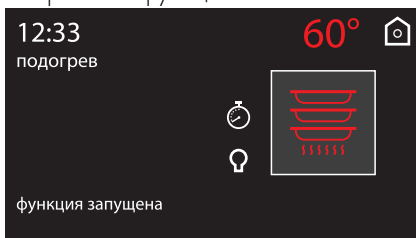
Использование


3. Нажмите на символ , чтобы запустить функцию подогрева блюд, или нажмите на значение температуры и измените его (от 40° до 80°).


4. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.




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

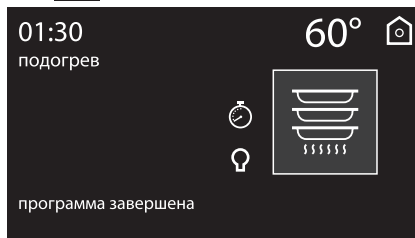


6. Во время выполнения функции можно установить таймер максимум на 4 часа (см. «Таймер во время функции»), продолжительность нагревания (см. «Приготовление по таймеру») либо нагревания с отсрочкой (см. «Отсрочка включения»). Нажмите на символ  для внесения желаемых изменений.

 Если не установлено иное, максимальная продолжительность функции подогрева блюд будет 13 часов.

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

или .





Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

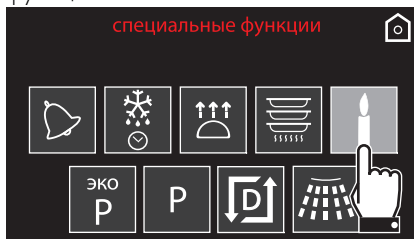
- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание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



После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

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

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



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



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



3.7 Программы



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

В «стартовом окне» выберите иконку

программы 

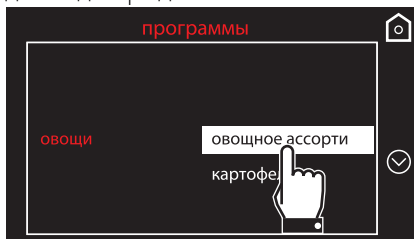


Запуск программы

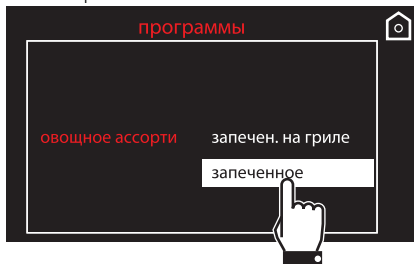
1. Нажмите на символы  и  для выбора типа блюд из меню «Программы». Затем нажмите на название блюда для подтверждения.




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





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



4. Нажмите на символ  для изменения веса блюда.

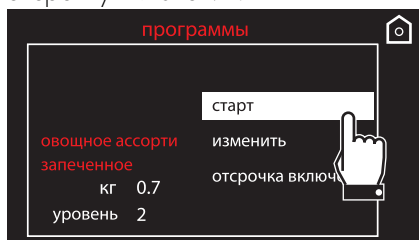




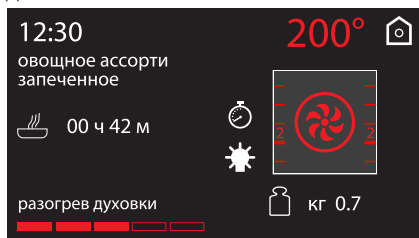
5. Используйте символы  и , чтобы задать вес (в килограммах) блюда.





6. Нажмите 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.



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




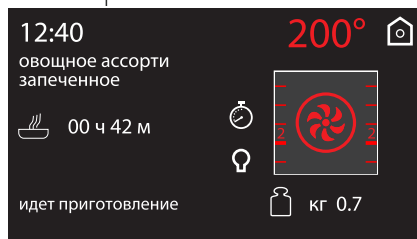
 Указанное время не включает продолжительность предварительного нагрева для достижения установленной температуры.

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

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



11. Нажмите на символ , чтобы начать приготовление.



RU

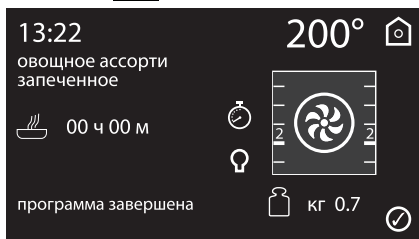



Использование

Завершение программы

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

символа .



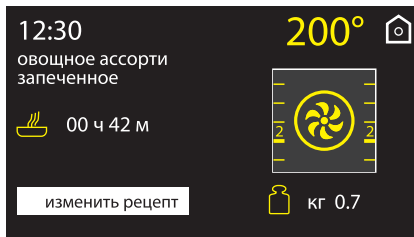
2. Для выполнения нового процесса приготовления с уже заданными параметрами нажмите на символ  (нажать два раза, если включена звуковая сигнализация). Если духовка еще на разогрета, автоматически начнется процесс приготовления, в противном случае начнется фаза предварительного нагрева.

Циклическое изменение программы

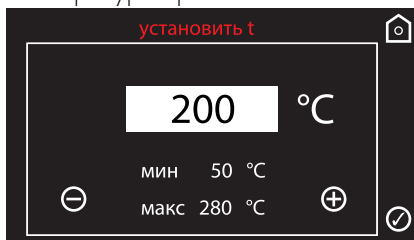
1. Внутри выбранной программы выберите **изменить** из меню выбранного блюда.




В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.




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



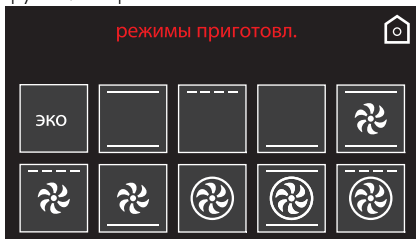
i Последовательное приготовление служит для приготовления нескольких блюд одного и того же вида. Например, для последовательного приготовления нескольких пицц.

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

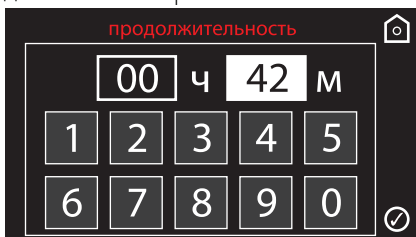
3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите и придержите символ возврата .



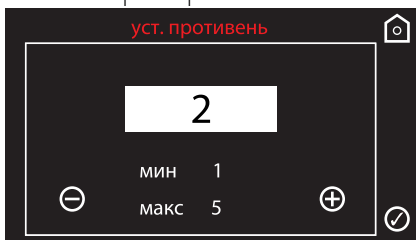
- функция приготовления



- длительность приготовления



- полка опорной рамки




- вес блюда



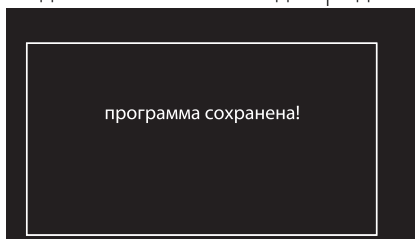
3. Внесите желаемые изменения.

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



 Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.

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



















RU



Использование

Таблица программ по умолчанию

МЯСО

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Ростбиф	с кровью	1		-	2	200	35
	средняя прожарка	1		-	2	200	40
	хорошая прожарка	1		-	2	200	45
Свинья грудинка	-	2		2	4	180	80
Баранина	средняя прожарка	2		3	3	190	90
	хорошая прожарка	2		3	3	190	100
Жаркое из телятины	-	1		-	2	190	65
Свинные ребрышки	куском	0,6		1	4	270	35
	по-отдельности	0,5		1	4	280	23
Свинные отбивные	-	0,2		1	4	250	13
Свинные колбаски	-	1		-	4	280	12
Бекон	кусочками	1		1	3	280	8
Индейка	-	1		3	4	170	65
Запеченная курица	запеченная	1		-	2	200	64
Жаркое из кролика	запеченное	1,5		1	4	195	60
	тушёное	21,5		3	3	165	70



РЫБА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Рыба	свежая	0,5		-	2	160	35
	замороженная	0,5		-	2	160	45
Сибас	целиком	0,5		1	2	210	15
Лосось	куски	0,1		1	2	160	15
Морской черт	-	0,5		1	4	220	15
Люциан	-	1		-	2	180	30
Палтус	-	1		-	2	160	35

ОВОЩИ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Овощное ассорти	запечен. на гриле ⁽¹⁾	0,5		-	4	250	15+10 ⁽¹⁾
	запеченное	1		1	3	270	9+7 ⁽¹⁾
Картофель	запеченный	0,5		1	4	235	35
	замороженный	0,5		-	2	220	13
	гратен	0,5		1	3	200	60

⁽¹⁾ При приготовления на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Более длительное время относится всегда к первой стороне сырого продукта, подлежащего жарке.



Использование

ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пончики	-	1		-	2	160	60
Печенье	-	0,2		1	2	170	16
Кекс	-	0,5		-	2	160	18
Заварное печенье	-	0,5		-	2	180	70
Безе	-	0,3		-	2	120	90
Бисквит	-	1		1	2	160	55
Штрудель	-	1		1	2	185	40
Песочное тесто	-	0,8		-	2	170	40
Булочки	-	1		-	2	180	40
Круассаны	-	0,6		-	2	160	30

ХЛЕБ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Хлеб дрожжевой	-	0,4		1	2	180	30
Фокачча	-	1		-	2	180	25
Пицца на противне	-	1		-	1	280	7



ПИЦЦА

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пицца на камне	свежая	0,5		-	1(2)	280	4
	замороженная	0,3		-	1(2)	280	6

⁽²⁾ (Модели без противня для пиццы) Камень следует расположить на дно рабочей камеры духовки. Замороженная пицца, приготовленная на камне, не требует разного времени приготовления в зависимости от веса.

ПАСТА/РИС

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Запеченная паста	-	1		2	1	200	40
Лазанья	-	2		3	4	200	45
Пазля	-	0,5		-	2	190	25
Пирог киш	-	1		1	4	175	45
Суфле/флан	-	0,5		-	2	180	25

RU


РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	Уровень пара	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	-	1		-	2	90	360
Говядина	средней прожарки	1		-	2	90	105
	хорошая прожарка	1		-	2	90	380
Свинина	-	1		-	2	90	330
Баранина	-	1		-	2	90	360



i Указанное в таблице время приготовления относится к блюду в рецепте, является ориентировочным и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.

i В таблицах приводятся параметры, установленные на заводе-изготовителе. Если после подтвержденного изменения потребуется восстановить первоначальную программу с исходными настройками, необходимо ввести данные, приведенные в таблице.

 При включении эко-режима (см. 3.9 Настройки) время достижения необходимой температуры или самого приготовления может изменяться.

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 «стартовом окне» выберите иконку

персонал. программы

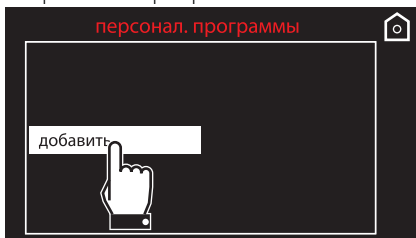


i Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

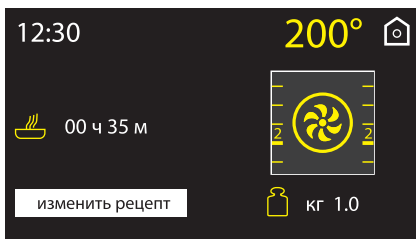


Добавление рецепта

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



В главном экранном окне все изменяемые параметры выделены серым цветом.



2. Нажмите на параметр, который Вы желаете изменить:

- температура приготовления



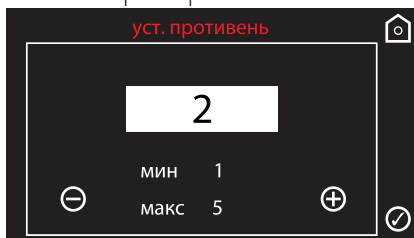
- функция приготовления



- длительность приготовления



- полка опорной рамки



- вес блюда




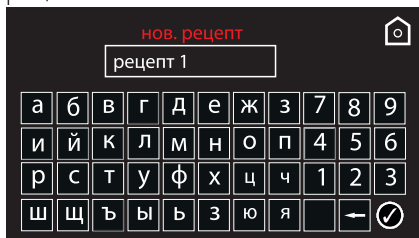
3. Внесите желаемые изменения.


RU





Использование


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.

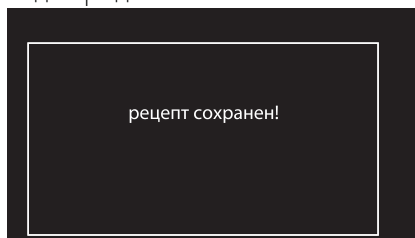
6. После ввода названия нового рецепта нажмите на символ  для подтверждения.

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



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

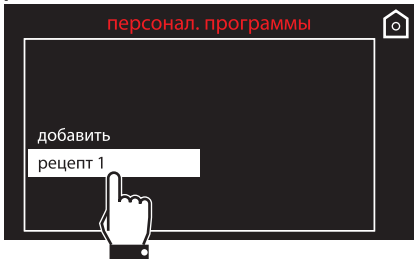
8. Если сохранение рецепта будет сохранено, на дисплее появится подтверждение.



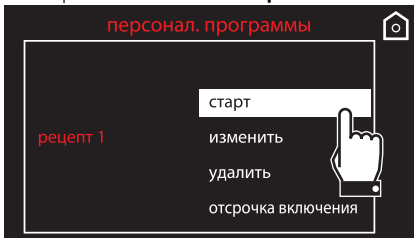


Запуск персонального рецепта

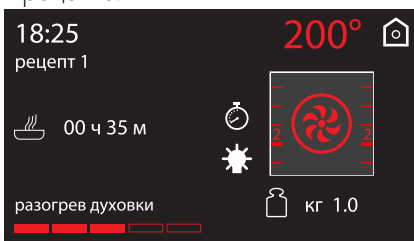
1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **старт**.



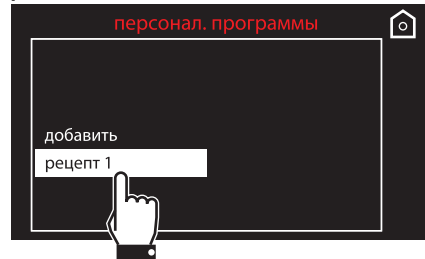
3. Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.



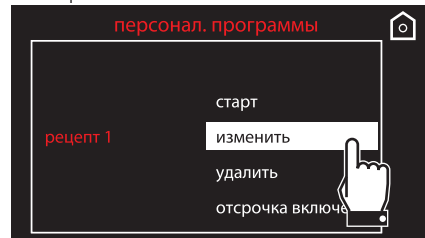
Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.

Изменение персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **изменить**.

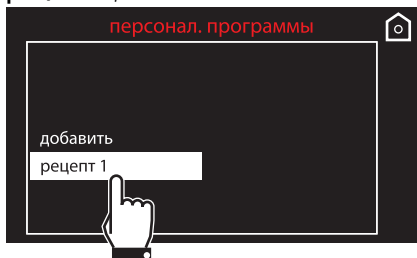


3. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

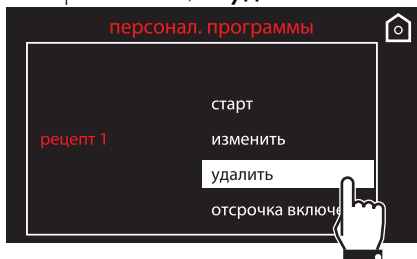


Удаление персонального рецепта

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).



2. Выберите позицию **удалить**.



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

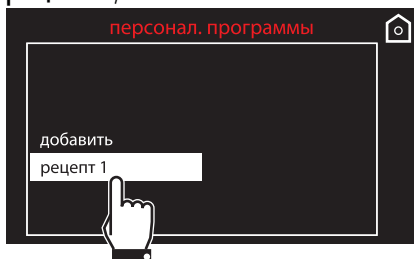


4. Если удаление будет подтверждено, на дисплее появится подтверждение.

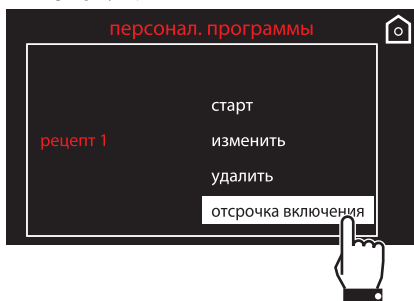


Отсрочка включения

1. Выберите один из **персональных рецептов**, занесенных ранее в память в меню «персонал. программы» (в примере был внесен в память рецепт, **рецепт 1**).




2. Выберите позицию **отсрочка включения**.





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



- Нажмите на символ  для подтверждения.
- Прибор находится в ожидании установки времени окончания программы.



3.9 Настройки

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора. В «стартовом окне» выберите иконку

настройки 



В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.



Использование



Язык

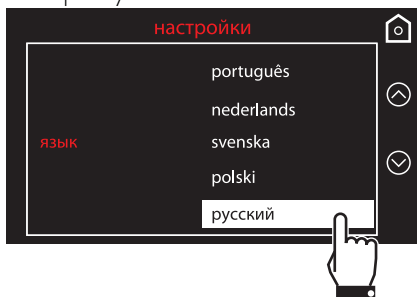


Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

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



2. Нажмите на символы  и  для выбора нужного языка.





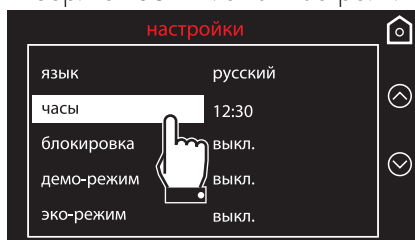
3. Подтвердите выбранный язык.

Часы




Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.

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



2. Наберите текущее время.



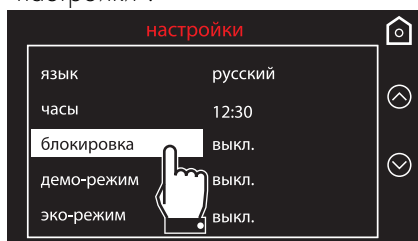
3. Нажмите на символ  для подтверждения.



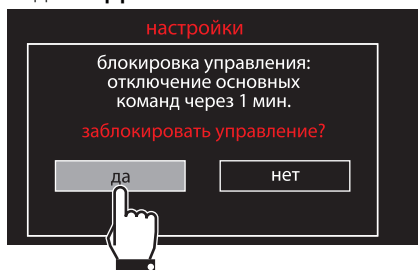
Блокировка


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**.





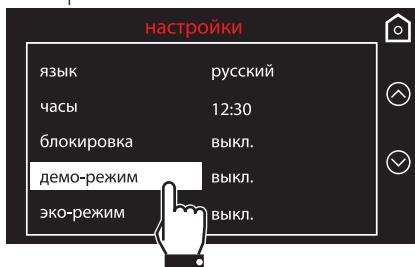
При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

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

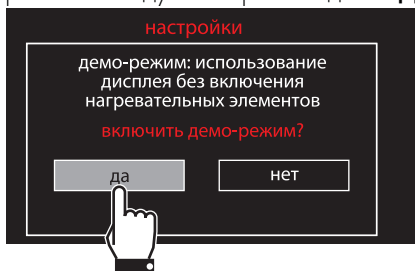
Демо-режим (только для выставочных моделей)

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 **ВЫКЛ.** данный режим.

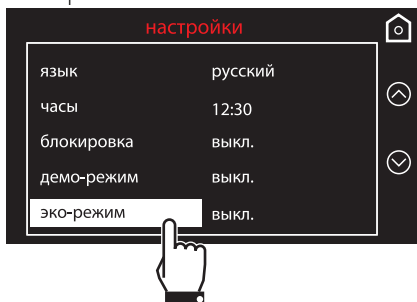


Эко-режим

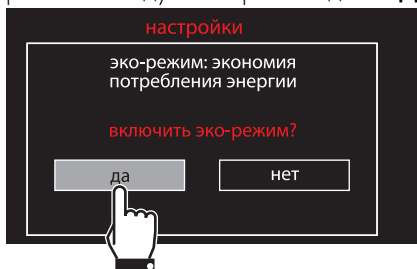
i Позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.


При включении этого режима на дисплее появляется символ  рядом с функцией.

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





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

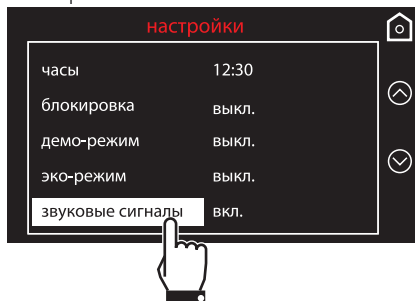


 Во время работы эко-режима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.

Звуковые сигналы

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

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



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





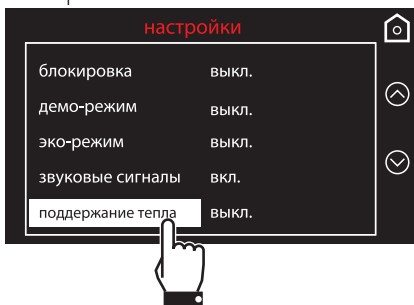
Поддержание тепла

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

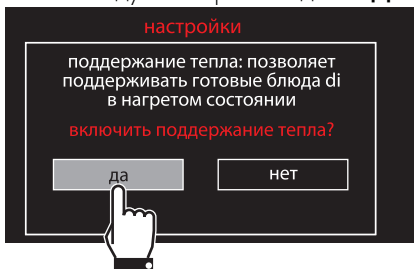
i Поддержание тепла активируется сразу по окончании приготовления, о нем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция завершена). Через несколько минут на дисплее отображается показанные ниже экран.



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





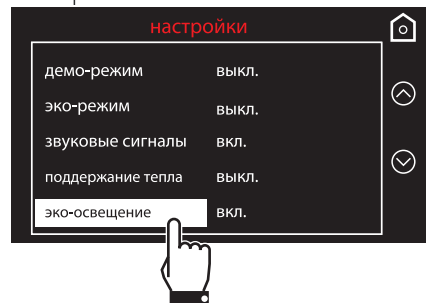
2. Для подтверждения поддержания тепла следует выбрать надпись **ДА**.



Эко-освещение

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

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



RU



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.**



Ручной контроль включения/выключения всегда доступен.

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





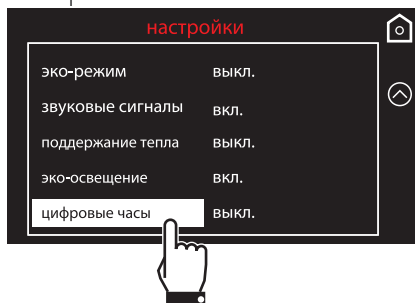
Функция Эко-освещения задана а заводу как активная - «**ВКЛ.**».

Цифровые часы

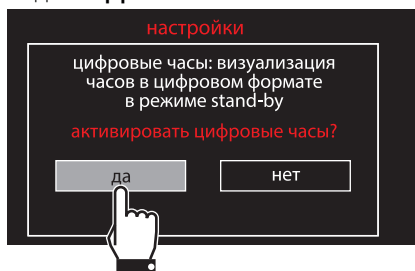


Позволяют отобразить время в цифровом формате.

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



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



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







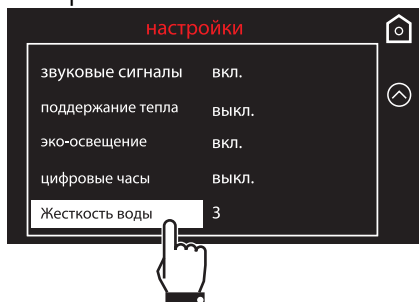
i В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.



Жесткость воды

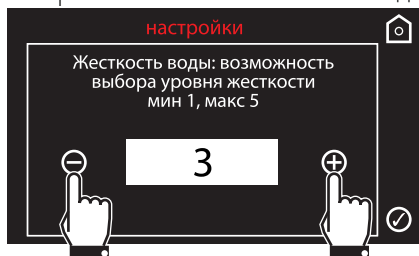
i Прибор поступает с завода предварительно настроенным на средний показатель жесткости воды (3).


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  для настройки значения жесткости воды.



3. Нажмите на символ  для подтверждения.

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

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

В зависимости от введённой жёсткости воды на дисплее появится запрос на выполнение удаления накипи после определённого количества часов использования функции пара.

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 Предупреждения



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не снимайте прокладку с передней дверцы духовки.

4.2 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

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



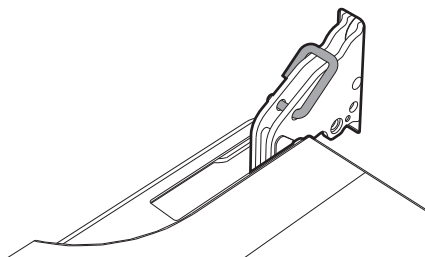
4.3 Чистка дверцы

Снятие дверцы

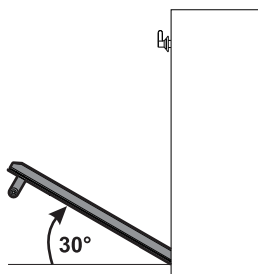
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

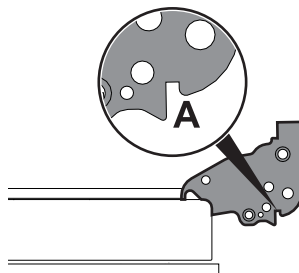
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



Чистка стекол дверцы

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



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

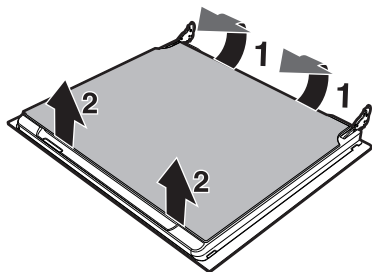
RU



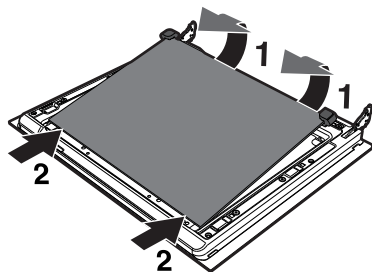
Демонтаж внутренних стекол

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

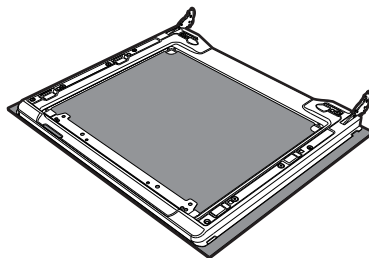
1. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его вверх в задней части в направлении, указанном стрелками (1).
2. Затем потяните стекло к передней части вверх (2). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



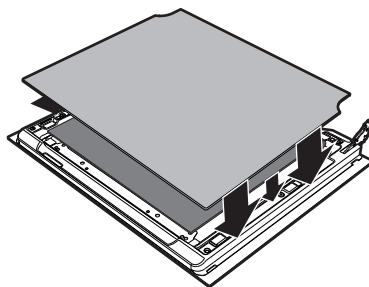
3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их вверх.



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



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.
6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.





4.4 Чистка рабочей камеры духовки

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

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- опорные рамки для решеток и противней;
- прокладку духовки.



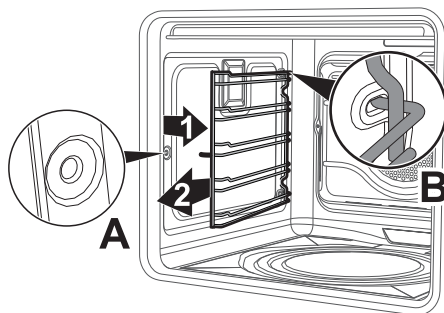
В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Снятие опорных рамок для решеток/противней

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Чтобы вынуть направляющие рамки: потяните рамку во внутрь духовки таким образом, чтобы отсоединить ее от места вклинивания **A**, затем выньте ее из гнезд, расположенных сзади **B**.

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





Пиролиз



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



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

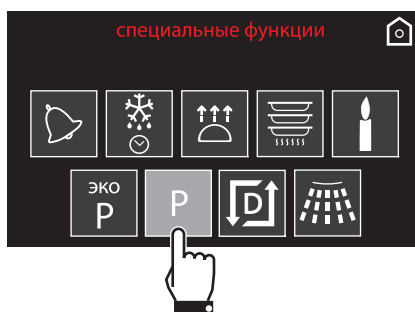
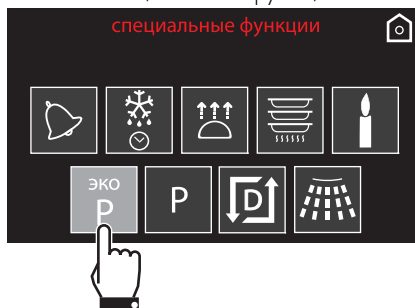
Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

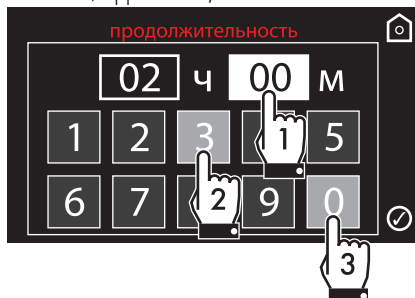
- очистите внутреннее стекло, следуя указаниям по обычной чистке.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Выньте из духовки все принадлежности.
- Снимите опорные рамки решеток/противней.
- Закройте дверцу.


Настройки процесса пиролиза

1. Выберите **Эко-пиролиз** или **пиролиз** в меню специальных функций.




2. Наберите нужную продолжительность цикла чистки (например, 2 часа и 30 минут: коснитесь вначале поля минут и затем цифр 3 и 0).




3. Нажмите на символ  для подтверждения.

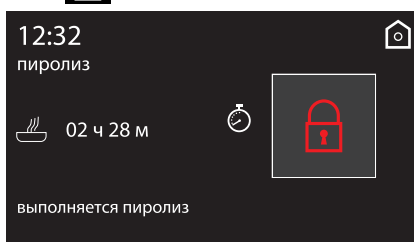


4. Прибор готов для начала цикла автоматической чистки. Сигнализация напоминает о необходимости вынуть аксессуары из духовки. Нажмите на символ , чтобы начать пиролиз.



Пиролиз


На дисплее появится надпись «Выполняется пиролиз», указывающая на то, что прибор совершает цикл автоматической чистки. Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется с помощью приспособления, которое предотвращает любую возможность ее открытия (на дисплее отображается символ ).



Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязненность: 2 часа.
- Средняя загрязненность: 2 с половиной часа.
- Сильная загрязненность: 3 часа.



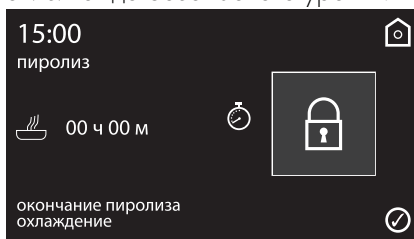
В функции **Эко-пиролиз**  длительность задана на 2 часа и не подлежит изменениям.



Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор с помощью соответствующих органов управления.

RU

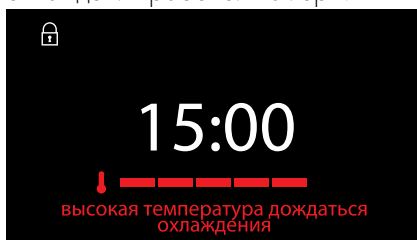
5. По завершении пиролиза дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не снизится до безопасного уровня.





Чистка и уход

6. Примерно через 20 секунд на дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры.



7. Подождите, пока духовка не остынет, и соберите остатки внутри духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.



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




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

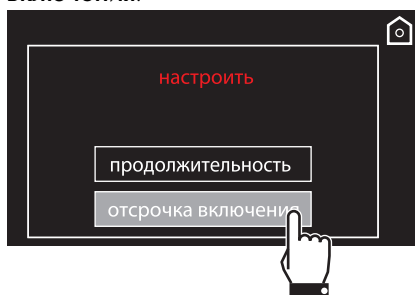


Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.

Установка программированного пиролиза


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

1. После выбора продолжительности пиролиза и нажатия на символ  для подтверждения следует нажать на символ .
2. Нажмите на надпись **отсрочка включения**.



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



4. Нажмите на символ  для подтверждения.
5. Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для цикла чистки.



4.5 Очистка водяного контура

Ополаскивание

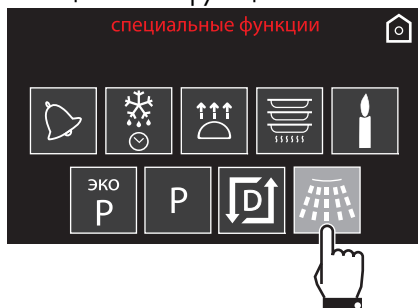


При длительном неиспользовании устройства рекомендуется выполнить промывку контура i.

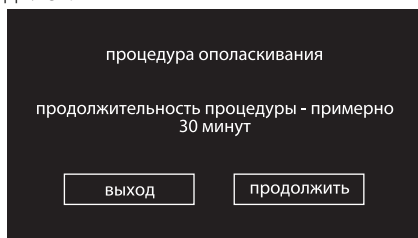


Промывка контура выполняется в 2 этапа, каждый из которых состоит из 5 шагов.

1. Выберите **ополаскивание** в меню «Специальные функции».



На дисплее устройства для выполнения ополаскивания появится следующая надпись:

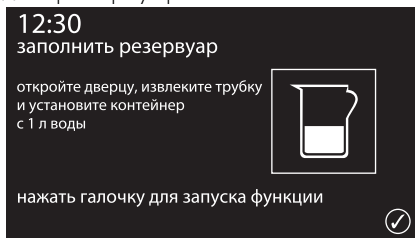


2. Нажмите **Продолжить** для запуска процедуры ополаскивания.



Примечание: процедуру ополаскивания нельзя прервать или отменить после запуска.

На дисплее появится запрос на заливку воды в резервуар.



3. Залейте в кувшин один литр чистой воды.
4. Откройте дверцу прибора.
5. Поставьте кувшин на открытую дверцу.



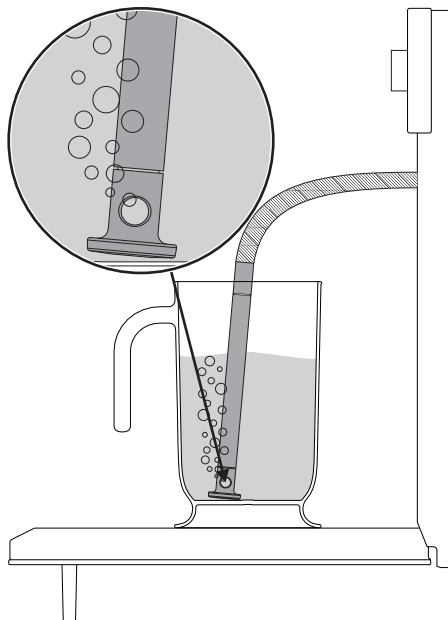
Прим.: кувшин с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

RU

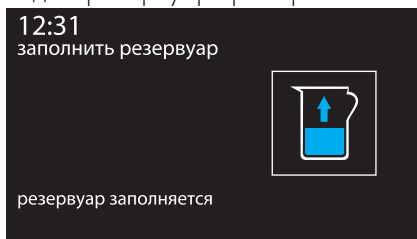


Чистка и уход

6. Выньте трубку со своего места и погрузите её конец в кувшин до дна.




7. Нажмите символ  для заливания воды в резервуар прибора.

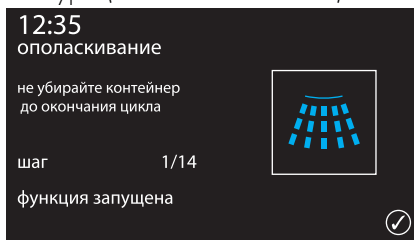


8. По окончании подготовьте пустой кувшин.

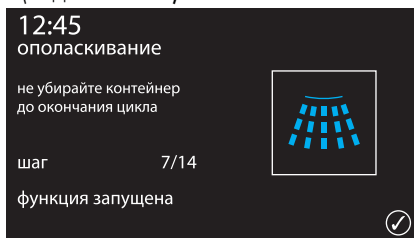
9. Поставьте пустой кувшин на открытую дверь и вставьте конец шланга в кувшин.



10. Нажмите символ  для запуска ополаскивания. Устройство начнёт первый этап ополаскивания водяного контура (начиная с шага 1...)

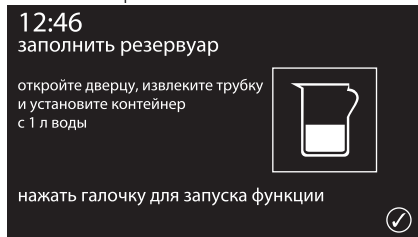



11. (... до шага 7).

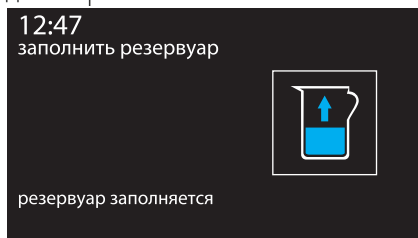




По окончании первого этапа на дисплее появится запрос на заполнение бака.

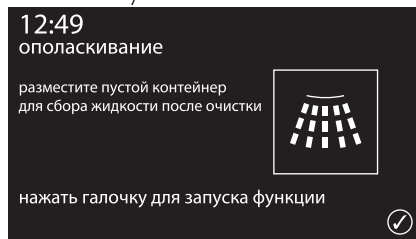



12. Опорожните кувшин с остатками первого этапа промывки.
13. Залейте в кувшин один литр чистой воды.
14. Откройте дверцу прибора.
15. Поставьте кувшин на открытую дверцу.
16. Выньте трубку со своего места и погрузите её конец в кувшин до дна.
17. Нажмите символ  для запуска заполнения бака устройства водой для второго этапа ополаскивания.

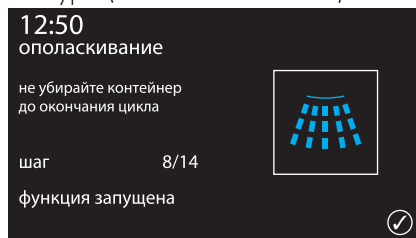


18. По окончании подготовьте пустую ёмкость.

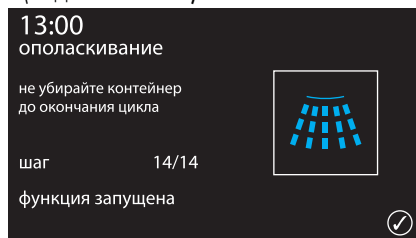
19. Поставьте пустой кувшин на открытую дверцу и вставьте конец шланга в кувшин.



20. Нажмите символ  для запуска ополаскивания. Устройство начнёт второй этап ополаскивания водяного контура (начиная с шага 8...)



21. (... до шага 14).



RU

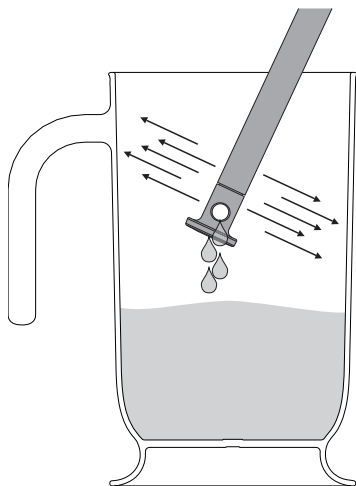


Чистка и уход

Промывка водяного контура завершена.



22. Нажмите **ok** для выхода из функции.
23. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



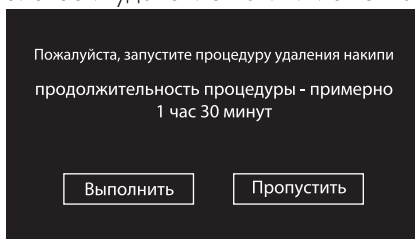
24. Верните трубку на место и уберите кувшин.
25. Закройте дверцу.

Удаление накипи

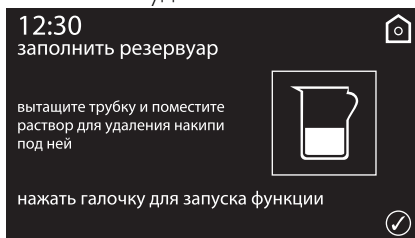


Наличие накипи вследствие игнорирования операций по ее удалению, со временем может отрицательно сказаться на исправной работе прибора.

Периодически на дисплее устройства будет появляться следующая надпись, указывающая на то, что необходимо произвести удаление накипи из котла:



1. Нажмите **Выполнить** для подтверждения запроса на выполнение удаления накипи.





- Залейте в кувшин раствор для удаления накипи (например, разбавленного раствора лимонной кислоты).



Рекомендуется смешать 100 г лимонной кислоты с 250 мл воды.

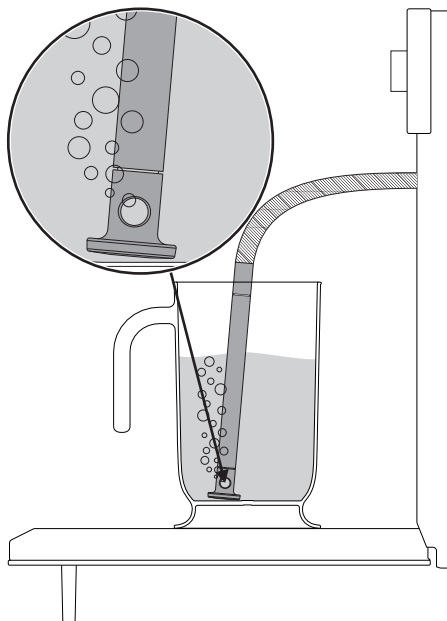
Примечание. Не используйте молочную кислоту.


- Откройте дверцу прибора.
- Поставьте кувшин на открытую дверцу.

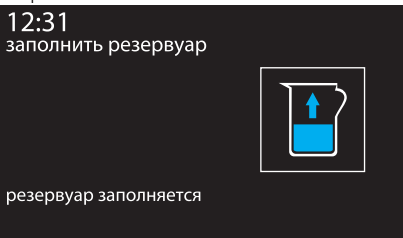


Примечание: кувшин со средством для удаления накипи должен иметь вес брутто менее 5 кг.

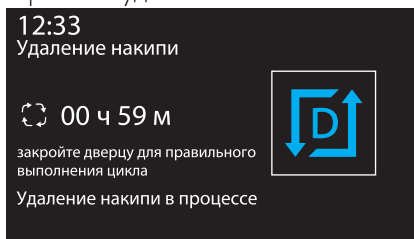
- Выньте трубку со своего места и погрузите её конец в кувшин до дна.



- Нажмите символ  для запуска закачивания средства внутрь устройства.

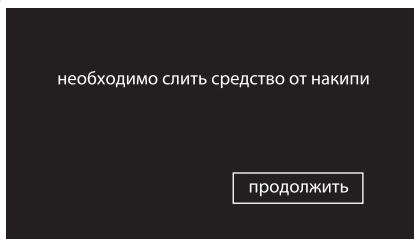


- По окончании заполнения бака на дисплее появится время, требуемое для завершения удаления накипи.



- Удалите кувшин и закройте дверцу. Процедура удаления накипи запустится.

По окончании процедуры на дисплее появится запрос на слив раствора для удаления накипи.

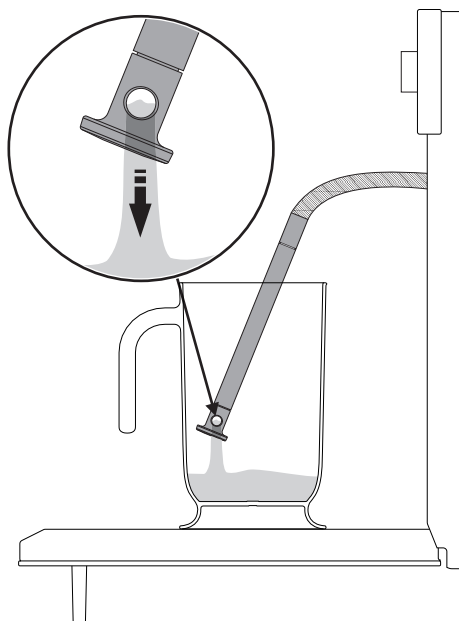


RU

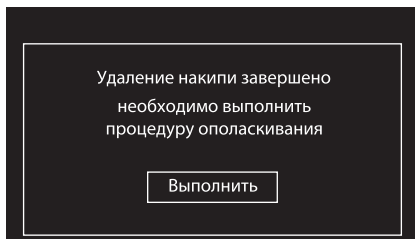


Чистка и уход

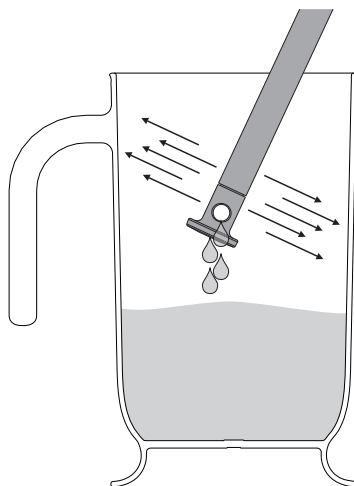
8. Полностью откройте дверцу.
9. Поставьте кувшин на открытую дверцу.
10. Выньте трубку со своего места и погрузите ее конец на дно кувшина.




По окончании на дисплее отобразится окончание удаления накипи и пуск ополаскивания.



12. Встряхните трубку для удаления остатков средства.



11. Нажмите символ  для запуска откачивания средства для удаления накипи обратно в кувшин.

13:33
слить воду из емкости



слив воды из резервуара

13. Подготовьте кувшин с водой для проведения ополаскивания.
14. Нажмите **Выполнить** для запуска процедуры ополаскивания (см. главу «Внеплановое техобслуживание»).



По окончании удаления накипи и ополаскивания рекомендуется выполнить ещё один цикл ополаскивания.



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



Примечание. Процесс удаления накипи можно отменить подряд 3 раза.

Пожалуйста, запустите процедуру удаления накипи

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

Выполнить

Пропустить



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

Пожалуйста, запустите процедуру удаления накипи

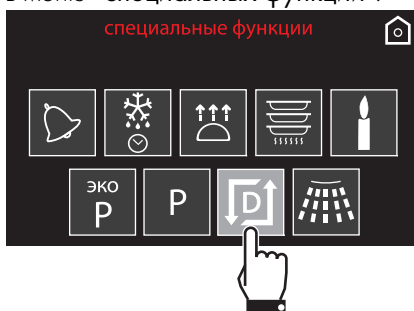
удаления накипи, чтобы продолжить использование прибора

Выполнить

Удаление накипи вручную

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

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



2. Нажмите **Продолжить** для запуска процедуры удаления накипи.

Удаление накипи
продолжительность процедуры - примерно
1 час 30 минут

приготовить раствор для удаления накипи,
как указано в руководстве пользователя

выход

продолжить

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



4.6 Внеплановое техобслуживание

Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

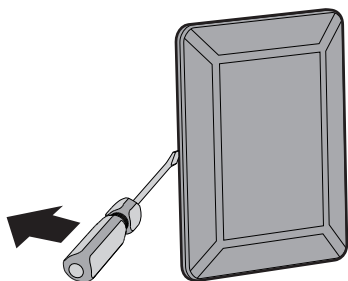
Опасность получения электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

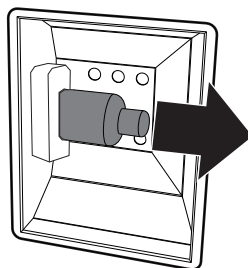
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

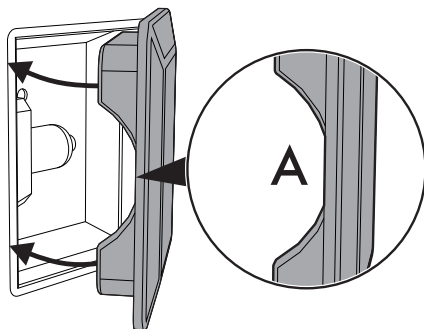


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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



7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегалась 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, был ли установлен режим «Демо» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

Органы управления не выполняют своих функций:

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

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

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

После цикла автоматической чистки (пиролиза) невозможно выбрать никакую функцию:

- Проверьте, выключена ли блокировка дверцы. Духовка обладает механизмом защиты, который не позволяет выбирать какие-либо функции, пока блокировка дверцы включена. Это делается по причине того, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволяет выполнять приготовление любого типа блюд.

На дисплее появится надпись «Ошибка 4»:

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время включения блокировки. Выключите и снова включите духовку, сделайте паузу на несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

При открывании дверцы во время выполнения режима нагрева с обдувом вентилятор останавливается:

- Это не является неисправностью, а является нормальным функционированием прибора. Эта функция позволяет избежать излишних потерь тепла, когда вы производите действия с блюдами во время приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.



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 типа «Ошибка XX»: запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

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

Общая информация

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

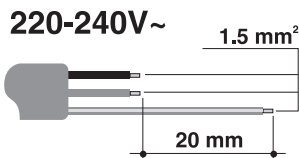
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220–240 В переменного тока.

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

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



Стационарное подключение

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

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.

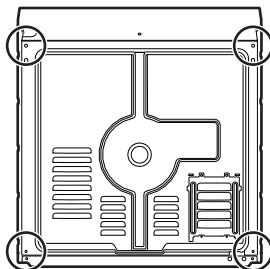
5.2 Замена кабеля



**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
из-за раздавливания**

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

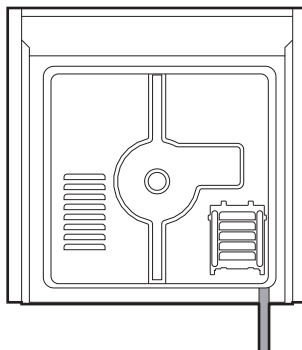
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во
время работы прибора
Риск возгорания**

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

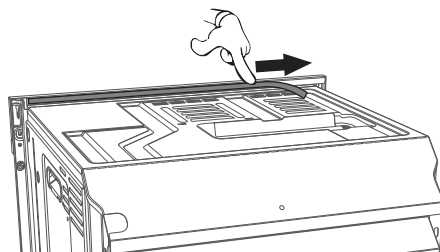
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней панели

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



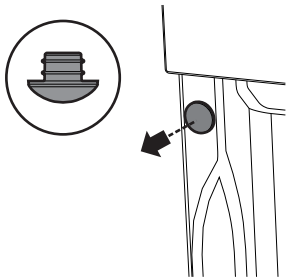
RU



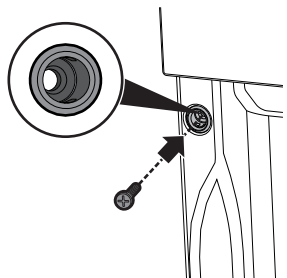
Установка

Втулки крепления

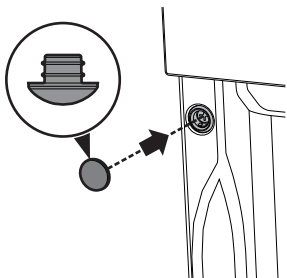
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



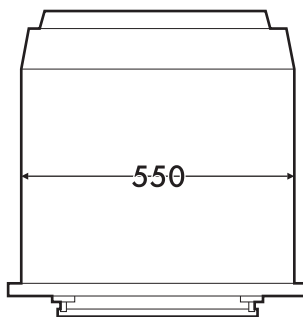
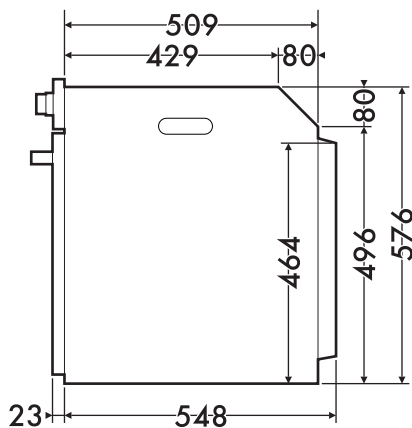
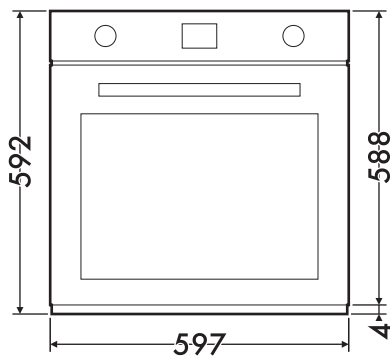
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

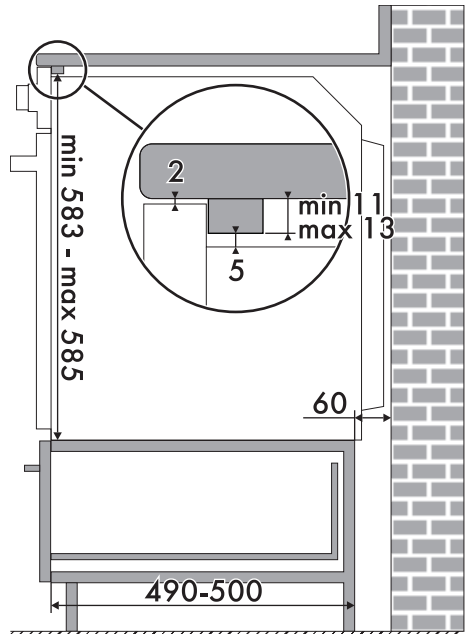
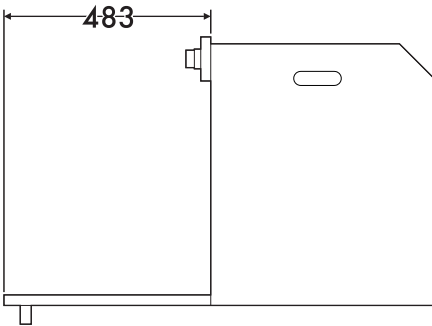
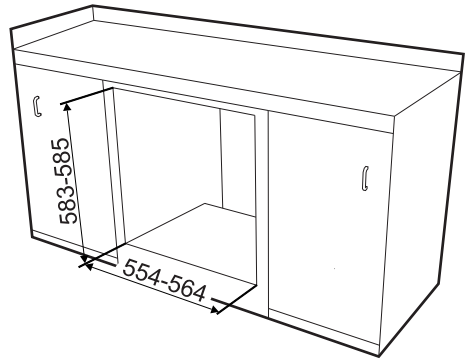
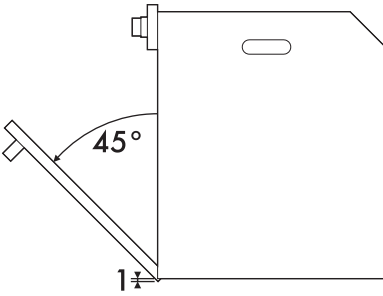


Габаритные размеры прибора (мм)





Встраивание под столешницами (мм)

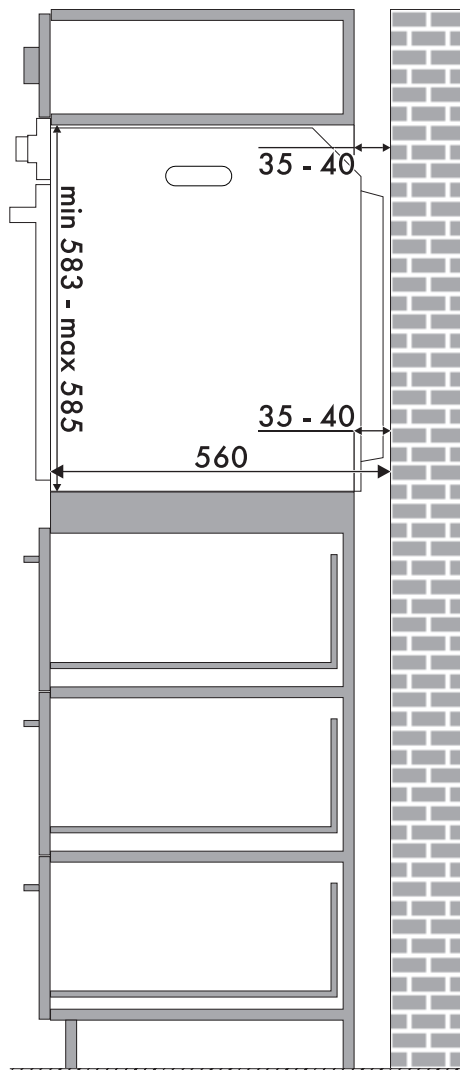
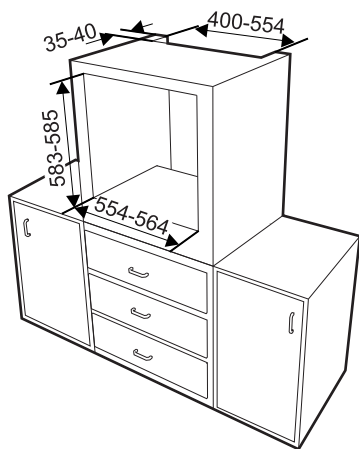


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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