

# Содержание

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Предупреждения</b>                      | <b>718</b> |
| 1.1 Общие меры безопасности                  | 718        |
| 1.2 Назначение прибора                       | 722        |
| 1.3 Ответственность производителя            | 722        |
| 1.4 Руководство по эксплуатации              | 723        |
| 1.5 Идентификационная табличка               | 723        |
| 1.6 Утилизация                               | 723        |
| 1.7 Как читать руководство по эксплуатации   | 724        |
| 1.8 Для экономии энергии                     | 724        |
| <b>2 Описание</b>                            | <b>725</b> |
| 2.1 Общее описание                           | 725        |
| 2.2 Панель управления                        | 726        |
| 2.3 Другие части                             | 727        |
| 2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте | 727        |
| <b>3 Использование</b>                       | <b>730</b> |
| 3.1 Использование принадлежностей            | 731        |
| 3.2 Использование духовки                    | 733        |
| 3.3 Рекомендации по приготовлению            | 764        |
| 3.4 Smart Cooking                            | 766        |
| 3.5 История                                  | 768        |
| 3.6 Мои рецепты                              | 778        |
| 3.7 Другие функции                           | 783        |
| 3.8 Настройки                                | 793        |
| <b>4 Чистка и уход</b>                       | <b>799</b> |
| 4.1 Чистка поверхностей                      | 799        |
| 4.2 Чистка дверцы                            | 799        |
| 4.3 Чистка рабочей камеры духовки            | 802        |
| 4.4 Внеплановое техобслуживание              | 811        |
| <b>5 Установка</b>                           | <b>814</b> |
| 5.1 Подключение к сети электропитания        | 814        |
| 5.2 Встраивание                              | 815        |

## 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](http://www.smeg.com)



## Предупреждения

### 1 Предупреждения

#### 1.1 Общие меры безопасности



#### ПРИЧИНЕНИЕ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не подпускайте близко детей.
- 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/возгорание 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, держа за кабель.



### НАНЕСЕНИЕ ВРЕДА ПРИБОРУ

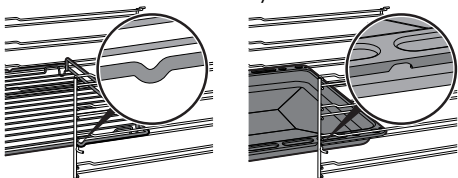
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Запрещается использовать грубые или абразивные 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.



## Предупреждения

- 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.
- (только в некоторых моделях) перед запуском пиролиза удалите с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры духовки.

**НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**

- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из 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 используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.



- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте 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.
- Во избежание любой опасности, 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.
- Данный прибор можно использовать на высоте не более 2000 м над уровнем моря.



### Для этого прибора

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

### 1.2 Назначение прибора

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

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах bed and breakfast.

### 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



Согласно европейской директиве WEEE (2012/19/UE) об отходах электрического и

электронного оборудования этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов по окончании срока службы.

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:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.



**Электрическое напряжение**  
**Опасность поражения**  
**электрическим током**

- 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.



## Предупреждения

### 1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем 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/Рекомендации

### 1.8 Для экономии энергии

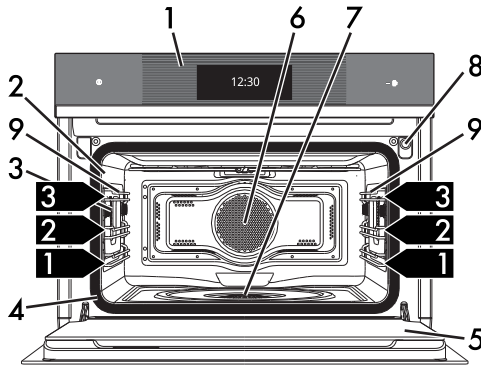
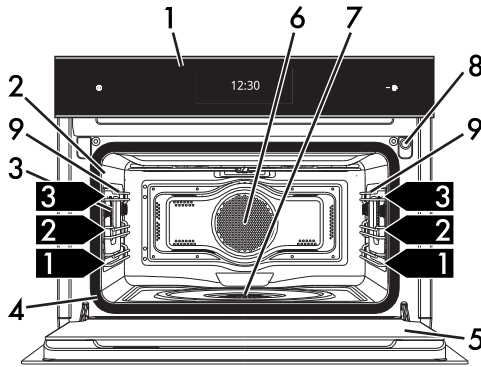
- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.





## 2 Описание

### 2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Гнездо термощупа (только на некоторых моделях)

3 Лампа

4 Прокладка

5 Дверца

6 Вентилятор

7 Емкость испарения

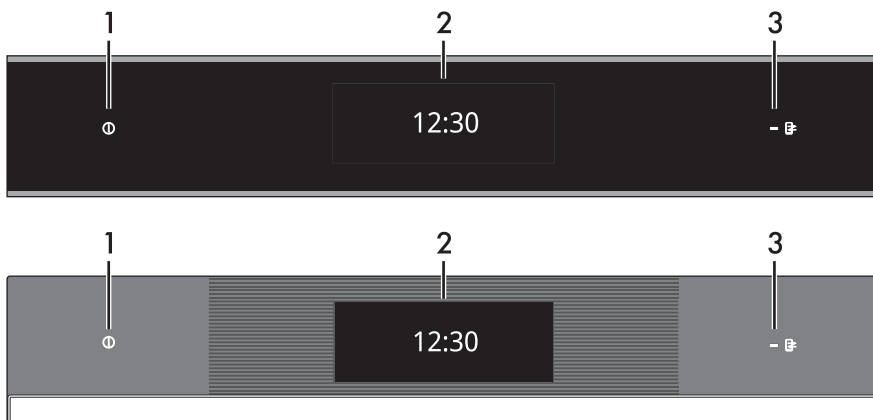
8 Трубка заливки воды

9 Боковые направляющие для размещения решеток

**1,2,3** Уровни размещения



## 2.2 Панель управления



### 1 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ позволяет включить или выключить прибор.

### 2 Дисплей

Посредством сенсорного дисплея можно осуществлять взаимодействие с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо коснуться соответствующих иконок. На дисплее отобразятся все параметры, касающиеся работы.

### 3 Лампочка дистанционного управления (только для некоторых моделей)

В горящем состоянии указывает, что прибором можно управлять дистанционно со смартфона или планшета (см. руководство по эксплуатации «Коннеktivность встраиваемого духового шкафа»).

### SmegConnect (только в некоторых моделях)

В приборе используется технология **SmegConnect**, которая позволяет пользователю проверять работу прибора с помощью приложения на собственном смартфоне или планшете. Для получения более подробной информации обратитесь к прилагаемой брошюре и/или посетите веб-сайт

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)





## 2.3 Другие части

### Уровни размещения

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

### Освещение духового шкафа

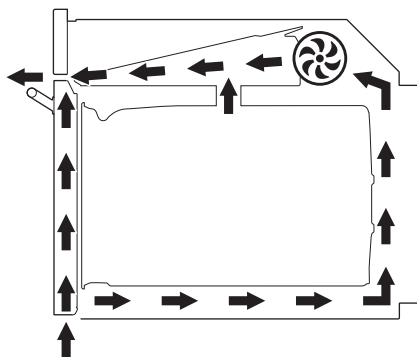
Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- если во время работы коснуться символа лампы  для ручного включения или выключения освещения духового шкафа, за исключением функций ПАРОВАЯ ОЧИСТКА .



Для энергосбережения лампочка выключается примерно через минуту после начала каждого цикла готовки и при открытии дверцы (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

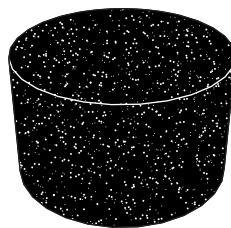
### Охлаждающий вентилятор



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.

## 2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

### Губка

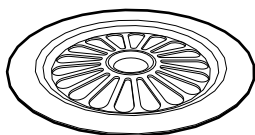


Служит для удаления конденсата внутри рабочей камеры.



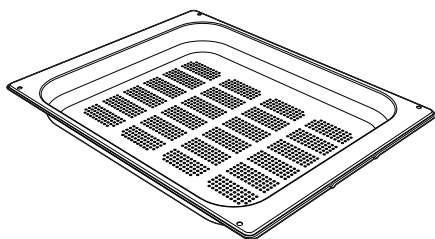
## Описание

### Крышка емкости испарения



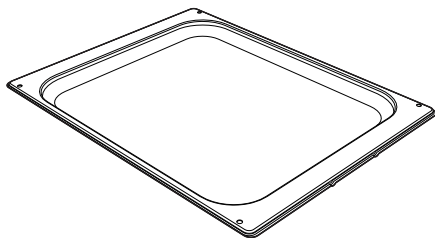
Служит для равномерного распределения пара внутри рабочей камеры.

### Противень с отверстиями



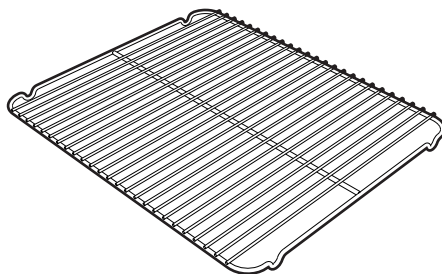
Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.

### Противень



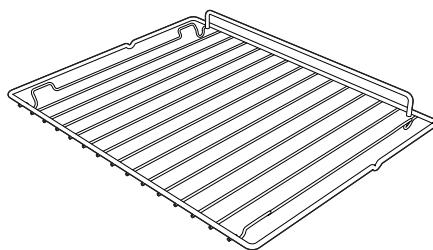
Служит для приготовления десертов (с продолжительностью приготовления менее 25 минут или приготовления без пара), риса, бобовых и зерновых. Необходим также для сбора жидкостей, образующихся при приготовлении на пару или при размораживании пищевых продуктов, содержащихся в расположенных выше противнях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

### Решетка для противня



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

### Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

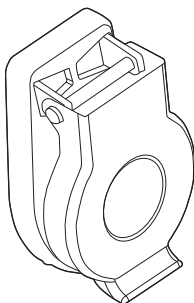
### Термощуп (только в некоторых моделях)



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

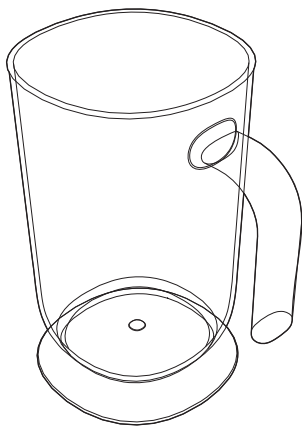


## Защитная крышка (только в некоторых моделях)



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

## Кувшин



Он служит для хранения жидкости при заполнении и опустошении резервуара.



Комплектация принадлежностями зависит от модели.



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



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

## Другие емкости для приготовления

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



## 3 Использование

### Предупреждения



Высокая температура внутри духовки во время использования

#### Опасность получения ожогов

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



Неправильное использование  
Риск повреждения  
эмалированных поверхностей

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



**Высокая температура внутри духовки во время использования**

**Опасность возгорания или взрыва**

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

## Преимущества приготовления на пару

Система приготовления на пару позволяет готовить намного мягче любые блюда.

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

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

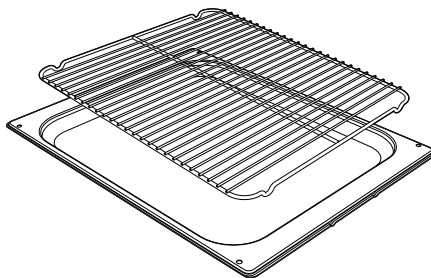
## Предварительные операции

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с принадлежностей и из рабочей камеры.
3. Извлеките из прибора все принадлежности и вымойте их (см. «4 Чистка и уход»).
4. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления остатков производства.

## 3.1 Использование принадлежностей

### Решетка для противня

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



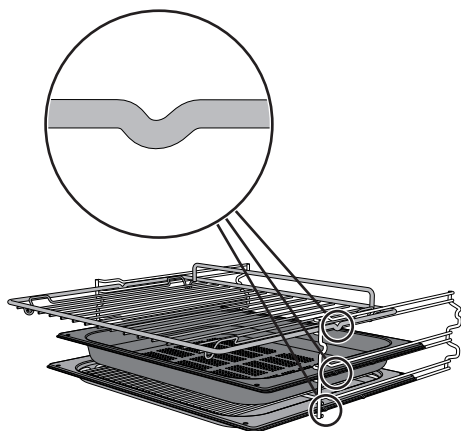


## Использование

### Решетки и противни

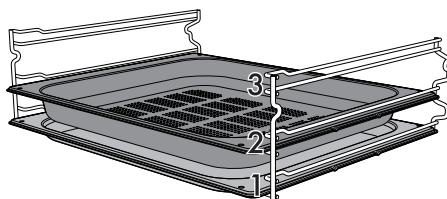
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

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



### Конфигурация 2+1

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



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



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

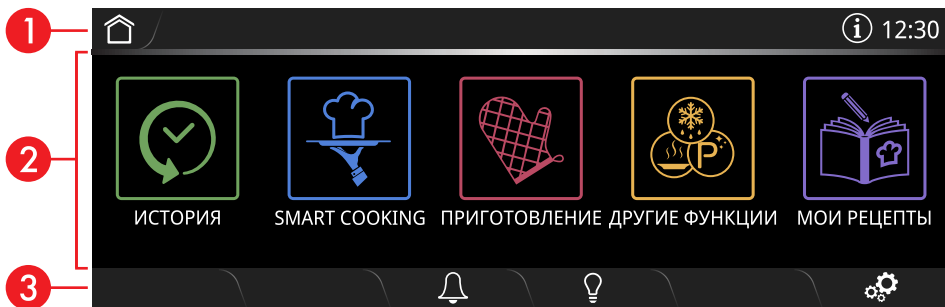




## 3.2 Использование духовки

### Дисплей

На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной операции. Для его использования достаточно коснуться «виртуальных» кнопок и/или пролистать указанные значения



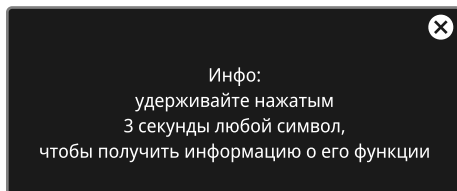
(На картинке показано окно главного меню)

### 1 Информационная область

В этой области предоставляется информация по меню и подменю, относящимся к текущим операциям из главной области.

В этой области представлены:

- кнопка **HOME** : служит для возврата к главному меню;
- кнопка **ИНФО** : служит для отображения следующей страницы;



- отображение **текущего времени**.

### 2 Главная область

В этой области можно задавать разные операции прибора. Коснитесь кнопок и значений, чтобы задать нужную функцию.



## Использование

### 3 Нижняя область

В этой области имеются некоторые функциональные кнопки, чья роль зависит от операций, заданных в главной области:



ТАЙМЕР



ЛАМПА



НАСТРОЙКИ



ВОЗВРАТ



ПОДТВЕРДИТЬ



ВКЛЮЧИТЬ



ПОВТОРИТЬ



ПРЕРВАТЬ



СОХРАНИТЬ



КОРЗИНА




БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ  
НАГРЕВ



ТЕРМОЩУП (при наличии)



Удерживайте нажатой кнопку

НОМЕ  или кнопку ВКЛ/

ВЫКЛ  в течение

нескольких секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в любой момент и возврата в главное меню.

### Функция связи (только в некоторых моделях)

Требования для обеспечения функции связи

- Смартфон или планшет ПК с ОС iOS 10.x или более новой, либо Android 5.1 или более новой.
- Доступная сеть Wi-Fi (диапазон 2,4 ГГц, шифрование WPA2) в месте установки устройства.
- Подключение к интернет
- Название и пароль сети Wi-Fi или наличие режима WPS (Безопасная настройка Wi-Fi).

Для получения более подробной информации рекомендуем обратиться к руководству по эксплуатации «Коннективность встраиваемого духового шкафа».

### Первое использование



Следующие инструкции действительно также в случае длительного перерыва в электроснабжении.

Для включения прибора:

1. Подключите прибор к сети электропитания.

На дисплее в течение нескольких секунд отображается логотип производителя .




При включении необходимо подождать несколько секунд, после чего начнется сеанс связи с прибором.

Появится страница текущего времени

с  мигающим символом.

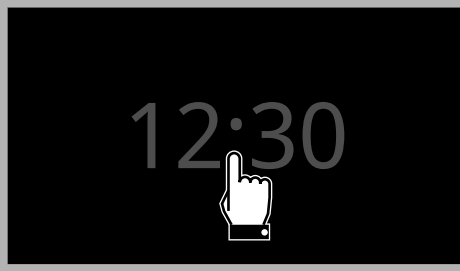


Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

2. Коснитесь мигающих **00:00** символов для входа в подраздел **НАСТРОИТЬ ВРЕМЯ**.
3. Прокрутите вертикально значения часов и минут, чтобы задать текущее время.
4. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**,  расположенной в правом нижнем углу, чтобы задать текущее время.



Можно задавать или изменять текущее время также 3-секундным касанием времени на дисплее.




При первом использовании прибор настроен по умолчанию на отображение информации на английском языке. На этом этапе рекомендуется задать желаемый язык.


5. На дисплее коснитесь кнопки **НАСТРОЙКИ**  (расположенной внизу справа).
6. На уровне пункта «Язык» с левой стороны пролистайте доступные языки (справа), среди которых выберите требуемый.
7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  (расположенной внизу справа) для установки желаемого языка.

## Выключение дисплея




Если настройка « **Отобразить время**» задана на **Выкл**, если отображается меню с часами, дисплей выключится спустя 2 минуты без вмешательства пользователя.

Для ручного выключения дисплея:

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** , пока не прозвучит сигнал.


## Включение дисплея


Для включения дисплея:

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** , пока не прозвучит ряд сигналов.

Дисплей включится через несколько секунд. При повторном включении на дисплее отображается главное меню.



В некоторых ситуациях кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**  не выключает дисплей. Например, когда:

- выполняется функция приготовления (кнопка прерывает функцию);
- открыта дверца;
- активирован таймер;
- активированы режимы  **Show Room** и/или **DEMO mode** **Демо-режим**.

• выполняются операции по заполнению водой или по сливу воды (кнопка прерывает функцию).



# Использование

## Выбор функции приготовления на пару

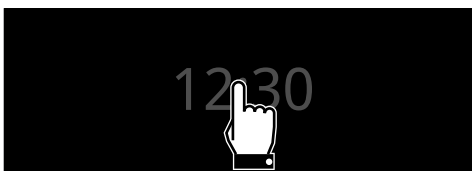


Не ставьте предметы или блюда непосредственно на дно духовки. Дно духовки и емкость для испарения должны всегда оставаться свободными.



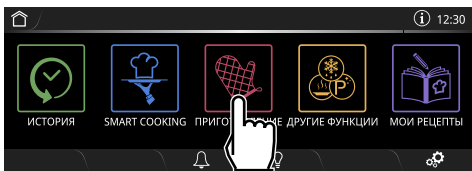
В случае если только что выполнено приготовление при температуре выше  $100^{\circ}\text{C}$ , необходимо дождаться охлаждения духовки, после чего можно повторить цикл приготовления на пару.

1. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
2. На дисплее коснитесь отображаемого времени.

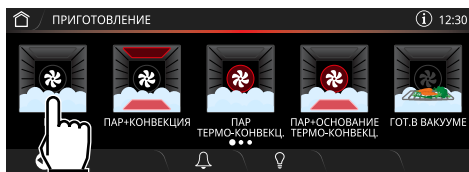



3. В главном меню коснитесь кнопки

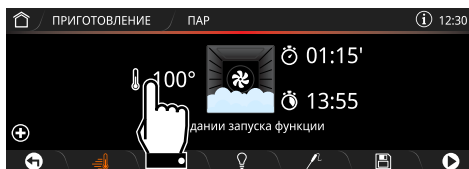
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



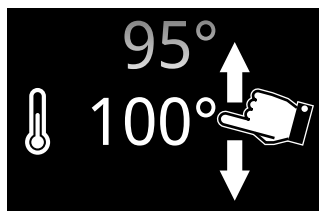
4. Выберите функцию «ПАР



5. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.



6. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, « $90^{\circ}\text{C}$ »).




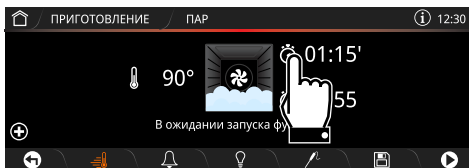
Минимальная задаваемая температура составляет  $30^{\circ}\text{C}$ .



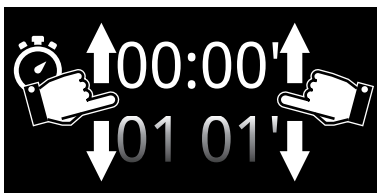
7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** 

(расположенной внизу **3** справа), чтобы подтвердить новую выбранную температуру.

8. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.



9. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «25 минут»).



10. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** 

чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

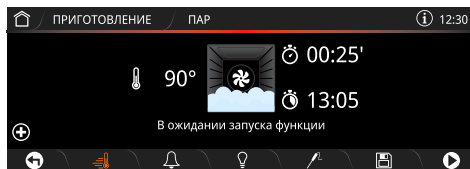


Значения часов и минут выбираются по отдельности.




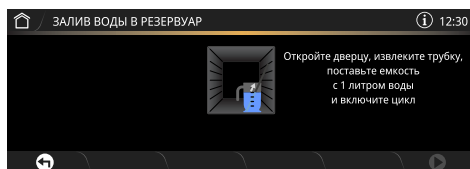
Длительность приготовления на пару можно задавать от 1 минуты до 2 часов включительно.

Под длительностью отображается время конца приготовления (в данном примере «13:05»).



В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

11. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать заполнение резервуара.



RU



## Использование

### Заполнение резервуара



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



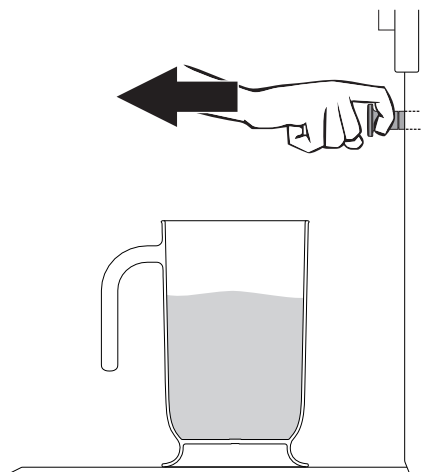
Не используйте дистиллированную воду, воду из-под крана с высоким содержанием хлоридов ( $> 40$  мг/л), другие жидкости.

12. Налейте в емкость из комплекта (или другой контейнер) достаточное количество воды для продолжительности приготовления.
13. Откройте дверцу прибора.
14. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.

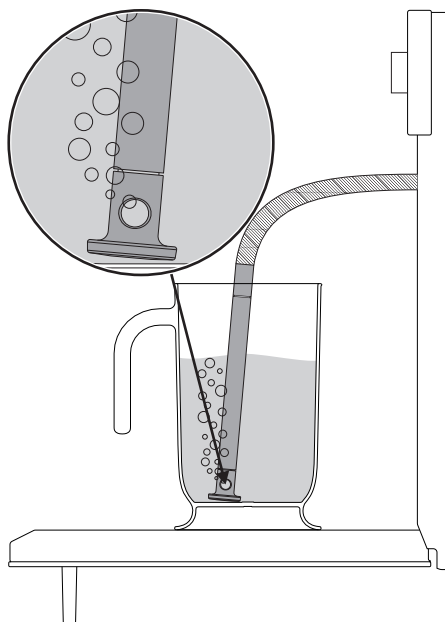


Прим.: кувшин с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

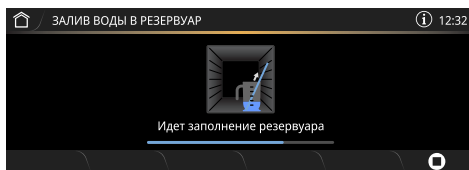
15. Извлеките трубку из гнезда.



16. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).



17. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** для заливания воды в резервуар прибора.

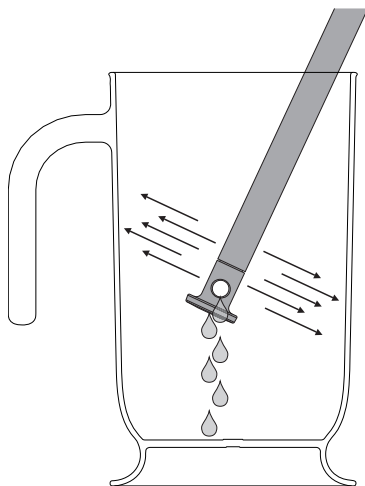


Прибор автоматически загружает необходимое количество воды для приготовления, основываясь на продолжительности приготовления.



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

18. По окончании процедуры встряхните трубку, чтобы удалить возможные остатки воды.




19. Верните трубку на место и уберите кувшин (или иную емкость).


20. Закройте дверцу.



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

21. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить завершение заполнения резервуара.

Заполнение резервуара завершено

Закройте дверцу и нажмите кнопку подтверждения 

Прибор запустит функцию с заданными параметрами.



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



# Использование

## Предварительный нагрев

Приготовлению на пару всегда предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

Быстрый предварительный нагрев



При приготовлении на пару предварительный нагрев не может быть исключен.

По завершении предварительного нагрева температура достигает максимально заданного уровня. Звуковой сигнал и появившееся сообщение на дисплее указывают на автоматическое начало приготовления.

## Завершение приготовления на пару

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.


Функция завершена

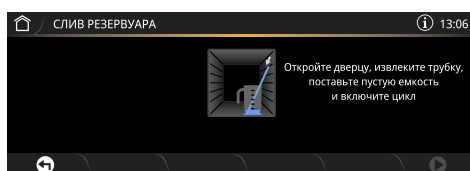
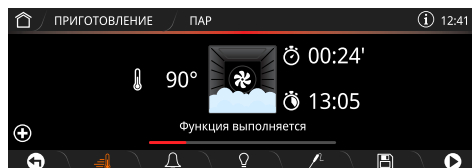
## Удаление оставшейся воды

По завершении приготовления на пару можно слить воду из резервуара.



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

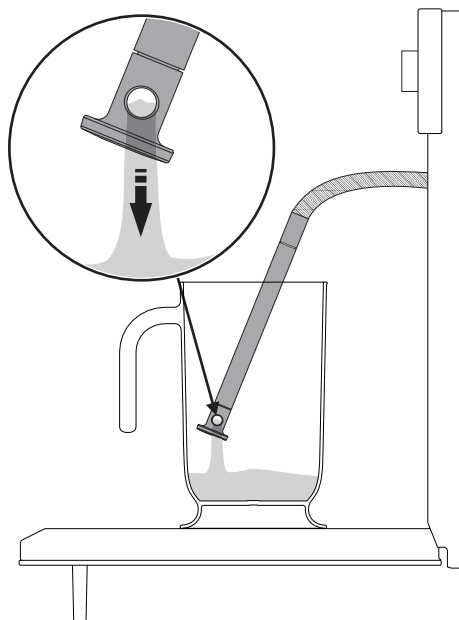
22. Коснитесь кнопки **HOME** , чтобы выйти из функции: прибор предложит слить воду из резервуара.




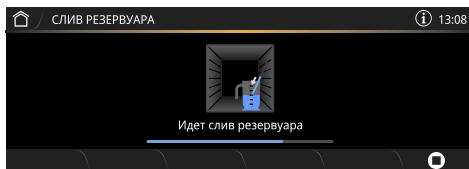





23. Встаньте сбоку от прибора и приоткройте дверцу на несколько сантиметров, подержите ее в таком положении несколько секунд, чтобы выпустить лишний пар.
24. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.
25. Поставьте кувшин из комплекта (или иную емкость) на открытую дверцу.
26. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другой емкости).

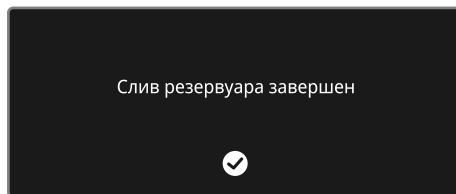


27. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать слив воды в кувшин (или иную емкость).



Слив воды можно выполнять только при открытой дверце. Чтобы начать слив воды, обязательно проверьте, что трубка извлечена из гнезда и погружена в кувшин (или иную емкость), после чего коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** .

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.

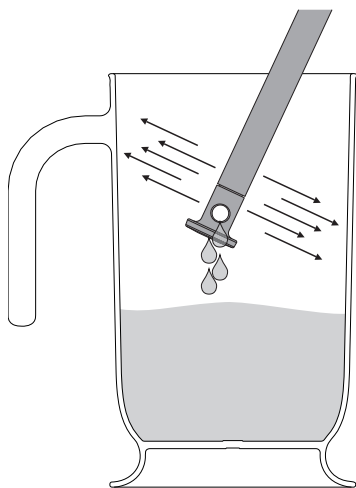


28. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** .



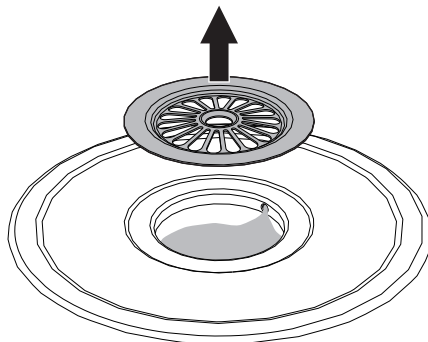
## Использование

29. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



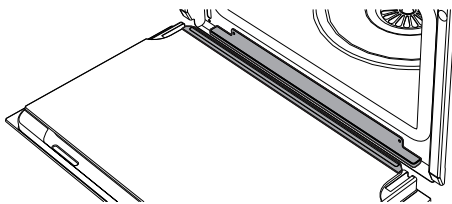
30. Верните трубку на место и уберите кувшин.

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



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

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



Внимание! Вода может быть очень горячей.



## Рекомендации по приготовлению на пару

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



- **Подогрев блюд:** при использовании функции пара продукты не высушиваются, сохраняя должный уровень влажности. Домашняя еда, заранее приготовленная и накрытая листом фольги, потребует примерно 10-12 минут для завершающего приготовления. Готовые блюда потребуют примерно в два раза больше времени, чем указано на упаковке.
- **Размораживание:** функцию пара можно использовать для размораживания пищевых продуктов. Точное время указать сложно. Однако размораживание при помощи пара потребует примерно половину времени по сравнению с обычным размораживанием накрытых пищевых продуктов на кухне.
- **Очистка помидоров и перцев:** эта операция значительно упрощается при помощи функции пара. Сделайте небольшой надрез ножом крест-накрест на кожице помидора и готовьте его на пару 1 минуту. Поскольку кожица перцев более жесткая, потребуется до 4 минут, чтобы размягчить ее.
- **Шоколад:** его можно растопить с помощью функции пара. Поместите шоколад в металлическую емкость, накройте листом фольги и готовьте 1 минуту. Таким образом, снижается риск того, что шоколад подгорит.
- **Нагрев полотенец:** функция пара служит также для нагрева полотенец, которые могут использоваться для вытирания лица и рук перед бритьем или после еды. Смочите полотенце водой, замотайте его в валик и нагрейте на пару 1 минуту.

### Готовка в вакууме



#### ГОТОВКА В ВАКУУМЕ

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



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

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

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



Для готовки в вакууме необходимо:

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

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

Рекомендации:

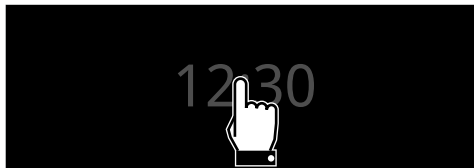
- Предпочтительно используйте свежие качественные продукты, которые хранились надлежащим способом до момента приготовления.
- Для улучшения пищевых качеств приготавливаемого блюда вы можете добавить специи внутрь пакета.
- Тщательно очистите продукты от костей, которые могут повредить пакет и испортить результат приготовления.
- Не оставляйте продукты, подготовленные для приготовления, на длительное время при температуре окружающей среды: пакет может раздуться во время готовки, и будут утеряны все преимущества готовки в вакууме.
- Температура продуктов, которые будут помещены в вакуум для приготовления или для хранения, должна соответствовать температуре холодильника (от 3°C до 7°C), но ни в коем случае не выше.
- Поддерживайте продукты в вакууме (приготовленные и затем охлажденные) при постоянной температуре, не превышающей 3°C в холодильнике.
- Для равномерного приготовления не наполняйте пакеты до краев, продукты лучше укладывать в один единственный слой.
- При одновременном приготовлении нескольких блюд, располагайте пакеты на одном уровне и не накладывайте их друг на друга.
- Не используйте пакеты повторно.



# Использование

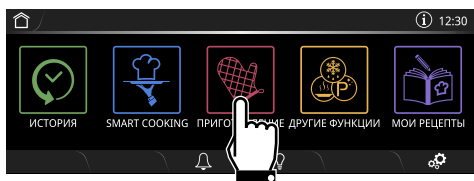
## Выбор функции комбинированного приготовления

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



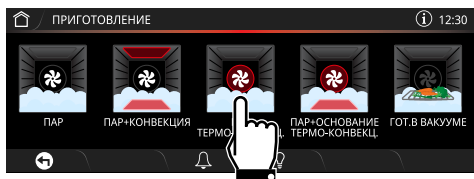
2. В главном меню коснитесь кнопки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

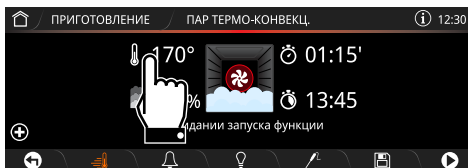


3. Выберите желаемую комбинированную функцию (например, «ПАР С

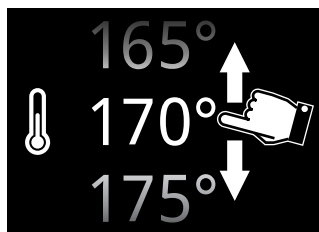
ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ



4. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** или соответствующего значения.

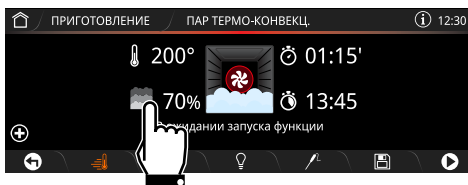


5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «200°C»).



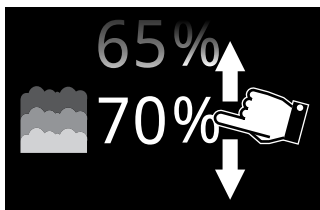
6. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** (расположенной внизу **3** справа), чтобы подтвердить новую выбранную температуру.



7. Коснитесь кнопки **ПРОЦ.ЗНАЧЕНИЕ ПАРА** или соответствующего значения.





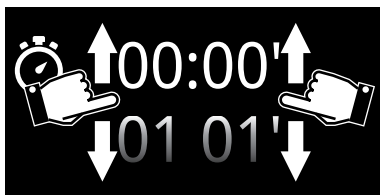
8. Прокрутите значения и выберите желаемое процентное значение пара (например, «50%»).




9. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**   
 10. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.



11. Прокрутите значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «1 час»).

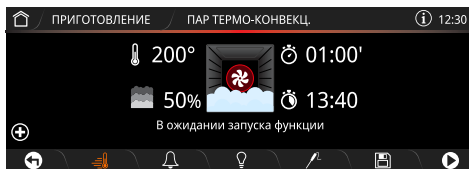


12. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.




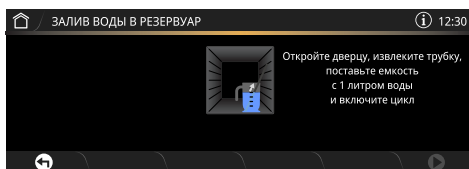
Значения часов и минут выбираются по отдельности.

Под длительностью отображается время завершения приготовления (в данном случае «13:40»).



В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

13. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать заполнение резервуара.



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



# Использование

## Предварительный нагрев

Комбинированному приготовлению всегда предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

Быстрый предварительный нагрев



Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.



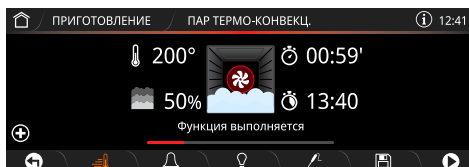
Чтобы выключить предварительный нагрев, коснитесь соответствующей кнопки

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.

Поместите блюдо в духовку и подтвердите



- Откройте дверцу.
- Поместите готовящееся блюдо в духовку.
- Закройте дверцу.
- Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать приготовление.



| Пар | Тип пищевого продукта         |
|-----|-------------------------------|
| 25% | Торты и хлеб                  |
| 30% | Утка                          |
| 40% | Говядина, телятина и ягнятина |
| 50% | Цыпленок и ребрышки           |
| 70% | Рыба целиком                  |

## Завершение комбинированного приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.

Функция завершена

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





## Перечень комбинированных функций приготовления



### ПАР+КОНВЕКЦИЯ

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



### ПАР С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

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

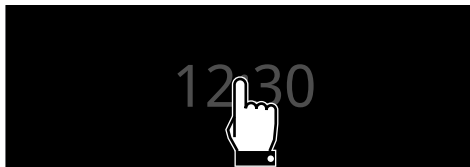


### ПАР + ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

Позволяет быстро завершить готовку уже поджаренных снаружи блюд, но не полностью.

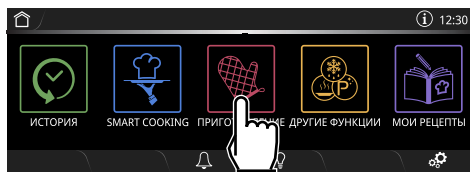
## Выбор функции традиционного приготовления

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.

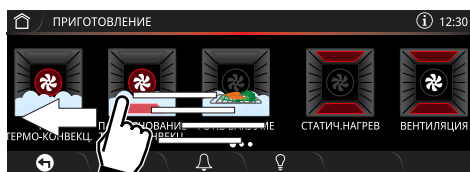


2. В главном меню коснитесь кнопки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ



3. Пролистайте экранное окно справа налево, чтобы войти в меню традиционных функций.

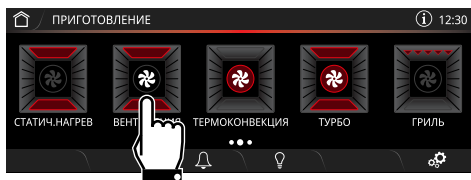




# Использование

4. Выберите желаемую функцию

(например, «**КОНВЕКЦИЯ**»).



5. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** 

(расположенной внизу **3** справа), чтобы начать предварительный разогрев.



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

## Предварительный нагрев

Приготовлению предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.


Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

### Быстрый предварительный нагрев



Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.



Чтобы выключить предварительный нагрев, коснитесь соответствующей кнопки .


По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.

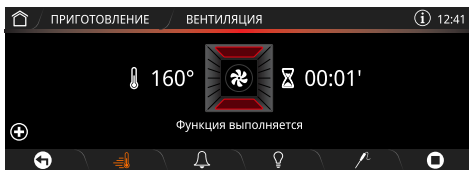
Поместите блюдо в духовку и подтвердите





6. Откройте дверцу.
7. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
8. Закройте дверцу.

9. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать приготовление.




Теперь можно задать приготовление по таймеру:

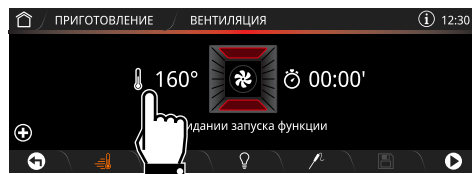
- Коснитесь кнопки **ВРЕМЯ**  и следуйте инструкциям из параграфа «Приготовление по таймеру».

## Изменение температуры приготовления

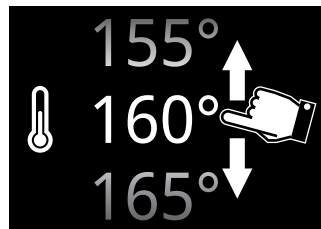



Изменить температуру можно на любом этапе приготовления.

1. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.



2. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «180 °C»).



3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  (расположенной внизу **3** справа), чтобы подтвердить новую выбранную температуру.



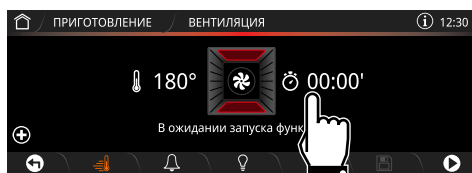
# Использование

## Приготовление по таймеру

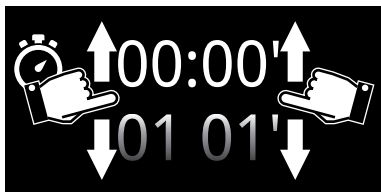



Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.



2. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «1 час»).



3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

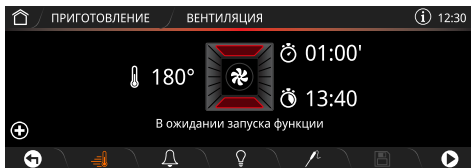


Значения часов и минут выбираются по отдельности.




Длительность приготовления по таймеру может задаваться в пределах от 1 минуты до 13 часов включительно.


Под длительностью отображается время завершения приготовления (в данном случае «13:40»).



В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.



Отсчет времени начинается от момента завершения предварительного нагрева или, пропуская предварительный нагрев (дотроньтесь до соответствующей кнопки ).


4. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**  чтобы начать приготовление по таймеру.

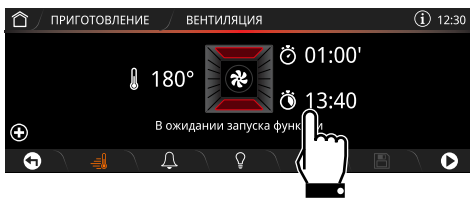


## Отсрочка включения

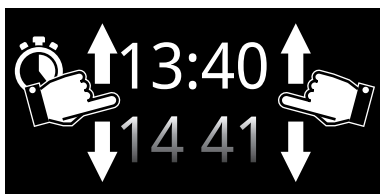


Под отсрочкой включения понимается функция, позволяющая окончить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.


1. После настройки функции приготовления по таймеру, коснитесь кнопки **ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ**  или соответствующего значения.

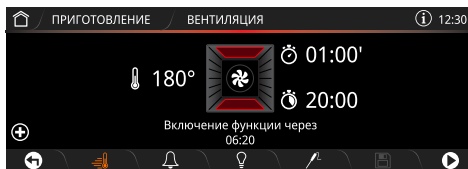


2. Прокрутите значения и выберите требуемое время окончания приготовления (например, «20:00»).



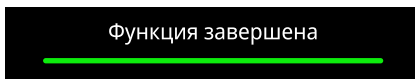
Значения часов и минут выбираются по отдельности.


3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить выбранное время окончания приготовления.



## Завершение традиционного приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



- Коснитесь кнопки **HOME** , чтобы выйти из меню функций.



# Использование

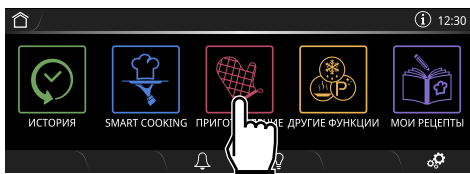
## Многошаговое приготовление



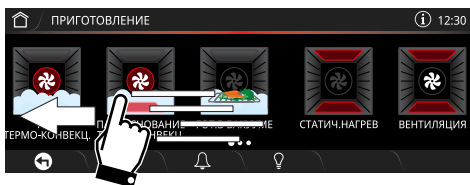
Многошаговое приготовление: приготовление, начинаемое с определенной функции, продолжаемое и заканчиваемое другими функциями, заданными пользователем.

1. В главном меню коснитесь кнопки

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

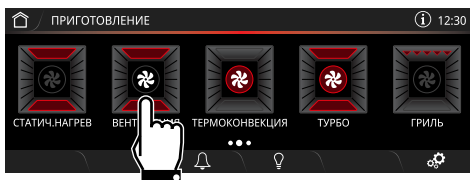


2. Прокрутите экранное окно справа налево, чтобы войти в меню традиционных функций.

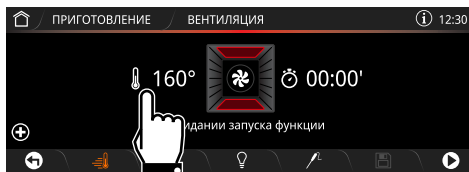


3. Выберите желаемую функцию

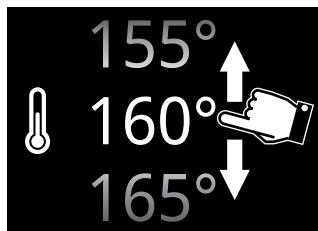
(например, «**КОНВЕКЦИЯ**»).



4. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** или соответствующего значения.

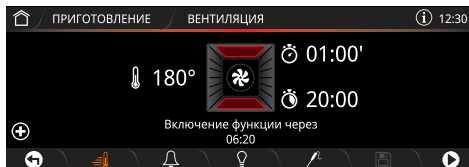


5. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «180 °C»).



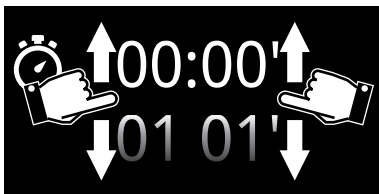
6. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**, чтобы подтвердить новую выбранную температуру.


7. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** или соответствующего значения.





8. Прокрутите значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «1 час»).





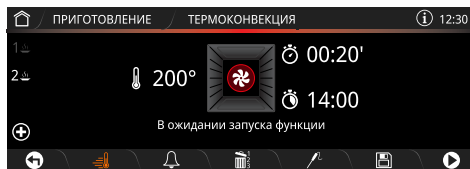
9. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.



В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

10. Коснитесь кнопки **ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  которая расположена в главной области **2** в левом нижнем углу.
11. Выберите требуемую функцию для второго шага (например, «С **ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ** »).
12. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.
13. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «200°C»).
14. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить новую выбранную температуру.

15. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.
16. Прокрутите значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «20 минут»).
17. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.




18. Коснитесь кнопки **ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  которая расположена в главной области **2** в левом нижнем углу.
19. Выберите необходимую функцию для второго шага (например, «**ГРИЛЬ** »).
20. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.
21. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «250°C»).
22. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить новую выбранную температуру.


RU

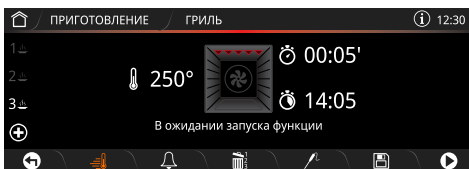


## Использование

23. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.

24. Прокрутите значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «5 минут»).

25. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.



Можно задать до **3 шагов** включительно.



Невозможно добавить следующий **шаг**, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (при наличии).



Не удастся запустить приготовление, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (при наличии) для всех **шагов**.



Длительность приготовления не может быть настроена на значение, превышающее **13 часов**.

Чтобы отобразить и при необходимости изменить настройки каждого шага:

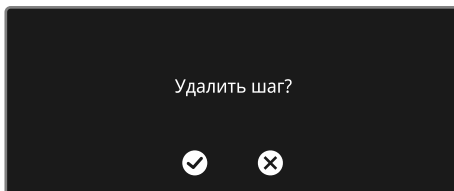
- Коснитесь кнопку **ШАГ 1**  - **2**  - **3** .

Чтобы удалить шаг:

26. Коснитесь кнопки **ШАГ 1**  - **2**  - **3** , который требуется удалить.


27. Коснитесь кнопки **КОРЗИНА** .

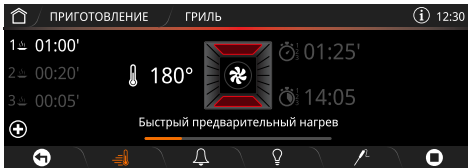
28. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы удалить выбранный шаг, или кнопки **ОТМЕНИТЬ**  для отмены удаления выбранного шага.







29. Когда все настройки выполнены, дотроньтесь до кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать многоступенчатое приготовление.




30. На дисплее возле каждой кнопки **ШАГ** отображается его длительность.



Во время приготовления можно изменить температуру и длительность выполняемого шага.

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.

Функция завершена

31. Коснитесь кнопки **HOME** , чтобы выйти из меню функций.

## Перечень традиционных функций приготовления



### СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

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



### КОНВЕКЦИЯ

Интенсивная и равномерная готовка. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.



### С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

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



### ТУРБО

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



## Использование



### ГРИЛЬ

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



### ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ

Обеспечивает оптимальный режим приготовления на гриле даже самых толстых кусков мяса. Идеально для крупно нарезанного мяса.



### ОСНОВАНИЕ

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



### ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

Позволяет быстро завершить готовку блюд с уже подрумяненной корочкой, но сырых внутри. Идеально для приготовления киша и любых блюд.



### ПИЦЦА

Специальная функция для приготовления пиццы.



### ECO

Готовка с низким энергопотреблением: эта функция лучше всего подходит для приготовления блюд на одном уровне и обеспечивает низкое энергопотребление.

Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).

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



Старайтесь не открывать духовку, если задана функция «ECO».



Функция «ECO» отличается более продолжительным временем приготовления блюд.



Под функцией «ECO» понимается щадящее приготовление при температуре не выше 200 °C. Если для готовки требуется более высокая температура, выберите другую функцию.



## Использование термощупа (только в некоторых моделях)



**Высокая температура термощупа**  
**Опасность получения ожогов**

- Не касайтесь стержня или наконечника термощупа по окончании его использования.
- При работе с термощупом используйте теплозащитные перчатки для рук.



**Неправильное использование**  
**Риск повреждения прибора**

- Используйте только тот термощуп, который поставляется производителем или рекомендуется им.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом термощупа.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- Когда термощуп не используется, следите за тем, чтобы металлический колпачок был надежно закрыт.



Не предусмотрено использование термощупа для функции **ГОТОВКИ В ВАКУУМЕ**.



**Неправильное использование**  
**Опасность повреждения термощупа**

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

## Термощуп

При помощи термощупа можно строго по рецепту приготовить жаркое, каре, мясо различного типа и размера, в том числе в пластиковых пакетах (пригодных для готовки) или в алюминиевой фольге.

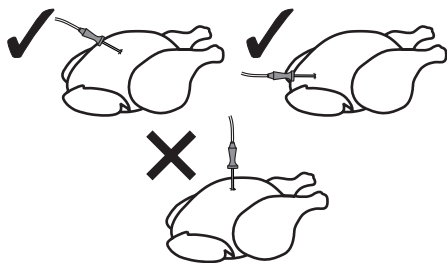
Термощуп позволяет идеально приготовить продукты питания благодаря своевременному контролю температуры внутри блюда, которая измеряется специальным датчиком, расположенным в наконечнике.







## Использование

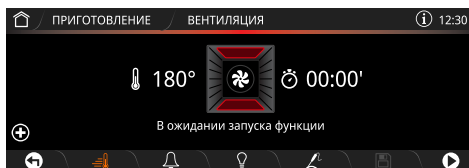
### Правильное применение термощупа

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

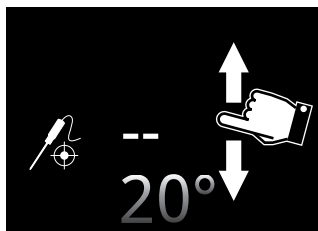


### Приготовление с использованием термощупа

1. Выберите функцию приготовления.
2. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.
3. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления.
4. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** .
5. Коснитесь кнопки **ТЕРМОЩУП**  расположенной в нижней области .



6. Прокрутите значения **Заданной температуры** и выберите требуемую температуру (например, «80 °C»).



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



Если термощуп неправильно определяет температуру, на дисплее появятся два сообщения об ошибке, которые необходимо подтвердить, после чего прибор автоматически приступит к приготовлению блюда по заданному времени.




Температура может варьировать от минимальных **20 °C** до максимальных **90 °C**.



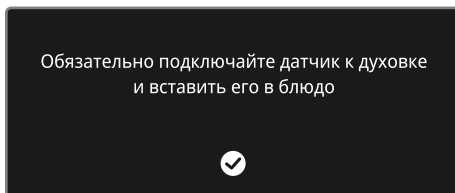
Если температура установлена на слишком низкий уровень, прибор автоматически установит минимальную температуру, необходимую для достижения выбранной **Заданной температуры**.



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


7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения выбранной температуры термощупа.

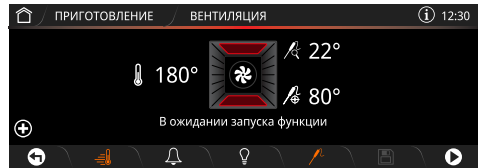
На дисплее появится предупреждение о необходимости вставить термощуп в соответствующее отверстие и в продукт.



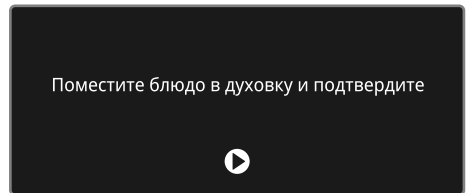
8. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** .

## С предварительным нагревом

9. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать предварительный нагрев.



По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



10. Вставьте наконечник термощупа в продукт для приготовления.



Для обеспечения оптимального результата убедитесь в том, что металлическая часть термощупа почти до конца вставлена в поперечном направлении в продукт, не касаясь расположенного под ним противня.



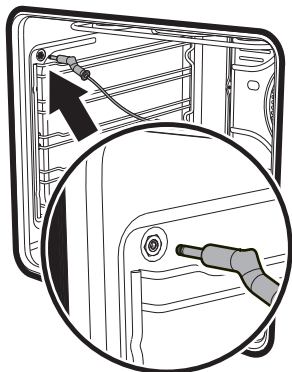
**Неправильное использование**  
**Опасность получения ожогов**


- Защищайте руки теплозащитными перчатками.




## Использование

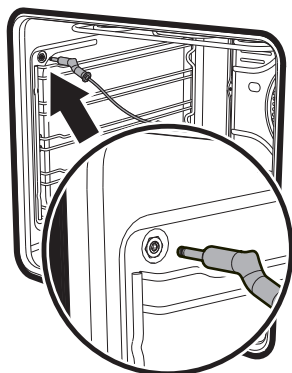
11. Откройте дверцу прибора.
12. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
13. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.




14. Закройте дверцу.
15. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**  чтобы приступить к приготовлению, используя термощуп.

### Без предварительного нагрева

6. Коснитесь кнопки **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**  чтобы исключить предварительный нагрев.
7. Откройте дверцу прибора.
8. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
9. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.



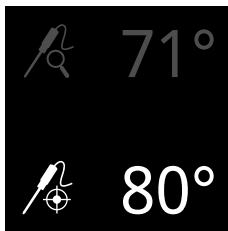
10. Закройте дверцу.
11. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**  чтобы приступить к приготовлению, используя термощуп.



## Приготовление с терщупом

Функция выполняется

Когда мгновенная температура достигнет заданной температуры, установленной пользователем, блюдо приготовлено.



Нагревательные элементы отключаются, и подается ряд звуковых сигналов.



**Неправильное использование  
Опасность получения ожогов**

- Защищайте руки теплозащитными перчатками.

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



## Таймер

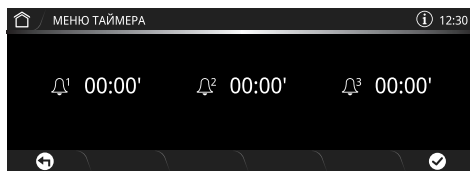


Эта функция не прерывает текущую функцию, а только включает звуковой сигнал.






Для таймера можно задавать время от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

1. Коснитесь кнопки **ТАЙМЕР** , расположенной в нижней области , чтобы войти в меню таймера.




Можно задать максимум 3 таймера:

2. Коснитесь кнопки **ТАЙМЕР**  -  - <sup>3</sup>, который вы собираетесь использовать.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.






## Использование


4. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить выбранное значение.

5. Повторите действие для остальных





В нижней области **3** появится кнопка **КОРЗИНА** , которая может понадобиться в случае удаления выбранного таймера.

используемых таймеров.

6. В конце снова коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить выбранные таймеры.



Для отмены действия коснитесь кнопки **НАЗАД** .


На следующей странице горящая кнопка **ТАЙМЕР**  указывает на то, что активирован один или несколько таймеров.

7. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.



Чтобы удалить таймеры, необходимо выполнить обнуление.



Во время работы таймера нельзя выключить дисплей кнопкой **ВКЛ/ВЫКЛ.** .



**Невозможно задать включение с отсрочкой при использовании термощупа.**

### 3.3 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.
- При приготовлении мяса и картофеля рекомендуется время от времени переворачивать и/или перемешивать блюдо для получения равномерной золотистой корочки со всех сторон.
- При низкотемпературном режиме подрумяньте мясо со всех сторон в сковороде в течение несколько минут перед тем, как готовить его в духовке.





## 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 рабочую камеру духовки.
- 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 блюда. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.

## Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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



## 3.4 Smart Cooking

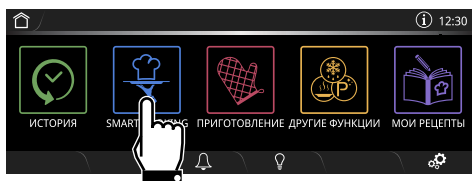
Данный режим позволяет выбрать предварительно сохраненную программу приготовления блюд. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» коснитесь кнопки

SMART COOKING



## Запуск программы

3. Выберите тип желаемого блюда из меню **SMART COOKING** (например,

«ОВОЦЫ»).



4. Выберите подтип блюда для приготовления (например, «ОВОЩНАЯ

СМЕСЬ ГРИЛЬ»).

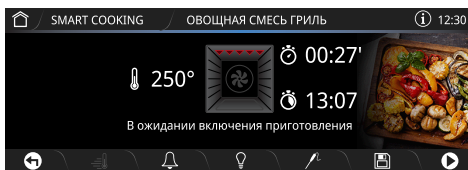


5. Пролитайте значения для установки веса приготавливаемого блюда

(например, « 0,7 кг»).




6. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** для подтверждения введенных установок.



Теперь можно сохранить заданные значения в качестве предпочитаемых для вашего рецепта (см. главу «3.6 Мои рецепты»).



7. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**  чтобы начать приготовление **SMART COOKING**.

Приготовление начнется с установками прибора по умолчанию.



В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить установленные параметры температуры и времени приготовления.

## Предварительный нагрев

Приготовлению предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

Быстрый предварительный нагрев



Во время использования программ **Smart Cooking** отключить функцию предварительного разогрева невозможно.


По завершении предварительного разогрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф

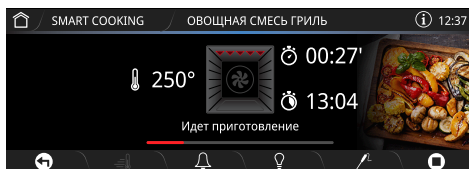
Кроме того указывается, на какой уровень поместить блюдо для достижения лучших результатов приготовления.

Поместите блюдо в духовку и подтвердите

Рекомендуется разместить блюдо на четвертом уровне снизу




8. Откройте дверцу.  
9. Поместите готовящееся блюдо в духовку.  
10. Закройте дверцу.  
11. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы начать приготовление.



## Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Приготовление завершено** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.

Приготовление завершено

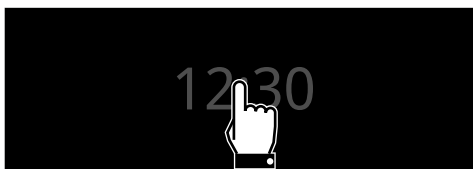
12. Коснитесь кнопки **HOME**  чтобы выйти из меню функций.



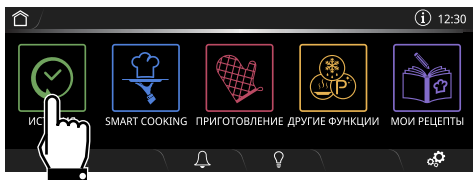
## 3.5 История

Это меню может понадобиться для отображения и повторного использования последних программ или ваших рецептов.

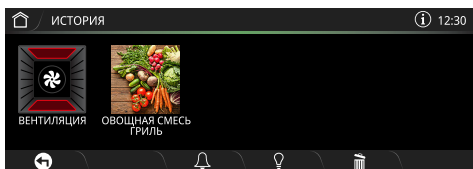
1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В главном меню коснитесь кнопки



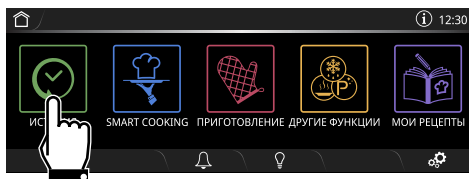
3. Выберите функцию для повторного использования и перейдите к приготовлению согласно информации, предоставленной в предыдущих главах.






## Как удалить историю

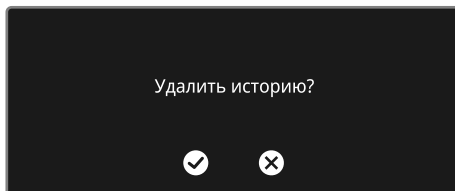
При необходимости удаления истории:

4. В главном меню коснитесь кнопки



5. Коснитесь кнопки **КОРЗИНА**  чтобы удалить историю.

6. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить удаление истории или кнопки **ОТМЕНИТЬ**  для отмены действия.


















## Таблица программ по умолчанию

 = Заданная температура (см. «Термощуп»)

### МЯСО



| Подвид                                    | Режим   | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C)<br>% Пар  | Время (минуты)      |
|---|---|---------|----------|--|---------------------|
| РОСТБИФ (С КРОВЬЮ)                        | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ   | 1       | ---      | 200 (  52)<br>+ 25% | ---                 |
| РОСТБИФ (СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)                | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ   | 1       | ---      | 200 (  58)<br>+ 25% | ---                 |
| РОСТБИФ (ХОРОШЕЙ ПРОЖАРКИ)                | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ   | 1       | ---      | 200 (  65)<br>+ 25% | ---                 |
| СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ (одним куском)            |  +  + <br>МНОГОШАГОВЫЙ | 2       | 0.5      | 185 + 50%<br>195<br>220  | 15<br>15<br>8       |
| СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ (примерно 4 штуки)        |  + <br>МНОГОШАГОВЫЙ   | 2       | 0,4      | 250<br>250   | 5<br>6              |
| СВИНЫЕ КОЛБАСКИ                           | <br>ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ  | 2       | 0.3      | 250  | 21                  |
| БЕКОН (примерно 6 ломтиков толщиной 5 мм) | <br>ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ  | 2       | 0.3      | 250  | 11+3 <sup>(1)</sup> |

<sup>(1)</sup> 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.

RU









# Использование

|                      |   |              |       |     |  |     |
|----------------------|---|--------------|-------|-----|--|-----|
| КУРИНАЯ ГРУДКА       |    | ПАР          | 2 + 1 | 1.0 | 100  | 2   |
| СОСИСКИ              |    | ПАР          | 2 + 1 | 1.0 | 100  | 5   |
| КОРЕЙКА СВИНАЯ       |    | МНОГОШАГОВЫЙ | 1     | --- | 155 (  35)<br>+ 40%   | --- |
|                      |   |              |       |     | 175 (  48)            | --- |
|                      |   |              |       |     | 210 (  70)            |     |
| ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ     |    | МНОГОШАГОВЫЙ | 1     | --- | 160 (  30)<br>+ 50%   | --- |
|                      |   |              |       |     | 185 (  50)            | --- |
|                      |   |              |       |     | 210 (  75)            |     |
| ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА      |    | МНОГОШАГОВЫЙ | 1     | --- | 175 (  20)<br>+ 50%   | --- |
|                      |   |              |       |     | 185 (  57)            | --- |
|                      |   |              |       |     | 220 (  82)            |     |
| ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ЯГНЕНКА |  | МНОГОШАГОВЫЙ | 1     | --- | 175 (  25)<br>+ 60%  | --- |
|                      |   |              |       |     | 190 (  55)          | --- |
|                      |   |              |       |     | 215 (  70)          |     |
| ЖАРЕНАЯ УТКА         |  | МНОГОШАГОВЫЙ | 1     | --- | 180 (  35)<br>+ 60% | --- |
|                      |   |              |       |     | 210 (  65)          | --- |
|                      |   |              |       |     | 220 (  85)          |     |



## РЫБА



| Подвид                | Режим   | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C) | Время (минуты) |
|-----------------------|---|---------|----------|------------------|----------------|
| РЫБА ЦЕЛИКОМ В ФОЛЬГЕ | <br>КОНВЕКЦИЯ                | 1       | 0,4      | 180              | 35             |
| ФИЛЕ ДОРАДЫ           | <br>ПАР                      | 2       | 0,2      | 75               | 8              |
| ФИЛЕ ТРЕСКИ           | <br>ПАР                      | 2       | 0,1      | 100              | 3              |
| ФИЛЕ ЛОСОСЯ           | <br>ПАР                      | 2       | 0,1      | 100              | 3              |
| КРЕВЕТКИ              | <br>ПАР                      | 2       | 0,1      | 85               | 4              |
| РЫБА ЦЕЛИКОМ          | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ | 1       | 0,3      | 200 + 50%        | 20             |



## Использование

### ОВОЩИ



| Подвид                        | Режим            | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C)  | Время (минуты) |
|-------------------------------|------------------|---------|----------|-------------------|----------------|
| КАРТОФЕЛЬ-ФРИ<br>ЗАМОРОЖЕННЫЙ | <br>ТУРБО        | 2       | 0,2      | 220               | 27             |
| ЗАПЕЧЕННЫЙ<br>КАРТОФЕЛЬ       | <br>МНОГОШАГОВЫЙ | 1       | 0,7      | 180<br>220<br>230 | 17<br>18<br>10 |
| ПОРЕЗАННАЯ<br>МОРКОВЬ         | <br>ПАР          | 2       | 0,5      | 100               | 9              |
| ПОРЕЗАННЫЙ<br>КАРТОФЕЛЬ       | <br>ПАР          | 2       | 0,4      | 100               | 25             |
| ЦВЕТНАЯ КАПУСТА<br>СОЦВЕТИЯМИ | <br>ПАР          | 2       | 0,3      | 100               | 12             |
| ФЕНХЕЛЬ<br>ЛОМТИКАМИ          | <br>ПАР          | 2       | 0,3      | 100               | 7              |
| СПАРЖА<br>ЦЕЛИКОМ             | <br>ПАР          | 2       | 0,1      | 100               | 4              |
| ШПИНАТ<br>ЛИСТОВОЙ            | <br>ПАР          | 2       | 0,2      | 100               | 3              |

Время программ для приготовления овощей на пару рассчитано для порезанных овощей (не цельх).

Время приготовления зависит от толщины пищевых продуктов.










(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.





## ДЕСЕРТЫ







| Подвид   | Режим  | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C) | Время (минуты) |
|--|--|---------|----------|------------------|----------------|
| ПОНЧИКИ  | <br>СТАТИЧ.НАГРЕВ         | 1       | 0,5      | 160              | 50             |
| ПЕЧЕНЬЕ (20-22 шт. весом 25-27 г каждое)       | <br>ТУРБО                 | 1       | 0,2      | 160              | 23             |
| МАФФИНЫ (примерно 50 г для каждой формочки)    | <br>ПАР С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ | 1       | 0,3      | 180 + 25%        | 16             |
| ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ (средних и больших размеров) | <br>КОНВЕКЦИЯ             | 2       | 0,2      | 190              | 30             |
| БЕЗЕ   | <br>ТУРБО                 | 1       | 0,2      | 110              | 90             |
| ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ                                | <br>СТАТИЧ.НАГРЕВ         | 1       | 1,0      | 170              | 43             |
| КРУАССАНЫ                                      | <br>КОНВЕКЦИЯ           | 1       | 0,4      | 160              | 35             |
| КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК                                | <br>ПАР                 | 1       | 0,1      | 100              | 10             |
| ПУДИНГ С СИРОПОМ                               | <br>ПАР                 | 1       | 0,1      | 100              | 50             |

При выпечке печенья, маффинов, безе, заварных пирожных и т. п. указанный вес соответствует общему весу используемого теста. Время выпечки зависит от толщины и величины кондитерского изделия.




## Использование

|                    |   |   |     |           |    |
|--------------------|---|---|-----|-----------|----|
| ШТРУДЕЛЬ           | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ | 1 | 0.7 | 200 + 25% | 33 |
| БИСКВИТ            | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ | 1 | 1.0 | 165 + 25% | 45 |
| ШОКОЛАДНЫЙ<br>ТОРТ | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ | 1 | 0.5 | 170 + 25% | 35 |
| БРИОШЬ             | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ | 2 | 0,1 | 190 + 25% | 15 |

## ХЛЕБ/ПИЦЦА



| Подвид                           | Режим   | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C) | Время (минуты) |
|----------------------------------|---|---------|----------|------------------|----------------|
| ФОКАЧЧА                          | <br>ТУРБО  | 1       | 0.5      | 200              | 25             |
| ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ<br>(БУЛКА)        | <br>ПАР С<br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ   | 2       | 0.5      | 180 + 25%        | 30             |
| ПИЦЦА НА<br>ПРОТИВНЕ<br>(СВЕЖАЯ) |  + <br>МНОГОШАГОВЫЙ | 1       | 0.3      | 250<br>250       | 7<br>5         |



## ПАСТА/РИС
















| Подвид           | Режим            | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C)         | Время (минуты) |
|------------------|------------------|---------|----------|--------------------------|----------------|
| ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА |                  | 1       | ---      | 160 (  40)<br>+ 50%      | ---            |
| ЛАЗАНЬЯ (СВЕЖАЯ) | <br>МНОГОШАГОВЫЙ | 1       | ---      | 190 (  75)<br>210 (  90) | ---            |
| ПАЭЛЬЯ           | <br>ПАР          | 1       | 0,2      | 100                      | 20             |
| ЛОТАРИНГ. КИШ    | <br>МНОГОШАГОВЫЙ | 1       | 1.0      | 200<br>220               | 31<br>11       |
| РИС БАСМАТИ      | <br>ПАР          | 2       | 0.5      | 100                      | 10             |



# Использование




## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ



| Подвид              | Режим   | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C)  | Время (минуты) |
|---------------------|---|---------|----------|---|----------------|
| ТЕЛЯТИНА            | <br>МНОГОШАГОВЫЙ   | 1       | ---      | 90 (  55)  | ---            |
|                     |   |         |          | 120 (  65) |                |
|                     |   |         |          | 140 (  70) |                |
| ГОВЯДИНА (С КРОВЬЮ) | <br>ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ | 1       | ---      | 90 (  58)  | ---            |
| ФИЛЕ СВИНИНЫ        | <br>МНОГОШАГОВЫЙ   | 1       | ---      | 90 (  55)  | ---            |
|                     |   |         |          | 110 (  65) |                |
| БАРАНИНА            | <br>МНОГОШАГОВЫЙ   | 1       | ---      | 90 (  60)  | ---            |
|                     |   |         |          | 110 (  65) |                |
|                     |   |         |          | 120 (  70) |                |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ



| Подвид            | Режим  | Уровень | Вес (кг) | Температура (°C) | Время (минуты) |
|-------------------|--|---------|----------|------------------|----------------|
| ФИЛЕ РЫБЫ         | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2       | 0,1      | 75               | 12             |
| ПОРЦ.КУСОК ЛОСОСЯ | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2       | 0,2      | 75               | 14             |
| КУРИНЫЙ ЭСКАЛОП   | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2       | 0,1      | 70               | 13             |

# Использование



|  |                   |   |     |    |    |
|--|-------------------|---|-----|----|----|
| ТУШЕНОЕ БЕЛОЕ<br>МЯСО                  | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,2 | 80 | 15 |
| ЖЕСТКИЕ ОВОЩИ                          | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,1 | 98 | 35 |
| ДРУГИЕ ОВОЩИ                           | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,1 | 98 | 12 |
| ФРУКТЫ<br>КУСОЧКАМИ                    | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,1 | 95 | 15 |
| ДЕСЕРТ<br>АНГЛИЙСКИЙ<br>КРЕМ           | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,4 | 85 | 40 |
| ТОМАТНЫЙ СОУС                          | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,4 | 90 | 40 |
| ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ<br>(С КРОВЬЮ)            | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,1 | 70 | 13 |
| ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ<br>(СРЕДНЕЙ<br>ПРОЖАРКИ) | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,1 | 70 | 18 |
| ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ<br>(ХОРОШЕЙ<br>ПРОЖАРКИ) | <br>ГОТ.В ВАКУУМЕ | 2 | 0,1 | 70 | 25 |



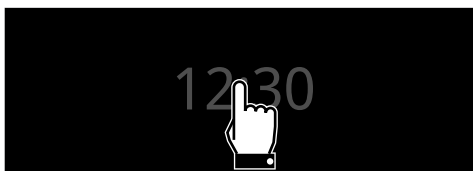
Время приготовления, указанное в таблицах блюд из рецепта, является ориентировочным и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.



## 3.6 Мои рецепты

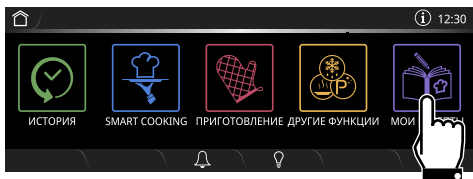
С помощью данного меню можно ввести персональную программу с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено добавить новый рецепт. После внесения в память собственных рецептов они будут предлагаться в соответствующем меню.

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» коснитесь кнопки

**МОИ РЕЦЕПТЫ**



Можно ввести в память до 64 персональных рецептов.



Невозможно записать в память более 29 рецептов, относящихся к одной и той же категории.

## Добавление рецепта

3. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** (например,

«**ДЕСЕРТЫ**



»).

4. Нажмите на кнопку **НОВЫЙ**

**РЕЦЕПТ**




5. Выберите необходимую функцию (например,

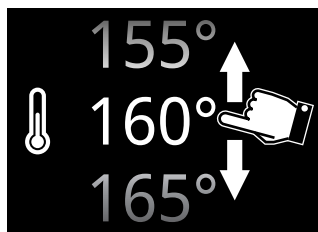
«**ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ**





»).

6. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** 

7. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «170°C»).

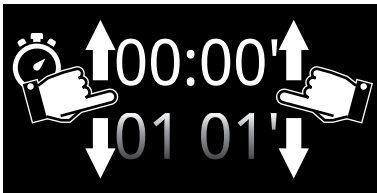



8. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** 

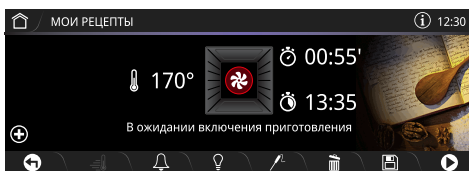
9. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.





10. Прокрутите значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «55 минут»).





11. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.




 В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

 После этого можно добавить приготовление в режиме **многошаговый** (см. «Многошаговое приготовление») и отсрочки включения (см. «Отсрочка включения»).

## Как сохранить рецепт

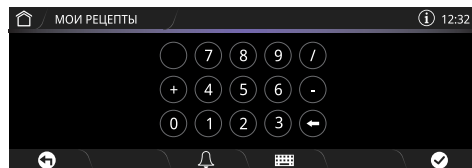
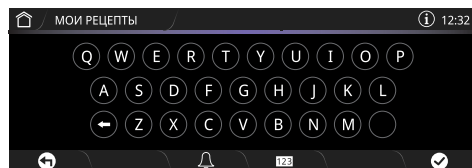
12. Коснитесь кнопки **СОХРАНИТЬ** .
13. Прокрутите значения в пункте **УРОВЕНЬ** (например, 2).
14. Прокрутите значения для установки веса блюда для приготовления (например, « 1.0 кг»).



15. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.

Теперь необходимо ввести имя рецепта.


16. С помощью буквенно-цифровой клавиатуры введите имя рецепта для сохранения (например, **РИЗОТТО**).





# Использование



Используйте кнопки **123** и  для перехода от буквенной клавиатуры к цифровой и наоборот.





Название рецепта может содержать максимум 12 знаков, включая пробелы.



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



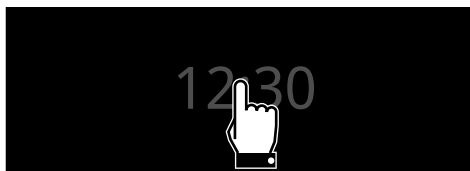
Символ  удаляет ранее введенную букву.

17. Чтобы запомнить программу, коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** .

Программа сохранена

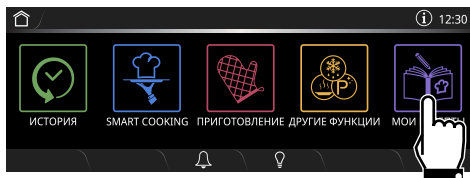
## Запуск персонального рецепта

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» коснитесь кнопки

**МОИ РЕЦЕПТЫ**

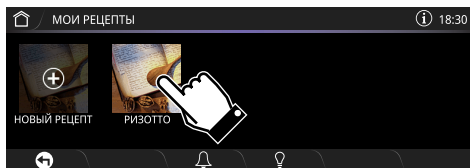


3. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** (например,

«**ДЕСЕРТЫ**»).




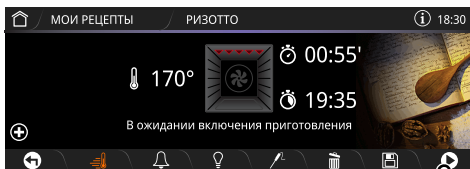
4. Выберите ранее сохраненный рецепт (например, **РИЗОТТО**).







5. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**  чтобы начать приготовление.



## Предварительный нагрев

Приготовлению предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

**Быстрый предварительный нагрев**




По завершении предварительного разогрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.

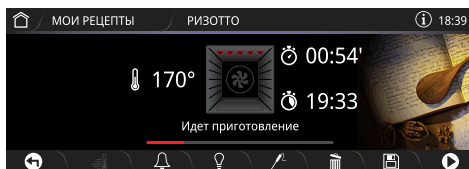
Кроме того указывается, на какой уровень поместить блюдо для достижения лучших результатов приготовления.

Поместите блюдо в духовку и подтвердите

Рекомендуется разместить блюдо на втором уровне снизу



6. Откройте дверцу.  
7. Поместите готовящееся блюдо в духовку.  
8. Закройте дверцу.  
9. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы начать приготовление.




## Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Приготовление завершено** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.

**Приготовление завершено**



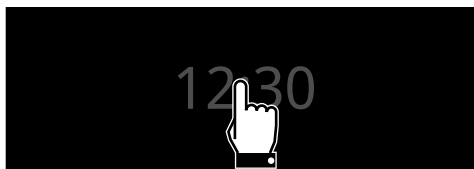
10. Коснитесь кнопки **HOME**  чтобы выйти из меню функций.



# Использование

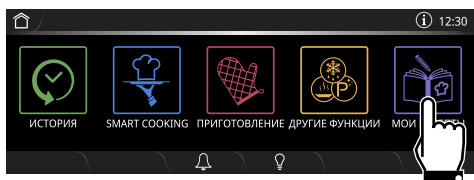
## Удаление рецепта

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» коснитесь кнопки

**МОИ РЕЦЕПТЫ**



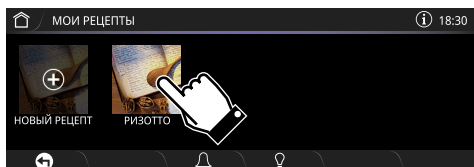
3. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** (например,


«**ДЕСЕРТЫ**

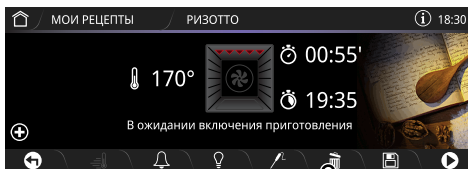




»).

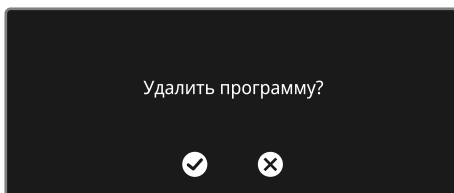
4. Выберите ранее сохраненный рецепт (например, **РИЗОТТО**).



5. Коснитесь кнопки **КОРЗИНА** , чтобы удалить выбранный рецепт.



6. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить удаление выбранного рецепта, или кнопки **ОТМЕНИТЬ**  для отмены действия.

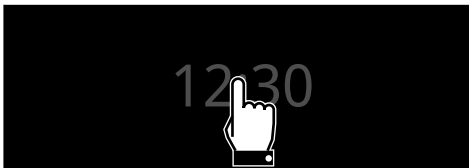




## 3.7 Другие функции

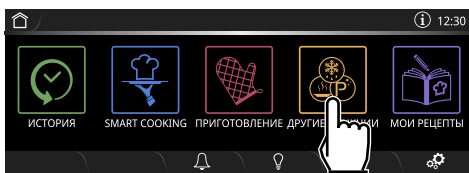
В меню специальных функций собраны некоторые дополнительные возможности прибора, среди которых размораживание, поднятие теста или очистка...

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» коснитесь кнопки

**ДРУГИЕ ФУНКЦИИ**



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

## Список других функций



**РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ**

Функция автоматического размораживания. Выберите блюдо, и духовка сама определит время, необходимое для правильного размораживания.



**РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ**

Функция ручного размораживания. Введите время размораживания блюда. По истечении этого времени функция считается выполненной.



**ПОДНЯТИЕ ТЕСТА**

Специальная функция для поднятия теста.



**ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ**

Функция для подогрева или поддержания температуры посуды. Установите на самом нижнем уровне противень и разместите на нем подогреваемые тарелки.



**ПОДОГРЕВ ПАР**

Функция для подогрева на пару уже готовых блюд, хранившихся в холодильнике.



## Использование



### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Функция позволяет поддерживать уже приготовленные блюда в теплом состоянии.



### ШАББАТ

Функция для приготовления блюд с соблюдением традиций дня отдыха в иудейской религии.



### ПАРОВАЯ ОЧИСТКА

Функция очистки паром. Уберите все принадлежности, налейте примерно 40 куб. см воды в выемку на дне и распылите на стенки рабочей камеры раствор воды и моющего средства для посуды.



### ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА

Функция для заполнения резервуара водой: откройте дверцу, извлеките трубочку, поставьте емкость с 1 л воды и запустите цикл.



### СЛИВ РЕЗЕРВУАРА

Функция для слива воды из резервуара.



### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Программа по удалению накипи.



### ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА

Эта функция позволяет произвести очистку резервуара.



Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции.

Описание функций ПАРОВОЙ

ОЧИСТКИ , УДАЛЕНИЯ

НАКИПИ  и ОЧИСТКИ

РЕЗЕРВУАРА  см. в «4

Чистка и уход».



## Размораживание по весу



Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

1. После взвешивания поместите блюдо в духовку.

2. Выберите **РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО**


**ВЕСУ**




3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания среди категорий: **МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ.**

4. Пролистайте значения, что задать вес размораживаемого блюда.







5. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.

6. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать Размораживание по весу.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

Заранее заданные параметры:

| Тип  | Вес (кг) | Время     |
|--|----------|-----------|
| <br>МЯСО    | 0.5      | 01 ч 45 м |
| <br>РЫБА    | 0,4      | 00 ч 40 м |
| <br>ХЛЕБ    | 0.3      | 00 ч 20 м |
| <br>ДЕСЕРТЫ | 1.0      | 00 ч 45 м |

\* Время размораживания зависит от формы и размера размораживаемого продукта.



Для функции **Размораживание по весу** изменение температуры по умолчанию (30 °C) невозможно.



## Использование

### Размораживание по времени




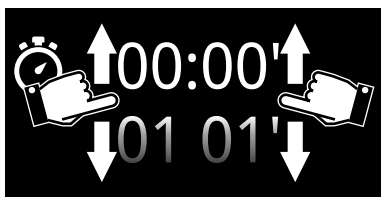
Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «**Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения**». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.


1. Поместите блюдо в духовку.
2. Выберите **РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО**


**ВРЕМЕНИ**




3. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.
4. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



5. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.

6. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать **Размораживание по времени**.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

7. Коснитесь кнопки **HOME** , чтобы выйти из меню функций.



Продолжительность **Размораживания по времени** может задаваться в пределах от **1 минуты до 12 часов 59 минут** включительно.



Для функции **Размораживание по времени** изменение температуры по умолчанию (**30°C**) невозможно.

### Поднятие теста



Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «**Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения**». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.




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



1. Поставьте тесто на второй уровень.


2. Выберите **ПОДНЯТИЕ ТЕСТА**




3. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.


4. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



5. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.

6. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 25 °С до 40 °С).

7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.

8. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы запустить процесс **поднятия теста**.

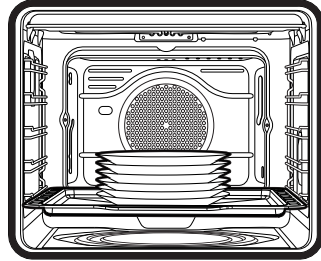
По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.



Продолжительность **поднятия теста** может быть задана в пределах от **1 минуты** до **12 часов 59 минут** включительно.

## Подогрев посуды


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



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

2. Выберите **ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ**



3. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать подогрев посуды.



Если отсутствуют иные настройки, максимальная продолжительность выполнения функции **подогрева посуды** составляет **12 часов 59 минут**.





## Использование

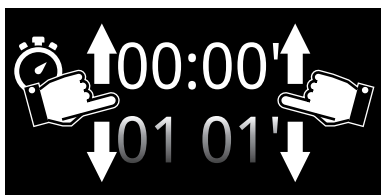
Во время выполнения функции можно задать:

- температуру  (от 40 °С до 80 °С);
- длительность функции ;
- отсрочку включения  (только если задана длительность, отличающаяся от установленной по умолчанию).


По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

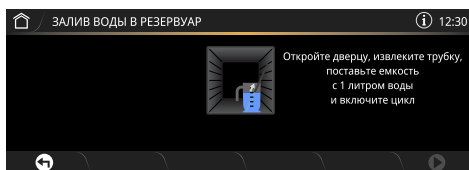
### Подогрев пар

1. Выберите **ПОДОГРЕВ ПАР** .
2. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



Продолжительность подогрева на пару может быть задана в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

4. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать заполнение резервуара.



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

По окончании подогрева на пару на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить, касаясь любой точки на дисплее либо открыв дверцу.

Функция завершена

6. Выполните опорожнение резервуара, как описано в разделе **«Удаление оставшейся воды»**.



Для функции подогрева на пару изменение температуры по умолчанию (85 °С) невозможно.





## Поддержание тепла

1. Выберите функцию **ПОДДЕРЖАНИЕ**


**ТЕПЛА**



2. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** 

или соответствующего значения.

3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 60°C до 100°C).

4. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы запустить функцию поддержания тепла.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

## Шаббат




В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

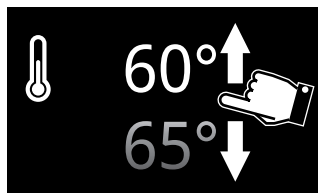
- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температура приготовления задается в пределах от 60 °C до 100 °C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как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


1. Выберите **ШАББАТ**




2. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.


3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 60°C до 100°C).




4. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения выбранной температуры.

5. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы запустить функцию «Шаббат».

Чтобы остановить выполнение функции:

- Нажимайте на кнопку **HOME**  примерно в течение 3 секунд (на дисплее снова отобразится **главное меню**).

или

- Нажимайте на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**  около 3 секунд (на дисплее снова отобразится страница функции).



## Использование

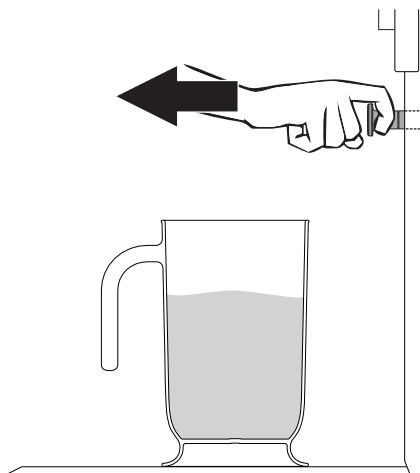
### Заполнение резервуара

1. Налейте в специальный кувшин (или иную емкость) достаточное количество воды для планируемого выполнения функций.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.

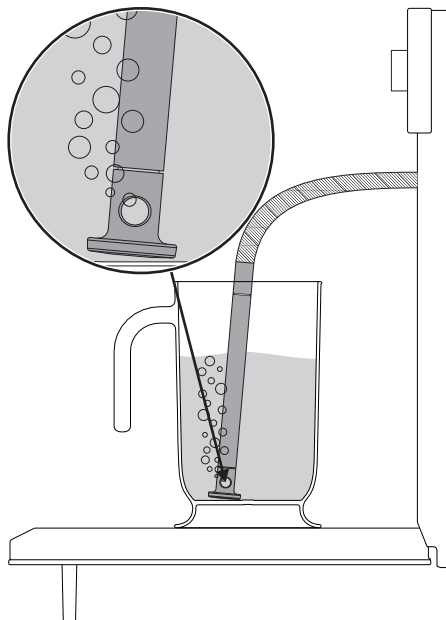


Прим.: кувшин с водой должен иметь вес брутто менее 5 кг.

4. Извлеките трубку из гнезда.



5. Погрузите один конец на дно кувшина (или емкости).

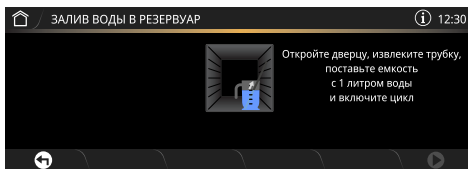


6. Выберите **ЗАПОЛНЕНИЕ**


**РЕЗЕРВУАРА**

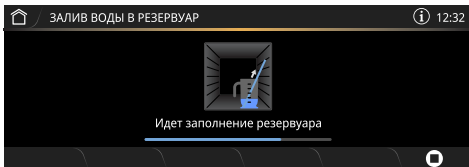


На дисплее появится страница залив воды в резервуар.

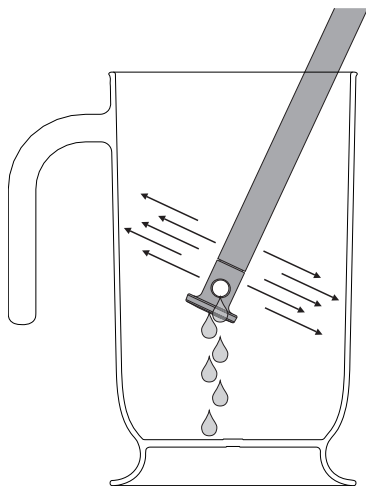




7. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать заполнение резервуара.



8. По окончании процедуры встряхните трубку, чтобы удалить возможные остатки воды.




9. Верните трубку на место и уберите кувшин (или иную емкость).

10. Закройте дверцу.



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

11. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить завершение заполнения резервуара.

Заполнение резервуара завершено

Закройте дверцу и нажмите кнопку подтверждения





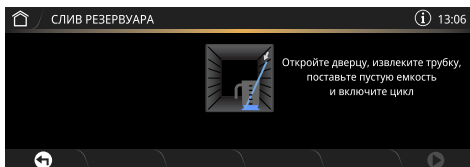
# Использование

## Слив резервуара

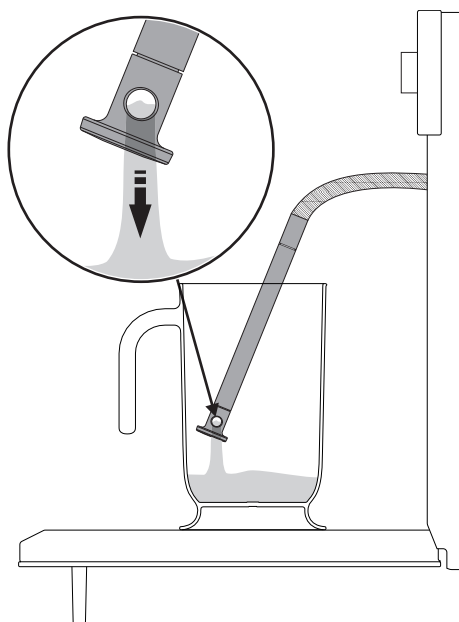
1. Выберите **СЛИВ РЕЗЕРВУАРА**




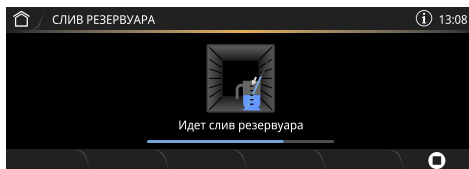
На дисплее появится страница слива воды.




2. Поставьте кувшин из комплекта (или иную емкость) на открытую дверцу.
3. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другой емкости).

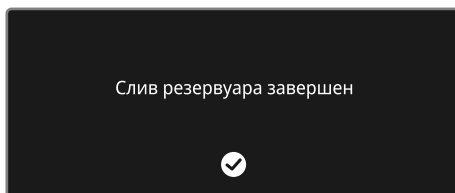


4. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать слив воды в кувшин (или иную емкость).



Слив воды можно выполнять только при открытой дверце. Чтобы начать слив воды, обязательно проверьте, что трубка извлечена из гнезда и погружена в кувшин (или иную емкость), после чего коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** .

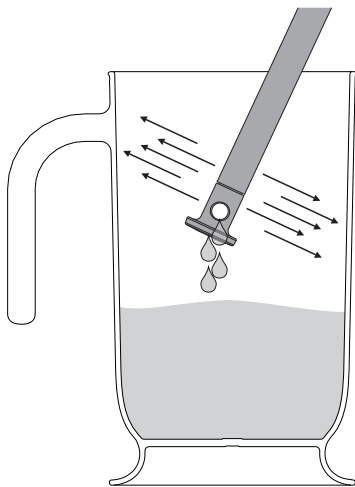
По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.



5. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** .




6. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.

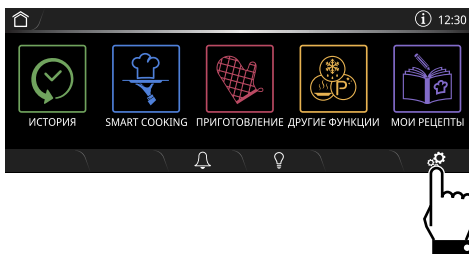


7. Верните трубку на место, выньте кувшин и закройте дверцу.

## 3.8 Настройки




В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

- На странице главного меню коснитесь кнопки **НАСТРОЙКИ** , расположенной в правом нижнем углу.



В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.





В отношении настроек **Коннективности**  **Дистанционного управления**  и **SmegConnect**  обратитесь к руководству пользователя «Коннективность встраиваемой духовки» (только модели SmegConnect).



## Язык



Позволяет выбрать язык дисплея.

1. Выберите  язык.
2. Пролистайте доступные языки и выберите требуемый.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения выбранного языка.



## Использование


### Заблокированные кнопки



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

1. Выберите  **заблокированные кнопки**.
2. Выберите «Да».
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения режима **заблокированных кнопок**.

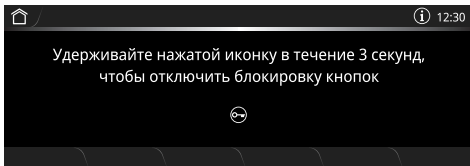



Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы  в информационной области **1**.

Для временного отключения блокировки во время приготовления:

4. Коснитесь одного из значений, которое нужно изменить.

На дисплее появится предупреждение с объяснением способа временного отключения режима **заблокированных кнопок**.





5. В течение 3 секунд нажимайте на кнопки .




### **Show Room (только для выставочных моделей)**



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

1. Выберите  **Show Room**.
2. Выберите **Вкл.**
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения **Show Room**.



Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы  в информационной области **1**.





При обычном использовании прибора установите этот режим на **ВЫКЛ.**



### **Звуковые сигналы**



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



1. Выберите  **звуковые сигналы**.
2. Выберите **ВЫКЛ.**
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.



## Поддержание тепла



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

1. Выберите  **поддержание тепла**.
2. Выберите **Вкл.**
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения режима **поддержания тепла**.



Поддержание тепла активируется через 5 минут после окончания приготовления, о чем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция выполнена).





Функция поддержания тепла задана на неизменное значение температуры, равное 80 °С.



## Эко-освещение



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

1. Выберите  **Эко-освещение**.
2. Выберите **Вкл.**
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для активации функции **Эко-освещения**.





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



Если этот режим установлен на **ВЫКЛ**, лампочки выключаются примерно через 15 минут после открытия дверцы.



Ручной контроль включения/выключения всегда доступен. При наличии нажмите на символ  для активации или на символ  для выключения вручную внутреннего освещения.



Функция **Эко-освещение** установлена производителем на **ВКЛ.**




## Использование

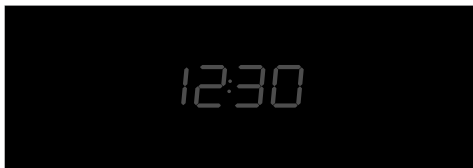
### **12:00** Цифровые часы



Позволяют отобразить текущее время в цифровом формате.

1. Выберите **12:00** Цифровые часы.
2. Выберите **Вкл.**

Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения **цифровых часов**.



В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.

### Жесткость воды




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



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

1. Выберите **Жесткость воды**.
2. Пролистайте для выбора нужного значения (от 1 до 5).

3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить выбранное значение.



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

В зависимости от типа используемого прибора ориентировочное количество времени таково:

| Значение | °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  |





## Демо-режим (только для выставочных моделей)



Полностью идентичный режиму **Show Room**, этот режим через определенное время невыполнения никаких действий начинает показ на дисплее различных страниц, иллюстрирующих потенциальные возможности прибора.

1. Выберите  **Демо-режим**.
2. Выберите **Вкл**.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения **Демо-режима**.



Для обычного пользования прибором необходимо установить данный режим на **Деактивировано**.



## Как отобразить время



Как активировать/деактивировать отображение часов, когда духовка выключена.

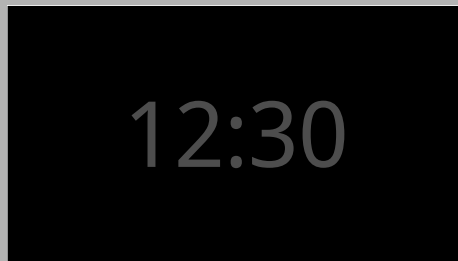
1. Выберите  **Отобразить время**.
2. Выберите **Вкл**.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для отображения времени.



Функция **Отобразить время** установлена производителем на **Выкл**.



Если функция **Отобразить время** установлена на **Вкл**, в режиме ожидания на дисплее устройства будет отображаться текущее время с минимальной яркостью.



Функция **Отобразить время**, установлена на **Вкл**, увеличивает потребление энергии в режиме ожидания.



**Только в моделях SmegConnect:** Если функция **Отобразить время** установлена на **Выкл**, функция связи выключается автоматически при переходе в режим ожидания часов.



## Использование

### **12/24** Формат часов



Активирует/деактивирует отображение часов в формате на 12 часов или 24 часа.

1. Выберите **12/24** Формат часов.
2. Выберите 12 ч или 24 ч.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для активации желаемого формата часов.




Функция **Формат часов** задана производителем на 24 ч.

### **°C/°F** Формат температуры



Это позволяет установить температурную шкалу в градусах **Цельсия (°C)** или в градусах **Фаренгейта (°F)**.

1. Выберите **°C/°F** Формат температуры.
2. Выберите °C или °F.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для активации желаемого формата температуры.





Функция **Формат температуры** установлена производителем на °C.



### **Яркость подсветки дисплея**



Позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

1. Выберите  Яркость подств.дисплея.
2. Выберите один из пунктов **Высокая - Средняя - Низкая**.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения сделанного выбора.





Функция **Яркость подств.дисплея** установлена производителем на **Высокая**.



### **Восстановить настройки**



Эта функция позволяет восстановить первоначальные заводские настройки.

1. Выберите  Восстан. настройки.
2. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения сделанного выбора.



## 4 Чистка и уход

### 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.

### 4.1 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности прибора 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.

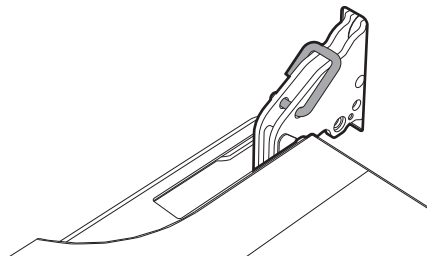
## 4.2 Чистка дверцы

### Снятие дверцы

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

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

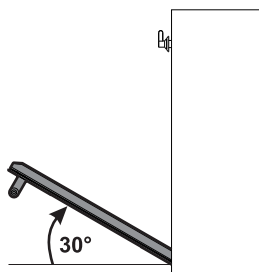
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



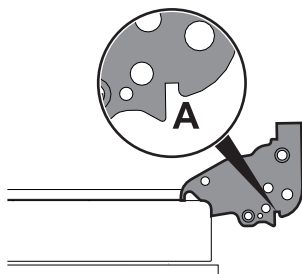


## Чистка и уход

2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно  $30^\circ$  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 очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

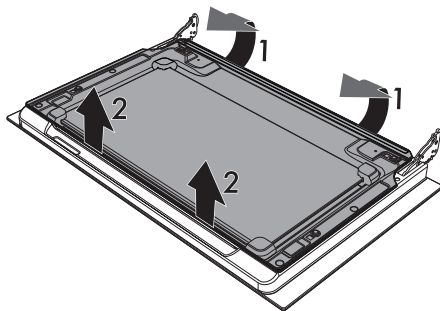


Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

### Демонтаж внутренних стекол

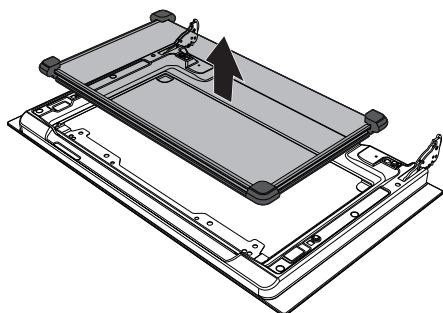
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

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

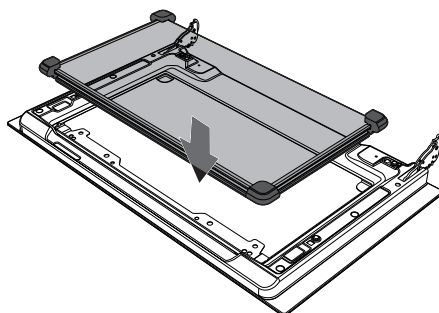




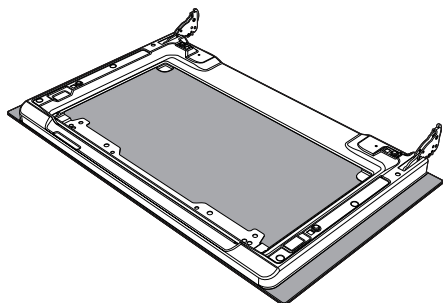
4. Приподнимите вверх промежуточное стекло.



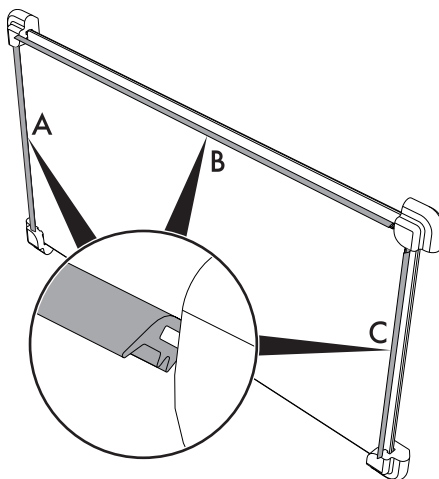
6. Верните на место промежуточное стекло.



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



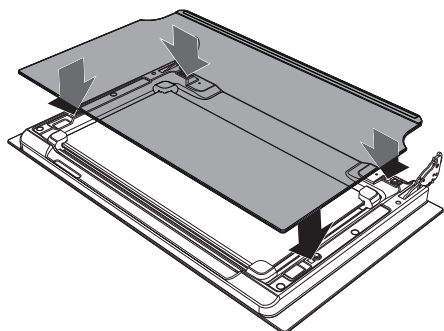
7. Прорезиненные планки **A**, **B** и **C** промежуточного стекла должны быть повернуты в направлении наружного стекла.



RU



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



### 4.3 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;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней;
- прокладку духовки.



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

### Сушка

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

По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры духовки;
3. вытереть насухо рабочую камеру духовку с помощью мягкой тряпки;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры духовки.

### Очистка термощупа

После каждого использования необходимо очищать термощуп. Делайте это после его полного остывания. Очищайте наконечник термощупа (металлическую часть) водой, мылом для посуды с нейтральным pH-балансом и мягкой губкой. Остальные части протирайте с помощью смоченной в воде мягкой ветоши.

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

После очистки аккуратно просушите.

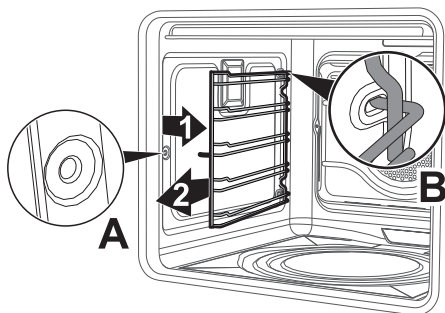


## Снятие опорных рамок для решеток/противней

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

Для извлечения направляющих: потяните направляющую вовнутрь духовки таким образом, чтобы она отсоединилась от крепления **A**, а затем выньте ее из расположенных сзади гнезд **B**.

Чтобы установить направляющие на место, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.



## Очистка верхней части (за исключением пиролизических моделей)



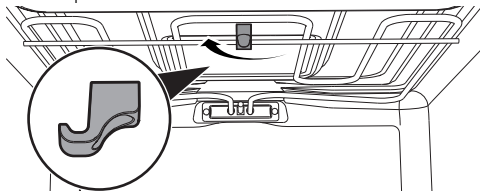
**Высокая температура внутри духовки во время использования**

**Опасность получения ожогов**

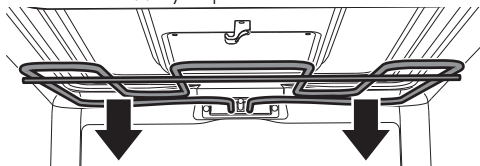
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной духовке.

Прибор оснащен качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части духовки.

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и поверните стопор на 90°, чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



**Неправильное использование**  
**Риск повреждения прибора**

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

3. По окончании операции по очистке верните нагревательный элемент на место и поверните стопор для блокировки.



## Чистка и уход

### Паровая очистка



Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить рабочую камеру духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.



### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

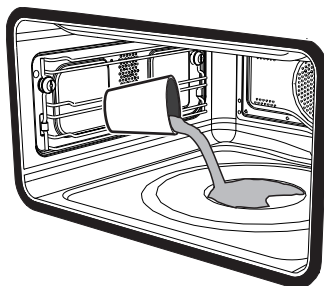
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

### Предварительные операции

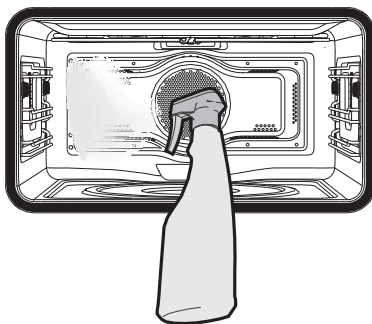
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.

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



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



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

- Закройте дверцу.





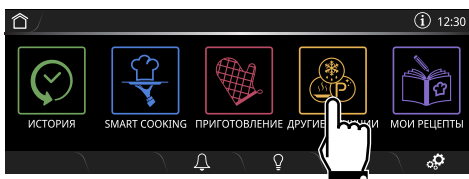
## Установка функции паровой очистки



Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

1. В «главном меню» коснитесь кнопки

**ДРУГИЕ ФУНКЦИИ**

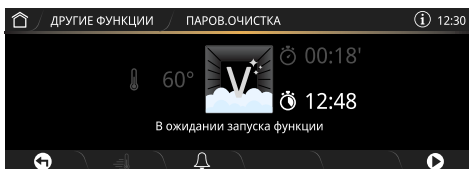


2. Пролистайте меню влево и выберите функцию **ПАРОВАЯ**

**ОЧИСТКА**



3. На дисплее появятся страница цикла очистки.



Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.




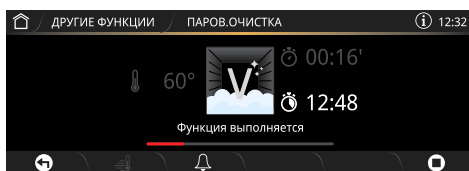
Посредством кнопки

**ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ**



можно установить отложенное время окончания функции.

4. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать паровую очистку.



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


## Окончание цикла Паровой очистки

По окончании паровой очистки на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить, касаясь любой точки на дисплее либо открывая дверцу.

**Функция завершена**



## Чистка и уход

5. Коснитесь кнопки **HOME** , чтобы выйти из меню функций.
6. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
7. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
8. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
9. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.

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



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

### Удаление накипи



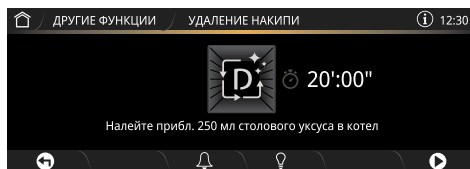
Наличие накипи вследствие игнорирования операций по ее удалению, со временем может отрицательно сказаться на исправной работе прибора.

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

Рекомендуется выполнить процедуру удаления накипи



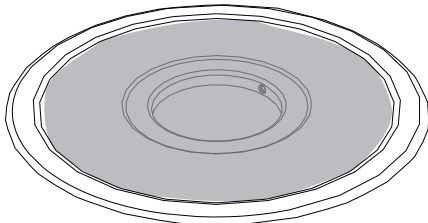
1. Нажмите на надпись **ДА**, чтобы принять запрос удаления накипи.




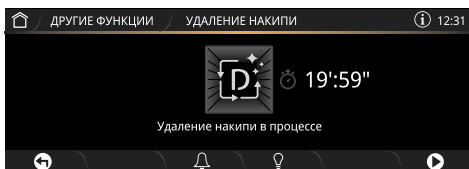
2. Полностью откройте дверцу.




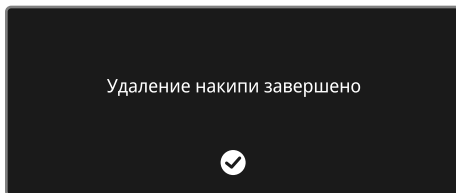
3. Налейте приблизительно 250 мл столового уксуса в емкость испарения так, чтобы покрыть и часть дна рабочей камеры духовки.



4. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы запустить функцию удаления накипи.



5. По окончании процесса удаления накипи коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения.



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

8. По окончании очистки закройте дверцу.



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



Примечание. Процесс удаления накипи можно отменить подряд 3 раза.

Рекомендуется выполнить процедуру удаления накипи  
При следующем оповещении потребуется выполнить удаление накипи



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

Рекомендуется выполнить процедуру удаления накипи



RU



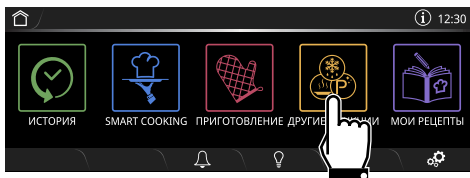
# Чистка и уход

## Удаление накипи вручную

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

1. В «главном меню» коснитесь кнопки

### ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

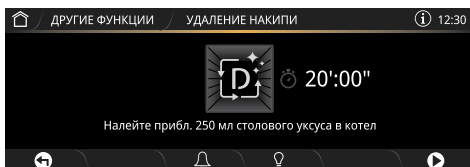


2. Прокрутите меню влево и выберите функцию **УДАЛЕНИЕ**

### НАКИПИ



3. На дисплее появится страница удаления накипи.



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

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

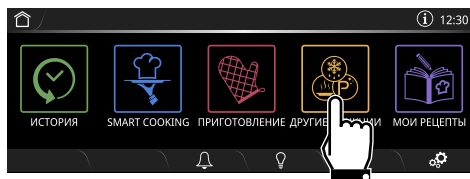
## Очистка резервуара



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

1. В «главном меню» коснитесь кнопки

### ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

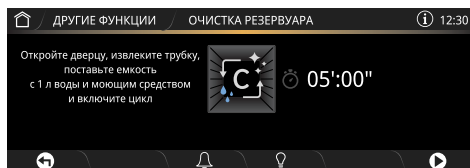


2. Прокрутите меню влево и выберите функцию **ОЧИСТКА**

### РЕЗЕРВУАРА



3. На дисплее появится страница очистки резервуара.





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

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



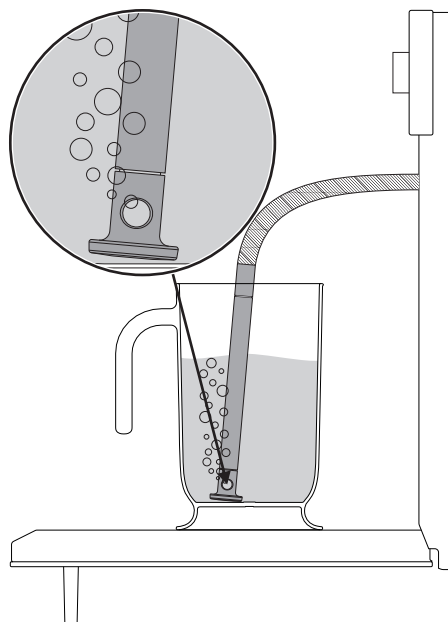
Рекомендуется смешать 30 г лимонной кислоты с полутора литрами воды.

5. Откройте дверцу прибора.
6. Поставьте кувшин (или другой контейнер) на открытую дверцу.



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

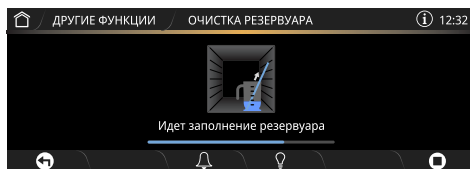
7. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).



8. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** для залива смеси в резервуар прибора.




RU

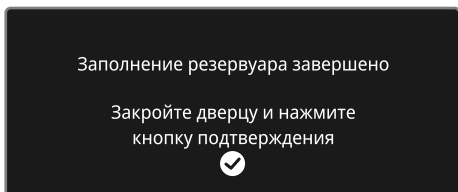


Прибор автоматически заливает необходимое для заполнения резервуара количество смеси.

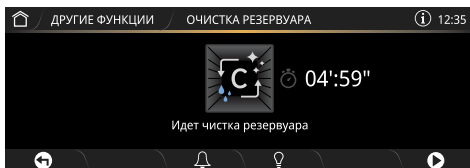


## Чистка и уход

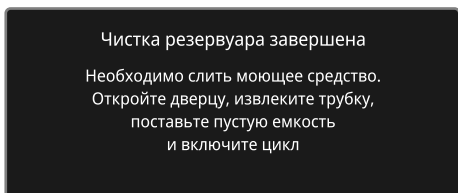
9. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить завершение заполнения резервуара.




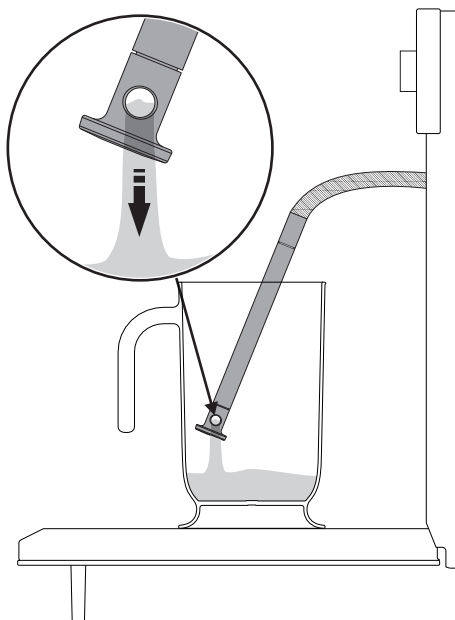
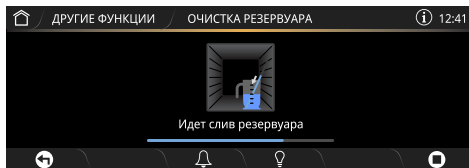
На дисплее отображается время, оставшееся до конца цикла чистки



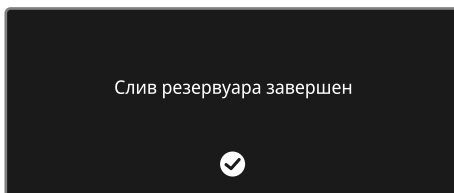
По окончании чистки сработает звуковая сигнализация и на дисплее отобразится окно удаления смеси.




13. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать слив смеси в кувшин (или иную емкость).

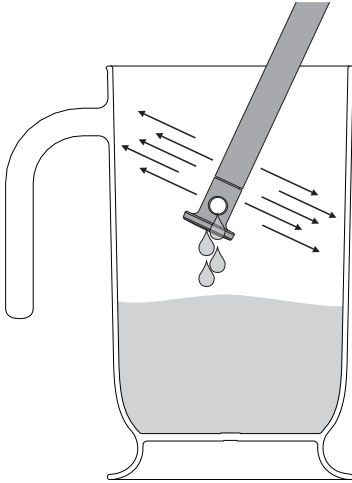


По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.





14. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  чтобы подтвердить завершение процедуры по очистке резервуара.
15. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков смеси.



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



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

## 4.4 Внеплановое техобслуживание

### Замена лампы внутреннего освещения



Части под электрическим напряжением

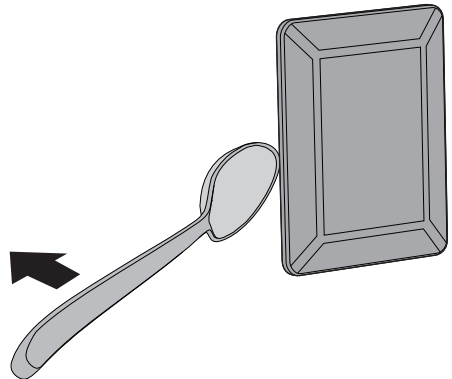
**Опасность поражения электрическим током**

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

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



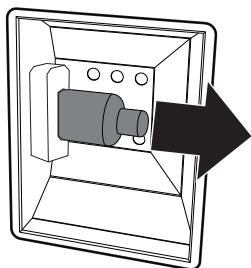
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.





## Чистка и уход

4. Извлеките и снимите лампу.

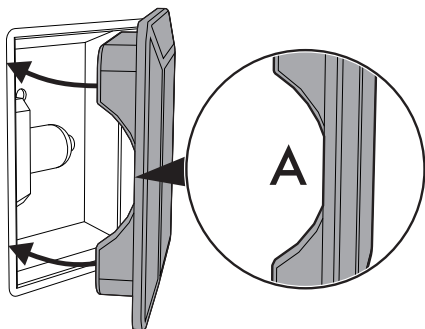


Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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

6. Установите на место крышку.

Внутренняя фигурная сторона стекла (A) должна быть обращена к дверце.



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 «От» («Вкл.») многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

Прибор не нагревается:

- Проверьте, чтобы был установлен режим «**Show Room (только для выставочных моделей)**» или «**Демо-режим (только для выставочных моделей)**» (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, чтобы был установлен режим «**Заблокированные кнопки**» (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 обусловлено тем, что температура внутри духовки еще очень высокая, при которой невозможно выполнять никакие типы готовки.





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.

## **Аварийные сигналы функций связи (только в некоторых моделях)**

Для получения более подробной информации рекомендуем обратиться к **Руководству по функции связи**.



## 5 Установка

### 5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

- 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

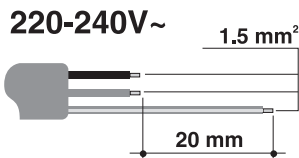
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора. Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель  $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$  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 питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.

#### Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

#### Замена кабеля



**Электрическое напряжение  
Опасность поражения  
электрическим током**

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



## 5.2 Встраивание



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

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу  
Риск повреждения прибора**

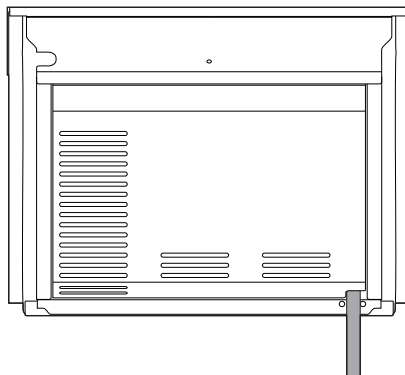
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**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.

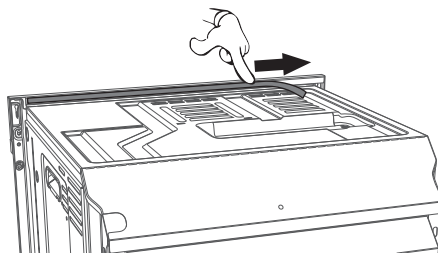
## Положение кабеля питания



(вид сзади)

## Прокладка передней панели

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

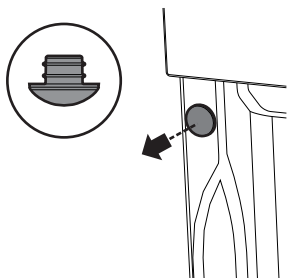




## Установка

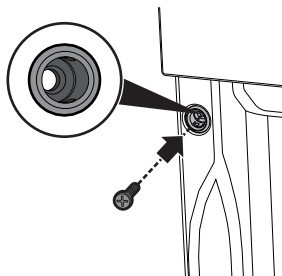
### Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

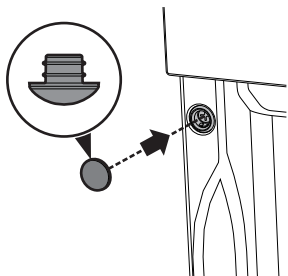


Вставьте прибор в мебель.

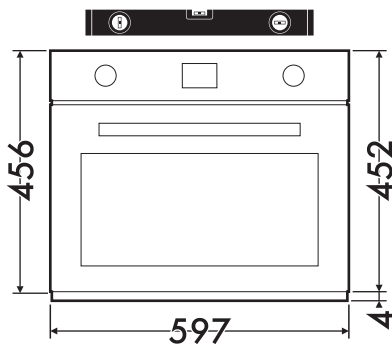
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



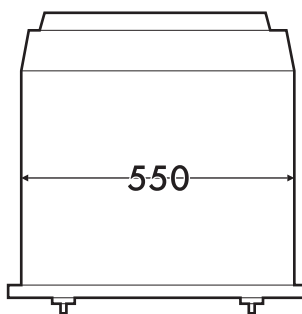
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



### Габаритные размеры прибора (мм)



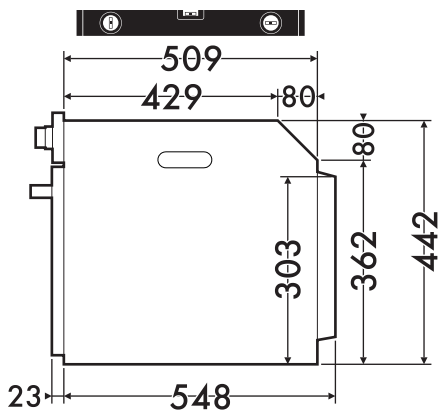
(вид спереди)



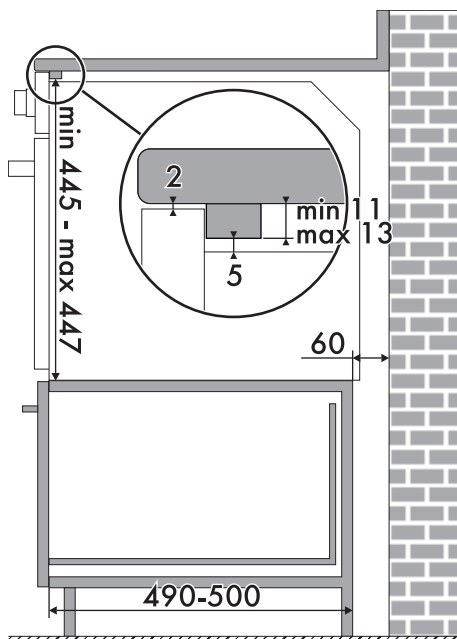
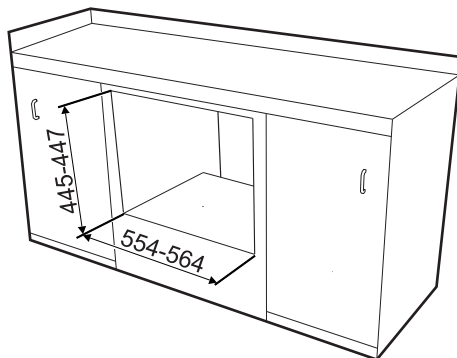
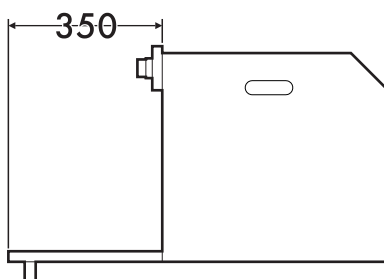
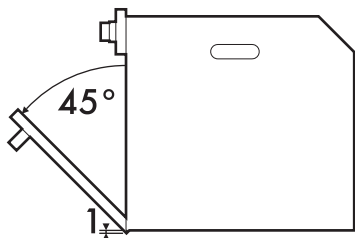
(вид сверху)



## Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)

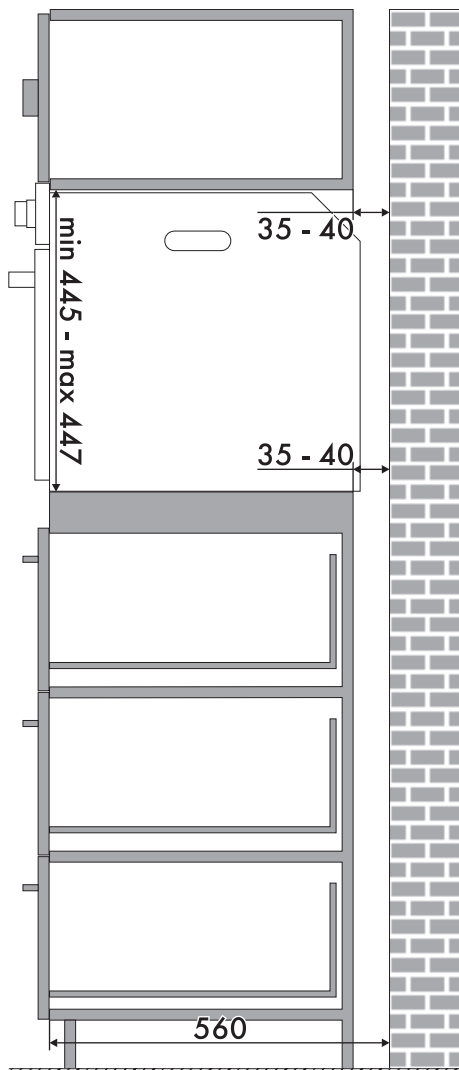
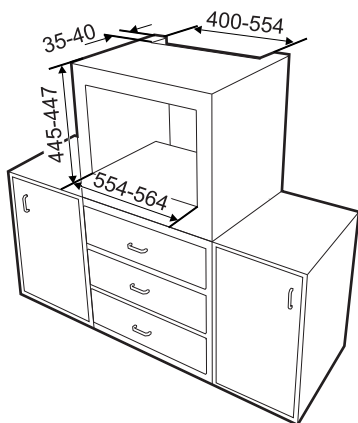


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



## Установка

### Вертикальное встраивание (мм)



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